

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Inbouwoven

CB634GB.3

[nl] Gebruiksaanwijzing



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhoudsopgave

 Gebruik volgens de voorschriften	4	 Reinigen	16
 Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4	Geschikte schoonmaakmiddelen	16
Algemeen	4	Oppervlakken in de binnenruimte	17
Halogeenlamp	5	Apparaat schoon houden	17
 Oorzaken van schade	5	 Rekjes	18
Algemeen	5	Rekjes verwijderen en bevestigen	18
 Milieubescherming	6	 Apparaatdeur	19
Energiebesparing	6	Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	19
Milieuvriendelijk afvoeren	7	Deurruiten verwijderen en inbrengen	20
 Het apparaat leren kennen	7	 Wat te doen bij storingen?	22
Bedieningspaneel	7	Storingentabel	22
Bedieningselementen	7	Maximale gebruiksduur overschreden	22
Display	8	Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen	23
Functiekeuze-menu	8	Glazen kapje	23
Verwarmingsmethoden	8	 Servicedienst	23
Meer informatie	9	E-nummer en FD-nummer	23
Functies voor de binnenruimte	9	 Voor u in onze kookstudio uitgetest	24
 Toebehoren	10	Vormen van silicone	24
Meegeleverde toebehoren	10	Gebak en klein gebak	24
Toebehoren inschuiven	10	Brood en broodjes	27
Extra toebehoren	10	Pizza, quiche en hartig gebak	28
 Voor het eerste gebruik	11	Ovenschotel en soufflé	30
Eerste gebruik	11	Gevogelte	31
Binnenruimte en toebehoren reinigen	11	Vlees	32
 Apparaat bedienen	12	Vis	35
Apparaat in- en uitschakelen	12	Groente en bijgerechten	36
Werking starten of onderbreken	12	Yoghurt	37
Functie instellen	12	Eco-verwarmingsmethoden	37
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	12	Acrylamide in levensmiddelen	39
Snel voorverwarmen	13	Langzaam garen	39
 Tijdfuncties	13	Drogen	40
Kookwekker	13	Inmaken	41
Tijdsduur	14	Deeg laten rijzen	42
Eindtijd	14	Ontdooien	42
 Kinderslot	15	Warmhouden	43
Activeren en deactiveren	15	Testgerechten	43
 Basisinstellingen	15		
Instellingen veranderen	15		
Lijst met instellingen	15		
Tijd wijzigen	15		
 Sabbatinstelling	16		
Sabbatinstelling starten	16		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** en in de online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. → "Toebehoren" op pagina 10



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Draggers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Halogeenlamp

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Glazen afscherming niet aanraken. Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

Oorzaken van schade

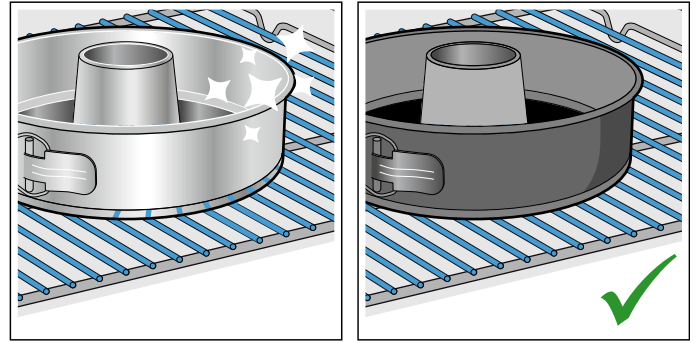
Algemeen

Attentie!

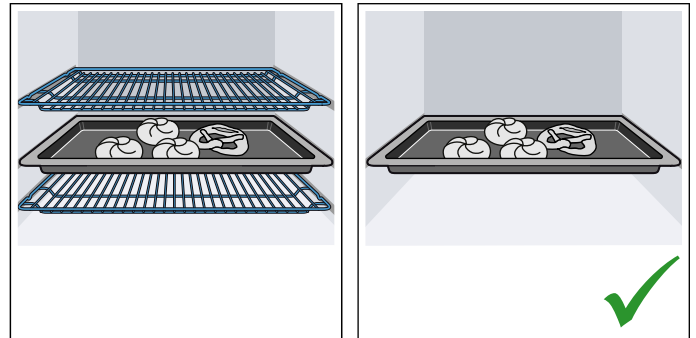
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.

- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken. → "Reinigen" op pagina 16
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

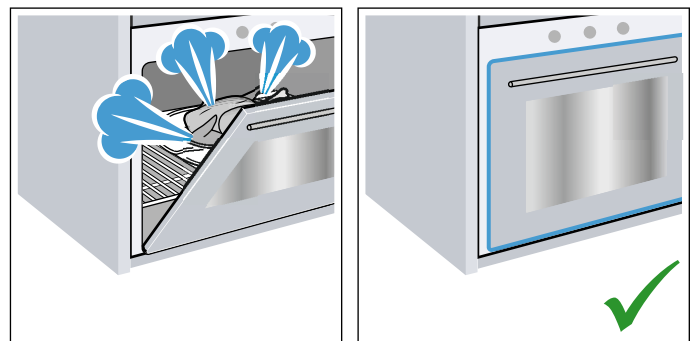
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



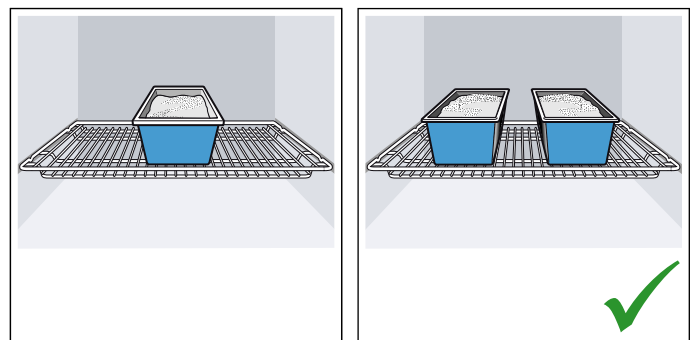
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Hierdoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.



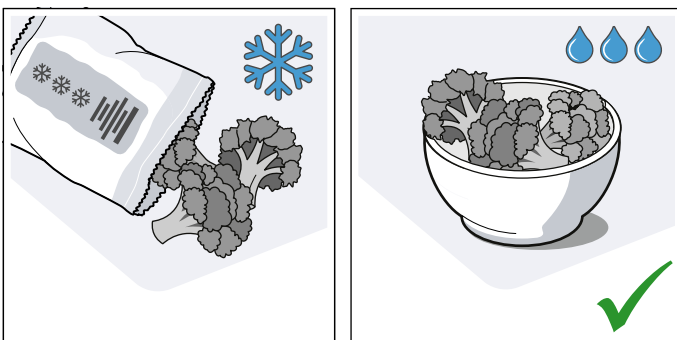
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

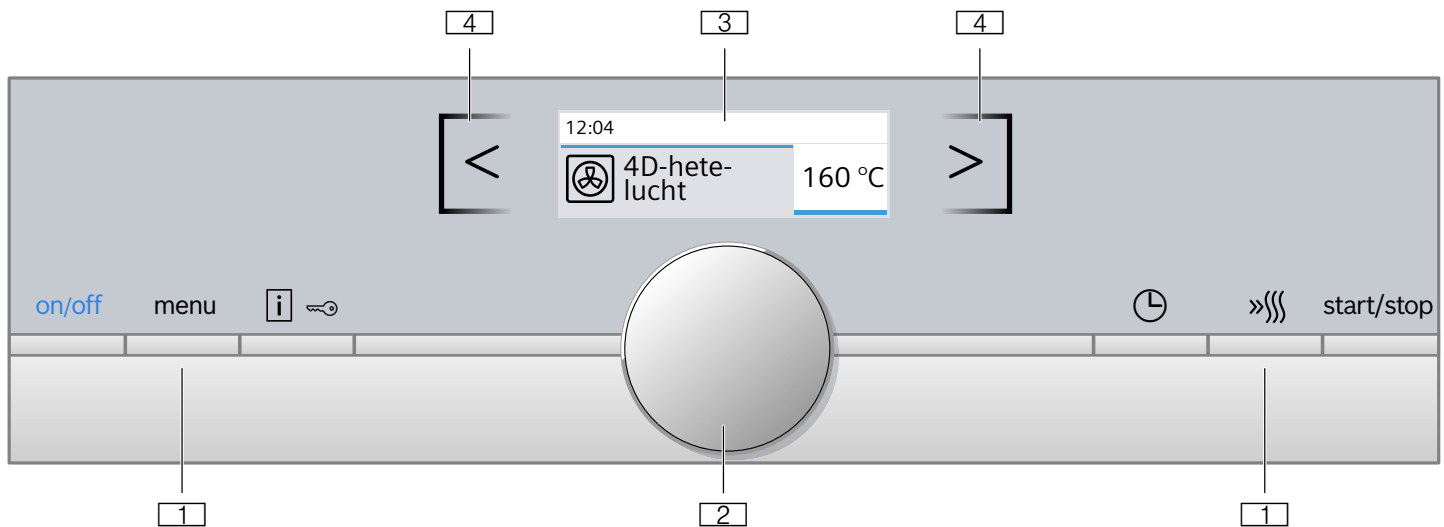
Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden en een draaiknop de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.



- 1 Toetsen**
De toetsen links en rechts van de draaiknop hebben een drukpunt. Druk op de toets om deze in werking te stellen.
- 2 Draaiknop**
U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.
- 3 Display**
Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden en aanwijzingen.
- 4 Touch-velden**
Onder de touch-velden links < en rechts > van het display liggen sensoren. Tip op de juiste pijl om de functie te kiezen.

Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Toetsen	Betekenis
on/off	Apparaat in- en uitschakelen

menu	Menu	Functiekeuze-menu openen
i ↻	Informatie Kinderslot	Aanwijzingen laten weergeven Kinderslot activeren en deactiveren
⌚	Tijdfuncties	Menu Tijdfuncties openen
»»»»	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
start/stop		Werking starten, stoppen of afbreken
Touch-velden		
<	Veld links van het display	Navigatie naar links
>	Veld rechts van het display	Navigatie naar rechts

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de functies en de instelwaarden die op het display zijn weergegeven,

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. de verwarmingsmethoden, begint na het laatste punt het eerste weer. Bij de temperatuur moet u de draaiknop bijv. weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale temperatuur bereikt is.

Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in focus. Hij wordt in het wit weergegeven tegen een donkere achtergrond.

Statusregel

De statusregel bevindt zich boven in het display. Hier worden de tijd en de ingestelde tijdfuncties weergegeven.

Voortgangslijn

De voortgangslijn bevindt zich onder de statusregel. Aan de hand van de voortgangslijn ziet u hoever bijv. de tijdsduur afgelopen is. De lijn onder de waarde in focus wordt met het voortschrijden van de werking van links naar rechts gevuld.


Tijdsafloop

Wanneer u het apparaat heeft gestart zonder een tijdsduur in te voeren, kunt u rechtsboven in de statusregel zien hoelang het programma al loopt.

Temperatuurregeling

De balken van de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen in de binnenruimte aan.

Verwarmingscontrole	De verwarmingscontrole geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in te schuiven. Bij de grill- en reinigingsstanden verschijnen de balken niet.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt onder de statusregel een lijn die de restwarmte in de binnenruimte weergeeft. De weergave verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C gedaald is.

Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte. Tijdens het opwarmen kunt u met de toets  de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

Functiekeuze-menu





Het menu is onderverdeeld in verschillende functies. Zo kunt u snel naar de gewenste functie gaan.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden	Voor de bereiding van uw gerecht zijn er vele fijn afgestemde verwarmingsmethoden.
Instellingen → "Basisinstellingen" op pagina 15	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw gewoontes.

Verwarmingsmethoden

Om de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Bij zeer hoge temperaturen wordt de temperatuur na langere tijd enigszins verlaagd door het apparaat.


Verwarmingsmethoden	Temperatuur	Gebruik
 4D-hetelucht	30-275 °C	Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
 Boven- en onderwarmte	30-300 °C	Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
 Hetelucht eco	30-275 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 125-275 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
 Boven- en onderwarmte eco	30-300 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.

	Circulatiegrillen	30-300 °C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken zoals steaks, worstjes of toast en voor het gratineren. Het hele oppervlak van het grillelement wordt heet.
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van kleine hoeveelheden, zoals steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste deel onder het grillelement wordt heet.
	Pizzastand	30-275 °C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Langzaam garen	70-120 °C	Voor het langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Onderwarmte	30-250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Warmhouden	60-100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
	Servies voorverwarmen	30-70 °C	Voor het opwarmen van servies.
	coolStart-functie	30-275 °C	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten op hoogte 1. De temperatuur is afhankelijk van de opgaven van de fabrikant. Gebruik de hoogste temperatuur die op de verpakking staat aangegeven. De bereidingstijd is zoals aangegeven of korter. Het heeft geen zin om voor te verwarmen.

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie. Druk hiervoor op de toets . De aanwijzing wordt enkele seconden weergegeven.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

Functies voor de binnenruimte

Enkele functies vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat voor oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan schakelt de binnenverlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra c wordt gestart. Wanneer het programma beëindigd is, schakelt de verlichting uit.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.

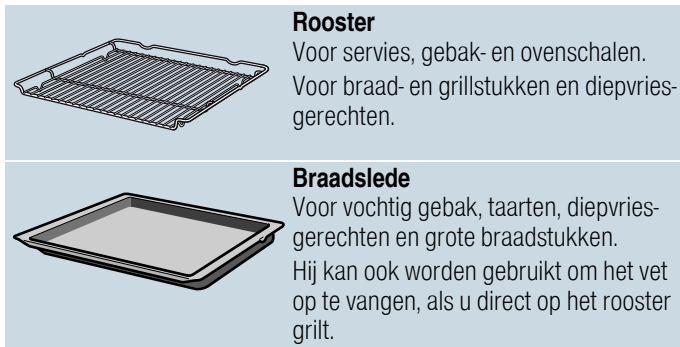
→ "Basisinstellingen" op pagina 15

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



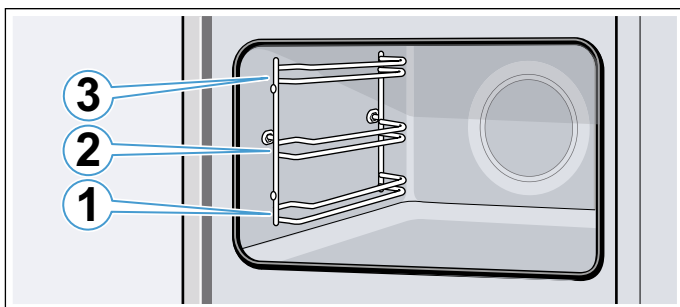
Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Dit heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld.

Toebehoren inschuiven

De binnenruimte heeft drie inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



De toebehoren altijd inschuiven tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte.

De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen.

Aanwijzingen

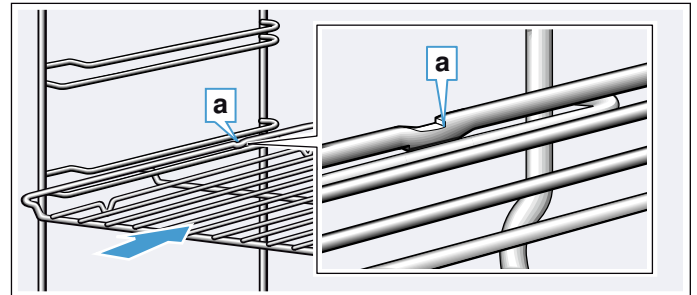
- Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
- Schuif de toebehoren altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de apparaatdeur niet raken.

Vergrendelingsfunctie

De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren

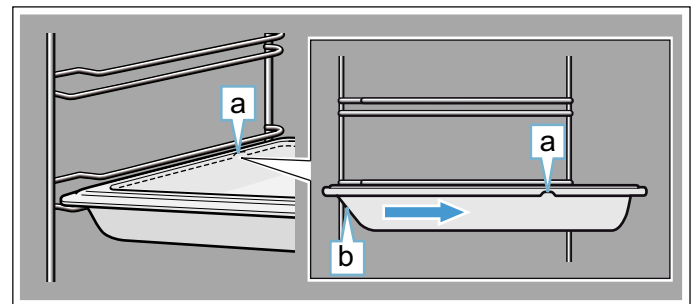
kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden wijzen.



Let er bij het inschuiven van platen op dat de kerf **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de accessoires **b** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede

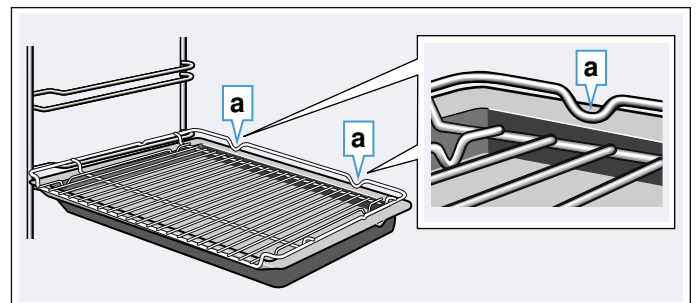


Toebehoren combineren

U kunt het rooster gelijktijdig met de braadslede inschuiven, om afdruppelende vloeistof op te vangen.

Let er bij het plaatsen van het rooster op dat beide afstandhouders **a** op de achterste rand staan. Bij het inschuiven van de braadslede bevindt het rooster zich boven de bovenste geleidestang van de inschuifhoogte.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

→ "Servicedienst" op pagina 23

Speciale accessoires	
Rooster	Voor servies, gebak- en ovenschalen en voor braad- en grillstukken.
Braadslede	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
Bakplaat	Voor plaatgebak en klein gebak.
Inzetrooster	Voor vlees, gevogelte en vis. Om in de braadslede te plaatsen en afdrupend vet en vleessap op te vangen.
Braadslede met antiaanbaklaag	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Gebak en vlees laten gemakkelijker los van de braadslede.
Bakplaat met antiaanbaklaag	Voor plaatgebak en klein gebak. Het gebak laat gemakkelijker los van de bakplaat.
Grote braadpan met inzetrooster	Voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de grote braadpan	De deksel maakt van de grote braadpan een professionele pan.
Pizzaplaat	Voor pizza's en groot, rond gebak.
Grillplaat	Om te grillen, in plaats van het rooster, of als bescherming tegen spetters. Alleen gebruiken in de braadslede.
Baksteen	Voor zelfgemaakt brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet tot de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Glazen braadpan	Voor stoofgerechten en ovenschotels. Bij uitstek geschikt voor de verwarmingsmethode "Gerechten".
Glazen schaal	Voor grote braadstukken, vochtig gebak en ovenschotels.
Uittreksysteem enkelvoudig	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1 kunt u de accessoires verder naar buiten trekken, zonder dat ze kantelen.
Decorlijsten	Voor het afdekken van vakbodems van meubels en de grondplaat van het apparaat.



Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen in het display de instellingen voor het eerste gebruik.

Aanwijzing: U kunt deze instellingen op elk moment in de basisinstellingen wijzigen. → "Basisinstellingen" op pagina 15

Taal instellen

De standaardinstelling is de Deutsch taal.

1. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.
2. Op de pijl > tippen.
De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

De tijd start bij "12:00" uur

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Op de pijl > tippen

Datum instellen

Standaard is de datum "01.01.2014" ingesteld.

1. Met de draaiknop de actuele dag, maand en het jaar instellen.
2. Om te bevestigen op de pijl > tippen.
Op het display verschijnt een aanwijzing dat het eerste gebruik is afgesloten

Binnenruimte en toebehoren reinigen

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de toebehoren te reinigen.

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden en verwijder zelfklevende tape in of bij de binnenruimte. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek. Ventileer de keuken zolang het apparaat opwarmt.

Voer de opgegeven instellingen uit.

Instellingen	
Verwarmingsmethode	4D-hetelucht
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

In het volgende hoofdstuk kunt u lezen hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt.

Schakel het apparaat na de aangegeven tijdsduur uit met on/off.

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, reinigt u de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Uitzondering: het kinderslot en de kookwekker kunnen ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Indicaties op het display of aanwijzingen, bijv. voor de restwarmte-indicatie in de binnenruimte, blijven ook zichtbaar wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Met de toets on/off schakelt u het apparaat in. on/off boven de toets wordt blauw verlicht.

Op het display verschijnt het Siemens-logo en vervolgens een verwarmingsmethode en een temperatuur.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen welke functie-menu er na het inschakelen moet verschijnen.

Apparaat uitschakelen.

Met de toets on/off schakelt u het apparaat uit. De verlichting boven de toets verdwijnt.

Een ingestelde functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Werking starten of onderbreken

Om de werking te starten of te onderbreken drukt u op de toets start/stop. Nadat de werking onderbroken is, kan de koelventilator doorlopen.

Om alle instellingen te wissen, drukt u op de toets on/off.

Wanneer u tijdens het gebruik de deur van de binnenruimte opent, wordt de werking onderbroken. Om de werking voort te zetten de deur van de binnenruimte sluiten.

Functie instellen.

Wanneer u een functie wilt instellen moet het apparaat ingeschakeld zijn.

1. De menu-toets indrukken. Het functie-menu wordt geopend.
2. Met de draaiknop de gewenste functie kiezen. Afhankelijk van de functie staan er verschillende keuzemogelijkheden ter beschikking.
3. Met de pijl > komt u bij de geselecteerde functie.
4. Met de draaiknop de keuze veranderen. Naar keuze andere instellingen veranderen
5. Starten met de toets start/stop.

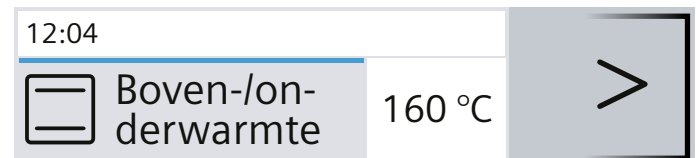
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Nadat het apparaat is ingeschakeld verschijnt de voorgestelde verwarmingsmethode met temperatuur. U kunt deze instelling direct met de toets start/stop starten.

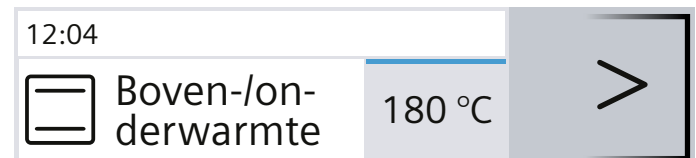
Voor andere instellingen kunt u de waarden volgens de afbeeldingen veranderen.

Voorbeeld: boven- en onderwarmte met 180 °C

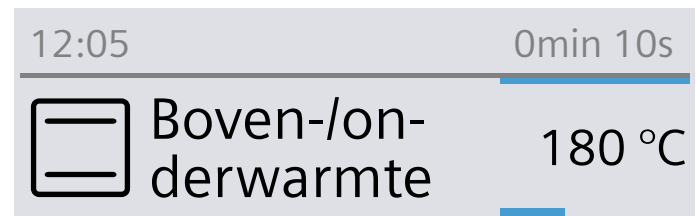
1. Met de draaiknop de verwarmingsmethode veranderen.



2. Met de pijl > naar de temperatuur gaan.
3. Met de draaiknop de temperatuur veranderen.



4. Toets start/stop indrukken.



Op het display worden de ingestelde verwarmingsmethode en de temperatuur weergegeven.

Snel voorverwarmen

Met de toets »»» kunt u de binnenruimte bijzonder snel opwarmen. Het snel voorverwarmen is niet bij alle verwarmingsmethoden mogelijk.

Geschikte verwarmingsmethoden:

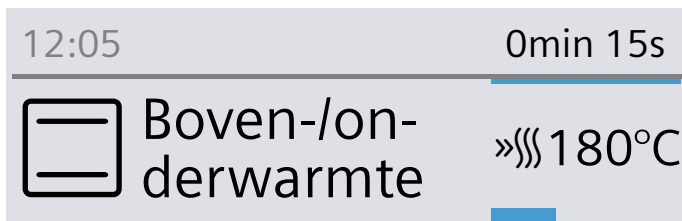
	4D-hetelucht
	Boven- en onderwarmte

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht en de accessoires pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Instellen

Let erop dat u een geschikte verwarmingsmethode kiest. De temperatuur moet op meer dan 100 °C zijn ingesteld, anders start het snel voorverwarmen niet.


1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Toets »»» indrukken.



Links naast de temperatuur verschijnt het symbool »»». De voortgangslijn raakt gevuld.

Wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is, klinkt er een signaal. Het symbool »»» verdwijnt. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Aanwijzingen

- Een ingestelde tijdsduur loopt onafhankelijk van de functie Snel voorverwarmen direct na de start af.
- Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets  de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.

Afbreken


Toets »»» indrukken. Het symbool »»» verdwijnt van het display.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie	Gebruik
 Kookwekker	De wekker werkt als een eierwekker. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een signaal.
 Tijdsduur	Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het apparaat schakelt automatisch uit.
 Einde	Stel een tijdsduur en een eindtijd in. Het apparaat schakelt automatisch in, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.


Aanwijzingen


- U kunt een tijdsduur tot één uur op de minuut precies instellen. U kunt een tijdsduur van langer dan een uur instellen in stappen van 5 minuten.
- Afhankelijk van de richting waarin u de draaiknop draait, begint de tijdsduur bij een voorgestelde waarde: links 10 minuten, rechts 30 minuten.
- Aan het einde van elke tijdfunctie klinkt een signaal.
- Met de toets  kunt u tussentijds informatie opvragen, die dan kort op het display verschijnt.

Kookwekker

U kunt de wekker op elk moment instellen, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is. Hij loopt parallel aan de andere tijdininstellingen en heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

U kunt maximaal 24 uur instellen.

1. Toets  indrukken. Het veld voor de wekker gaat open.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen. Na enkele seconden start de wekker.

Het symbool  voor de wekker en de aflopende tijd wordt links in de statusregel weergegeven.



Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt "Kookwekker afgelopen". U kunt het signaal met de toets  voortijdig uitschakelen.

Wekkertijd afbreken

Met toets  het menu Tijdfuncties openen en de tijd terugdraaien. Het menu met de toets  sluiten.

Wekkertijd veranderen


Met de toets  het menu Tijdfuncties openen en met de draaiknop in de volgende seconden de wekkertijd wijzigen. Met de toets  de wekker starten.

Tijdsduur

Wanneer u een tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de werking na deze tijd automatisch beëindigd. De oven warmt niet meer op.

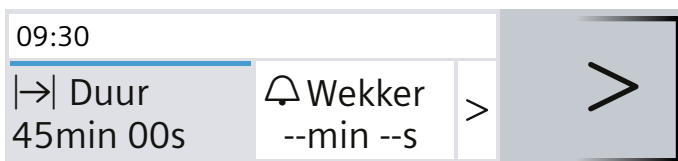
Voorwaarde: er zijn een verwarmingsmethode en een temperatuur ingesteld.


Voorbeeld: instelling voor 4D-hetelucht, 180 °C, tijdsduur 45 minuten.

1. Toets  indrukken.
Het menu Tijdfuncties gaat open.




2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.




3. Starten met de toets start/stop.
Het verloop van de tijdsduur  is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. U kunt het signaal voortijdig met de toets  uitschakelen.

Tijdsduur afbreken


Met de toets  het menu Tijdfuncties openen. De tijdsduur terugdraaien. Op het display worden nu de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur weergegeven.

Tijdsduur veranderen



Met de toets  het menu Tijdfuncties openen. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

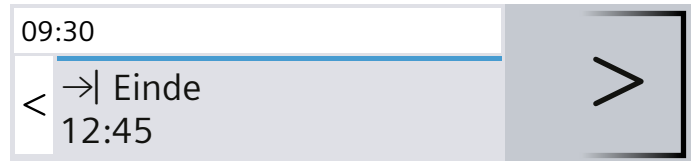
Eindtijd

Verandert u de eindtijd, let er dan op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

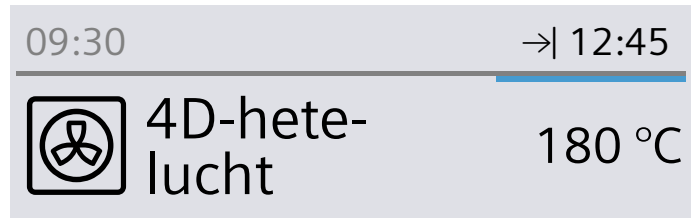
Voorwaarde: de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld. Het menu Tijdfuncties  is geopend.


Voorbeeld in de afbeelding: u plaatst het gerecht om 9.30 uur in de oven. De bereidingsduur bedraagt 45 minuten en het gerecht is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is.

1. Met de pijl  verder naar " Einde" tippen.
2. Met de draaiknop de eindtijd instellen.




3. Met de toets start/stop bevestigen.







De oven bevindt zich in de wachtstand. In de statusregel verschijnt het symbool  en het tijdstip waarop de werking beëindigd is. De werking start op het juiste tijdstip. Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. U kunt het signaal voortijdig met de toets  uitschakelen.





Eindtijd corrigeren

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand bevindt.

1. De toets start/stop indrukken.
2. Toets  indrukken.
Het menu Tijdfuncties wordt geopend.
3. Met de pijl  naar " Einde" gaan en met de draaiknop de eindtijd corrigeren.
4. Toets  indrukken.
5. De toets start/stop indrukken.
De oven bevindt zich weer in de wachtstand.

Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand bevindt.

1. De toets start/stop indrukken.
2. Toets  indrukken.
Het menu Tijdfuncties wordt geopend.
3. Met de pijl  naar " Einde" gaan en met de draaiknop de eindtijd terugdraaien.
4. Toets  indrukken.
5. Starten met de toets start/stop.
De tijdsduur loopt direct af.



Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Het bedieningsveld wordt geblokkeerd en er kan niets worden ingesteld. Het apparaat kan alleen met de toets on/off worden uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

U kunt het kinderslot activeren en deactiveren terwijl het apparaat uitgeschakeld is.

Druk steeds ca. 4 seconden lang op de toets . Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging en in de statusregel verschijnt het symbool .

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Instellingen veranderen

1. Toets on/off indrukken.
2. Menutoets indrukken.
Het functie-menu wordt geopend.
3. Met de draaiknop "Instellingen" kiezen.
4. Op de pijl > tippen.
5. Met de draaiknop de waarden veranderen.
6. Met de pijl > altijd naar de volgende instellingen gaan en zo nodig wijzigen.
7. Om op te slaan de menutoets indrukken.
Op het display verschijnt afwijzen of opslaan.

Lijst met instellingen

U vindt in de lijst alle basisinstellingen en de mogelijkheden om te wijzigen. Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat worden op het display alleen de instellingen weergegeven die bij uw apparaat passen.

U kunt de volgende instellingen veranderen:

Instelling	Keuze
Taal kiezen	Andere talen mogelijk
Tijd	Actuele tijd instellen
Datum	Actuele datum instellen
Geluidssignaal tijdsduur	kort (30 s) gemiddeld (1 m) lang (5 m)
Toetssignaal	Uitgeschakeld (toetssignaal bij in- en uitschakelen met on/off blijft) Ingeschakeld
Display-helderheid	In te stellen in 5 stappen

Tijdsindicatie	Digitaal Uit
Verlichting	In gebruik aan In gebruik uit
Werking na inschakelen	Hoofdmenu Verwarmingsmethoden Gerechten*
Nachtverduistering	Uitgeschakeld Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Merklogo	Weergeven Niet weergeven.
Ventilator-nalooptijd	Aanbevolen Minimaal
Uittreksysteem	Niet achteraf aangebracht Achteraf aangebracht
Sabbatinstelling	Ingeschakeld Uitgeschakeld
Fabrieksinstellingen	Terugzetten Niet terugzetten

*) Beschikbaar, afhankelijk van het apparaattype

Attentie!

Bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem: instelling "niet achteraf aangebracht".

Bij 2- en 3-voudig uittreksysteem: instelling "achteraf aangebracht".

Aanwijzing: Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

Tijd wijzigen

In de basisinstellingen kunt u de tijd veranderen.

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd.

1. Toets on/off indrukken.
2. Menutoets indrukken.
3. Met de draaiknop "Instellingen" kiezen.
4. Met de pijl > naar "Tijd" tippen.
5. Met de draaiknop de tijd wijzigen.
6. Menutoets indrukken.
Op het display verschijnt opslaan of afwijzen.

Stroomuitval

Na een lange stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik.

Stel de taal, de tijd en de datum opnieuw in.



Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur tot 74 uur instellen. De gerechten in de oven blijven warm, zonder dat u deze hoeft in of uit te schakelen.

Sabbatinstelling starten

Voorwaarde: u heeft in de basisinstellingen "Sabbatinstelling ingeschakeld" geactiveerd.
→ "Basisinstellingen" op pagina 15

De binnenruimte warmt op met boven- en onderwarmte en een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C.

1. Toets on/off indrukken.
Op het display worden een verwarmingsmethode en een temperatuur voorgesteld.
2. De draaiknop naar links draaien en de verwarmingsmethode "Sabbatinstelling" kiezen.
3. Op de pijl > tippen en met de draaiknop de temperatuur instellen.
4. Met de toets ⌚ het menu Tijdfuncties openen.
Er wordt 25:00 uur voorgesteld.
5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
6. Starten met de toets start/stop.
Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Het is niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten.

Sabbatinstelling afbreken

Toets on/off indrukken. Alle instellingen zijn gewist. U kunt opnieuw instellen.



Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

Attentie!

Oppervlakteschade

Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,

- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Tip: Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Knststof	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Gelakte oppervlakken	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Binnenzijde apparaat	
Emailen oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.

Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. Dit kunt u zien aan het ruwe oppervlak.

Bodem, plafond en zijdelen zijn geëmailleerd en hebben een glad oppervlak.

Emailen vlakken reinigen

Reinig de gladde emailen vlakken met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop of azijnwater. Met een zachte doek nadrogen.

Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke verontreiniging een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken.

Attentie!

Nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte gebruiken. Er kan schade aan het email ontstaan. Vóór het volgende opwarmen resten uit de binnenruimte en van de toesteldeur volledig verwijderen.

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

Aanwijzing: Door levensmiddelresten kan witte aanslag ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk en hebben geen invloed op de werking. Indien nodig kunt u de resten met citroenzuur verwijderen.

Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreuze, matte keramiek. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is.

Als de zelfreinigende oppervlakken zichzelf niet meer voldoende reinigen en er donkere vlekken ontstaan, kunnen deze worden verwijderd door gericht opwarmen.

Instellen

Neem eerst de rekjes, uitschuifrails, toebehoren en vormen uit de binnenruimte. Reinig de gladde emailen oppervlakken, de deur en het kapje van de verlichting van de binnenruimte.

1. Verwarmingsmethode 4D-hete lucht instellen.
2. Maximale temperatuur instellen.
3. De werking starten en minstens 1 uur laten lopen. Het laagje van keramiek wordt geregenereerd.

Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijderen met water en een zachte doek.

Aanwijzing: Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om vlekken van levensmiddelen. Deze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

Attentie!

Gebruik geen ovenspray voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terecht komt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulpen gebruiken.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Tips

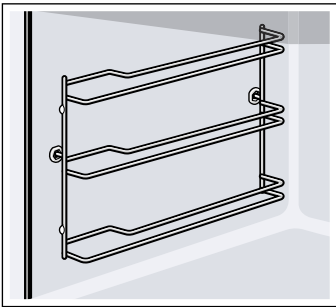
- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.

Rekjes

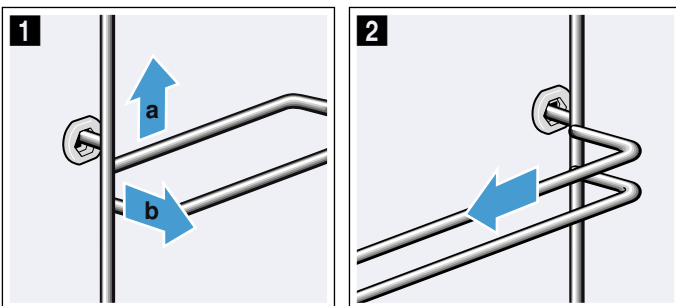
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

Rekjes verwijderen en bevestigen**⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Rekjes verwijderen

1. Het rekje aan de voorkant een beetje optillen **a** en verwijderen **b** (Afb. **1**).
2. Vervolgens het hele rekje naar voren trekken en uitnemen (Afb. **2**).

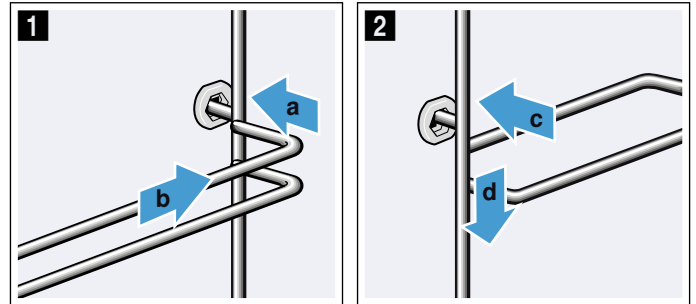


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts. Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen zich aan de voorkant bevinden.

1. Het rekje eerst in het midden van de achterste bus steken **a**, tot het aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar achteren drukken **b** (Afb. **1**).
2. Het rekje vervolgens in de voorste bus steken **c**, tot het ook hier aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar beneden drukken **d** (Afb. **2**).



Apparaatdeur

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

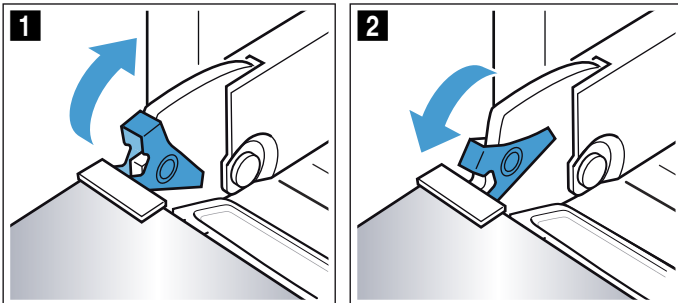
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken of te demonteren, kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Alle scharnieren van de apparaatdeur zijn voorzien van een blokkeerhendel.

Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afb. **1**), is de apparaatdeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.

Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de apparaatdeur opengeklapt zijn (Afb. **2**), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

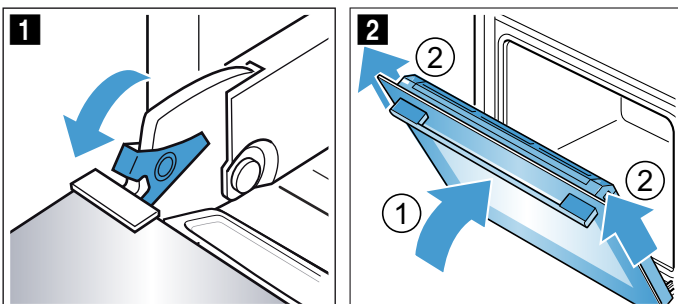


Waarschuwing Risico van letsel!

- Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, of bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Apparaatdeur verwijderen

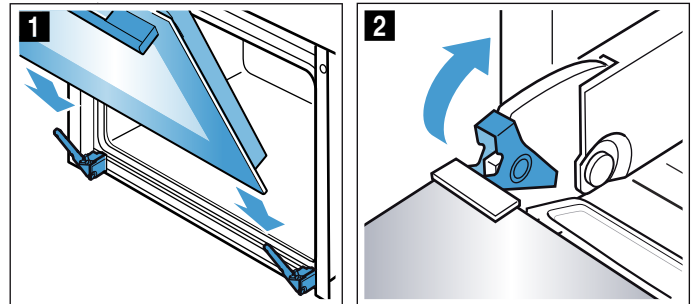
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. **1**).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag **a**. Met beide handen links en rechts vastpakken **b** en iets naar boven trekken (Afb. **2**).



Apparaatdeur inhangen

De apparaatdeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de apparaatdeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afb. **1**). Apparaatdeur tot de aanslag inschuiven.
2. Apparaatdeur helemaal openen. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afb. **2**).



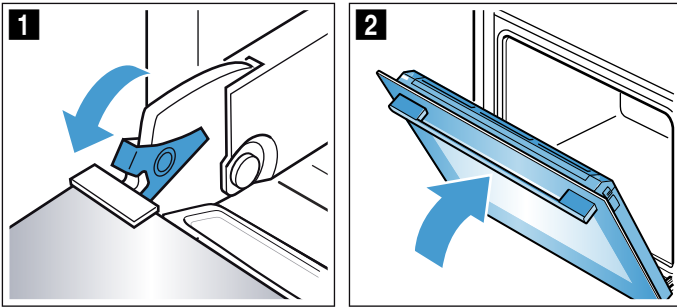
3. Deur van de binnenruimte sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

Voor een betere reiniging kunt u de ruiten van de deur verwijderen. Indien nodig, bijv. als het apparaat hoger is ingebouwd, kunt u de complete deur uithangen en op een effen vlak neerleggen.

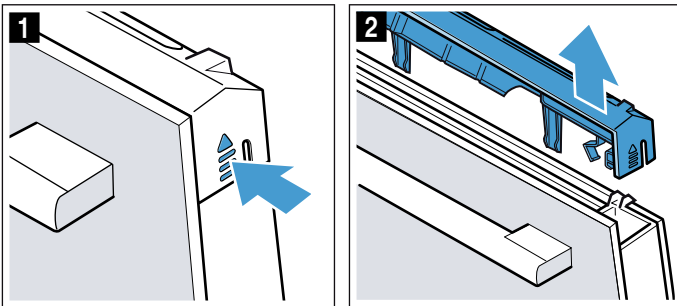
Apparaatdeur vastzetten

1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. 1).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag (Afb. 2).

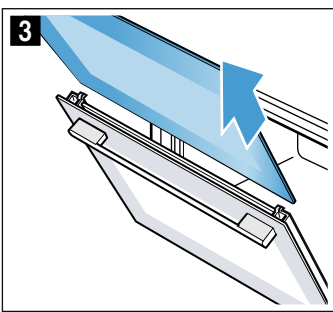


Ruiten verwijderen

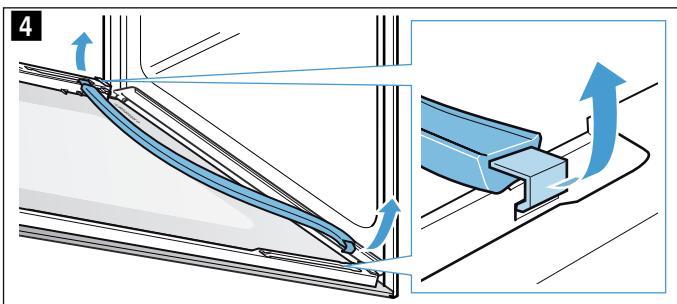
1. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. 1).
2. Afscherming afnemen (Afb. 2).



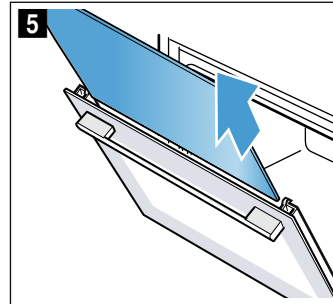
3. De binnenste ruit eruit trekken (Afb. 3) en voorzichtig op een egaal oppervlak leggen.



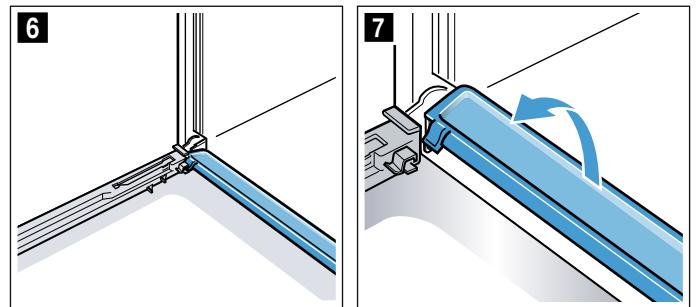
4. Afdichting aan beide zijden verwijderen en afnemen (afb. 4).



5. Tussenruit eruit trekken (Afb. 5) en voorzichtig op een egaal oppervlak leggen.



6. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen. Hiervoor de apparaatdeur volledig openen (Afb. 6).
7. De condensstrip naar boven klappen en uitnemen (Afb. 7).



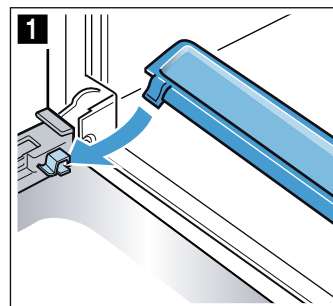
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek. Neem de condensstrip af met een doek en warm zeepsop.

⚠ Waarschuwing Risiko van letsel!

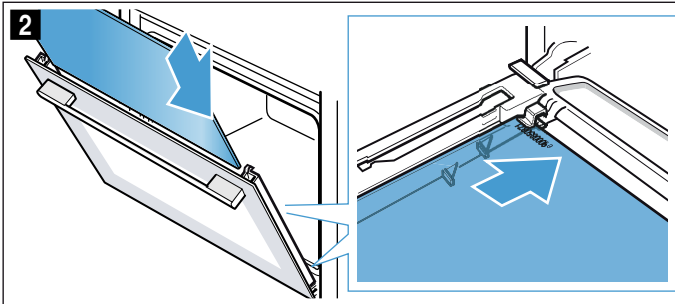
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Ruiten inbrengen

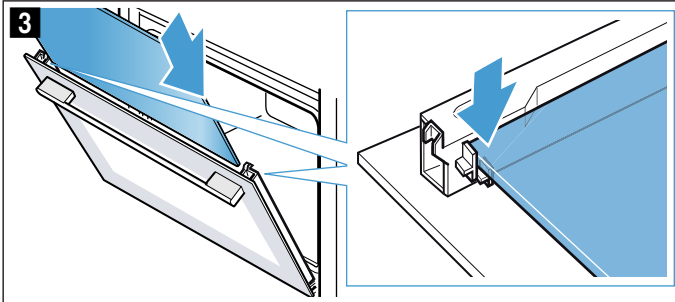
1. De apparaatdeur volledig openen en de condensstrip weer aanbrengen. Hiervoor de strip verticaal inbrengen en naar beneden draaien (Afb. 1).



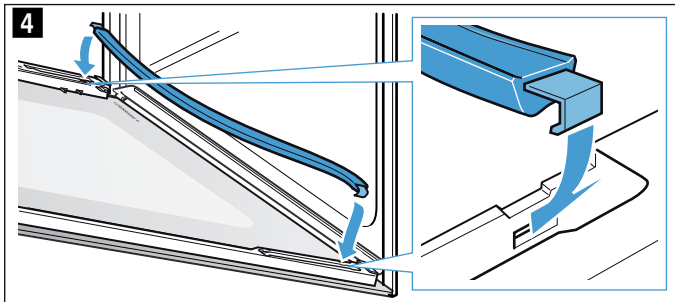
2. Tussenruit inschuiven en erop letten dat de ruit van onderen goed in de houder zit (Afb. 2).



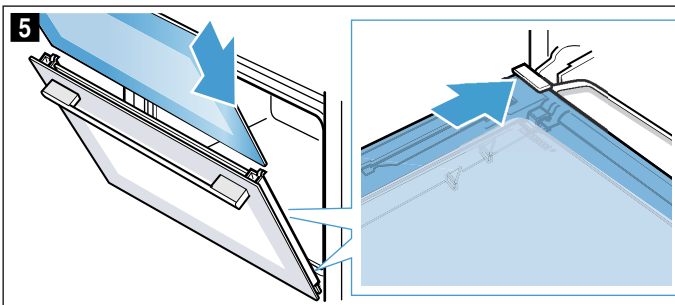
3. Tussenruit van boven aandrukken (afb. 3).



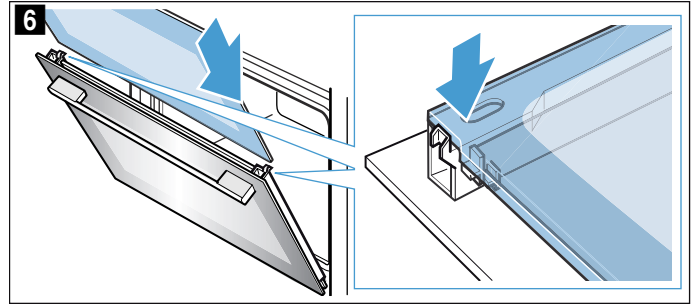
4. Afdichting links en rechts opnieuw inhangen (afb. 4).



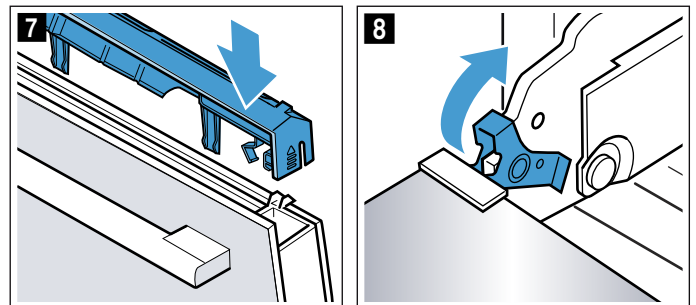
5. Binnenruit inschuiven.
Let er bij het inschuiven op dat de glanzende zijde van de ruit buiten en de uitsparing links en rechts boven is.
De ruit moet onderaan juist in de houder zijn (afb. 5).



6. Binnenste ruit aan de bovenkant aandrukken (afb. 6).



7. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (afb. 7).
8. Apparaatdeur weer volledig openen.
9. Beide blokkeerhendels links en rechts dichtklappen (afb. 8)



10. Ovendeur sluiten.

Attentie!

Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.




Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Aanwijzing: Lukt een gerecht niet helemaal, kijk dan in het tabellendeel aan het einde van de gebruiksaanwijzing. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 24

Storingentabel

Bij foutmeldingen met E, bijv. E0111, het apparaat uit- en inschakelen. Neem contact op met de servicedienst wanneer de melding weer verschijnt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool  weergegeven	Het kinderslot is geactiveerd.	De toets  indrukken tot het symbool  verdwijnt
De binnenruimte warmt niet op en op het display staat "Demonstratiemodus ingeschakeld"	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	De zekering in de meterkast uitschakelen en na ca. 10 seconden weer inschakelen. Apparaat inschakelen en in de instellingen "Demonstratiemodus uitgeschakeld" kiezen.
Het apparaat start niet en op het display verschijnt "Binnenruimte te heet"	De binnenruimte is te heet voor het gekozen gerecht of de verwarmingsmethode	Binnenruimte laten afkoelen en opnieuw starten

Maximale gebruiksduur overschreden

Uw apparaat beëindigt het gebruik automatisch wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instelling lang niet veranderd is.

Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Op het display wordt weergegeven dat de werking automatisch beëindigd is. Vervolgens wordt de werking afgebroken.

Om het apparaat weer te gebruiken dient u het eerst uit te schakelen. Schakel het apparaat vervolgens weer in en stel de gewenste functie in.

Tip: Om te voorkomen dat het apparaat niet ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. Het apparaat warmt op totdat de ingestelde tijdsduur is afgelopen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor letsel!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Nooit proberen het apparaat zelf te repareren. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Bij defect van het apparaat met de servicedienst contact opnemen;

Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen

Als de lamp voor de binnenruimte is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230V-halogenelampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de servicedienst of uw specialzaak.

Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

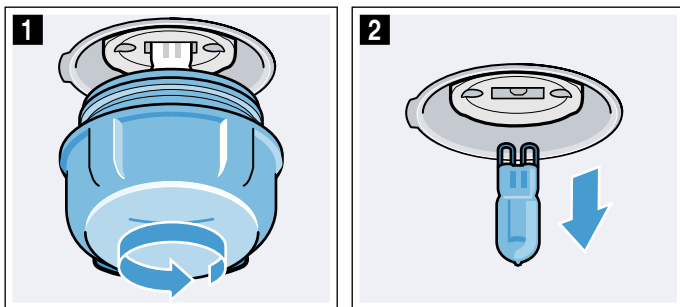
⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming er naar links uitdraaien (Afb. **1**).
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afb. **2**).
Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.



4. Glazen afscherming er weer inschroeven. Afhankelijk van het type apparaat is de glazen afscherming voorzien van een afdichtring. Afdichtring weer aanbrengen voor het inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen kapje

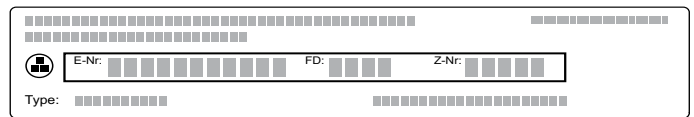
Als het glazen kapje van de halogeenlamp beschadigd is, moet dit worden vervangen. Een nieuw glazen kapje kunt u krijgen bij de servicedienst. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

ServiceDienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opendoet. Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.



Om niet te lang te hoeven zoeken kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

ServiceDienst 

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt zijn voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzing: Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan. Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd.

Vormen van silicone

Voor een optimaal kookresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Wanneer u niettemin vormen van silicone wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

Gebak en klein gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van gebak en klein gebak. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het bakken op één niveau:

- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik bij vochtig gebak de braadslede, zodat bij overlopend vocht de binnenruimte niet vuil wordt.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorbakken zijn.


De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.



Voor bepaalde gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.


































Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel. Bijkomende informatie vindt u onder de tips voor het bakken na de insteltablets.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht

-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	1		150-170	55-70
Cake, fijn	Krans/rechthoekige vorm	1		150-170	60-80
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulband-/springvorm	1		160-180	45-60
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	1		150-170	20-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zand- taartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1		170-180	60-80
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		190-210	45-55
Taart	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	25-40
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	65-75
Gistdeeggebak in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	25-35
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		170-180	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170*	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-170*	30-50
Gebak op de plaat					
Cake met bedekking	Bakplaat	1		160-180	20-40
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-50
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		170-190	25-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	40-55
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		160-180	60-80
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		180-200	45-50
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		160-180	15-25
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		180-200	30-45
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	25-35
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160	45-60
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-160	35-45
Biscuitrol	Bakplaat	1		190-210*	10-15
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	1		150-160	50-60
Strudel, zoet	Braadslede	1		170-180	40-60
Strudel, diepvries	Braadslede	1		190-210	35-50
Klein gebak					
Small cakes	Bakplaat	1		160**	25-35
Small cakes	Bakplaat	1		150**	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150**	25-35
Muffins	Muffinplaat	1		170-190	15-30
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1		150-170*	20-30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1		160-170	30-40
* voorverwarmen					
** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken.					

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2		170-190*	20-45
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190*	20-45
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	1		200-220	30-45
Plunderdeeggebak	Bakplaat	1		160-180	20-30
Koekjes					
Sprits	Bakplaat	1		150-160**	25-40
Sprits	Bakplaat	1		140-150**	25-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150**	30-40
Koekjes	Bakplaat	2		140-160	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	20-35
Schuimgebak	Bakplaat	2		80-90*	120-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		80-90*	120-180
Makronen	Bakplaat	2		90-110	20-40
Makronen, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-110	20-40
* voorverwarmen					
** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken.					

Tips voor gebak en klein gebak

U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Let op de aangegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezzen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer de braadslede.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en verkort de baktijd.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuihoogte en de toebehoren juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en verleng de baktijd.
Het gebak wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren.
Het gebak is over het geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verleng evt. de baktijd.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd 4D-hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Brood en broodjes

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van brood en broodjes. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuihoogtes

Gebruik de aangegeven inschuihoogtes.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuihoogte voor het bakken op één niveau:

- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de werving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig vorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse broden en broodjes de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het brood of de broodjes zouden alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalde gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.



Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.




Attentie!
















Nooit water in de hete binnenruimte gieten of vormen met water op de bodem van de oven plaatsen. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte

-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  Grill, klein

Gerecht	Accessoires	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Grillst and	Duur in min.
Brood						
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220* 180-190	-	10-15 25-35
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	1		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Plat rond brood	Braadslede	1		250-270	-	20-30
Broodjes						
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebak- ken	Braadslede	2		200-220	-	10-20
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		170-180*	-	15-25
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160*	-	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	1		180-200	-	25-35
Baguette, voorgebakken, gekoeld	Braadslede	2		200-220	-	10-20
Broodjes, diepvries						
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebak- ken	Braadslede	2		200-220	-	15-25
Pretzels, ongebakken	Rooster	1		220-240	-	15-25
Croissant, ongebakken	Bakplaat	1		150-170*	-	20-35
Toast						
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	2		-	3	5-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	2		250	-	5-15
Toast roosteren	Rooster	3		-	3	3-6
* voorverwarmen						

Pizza, quiche en hartig gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken pizza, quiche en hartig gebak. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuihoogtes

Gebruik de aangegeven inschuihoogtes.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuihoogte voor het bakken op één niveau:

- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de werving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik de braadslede bij dik belegde pizza's.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig vorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het

deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het gerecht zou alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.





De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.















Voor bepaalde gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.




Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand
-  coolStart-functie

Gerecht	Toebehoren	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Pizza					
Pizza, vers	Bakplaat	1		200-220	20-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Pizzaplaat	1		210-230	20-30
Pizza, diepvries	Rooster	1		210-230	10-20
Pizza, diepvries					
Pizza, dunne bodem, 1 stuk**	Rooster	1		-	-
Pizza, dunne bodem, 2 stuk	Rooster + bakplaat	3+1		200-220	15-25
Pizza, dikke bodem, 1 stuk**	Rooster	1		-	-
Pizza, dikke bodem, 2 stuk	Braadslede + rooster	3+1		160-180	25-35
Pizza-baguette	Rooster	1		200-220	20-30
Mini-pizza's**	Braadslede	1		-	-
Hartig gebak & quiche					
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	30-45
Flammkuchen	Braadslede	1		260-280*	10-20
Pierogi	Ovenschaal	1		190-200	40-50

* voorverwarmen

** Houd u aan de instructies op de verpakking

Gerecht	Toebehoren	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Pierogi	Ovenschaal	2		170-190	50-70
Empanada	Braadslede	1		180-190	35-45
Börek	Braadslede	1		180-200	35-45
* voorverwarmen					
** Houd u aan de instructies op de verpakking					

Ovenschotel en soufflé

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van ovenschotels en soufflé. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuihoogtes

Gebruik altijd de aangegeven inschuihoogtes.

U kunt op een niveau in vormen of met de braadslede bakken.

- Vormen op het rooster: hoogte 1
- Braadslede: hoogte 2

Soufflés kunt u ook in waterbad in de braadslede bakken. Plaats hiertoe de braadslede op hoogte 1.

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede

De braadslede er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Vormen

Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse ovenschotels en soufflés de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.





Aanwijzing: De bereidingstijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. De ovenschotel of soufflé zou allen van buiten gaar zijn, maar van binnen rauw.






De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.



Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hot air
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand
-  coolStart-functie

Ovenschotel & soufflé	Toebehoren/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	1		200-220	35-55
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	1		170-190	45-60
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	1		160-180	50-60
Lasagne, diepvries, 400 g**	Braadslede	1		-	-
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170-180	50-60
* voorverwarmen					
** Houd u aan de instructies op de verpakking					

Ovenschotel & soufflé	Toebehoren/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Soufflé	Ovenschaal	1		160-170*	40-50
Soufflé	Portievormen	1		170-190	65-75

* voorverwarmen
** Houd u aan de instructies op de verpakking

Gevogelte

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van gevogelte. In de insteltableten vindt u optimale instellingen voor enkele gerechten.

Braden op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk.

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. → "Toebehoren" op pagina 10

Giet afhankelijk van de grootte en het soort gevogelte tot ½ liter water in de braadslede. Afdruipend vet wordt opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Braden in vormen

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de bakoven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glazen vormen zijn het meest geschikt. Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het gevogelte gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm

Gebruik voor het braden van gevogelte het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Gevogelte kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor het gevogelte de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor ongevoeld, braadklaar gevogelte op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte met voorgesteld gewicht. Wanneer u zwaarder gevogelte wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter het gevogelte, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Gevogelte na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.

Aanwijzing: Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.





Tips

- Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.
- Snij bij eendenborst de huid in. Keer de eendenborst niet.

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de huidzijde onder is.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot
-  coolStart-functie

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Duur in min.
Kip						
Kip, 1 kg	Rooster	1		200-220	-	60-70
Kipfilet, à 150 g (grillen)	Rooster	2		-	3*	15-20
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		220-230	-	30-35
Kipsticks, nuggets, diepvries**	Braadslede	2		-	-	-
Poularde, 1,5 kg	Rooster	1		200-220	-	70-90
Eend & gans						
Eend, 2 kg	Rooster	1		180-200	-	90-110
Eendenborst, à 300 g	Rooster	2		230-250	-	25-30
Gans, 3 kg	Rooster	1		160-180	-	120-150
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	2		210-230	-	40-50
Kalkoen						
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster	1		180-190	-	70-90
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	1		240-260	-	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster	1		180-200	-	80-100
* 5 min voorverwarmen						
** Houd u aan de instructies op de verpakking						

Vlees

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van vlees. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Braden en stoven

Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Snij een zwaard kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadvlees op dat eerst de zwaard onder is.

Als het braadvlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees evt. in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig.

Giet afhankelijk van de grootte en het soort vlees tot ½ liter water in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap wordt opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus

bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. → "Toebehoren" op pagina 10

Braden en stoven in een vorm

Het braden en stoven in een vorm is comfortabeler. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glazen vormen zijn het meest geschikt. Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca. ½ cm hoog bedekt zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen en of u een deksel gebruikt. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Tijdens het braden verdampst de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm

Gebruik voor het braden van vlees het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het garen uitzetten.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Voor het stoven, braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Tijdens het braden verdampst de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Vlees kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdrupend vet wordt zo opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Zout het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor talrijke vleesgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vlees op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor stukken braadvlees met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaar stuk wilt braden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.




In het algemeen geldt: hoe groter het braadvlees, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.



Braadvlees en grillvlees na ca. 1/2 tot 2/3 van de aangegeven tijd keren.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten. Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden, stoven en grillen" na de insteltabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Boven- en onderwarmte
-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Duur in min.
Varkensvlees						
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Rooster	1		180-200	-	120-130
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Rooster	1		190-200	-	130-140
* voorverwarmen						
** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen						
*** na 2/3 van de totale tijd keren						
**** zonder keren						

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Duur in min.
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	1		220-230	-	70-80
Varkenshaas, 400 g	Rooster	2		220-230	-	20-25
Casselerrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water)	Gesloten vorm	1		210-220	-	60-80
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	3		-	2	16-20
Varkensmedaillons, 3 cm dik	Rooster	3		-	3*	8-12
Rundvlees						
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	1		210-220	-	40-50
Gestooft rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200-220	-	130-140
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	1		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm dik, medium	Rooster	2		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm hoog***	Rooster	2		-	3	20-30
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		160-170	-	100-120
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	1		200-210	-	100-110
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Rooster	1		170-190	-	50-70
Lamszadel met been****	Rooster	1		180-190	-	40-50
Lamskotelet**	Rooster	2		-	3	12-18
Worsten						
Grillworsten	Rooster	2		-	3	10-20
Vleesgerechten						
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	1		170-180	-	70-80
* voorverwarmen						
** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen						
*** na 2/3 van de totale tijd keren						
**** zonder keren						

Tips voor het braden, stoven en grillen

De binnenruimte wordt erg vuil.	Bereid het product in een gesloten braadslede of gebruik het grillrooster. Wanneer u het grillrooster gebruikt, behaalt u een optimaal braadresultaat. U kunt het grillrooster als speciaal toebehoren kopen.
Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg indien gewenst tijdens het stoven nog vloeistof toe.
Het grillproduct wordt te droog.	Het vlees pas na het grillen zouten. Zout onttrekt water aan het vlees. Steek tijdens het keren niet in het grillproduct. Gebruik een grilltang.

Vis

Uw apparaat biedt diverse verwarmingsmethoden voor het bereiden van vis. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de binnenruimte. Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.

U kunt herkennen dat de vis gaar is, wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Braden en grillen op het rooster

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder.

Giet afhankelijk van de grootte en de soort vis tot ½ liter water in de braadslede. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen. Er ontstaat zo minder rook en de binnenruimte blijft schoner.

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in de vis prikt, verliest hij sap en wordt hij droog.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Braden en stomen in een vorm

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glazen vormen zijn het meest geschikt. Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. De vis gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm

Gebruik voor het bereiden van hele vis het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm

De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Doe voor het stomen twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op,

zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Vis kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor visgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vis op koelkasttemperatuur die in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor vis met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaardere vis wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere vissen oriënteert u zich aan de zwaarste vis om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke vissen dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter een vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.



Vis die niet in de zwemstand is na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.



Aanwijzing: Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Circulatiegrillen
-  Grill, groot

-  Pizzastand
-  coolStart-functie

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Duur in min.
Vis						
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	1		170-190	-	20-30
Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	1		170-190	-	30-40
Visfilets						
Visfilet, ongepaneerd, gegrild	Rooster	2		-	1*	15-25
Viskoteletten						
Viskotelet, 3 cm dik**	Rooster	2		-	3	18-22
Vis, diepvries						
Visfilet, ongepaneerd	Gesloten vorm	1		210-230	-	25-40
Visfilet, gegratineerd***	Braadslede	1		-	-	-
Vissticks***	Bakplaat	1		-	-	-
* voorverwarmen						
** Braadslede op inschuihoogte 1 eronder plaatsen						
*** Houd u aan de instructies op de verpakking						

Groente en bijgerechten

Hier vindt u gegevens voor het bereiden van gegrilde groente, aardappels en diepvries-aardappelproducten.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Inschuihoogtes

Gebruik de aangegeven inschuihoogtes.

Bereiden op één niveau

Volg de opgaven in de tabel op.

Bereiden op twee niveaus

Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de

gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.


Aanbevolen instelwaarden



In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.








De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. De aangegeven tijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht

-  Grill, groot
-  coolStart-functie

Gerecht	Toebehooren	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Duur in min.
Groentegerechten						
Gegrilde groente	Braadslede	3		-	3	10-15
Aardappels						
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	1		160-180	-	45-60
Aardappelproducten, diepvries						
Aardappel-rösti*	Braadslede	2		-	-	-
Kartoffeltaschen, gevuld*	Braadslede	1		-	-	-
Kroketten*	Bakplaat	1		-	-	-
Frites*	Bakplaat	1		-	-	-
Patates frites, 2 niveaus (tussentijds keren)	Braadslede + bakplaat	3+1		200-220	-	30-40
* Houd u aan de instructies op de verpakking						

Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.


Yoghurt maken

Neem rekjes en accessoires uit de binnenruimte. De binnenruimte moet leeg zijn. De apparaatdeur niet openen tijdens het gebruik.

1. 1 Liter melk (3,5 % vet) op de kookplaat tot 90 °C verwarmen en vervolgens tot 40 °C laten afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen tot 40 °C voldoende.

2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en instellen zoals aangegeven in de tabel.
5. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Boven- en onderwarmte

Gerecht	Toebehooren	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in uren
Yoghurt	Portievormen	Bodem binnen- ruimte		40-45	8-9

Eco-verwarmingsmethoden

Hetelucht Eco en boven- en onderwarmte Eco zijn intelligente verwarmingsmethoden voor het gezond bereiden van vlees, vis en gebak. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Afhankelijk van de bereiding en het product kan energie worden bespaard. Als u tijdens het bereiden vroegtijdig de ovendeur opent of door het voorverwarmen verdwijnt dit effect.

Gebruik alleen de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd. Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Kies een temperatuur bij hete lucht Eco

tussen 125-275 °C en bij boven-/onderwarmte Eco tussen 150-250 °C. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Gebruik slechts één niveau.

De verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt. De verwarmingsmethode boven-/onderwarmte Eco wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.

De verwarmingsmethode Hetelucht Eco wordt gebruikt voor het vaststellen van de energie-efficiëntieklasse.

Toebehooren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan

De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakvormen en vormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Hierdoor kunt u tot 35 procent energie sparen.

Vormen van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel. Niet-reflecterende vormen van email, hittebestendig glas of gecoat, drukgegoten aluminium is beter geschikt.

Lichte vormen, keramische vormen of vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de



gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.






















Aanbevolen instelwaarden

Hier vindt u gegevens voor verschillende gerechten. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Hetelucht eco
-  Boven- en onderwarmte eco

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake in de vorm	Krans/rechthoekige vorm	1		140-160	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	1		140-160	20-40
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		150-170	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	65-75
Gebak op de plaat					
Cake met droge bedekking	Bakplaat	1		160-180	20-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		170-180	25-35
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-160	35-45
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		150-170	20-35
Klein gebak					
Muffins	Muffinplaat	2		160-180	15-30
Small cakes	Bakplaat	1		150-160	25-35
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2		170-190	25-50
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	1		200-220	35-45
Koekjes	Bakplaat	2		140-160	15-30
Sprits	Bakplaat	2		140-150	25-40
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1		150-160	30-40
Brood & broodjes					
Gemengd brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	1		200-210	35-45
Plat rond brood	Braadslede	1		250-270	15-20
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		170-190	15-20
Broodjes, vers	Bakplaat	1		180-200	25-35

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Vlees					
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180-190	120-140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200-220	140-160
Gebraden kalbfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	110-130
Vis					
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	1		190-210	25-35
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	1		190-210	45-55
Visfilet, ongepaneerd, gestoofd	Gesloten vorm	1		190-210	15-35

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals

bijv. patates frites, aardappelchips, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Langzaam garen

Langzaam garen is garen bij lage temperatuur. Het wordt daarom ook garen bij lage temperatuur genoemd.

Het langzaam garen is ideaal voor alle fijne stukken vlees (bijv. malse delen van het rund, kalf, varken, lam en gevogelte), die rosé of à point (medium) gegaard moeten worden. Het vlees blijft zeer sappig, mals en zacht.

U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden. Tijdens het garen hoeft u het vlees niet te keren. Houd de deur van het apparaat gesloten om een gelijkmatig bereidingsklimaat te krijgen.

Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees zonder bot. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak. U kunt ook gekruid of gemarineerd vlees gebruiken. Gebruik geen ontdooid vlees.

Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten. Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit maar het is niet rauw of niet gaar genoeg.

Aanwijzing: Een starttijdvoorkeuze met eindtijd is bij de verwarmingsmethode langzaam garen niet mogelijk.

Vormen

Gebruik een vlakke vorm, bijv. een serveerplaat van porselein of glas. Plaats de vorm voor het voorverwarmen ook in de binnenruimte.

Plaats de open vorm altijd op hoogte 1 op het rooster. Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor langzaam garen", na de insteltabel.

Uw apparaat beschikt over de verwarmingsmethode langzaam garen. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld. Laat de binnenruimte met de vorm ca. 10 minuten goed doorwarmen.

Braad het vlees op de kookplaat even zeer heet en lang genoeg aan alle kanten, ook de uiteinden. Doe het onmiddellijk in de voorverwarmde vorm. De vorm met het vlees weer in de binnenruimte plaatsen en langzaam garen.
















Aanbevolen instelwaarden

De temperatuur en de tijdsduur voor langzaam garen zijn afhankelijk van de grootte, dikte en kwaliteit van het vlees. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Gebruikte verwarmingsmethode:

■  Langzaam garen

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Aanbraad- duur in min.	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gevogelte						
Eendenborst, rosé, à 300 g	Open vorm	1		6-8	95*	45-60
Kipfilet, à 200 g, doorbakken	Open vorm	1		4	120*	45-60
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg, doorbakken	Open vorm	1		6-8	120*	100-130
Varkensvlees						
Gebraden varkenslende, 5-6 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	130-180
Varkenshaas, heel	Open vorm	1		4-6	85*	45-70
Rundvlees						
Gebraden rundvlees (heupstuk), 6-7 cm dik, 1,5 kg, doorbakken	Open vorm	1		6-8	100*	150-190
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	1		4-6	85*	90-120
Rosbief, 5-6 cm dik	Open vorm	1		6-8	85*	120-180
Rundermedaillons/rumpsteak, 4 cm dik	Open vorm	1		4	85*	40-60
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 4-5 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	100-130
Gebraden kalfsvlees, 7-10 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	150-210
Kalfsfilet, heel, 800 g	Open vorm	1		4-6	85*	70-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	1		4	80*	40-60
Lamsvlees						
Lamszadels, zonder been, à 200 g	Open vorm	1		4	85*	30-45
Lamsbout zonder been, medium, 1 kg ingebonden	Open vorm	1		6-8	95*	120-180

* voorverwarmen

Tips voor het langzaam garen

Eendenborst langzaam garen.	Leg de eendenborst koud in de pan en braad eerst de huidzijde aan. Na het langzaam garen gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.
Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.	Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de borden van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.

Drogen

Met 4D-hetelucht kunt u uitstekend drogen. Bij deze soort conservering worden aromastoffen door het onttrekken van water geconcentreerd.

Gebruik uitsluitend fruit, groente en kruiden zonder gebreken en was deze grondig. Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de vruchten goed afdruppen en maak ze droog.

Snij ze eventueel in even grote stukken of dunnen plakjes. Leg ongeschild fruit op de schaal met de

snijvlakken naar boven. Let erop dat zowel fruit als paddenstoelen niet op elkaar liggen.

Rasp de groente en blancheer het vervolgens. Laat de geblancheerde groente afdruppen en verdeel het gelijkmatig over het rooster.

Droog kruiden met de steel. Leg de kruiden gelijkmatig in kleine hoopjes op het rooster.

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het drogen:

- 1 rooster: hoogte 2
- 2 roosters: hoogte 3+1

Fruit en groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.


Aanbevolen instelwaarden






In de tabel vindt u de instellingen voor het drogen van verschillende levensmiddelen. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de soort, vochtigheid, rijpheid en dikte van de te drogen levensmiddelen. Hoe langer u de te drogen levensmiddelen laat drogen, des te beter

zijn ze geconserveerd. Hoe dunner men snijdt, des te sneller is het einde van de droogtijd bereikt en des te aromatischer blijft het gedroogde levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Indien u nog meer levensmiddelen wilt drogen, dan oriënteert u zich aan soortgelijke levensmiddelen in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D-hetelucht

Fruit, groente en kruiden	Toebehoren	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in uren
Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g)	Rooster	2		80	4-7
Steenvruchten (pruimen)	Rooster	2		80	8-10
Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd	Rooster	2		80	4-7
Paddestoelen in plakjes	Rooster	2		60	6-8
Kruiden, schoongemaakt	1-2 Roosters	-		60	2-6

Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer de levensmiddelen niet goed zijn ingekookt, kunnen de inmaakpotten barsten. Volg de aanwijzingen voor het inkoken.

Potten

Gebruik uitsluitend schone en onbeschadigde weckflessen. Gebruik uitsluitend hittebestendige, schone en onbeschadigde rubber afdichtringen. Klemmen en veren van tevoren controleren.

Gebruik bij een inmaakproces alleen weckflessen van gelijke grootte en met dezelfde levensmiddelen. In de binnenruimte kunt u de inhoud van maximaal zes weckflessen met ½, 1 of 1½ liter tegelijkertijd inmaken. Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

De weckflessen mogen tijdens het inkoken in de binnenruimte niet met elkaar in contact komen.

Fruit en groente voorbereiden

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

Fruit resp. groente afhankelijk van de soort, schillen, pitten verwijderen en kleinmaken en in weckflessen tot ca. 2 cm onder de rand vullen.

Fruit

De vruchten in de weckflessen met hete, afgeschuimde suikeroplossing vullen (ca. 400 ml voor 1-literfles). Op één liter water:

- ca. 250 g suiker bij zoet fruit
- ca. 500 g suiker bij zuur fruit

Groente

De groente in de weckflessen vullen met heet, afgekookt water.

De glazen randen schoonmaken. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen. Plaats de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken. 500 ml heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Inmaken beëindigen

Fruit

Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Apparaat uitschakelen, zodra alle weckflessen belletjes vormen. Haal de weckflessen na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte.

Groente


Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra alle weckflessen borrelen, de temperatuur op 120 °C reduceren en de flessen zoals aangegeven in de tabel in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen. Schakel na afloop van deze tijd het apparaat uit en maak zoals in de tabel aangegeven nog enkele minuten gebruik van de nawarmte.





Haal de flessen na het inmaken uit de binnenruimte en plaats ze op een schone doek. Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond, ze zouden anders kunnen knappen. Dek de weckflessen af om ze tegen tocht te beschermen. Klemmen pas verwijderen wanneer de glazen koud zijn.

Aanbevolen instelwaarden

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid, de temperatuur en de kwaliteit van de inhoud. De gegeven hebben betrekking op ronde potten van 1 liter. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen. Het borrelen begint na ca. 30-60 minuten.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D-hetelucht

Inmaken	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Groente, bijv. wortelen	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				120	vanaf het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 30
Groente, bijv. komkommer	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 30
Steenvruchten, bijv. kersen, prui- men	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 35
Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 25

Deeg laten rijzen

U kunt in het apparaat gistdeeg duidelijk sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur. Gebruik de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

Laat gistdeeg altijd twee maal rijzen. Let op de gegevens in de insteltablellen voor het 1e en 2e rijzen (gaarheid van het deeg en afzonderlijke gaarheid).

Gaarheid van deeg

Instellen zoals aangegeven in de tabel. en het apparaat verwarmen. Zet de deegkom op het rooster.

Open tijdens het gisten de apparaatdeur niet omdat er anders vochtigheid ontwijkt. Het deeg met een vochtige doek afdekken.

Afzonderlijke gaarheid


Plaats het gebak op de inschuihoogte die in de tabel is aangegeven.





Wanneer u wilt voorverwarmen vindt de afzonderlijke gaarheid buiten het apparaat op een warme plek plaats.

Aanbevolen instelwaarden

Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten. Daarom zijn de opgaven in de instel tabel richtwaarden.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Boven- en onderwarmte

Gerecht	Toebeho- ren/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Stap	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Gistdeeg, licht	Kom	1		Gaarheid van deeg	35-40	25-30
	Bakplaat	1		Afzonderlijke gaarheid	35-40	10-20
Gistdeeg, zwaar en vetrijk	Kom	1		Gaarheid van deeg	35-40	20-40
	Bakplaat	1		Afzonderlijke gaarheid	35-40	15-25

Ontdooien

Voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak gebruikt u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht. Gevogelte, vlees en vis het beste in de koelkast ontdooien.

Gebruik de volgende inschuihoogte voor het ontdooien:

- Bakplaat: hoogte 1

Aanbevolen instelwaarden

De tijdgegevens in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (-18 °C) en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdintervallen

aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.


Tip: Vlak bevroren of geportioneerde stukken ontdooien sneller dan wanneer zij als blok werden bevroren.


Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

De gerechten tussentijds een tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Indien nodig de gerechten tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit de binnenruimte nemen.

Laat de ontdooide gerechten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur zich aanpast.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  4D-hetelucht

Gerecht	Toebehoren	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Brood, broodjes					
Brood & broodjes algemeen	Bakplaat	1		50	40-70
Gebak					
Taart, vochtig	Bakplaat	1		50	70-90
Gebak, droog	Bakplaat	1		60	60-75

Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte warm houden. Zo voorkomt u condensvorming en hoeft u de binnenruimte niet af te nemen.

Houd de gegaarde gerechten nooit langer dan twee uur warm. Let erop dat sommige gerechten tijdens het warm houden verder garen. Dek de gerechten evt. af.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

Volgens EN 60350-1.

Bakken

Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Inschuihoogtes bij het bakken op twee niveaus:

- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1

Bedekte appeltaart




Bedekte appeltaart op een niveau: donkere springvormen diagonaal naast elkaar plaatsen.



Gebak in springvormen van blank metaal: met boven- en onderwarmte op één niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Aanwijzingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  4D-hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Pizzastand

Gerecht	Accessoires	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Duur in min.
Bakken					
Sprits	Bakplaat	1		150-160*	25-40
Sprits	Bakplaat	1		140-150*	25-35
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150*	30-40
Small cakes	Bakplaat	1		160*	25-35
Small cakes	Bakplaat	1		150*	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150*	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	1		170-180	60-80

* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken


** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken



nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Grillen

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Grill- stand	Duur in min.
Grillen					
Toast roosteren	Rooster	3		3	3-6
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	2		3	20-30
* na 2/3 van de totale tijd keren					

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001414678 (990731)