

SIEMENS

Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw fornuis benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe fornuis. En wij laten u stap voor stap zien hoe u instelt. Dat is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

En mocht er toch een storing optreden, dan vindt u hier informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebroeksaanwijzing



HB 365.60

nl

9000 044 738

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	5
Voor het inbouwen	5
Veiligheidsvoorschriften	5
Oorzaken van schade	6
Uw nieuwe fornuis	7
Het bedieningspaneel	7
Functiekeuzeknop	8
Draaiknop	8
Bedieningstoetsen en display	9
Indrukbare schakelaars	9
Lichtring	9
Verwarmingsmethoden	10
Ovenwagen en toebehoren	12
Koelventilator	16
Voor het eerste gebruik	16
De oven opwarmen	17
Toebehoren voorreinigen	17
De oven instellen	17
Zo stelt u in	18
De oven moet automatisch uitschakelen	19
De oven schakelt automatisch in en uit	20
Restwarmte-indicatie	20
Snelvoorverwarming	21
Zo stelt u in	21
Braadautomaat	22
Serviesgoed	22

Inhoudsopgave

Het gerecht voorbereiden	23
Programma's	24
Hoe lang duurt het voor het gerecht klaar is?	25
Zo stelt u in	26
De oven schakelt automatisch in en uit	27
Tips voor de braadautomaat	28
Sabbat-schakeling	29
Zo stelt u in	29
Tijd	30
Zo stelt u in	30
Wekker	31
Zo stelt u in	31
Basisinstellingen	32
Basisinstellingen wijzigen	33
Kinderslot	34
Automatische tijdsbegrenzing	35
Onderhoud en reiniging	35
Buitenzijde apparaat	35
Oven	36
Reiniging van de ovenruiten	38
Afdichting	40
Toebehoren	40
Wasemfilter	40
Wat te doen bij storingen?	41
Ovenlamp vervangen	41
Ovenlamp vervangen	42

Inhoudsopgave

Klantenservice	43
De verpakking en uw oude apparaat	44
Tabellen en tips	45
Taart, cake en gebak	45
Tips voor het bakken	48
Vlees, gevogelte, vis	49
Tips voor het braden en grillen	52
Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast	53
Kant-en-klare diepvriesproducten	54
Ontdooien	54
Drogen	55
Inmaken	56
Tips voor het sparen van energie	57
Acrylamide in levensmiddelen	58
Wat kunt u doen?	58
Testgerechten	59

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het fornuis op een veilige en en juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies zorgvuldig. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegde vakman mag het fornuis aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.
Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven.

Bedek hem niet met aluminiumfolie.

Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovenwagen

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Ook wanneer u de ovenwagen slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovenwagen tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

Ovenwagen als zitting

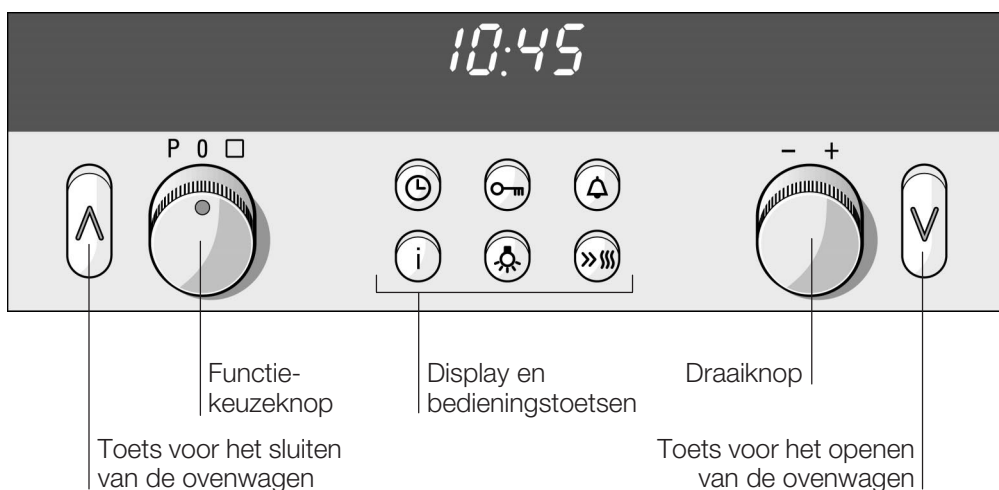
Ga nooit op de open ovenwagen zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

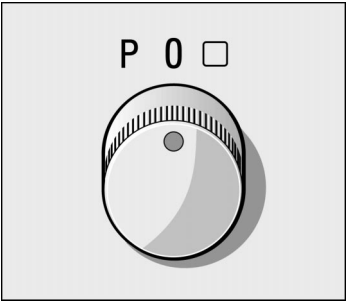
Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Funcțiekeuzeknop

Met de funcțiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in. Op het display verschijnt voor elke verwarmingsmethode een voorgestelde waarde.



Standen

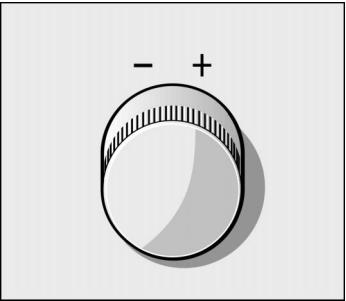
	Boven- en onderwarmte
	Boven- en onderwarmte speciaal*
	3D-hetelucht
	Hetelucht intensief / pizzastand
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen
	Vlakgrillen, klein
	Vlakgrillen, groot
P	Braadautomaat

*Verwarmingsmethode waarbij is bepaald dat de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u de funcțiekeuzeknop instelt, brandt het lampje in de oven.

Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en ingestelde waarden wijzigen.



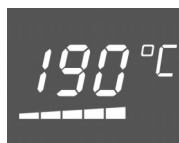
Bereiken

20 - 300	Temperatuur in °C maximale temperatuur voor 3D-hetelucht en hetelucht intensief / pizzastand = 275 °C
1 - 3	Grillstanden
1 min - 23.59 h	Tijdsduur
5 sec - 12.00 h	Wekkertijd
P 01 - P 24	Programma's
P 25	Sabbat-programma

Bedieningstoetsen en display



Toets Tijd ⌚	Hiermee stelt u de tijd, oventijdur I→I en eindtijd →I in.
Toets Sleutel 🗝	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
Toets Wekker 🔔	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Info i	Hiermee kunt u informatie opvragen.
Toets Ovenlamp 🔦	Hiermee schakelt u de lamp in de oven in en uit.
Toets Snelvoorverwarming »'''	Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.



Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen. De verwarmingscontrole onder de temperatuur-indicatie geeft de temperatuurstijging of de restwarmte in de oven aan.

Indrukbare schakelaars

De schakelaars kunnen worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken.

U kunt de schakelaars naar rechts of naar links draaien.

Lichtring

Functiekeuzeknop

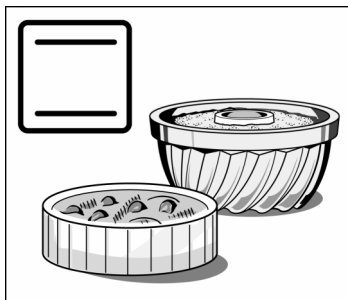
De ring op de schakelaar geeft licht wanneer u de functiekeuzeknop instelt.

Draaiknop

De ring op de schakelaar knippert zolang u kunt instellen. Hij brandt wanneer de instelling is overgenomen.

Verwarmingsmethoden

Er staan u voor de oven verschillende verwarmingsmethoden ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.

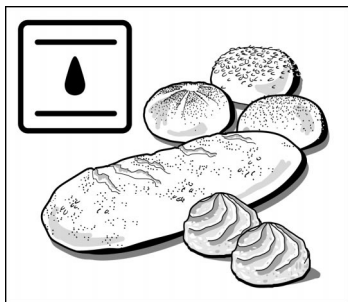


Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees.

Cakes in vormen en soufflés lukken u hiermee het best. Ook voor magere stukken gebraad van rund-, kalfsvlees en wild is onder- en bovenwarmte zeer geschikt.

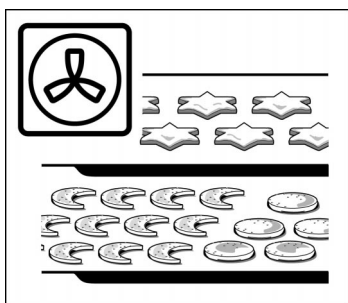
Warmhouden : In het bereik van 65-100 °C kunt u gerechten warmhouden. Houd de gerechten niet langer dan twee uur warm.



Boven- en onderwarmte speciaal

is de meest energiebesparende verwarmingsmethode. De warmte komt ook hier gelijkmatig van boven en van onderen op het gebak. Het vocht dat tijdens het bakken aan het gebak wordt onttrokken blijft als waterdamp in de oven. Het gebak droogt niet uit.

Gistgebak zoals brood, broodjes of gevlochten gebak lukt zo bijzonder goed. Ook voor deeg van bijv. soesjes is deze verwarmingsmethode het meest geschikt.



3D-hetelucht

Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de oven.

Met 3D-hetelucht kunt u gebak en pizza's bakken op twee niveaus. Koekjes en bladerdeeg kunt u op drie niveaus tegelijk bakken. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij onder- en bovenwarmte. Extra bakplaten kunt u krijgen in uw speciaalzaak.

3D-hetelucht is het meest geschikt om te drogen.

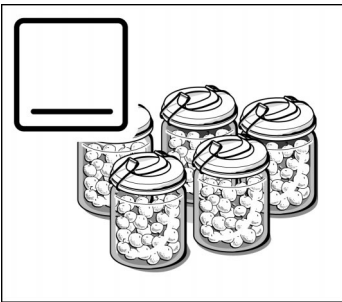
Ontdooien ☞: in het temperatuurbereik van 20-60 °C kunt u gerechten ontdooien.



Hetelucht intensief

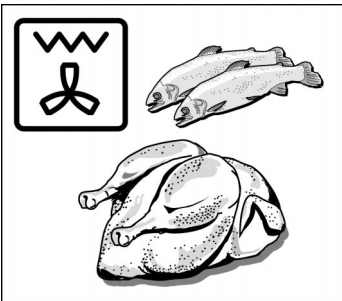
Hierbij zijn de onderwarmte en het ronde verwarmingselement in gebruik.

Deze verwarmingsmethode is bijzonder goed geschikt voor diepvriesproducten. Diepvriespizza's, patates frites of zoete strudel lukken u zonder voorverwarmen uitstekend.



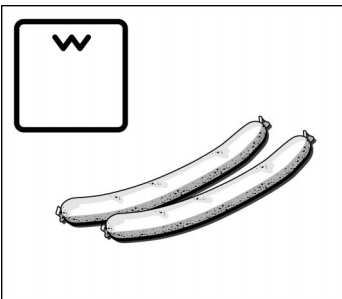
Onderwarmte

Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf nabakken of -bruinen. Ook voor het inmaken is deze verwarmingsmethode het meest geschikt.



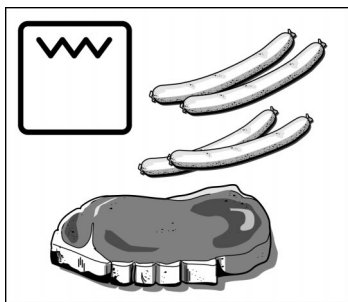
Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.



Vlakgrillen, klein

Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement heet. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo spaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



Vlakgrillen, groot

Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.

Aanwijzingen

Wanneer u de ovendeur opent als de oven aan is, wordt het verwarmen onderbroken.

Om de warmte goed te verdelen, wordt bij verwarmingsmethoden met boven- of onderwarmte tijdens de opwarmfase de ventilator tijdelijk ingeschakeld.

Ovenwagen en toebehoren

Ovenwagen

De ovenwagen schuift automatisch uit en in door op de toets te drukken.

Ovenwagen openen:
Druk op de toets **▼** op het bedieningsveld.

Ovenwagen sluiten:
Druk op de toets **▲**.

Ovenwagen stoppen:
Een van de beide toetsen indrukken.

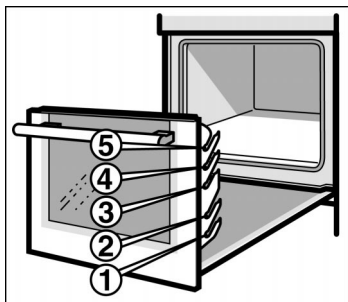
U kunt de ovenwagen kunt u altijd met de hand openen en sluiten.

Aanwijzingen

Voor de veiligheid stopt de ovenwagen als hij met grote kracht een hindernis raakt.

Wordt de ovenwagen met meer dan 15 kg beladen, dan kunt u de automaat niet meer gebruiken. Open en sluit de ovenwagen met de hand.

Toebehoren



De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes worden ingehangen.

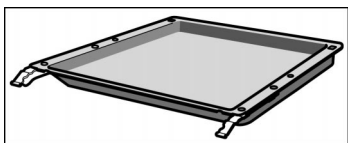
Toebehoren wordt links en rechts in de haak gehangen.

Toebehoren

Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Denk eraan het HZ-nummer door te geven.

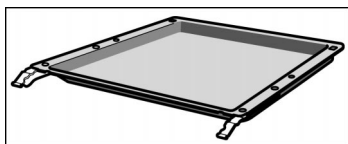
Braadslede HZ 342000

voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.



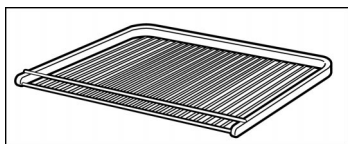
Emailen bakplaat HZ 341070

voor gebak en koekjes.



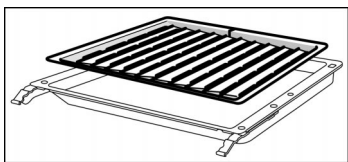
Rooster HZ 344000

voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.



Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

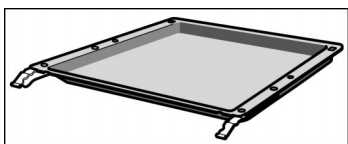


Grillplaat HZ 325000

om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, waardoor de oven niet te sterk vervuult. De grillplaat alleen in de braadslede gebruiken.

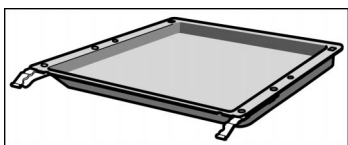
Grillen op de grillplaat: gebruik dezelfde inschuifhoogte als voor het rooster.

De grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.



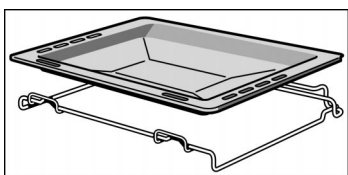
Emailen bakplaat HZ 341010 met antiaanbaklaag

Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker worden losgemaakt van de bakplaat.



Braadslede HZ 342010 met antiaanbaklaag

Vochtig gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken komen gemakkelijker los van de braadslede.

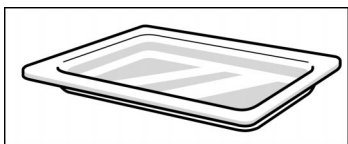


Steunrand met bakplaat HZ 341670

voor gebak en koekjes. Gebruik de bakplaat bij het bakken op twee niveaus op hoogte 1, en bij het bakken op drie niveaus op hoogte 3.

De plaat kan links en rechts worden uitgetrokken.

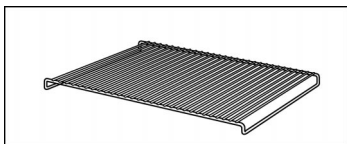
De plaat met de schuine kant naar de ovenwagen op de steunrand leggen.



Glazen schaal HZ 346000

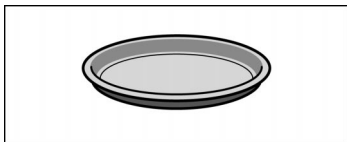
Diepe bakplaat van glas, die ook geschikt is als serveerschaal.

Leg de glazen schaal op het rooster.



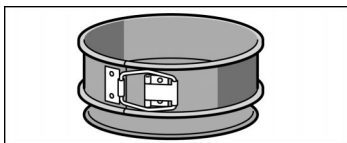
Rooster HZ 324000

voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Het vleessap en vet dat naar beneden druppelt, wordt opgevangen.



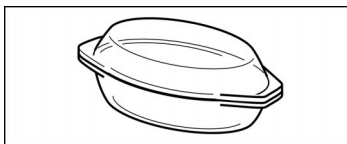
Pizzaplaat HZ 317000

Ideaal voor bijv. pizza's, diepvriesproducten en groot rond gebak. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Plaats de plaat op het rooster. Zie de informatie in de tabellen.



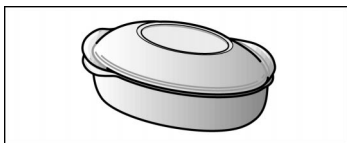
Bakvorm HZ 26001

Mit deze bakvorm kunt u zeer vochtig gebak bereiden. Door de extra brede rand wordt het uitlopen van vloeistof tegengegaan en blijft uw fornuis schoon. De bakvorm heeft van binnen een anti-aanbaklaag.



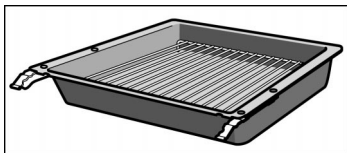
Glazen braadpan HZ915000

voor stoofgerechten en soufflés, die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat.



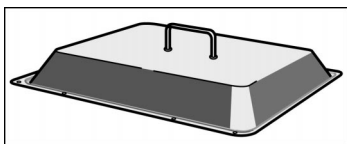
Metalen braadpan HZ26000

Deze is afgestemd op de braadzone van de keramische kookplaat. De braadpan is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadslede is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.



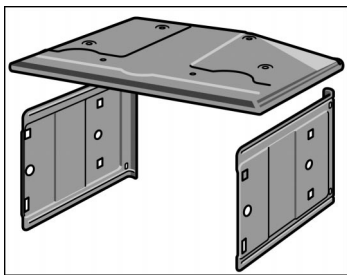
Braadpan HZ 343000

voor de bereiding van grote hoeveelheden.



Deksel voor pan HZ 333001

maakt er een professionele braadpan van.



Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden (ecoClean) HZ 329025

Hiermee kunt u uw fornuis achteraf uitrusten. De oven reinigt zich tijdens het gebruik vanzelf.

Koelventilator

De oven beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk "Waarop u dient te letten".

Controleer eerst of op het display van het fornuis het symbool  en drie nullen knipperen.

Wanneer het symbool en drie nullen knipperen

Stel de tijd in.

- 1.** Toets Tijd  indrukken.
12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.
- 2.** Met de draaiknop de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

1. Functiekeuzeknop op boven- en onderwarmte  zetten.
Op het display verschijnt een voorgestelde temperatuur.

2. Met de draaiknop 240 °C instellen.

Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

De oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven met de hand uitschakelen

Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Tabellen en tips

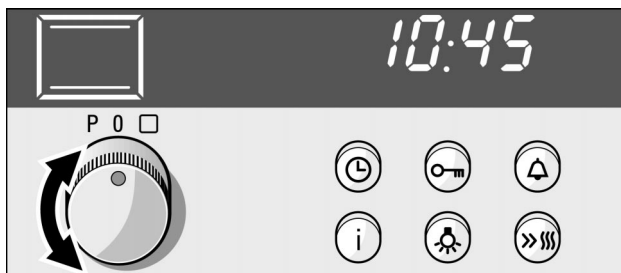
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

In de temperatuurindicatie verschijnt de voorgestelde waarde voor deze verwarmingsmethode.

Voorbeeld: boven- en onderwarmte 190 °C



2. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand instellen.



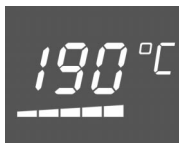
Uitschakelen

Als het gerecht klaar is, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

Verwarmingscontrole



De verwarmingscontrole laat de temperatuurstijging in de oven zien. Wanneer alle velden vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in de oven te schuiven.

Bij het grillen verschijnt de verwarmingscontrole niet.

Met de toets Info i kunt u de globale opwarmtemperatuur opvragen.

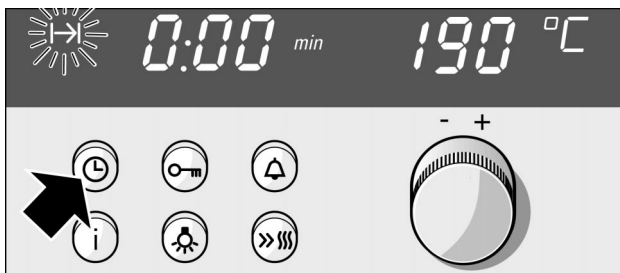
Door de thermische traagheid van de oven kan tijdens het voorverwarmen een temperatuur worden weergegeven die verschilt van de werkelijke temperatuur.

De oven moet automatisch uitschakelen

3. De toets Tijd  indrukken. Het symbool Tijdsduur  knippert.

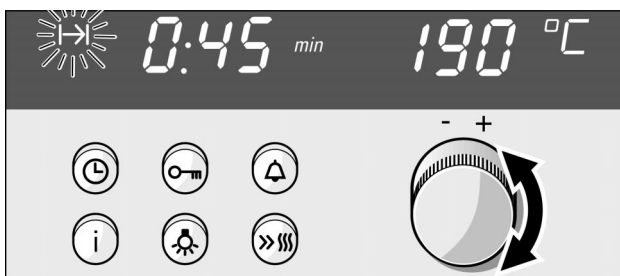
Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2. Voer nu nog de bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in.

Voorbeeld: tijdsduur 45 minuten



4. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

Na enkele seconden start de oven. Het symbool  brandt op het display.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Functiekeuzeknop uitzetten.

Instelling wijzigen

De toets Tijd  indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur wijzigen.

Het instellen afbreken

Functiekeuzeknop uitzetten.

Instellingen opvragen

De eindtijd  of tijd  opvragen: de toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt. De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden.

De oven schakelt automatisch in en uit

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.

5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert.

Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Voorbeeld: het is 10:45 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.



6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Functiekeuzeknop uitzetten.

N.B.

Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk Basisinstellingen na.

Restwarmte-indicatie

Wanneer u de oven uitschakelt, kunt u aan de verwarmingscontrole de restwarmte in de oven aflezen.

Wanneer alle velden vol zijn, is de temperatuur van de oven ca. 300 °C.

Als de temperatuur tot circa 60 °C is gedaald, gaat de verwarmingscontrole uit.

Restwarmte gebruiken

Met de restwarmte kunt u gerechten in de oven warmhouden.

Bij gerechten met langere bereidingstijden, kunt u de oven al 5 tot 10 minuten eerder uitschakelen. De bereiding van uw gerecht wordt voltooid met de restwarmte. Zo bespaart u energie.

Snelvoorverwarming

Geschikte verwarmingsmethoden

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

 = boven- en onderwarmte

 = onder- en bovenwarmte speciaal

 = 3D-hetelucht

 = hetelucht intensief

 = circulatiegrillen

Zo stelt u in

Stel eerst de oven in.

Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming »»».

Op het display knippert het symbool »»».

De oven warmt op. De velden van de verwarmingscontrole raken vol.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een kort signaal. Het symbool »»» gaat uit. Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

Druk op de toets Snelvoorverwarming. Het symbool verdwijnt. Het snel voorverwarmen is afgebroken.

Aanwijzingen

Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.

De snelvoorverwarming functioneert niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de oven slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is de snelvoorverwarming niet nodig. Deze wordt niet ingeschakeld.

Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets Info i de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

Braadautomaat

Met de braadautomaat kunt u gemakkelijk geraffineerde stoofgerechten, malse braadgerechten en lekkere eenpansgerechten maken. U hoeft het gerecht niet te keren of te begieten en de oven blijft schoon.

Serviesgoed

De braadautomaat is uitsluitend geschikt voor braden in gesloten vormen. Gebruik alleen braadgerei met een goed sluitend deksel.

Geschikt servies

Geschikt is hittebestendig braadgerei (tot 300 °C), glas of glaskeramiek.

Bij braadgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of aluminiumgietwerk dient u meer vloeistof toe te voegen. Het gerecht wordt bruiner dan gebruikelijk. Let op de aanwijzingen van de fabrikant van het servies.

Pannen van roestvrij staal zijn slechts in beperkte mate geschikt. Het gerecht wordt niet zo bruin en het vlees niet zo gaar.

Ongeschikt servies

Niet geschikt is braadgerei van lichtgekleurd, glanzend aluminium, ongeglazuurde klei en kookgerei met kunststof handgrepen.

Grootte van het servies

Het vlees moet de bodem voor ca. tweederde bedekken. Zo krijgt u mooie jus.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het braden gaan rijzen.

Het gerecht voorbereiden

Kies een geschikte vorm.

Weeg het verse of diepvriesvlees, de vis of bij vegetarische eenpansgerechten de groente af. U heeft het gewicht nodig voor het instellen van de programma-automaat.

Sluit de vorm met een deksel. Zet hem op het rooster op hoogte 2.

Vlees

Wanneer dit in de braadtabel staat aangegeven, dient u vloeistof in de lege schaal te gieten. De bodem moet bedekt zijn.

Het vlees kruiden, in de schaal leggen en deze sluiten met een deksel.

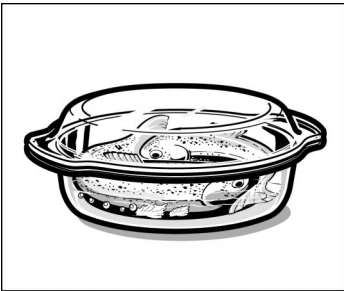
Vis

De vis zoals gewoonlijk kruiden met zout en besprenkelen met citroensap.

Gestoofde vis: ½ cm hoog vloeistof, bijv. wijn of citroensap, in de schaal gieten.

Gebraden vis: vis door de bloem wentelen en bestrijken met gesmolten boter.

N.B.: Vis lukt het best wanneer deze in “zwemstand” in de schaal ligt.



Eenpansgerecht

U kunt verschillende soorten vlees combineren met verse groente.

Het vlees in kant-en-klare stukken snijden. Kipdelen kunt u in hun geheel gebruiken.

Gelijke tot dubbele hoeveelheden groente bij het vlees doen. Voorbeeld: bij 0,5 kg vlees tussen de 0,5 kg en 1 kg verse groente.

Plaats het gerecht altijd in de onverwarmde oven.

Programma's

Gerechten vers	geschikt is	Programma- nummer	Gewichts- bereik	Vloeistof toevoegen
Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk, schenkel, gemarineerd gebraden vlees	01	0,5-3,0 kg	Ja
Rosbief	Rosbief, klapstuk	02	0,5-2,5 kg	Nee
Rosbief, doorbakken	Rosbief, klapstuk	03	0,5-2,5 kg	Nee
Varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, schenkel, fricandeau, rollade	04	0,5-3,0 kg	Ja
Vlees met een korstje	Schouderstuk met zwoerd, buiksuk	05	0,5-2,0 kg	Nee
Kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	06	0,5-2,5 kg	Ja
Lamsbout	Bout zonder been	07	0,5-2,5 kg	Ja
Gevogelte	Kip, eend, gans, kalkoen	08	0,5-2,5 kg	Nee
Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	09	0,3-1,5 kg	Nee
Kalkoenborst	Kalkoenborst, rollade	10	0,5-2,5 kg	Ja
Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	11	0,5-2,5 kg	Ja
Casseler, ree, klein wild	Reebout, hazenbout	12	0,5-3,0 kg	Ja
Gehakt	Gebraden gehakt	13	0,3-3,0 kg	Nee
Eenpansgerechten	Rolladen, eenpansgerecht met dobbelseentjes rundvlees, goulash	14	0,3-3,0 kg	Ja
Vis, gestoofd	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	15	0,3-1,5 kg	Ja
Vis, gebraden	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	16	0,5-1,5 kg	Nee

Gerechten diepvries*	geschikt is	Programma- nummer	Gewichts- bereik	Vloeistof toevoegen
Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk	17	0,5-2,0 kg	Ja
Rosbief	Rosbief, klapstuk	18	0,5-2,0 kg	Nee
Varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, schenkel, fricandeau, rollade	19	0,5-2,0 kg	Ja
Kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	20	0,5-2,0 kg	Ja
Lamsbout	Bout zonder been	21	0,5-2,0 kg	Ja
Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	22	0,3-1,5 kg	Nee
Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	23	0,5-2,0 kg	Ja
Ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	24	0,5-2,0 kg	Ja

* Let op: Wanneer u diepvriesvlees klaarmaakt, kan de eindtijd niet naar later worden verschoven. In de tussentijd zou het vlees ontdooien.

Hoe lang duurt het voor het gerecht klaar is?

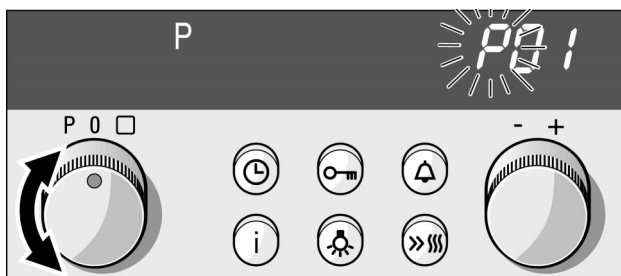
Als u vooraf wilt weten hoe lang het duurt voor uw gerecht klaar is, dient u in te stellen volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. De tijdsduur verschijnt op het display.

Programma afbreken: Functiekeuzeknop uitschakelen.

Zo stelt u in

1. Het bijpassende programma kiezen in de braadtabel.
2. De functiekeuzeknop draaien tot in de temperatuurindicatie een P knippert.

Voorbeeld: rosbief doorbraden, 1,2 kg



3. Met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.

Nadat het programma is overgenomen, wordt de voorgestelde waarde voor het gewicht weergegeven.



4. Stel met de draaiknop het gewicht in.

Na enkele seconden start de oven. De duur loopt zichtbaar op het display.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Programma afbreken

Functiekeuzeknop uitschakelen.

De oven schakelt automatisch in en uit

Gebruik alleen vers vlees of verse vis.

Laat de levensmiddelen niet te lang in de oven staan. Ongekoeld bederven vis en vlees snel.

Voorbeeld: programma 02, het gerecht moet om 12:15 uur klaar zijn.

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven

5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert. Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display staat de eindtijd. Het symbool Einde  brandt. De oven start op het juiste moment.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. schakelt u de functiekeuze knop uit.

N.B.

Op het display loopt een wekkertijd af.
Resterende tijd , eindtijd  of tijd  opvragen: de toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.
Gewicht opvragen: de toets Info  indrukken.

Tips voor de braadautomaat

Het gewicht van het vlees of gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik	Het gewichtsbereik is bewust beperkt gehouden. Voor zeer grote stukken vlees is dikwijls geen voldoende groot ovengerei voorhanden. Maak grote stukken klaar met boven- en onderwarmte  of  circulatiegrillen.
Het vlees is goed, maar de jus is te donker	Neem kleiner braadgerei en voeg meer vloeistof toe.
Het vlees is goed, maar de jus is te licht en te waterig	Neem groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is te droog aan de bovenkant	Gebruik braadgerei met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft malser door er spekreepjes op te leggen.
Tijdens het braden ruikt het aangebrand, maar het vlees ziet er goed uit	Het deksel van het braadgerei sluit niet goed. Of het vlees is opgekomen en heeft het deksel een beetje opgetild. Gebruik daarom altijd een goed sluitend deksel. Zorg ervoor dat er tussen het vlees en het deksel minstens 3 cm afstand zit.
U wilt diepvriesvlees klaarmaken	Kruid het diepvriesvlees op dezelfde manier als vers vlees. Let op: Bij bevroren vlees kan de eindtijd niet naar later worden verschoven. In de tussentijd zou het vlees ontdooien.
U wilt meerdere kippen- of gevogeltebouten tegelijkertijd braden	De bouten moeten ongeveer dezelfde grootte hebben. Stel het gewicht van de zwaarste bout in. Voorbeeld: twee kalkoenbouten van 1,4 en 1,5 kg. Stel 1,5 kg in.
U wilt meerdere vissen tegelijkertijd stoven of braden	De vissen moeten ongeveer dezelfde grootte hebben. Stel het totaalgewicht in. Voorbeeld: twee forellen van 0,6 en 0,5 kg. Stel 1,1 kg in.
U wilt gevuld gevogelte klaarmaken	Gevuld gevogelte is niet geschikt. Dit lukt het best op het rooster. Zie de tabel voor gevogelte.
Het vlees in het eenpansgerecht is niet bruin genoeg geworden	Leg de stukjes vlees de volgende keer aan de rand van het braadgerei. Doe de groente in het midden.
De groente in het eenpansgerecht is te hard	Stel bij een eenpansgerecht het gewicht van het vlees in. Dan is de groente knapperig. Als de groente zachter moet zijn, stelt u het gewicht van de groente en het vlees samen in.
U wilt een vegetarisch eenpansgerecht klaarmaken	Hiervoor zijn alleen vaste groenten geschikt, zoals wortels, groene bonen, witte kool, selderij en aardappelen. Hoe kleiner u de groenten snijdt, des te zachter worden ze. Om te voorkomen dat de groente te bruin wordt, bedekt u deze met vloeistof.

U wilt uw braadslede van roestvrij staal gebruiken

Roestvrij staal is slechts in beperkte mate geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestralen heel sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadslede van roestvrij staal, haal dan na afloop van het programma het deksel eraf. Het vlees met grillstand 3  nog 8 tot 10 minuten gratineren.

Sabbat-schakeling

Met de sabbat-schakeling houdt de oven 73 uur lang bij boven-/ onderwarmte  een temperatuur van 85 °C.

In deze tijd kunt u gerechten in de oven warmhouden zonder dat u hoeft in of uit te schakelen.

Zo stelt u in

- 1.** De functiekeuzeknop op "P" zetten.
Op het display knippert P.
- 2.** Met de draaiknop het programma P25 instellen.
Wanneer P brandt, is de instelling overgenomen. De tijdsduur loopt zichtbaar af op het display. De oven schakelt na 73 uur automatisch uit.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool Tijdsduur  knippert. Om de tijd weer te laten verschijnen, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Programma wissen

De functiekeuzeknop uitzetten.

Aanwijzingen

Na de start zijn de toetsen geblokkeerd. Opvragen en wijzigingen zijn niet mogelijk.

De ovenlamp brandt de gehele tijdsduur.

Tijd

Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool ☀️ en drie nullen op het display. Stel de tijd in.
De functiekeuze knop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur

1. De toets Tijd ☀️ indrukken.
Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool ☀️ knippert.



2. Met de draaiknop de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Het symbool ☀️ verdwijnt.



Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd

Tijdsweergave uit

De toets Tijd ☀️ indrukken en met de draaiknop de tijd veranderen.

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Wekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.

1. De toets Wekker  indrukken.
Het symbool  knippert.



2. Stel met de draaiknop de gewenste wekkertijd in.

Na enkele seconden start de wekker. Het symbool  brandt op het display. De tijd loopt zichtbaar af.



De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken.
De indicatie van de wekker gaat uit.

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker  indrukken. Verander de tijd met de draaiknop.

Instelling wissen

De toets Wekker  3x indrukken.

De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.
Resterende tijd , eindtijd  of tijd  opvragen: de

toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.
De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Basisinstellingen

Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt de basisinstelling Tijd, de signaalduur en de overnametijd van de instelling veranderen.

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Tijd  ! = tijd op de voorgrond	Indicatie van de tijd	Tijd  = tijdsweergave uit*
Signaalduur  ! = 10 seconden	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur  = 1 minuut  = 4 minuten
Overnametijd   = 7,5 seconden	Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd ! = 5 seconden  = 10 seconden
CL	Basisinstelling 0	Instelling 1 geldt alleen met "extra toebehoren zelfreinigende zijwanden en plafonds"

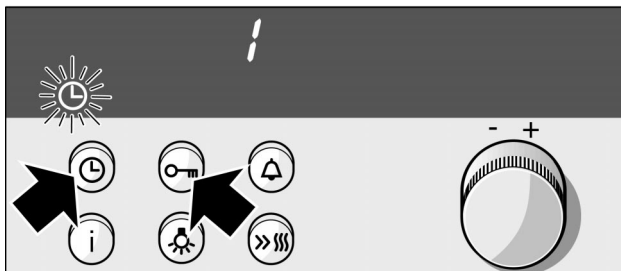
* Uitzondering: de tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt aangegeven.

Basisinstellingen wijzigen

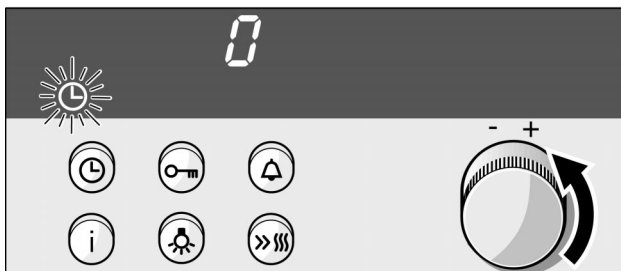
Er mag geen functie zijn ingesteld.

Voorbeeld: tijdsweergave uit

1. De toets Tijd  en de toets  gelijktijdig indrukken, tot er een  op het display verschijnt. Dit is de basisinstelling Tijd op de voorgrond

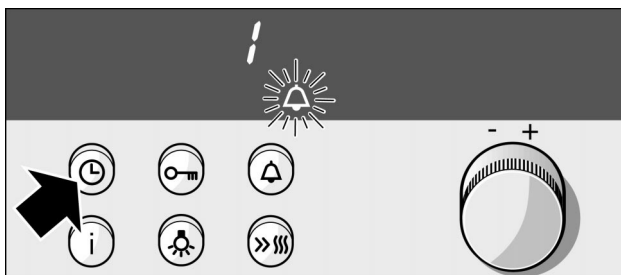


2. Verander de basisinstelling met de draaiknop.



3. Met de toets Tijd  bevestigen.

Op het display verschijnt een  voor de basisinstelling van de signaalduur.



Verander de basisinstelling zoals beschreven in punt 2 en bevestig deze door op de toets Tijd  te drukken. Nu kunt u nog de overnametijd wijzigen. Druk tenslotte op de toets Tijd .

U wilt de basisinstellingen veranderen

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd . De volgende basisinstelling verschijnt.

Kinderslot

Bedieningsveld voor de oven blokkeren

Opdat kinderen de oven niet per ongeluk zouden inschakelen of de ovenwagen met een druk op de toets zouden openen, heeft de oven een kinderslot.

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn. Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden. De oven kan nu niet meer ingesteld worden.

Blokking opheffen

Toest Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

N.B.

Wekker en tijd kunt u ook in geblokkeerde toestand instellen.

Ovenwagen blokkeren

De ovenwagen moet gesloten zijn. Toets  ca. 4 seconden lang indrukken. De toetsen  en  branden en zijn geblokkeerd.

Blokking opheffen

Toets  of  ca. 4 seconden lang indrukken.

N.B.

De ovenwagen kunt u altijd met de hand openen en sluiten.

Na een stroomuitval is de afsluiting voor de ovenwagen opgeheven. Het kinderslot blijft actief.

Automatische tijdsbegrenzing

Mocht u een keer vergeten de oven uit te schakelen, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing actief. De werking van de oven wordt onderbroken. Het tijdstip waarop dit gebeurt, hangt af van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Wanneer de oven niet meer opwarmt, verschijnt een 5 in de tijdsindicatie.

Het verwarmen blijft onderbroken tot u de functiekeuzeknop uitschakelt. De 5 verdwijnt. Nu kunt u de oven weer opnieuw instellen.

Automatische tijdsbegrenzing opheffen

Voert u een tijdsduur in, dan schakelt de oven automatisch uit. De tijdsbegrenzing is opgeheven.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn niet geschikt. Als zo'n middel op de voorzijde terechtkomt, verwijder het dan direct met water.

N.B.

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduwen op de ruit van de deur, die eruitzien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Apparaten met RVS front

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Gebruik verzorgingsmiddelen voor roestvrijstaal. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant. Probeer het middel eerst op een kleine plaats uit alvorens het op het gehele oppervlak te gebruiken.

Apparaten met aluminium front

Gebruik een mild schoonmaakmiddel voor ramen. Wrijf met een zachte zeem of een pluivrije doek van microvezel horizontaal en zonder druk over het oppervlak.

Agressieve schoonmaakmiddelen, krassende sponzen en grove schoonmaakdoeken zijn niet geschikt.

Oven

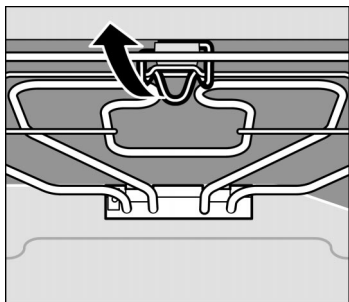
Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes. Ovenreinigingsproducten mag u alleen op de emailvlakken van de oven gebruiken.

Om het reinigen gemakkelijker te maken kunt u de ovenwagen verwijderen.

Ovenwagen verwijderen

Trek de ovenwagen tot aan de aanslag naar buiten, til hem iets op, verwijder hem en zet hem voorzichtig neer.

Het grillelement naar beneden klappen

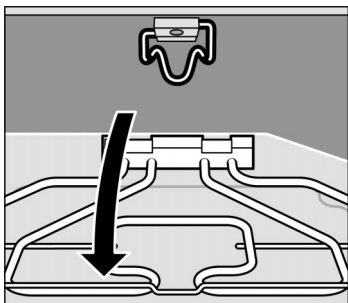


Om de oven beter schoon te kunnen maken, klapt u het grillelement naar beneden.

Let op, de oven moet koud zijn. Verbrandingsgevaar!

De beugel op de grill naar voren trekken en naar boven drukken tot hij hoorbaar inklikt. Het grillelement hierbij vasthouden en naar beneden klappen.

Na de reiniging:



Het grillelement weer naar boven klappen. De beugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.

Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Hij reinigt zichzelf wanneer de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Reinig de achterzijde nooit met ovenreiniger.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

De bodem, het plafond en de zijwanden van de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Behandel de zelfreinigende achterwand hier nooit mee.

Overigens:

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. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

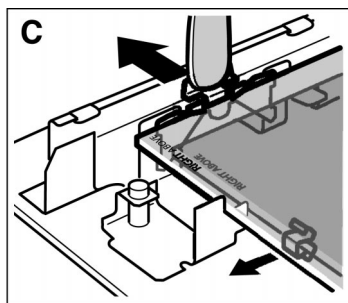
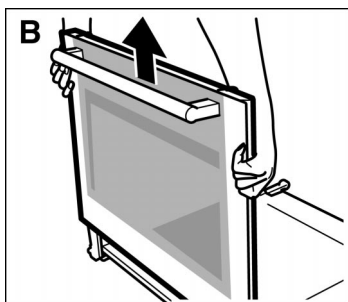
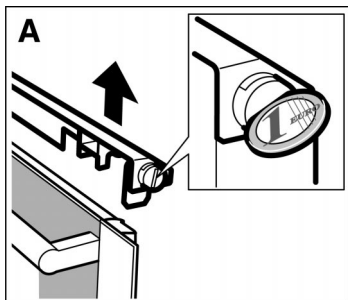
De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

De glazen afscherming kunt u het best reinigen met een afwasmiddel.

Reiniging van de ovenruiten

Demontage



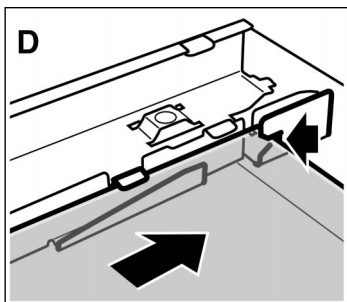
U kunt de ovenruiten van de ovenwagen afnemen om ze beter te reinigen.

1. Ovenwagen eruit halen.
2. De afscherming op de ovenwagen losschroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts met een munt opendraaien. (Afbeelding A)
3. De ovenruiten links en rechts vasthouden en er naar boven uithalen. (Afbeelding B)
Met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
De binnenste ovenruit met de inhanghaken blijft op de ovenwagen.
4. De borgveren rechts- en linksvoor na elkaar naar buiten drukken. Wanneer de klemmen moeilijk naar de zijkant kunnen worden gedrukt, kunt u een lepel als hulpmiddel gebruiken. (Afbeelding C)
De bovenste ruit verwijderen.
5. De beide klemmen van de onderste ovenruit aftrekken. (Afbeelding C)
6. De onderste ovenruit verwijderen volgens de beschrijving in punt 4.

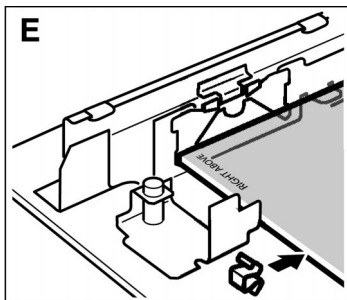
Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Montage

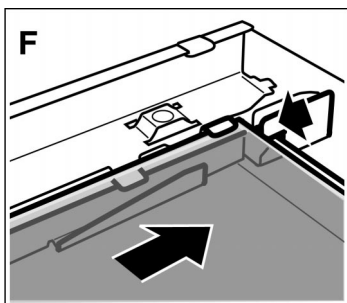
Let erop dat op beide ruiten linksonder de woorden "Right above" ondersteboven staan.



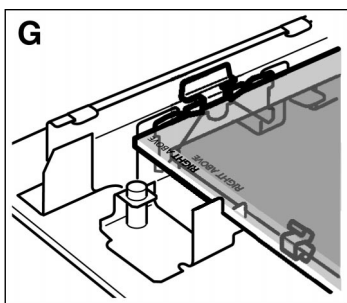
1. Die onderste ovenruit schuin naar achteren inschuiven. (Afbeelding D)
2. De borgveren rechts en links naar buiten drukken, zodat de ruit erop rust.



3. De beide klemmen weer aan de onderste ovenruit bevestigen. (Afbeelding E)



4. De bovenste ovenruit inschuiven. (Afbeelding F)



5. De borgveren rechts en links naar buiten drukken, zodat de ruit erop rust. (Afbeelding G)
6. Aan de voorkant goed op de ruit drukken, zodat hij inklikt. Controleer of de ruit goed vastzit.
7. De ruiten weer in de houder op de ovenwagen plaatsen.
8. De afscherming aanbrengen en vastschroeven. Kan de afscherming niet worden vastgeschroefd, controleer dan of de ruiten goed in de houder zitten.

9. De ovenwagen weer sluiten.

U mag de oven pas gebruiken wanneer de ruiten weer naar behoren zijn aangebracht.

Afdichting

De afdichting van de oven maakt u schoon met een afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Toebehoren

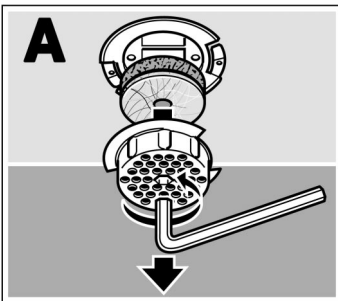
Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensresten kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

Wasemfilter

Op het ovendeksel bevindt zich een wasemfilter. Vetdeeltjes in de afvoerlucht worden hiermee gefilterd en gereduceerd.

De filter moet af en toe gereinigd worden.

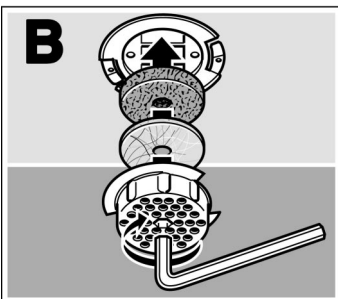
Hiervoor gaat u als volgt te werk



1. Met een inbussleutel (6 mm) de filterhouder naar links draaien en afnemen. Afbeelding A.

2. De twee filterelementen verwijderen.

De filterhouder en het dunne eenlaags-filterelement kunt u afwassen met afwasmiddel of reinigen in de bestekkorf van de afwasmachine. Het dikkere filterelement mag niet gereinigd worden. Daardoor zou de coating beschadigd kunnen worden.



3. Het eenlaags- en vervolgens het tweelaags-filterelement in de filterhouder plaatsen.

4. De filterhouder inzetten en met de inbussleutel naar rechts vastdraaien.
De filterhouder moet worden ingezet volgens afbeelding 6. Alleen op die manier kan hij opnieuw worden bevestigd.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	De tijd opnieuw instellen.
De ovenwagen loopt niet in of uit.	Kinderslot geactiveer.	Hef de blokkering van het kinderslot op.
	De ovenwagen is met meer dan 15 kg beladen.	Gewicht verlagen of ovenwagen met de hand openen en sluiten.
In de tijdsindicatie verschijnt een "5".	De automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd.	De functiekeuzeknop uitzetten.
De tijdsindicatie geeft de foutmelding "Er 1" of "Er 4" weer.	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice.
De tijdsindicatie geeft de foutmelding "Er 2" weer.	Onjuiste netaansluiting	De zekeringen in de meterkast uitschakelen en het apparaat goed laten aansluiten.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Ondeskundige reparaties aan het apparaat kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, zijn verkrijgbaar bij de klantenservice en de vakhandel.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

Hiervoor gaat u als volgt te werk



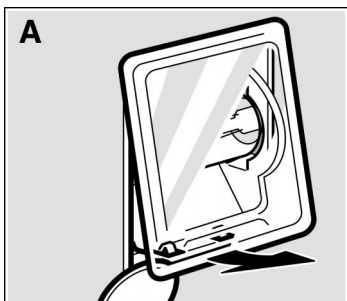
1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming eruit schroeven door hem naar links te draaien.
4. De ovenlamp vervangen door hetzelfde type lamp.
5. De glazen afscherming er weer inschroeven.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.

Ovenlamp vervangen

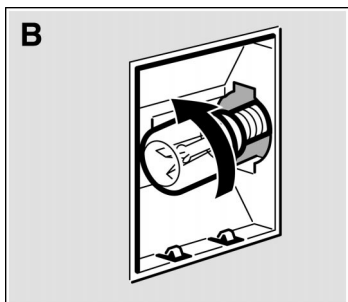
Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 25 watt, zijn verkrijgbaar bij de klantenservice en de vakhandel.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

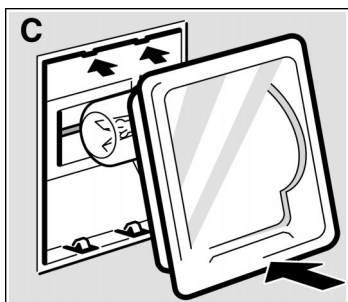
Hiervoor gaat u als volgt te werk



1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand onderaan openen. Afbeelding A.
Wanneer de glazen afscherming moeilijk kan worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.



4. De lamp eruit draaien en door hetzelfde type lamp vervangen. Afbeelding B.



5. De glazen afscherming weer aanbrengen. Let erop dat de welving in het glas rechts zit. Het glas van boven inbrengen en van onderen vast aandrukken. Afbeelding C. Het glas klikt in.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.

Glazen afscherming vervangen

Als de glazen afscherming van de oven beschadigd is, dient hij te worden vervangen. U kunt een glazen afscherming verkrijgen via de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovenwagen. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
-------	----

Klantenservice 
--

De verpakking en uw oude apparaat

Tijdens het transport werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst “Attentie, afval!”

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit dan na bij uw vakhandelaar of gemeente.

Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Taart, cake en gebak

Bakken op één niveau

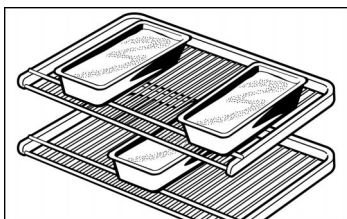
Wanneer u gebak op één niveau bakt, gebruikt u boven-/onderwarmte . Hiermee lukt het gebak het best.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij heldere bakvormen van dun materiaal of voor glazen vormen dient u 3D hetelucht te gebruiken. Toch is de baktijd langer en wordt het gerecht niet zo gelijkmatig bruin.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

Wanneer u in 3 cakevormen tegelijk bakt, plaatst u deze op de roosters zoals weergegeven op de afbeelding.



Tabellen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Als u voorverwarmt, verkort dan de opgegeven baktijden met 5 tot 10 minuten.

In de tabellen vindt u voor verschillende taarten, cakes en gebak de optimale verwarmingsmethode.

De temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer eerst de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

N.B.: Als gevolg van de hoge vochtigheid kan er bij het bakken met boven- en onderwarmte speciaal f aan de binnenkant van de ovenruit condensvorming optreden. Als u de ovendeur opent, komt er stoom vrij.

Bijkomende informatie vindt u onder “Tips voor het bakken” na de tabellen.

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/ cakevorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen*	1+3		150-170	70-100
Fijne cake (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/ cakevorm	2		150-170	60-70
	3 cakevormen*	1+3		140-160	70-100
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		160-180	25-35
Taartbodemp van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodemp	2		160-180	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg**	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/ Tulbandvorm	2		160-180	50-60
Pikante taart** (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

* Let op de positie van de cakevormen. Roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

** Taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge vulling of bovenkant	Braadslede, bakplaat + braadslede**	2		170-190	20-30
		2+4		150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant* (vruchten)	Braadslede, bakplaat + braadslede**	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede	2		170-190	15-20
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Braadslede	2		170-190	30-40
Kerststol met 500 g bloem	Braadslede	3		160-180	60-70
Kerststol met 1 kg bloem	Braadslede	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Pizza	Braadslede, bakplaat + braadslede**	2		220-240	25-35
		2+4		180-200	40-50

* Voor erg vochtige vruchtentaarten de diepere braadslede gebruiken.

** Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de plaat.

Brood en broodjes		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Brood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Braadslede	2		300	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Braadslede	2		300	8
				200	40-50
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Braadslede	3		200-220	20-30

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur , minuten
Koekjes	Bakplaat	3		150-170	10-20
	Bakplaat + braadslede**	2+4		130-150	25-35
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		130-150	30-40
Schuimgebak	Plaat	3		80-100	100-150
Soesjes	Plaat	2		210-230	30-40
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		110-130	30-40
	Bakplaat + braadslede**	2+4		100-120	35-45
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		100-120	40-50
Bladerdeeg	Bakplaat	3		190-210	20-30
	Bakplaat + braadslede**	2+4		180-200	25-35
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		180-200	35-45

* Bakplaten of roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

** Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de plaat.

*** De braadslede beneden inschuiven. Deze kan eerder uit de oven worden gehaald.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.

De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.
De vruchtentaart is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.	Gebruik de volgende keer de diepere braadslede.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.	Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het Bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Heet serviesgoed van glas kunt u het beste op een droge keukendoek. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

Wanneer het vlees klaar is, dient u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven te laten staan. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Schuif ook de braadslede op hoogte 1 in de oven. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de opgegeven tijd.

Het grillelement wordt steeds weer in en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

De tabel geldt voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het vlees.

Vlees	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk)	1 kg	gesloten	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Runderlende	1 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90

Vlees	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Rosbief rosé*	1 kg	open	1		230-240	60
Steaks, doorgebakken		Rooster***	5		Stand 3	20
Steaks, rosé		Rooster***	5		Stand 3	15
Varkensvlees zonder zwaard (b.v. halsstuk)	1 kg	open	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Varkensvlees met zwaard**	1 kg	open	1		190-210	120
(bijv. schouder, schenkel)	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Casseler met been	1 kg	gesloten	2		210-230	70
Gehakt	750 g	open	1		180-200	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		Stand 3	15
Kalfsvlees	1 kg	open	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
*Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	1		160-180	120

* Keer rosbief halverwege de bereidingstijd om. Wikkel het na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

** Snijd het zwaard van het varkensvlees in. Als het vlees moet worden omgekeerd, leg het dan eerst met het zwaard naar beneden in de schaal.

*** Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuuld gevogelte dat klaar is om gebraden te worden.

Als u direct op het rooster grilt, schuif dan de braadslede op hoogte 1 in de oven.

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

Grote stukken gevogelte dient u na twee derde van de griltijd te keren.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, gezouten water of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur minuten
Halve kippen 1 tot 4 stuks	400 g per stuk	Rooster	2		210-230	40-50
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	2		210-230	30-40
Kip, heel 1 tot 4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		210-230	50-80
Eend	1,7 kg	Rooster	2		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rooster	2		160-180	110-130
Babykalkoen	3 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster	2		190-210	90-110

Vis De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Vis	Gewicht	Servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Tijdsduur, minuten
Vis, gegrild	per stuk 300 g	Rooster*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster*	4		2	20-25

* Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.

Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is.	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de „lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.
Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vloeistof toe.
Als u water op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.	Een groot deel van de waterdamp ontsnapt via de dampafvoer. De waterdamp kan neerslaan op het bedienings- paneel of op het meubilair. Dit is normaal.

Soufflé’s,
gegratineerde
gerechten, toast

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht		Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur minuten
Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit)		Ovenschaal	2		170-190	40-50
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)		Vuurvaste schaal, braadslede	2		210-230	30-40
			2		210-230	20-30
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)		Ovenschaal of braadslede	2		160-180	50-60
			2		160-180	50-60
Brood roosteren	4 stuks	Rooster	4		Stand 3	6-7
	12 stuks	Rooster	4		Stand 3	4-5
Toast gratineren	4 stuks	Rooster**	4		Stand 3	7-10
	12 stuks	Rooster**	4		Stand 3	5-8

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.
** De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Geschikt is	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza*	Pizza met dunne bodem	2		200-220	15-25
	Pizza met dikke bodem	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Aardappelproducten*	Patates frites	2		200-220	20-30
	Hertoginnenaardappels	2		200-220	20-30
	Rösti	2		200-220	20-30
	Gevulde aardappelflappen	2		200-220	15-25
Brood en banket*	Broodjes	3		190-210	10-20
	Krakelingen	3		200-220	10-20
Groenteballetjes*	Vissticks	2		200-220	5-15
	Kipsticks	2		200-220	10-20
	Groenteburgers	2		200-220	15-25
Strudel*	Appelstrudel	3		190-210	30-40

* Leg bakpapier op de braadslede. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Zo stelt u in **1.** Functiekeuzeknop op  3D-hetelucht.

2. Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in. Het symbool  3D-hetelucht verandert in het symbool  ontdooien.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Kwetsbare diepvriesgerechten zoals slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, enz.	Rooster	2		20 °C
Overige diepvriesproducten* kip, worst en vlees, brood, broodjes, taart en ander gebak	Rooster	2		50 °C

* Diepvriesproducten afdekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.

In het bereik van 30 tot 60 °C blijft de ovenlamp uitgeschakeld. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat deze goed afdruipen en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Gerecht	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	2+4		80	ca. 5
800 g stukjes peer	2+4		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	2+4		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	2+4		80	ca. 1½

N.B.

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

Inmaken

Vorbereiden

De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van dezelfde grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter.

Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

Doe het fruit of de groente in de glazen potten. De randen eventueel nogmaals afvegen. Deze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

Zet niet meer dan zes glazen potten in de oven.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevings-temperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt alvorens om- of uit te schakelen.

Zo stelt u in

1. Braadslede op hoogte 2 inschuiven. Zet de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. De functiekeuzeknop op  zetten.
5. De draaiknop op 170 tot 180 °C zetten.

Fruit inmaken

Zodra er met korte tussenpozen bellen opstijgen in de potten - na ongeveer 40 tot 50 minuten - zet u de functiekeuzeknop uit.

Neem de glazen potten na 25 tot 35 minuten naverwarmen uit de oven. Als u ze langer in de oven laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen, waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	uitschakelen	ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	uitschakelen	ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	uitschakelen	ca. 35 minuten

Groente inmaken

Zodra er bellen opstijgen in de potten, zet u de draaiknop ongeveer 140 °C terug. U ziet in de tabel wanneer u het apparaat kunt uitzetten. Laat de groente nog 30-35 minuten in de oven staan.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Van het moment dat het borrelt 120-140 °C	Nawarmen
Augurken	-	ca. 35 minuten
Rode biet	ca. 35 minuten	ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	ca. 60 minuten	ca. 30 minuten
Erwten	ca. 70 minuten	ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Zet de potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

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

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

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

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u deze informatie samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat veeleer tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in levensmiddelen
het sterk bruinen van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

Kartoffelchips, patates frites,
toast, broodjes, brood,
fijne bakwaren van zandtaartdeeg (koekjes, taaitaai, speculaas).

Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid¹ en BMVEL²:

Algemeen

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C, bij 3D-hetelucht op max. 180 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C, bij 3D-hetelucht op max. 170 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Om snel uitdrogen te voorkomen, bakt u minstens 400 g per plaat.

¹ aid infobrochure "Acrylamid" uitgegeven door aid en BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Bakplaat	3		160-180	20-30
	Bakplaat + braadslede**	2+4		140-160	30-40
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		140-160	40-50
Small cakes 20 stuks	Bakplaat	3		170-190	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Bakplaat + braadslede**	2+4		140-160	25-35
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		140-160	30-40
Waterbiscuit	Springvorm	2		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Braadslede	3		170-190	40-50
	Bakplaat + braadslede**	2+4		150-170	50-60

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	1+3		190-210	70-80
	Braadslede + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Bakplaten of roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

** Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de plaat.

*** De braadslede altijd beneden inschuiven. Deze kan eerder uit de oven worden gehaald.

**** Zet het gebak diagonaal op het toebehoren.

Grillen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Grillstand	Tijdsduur minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		3	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

* Na 2/3 van de tijd keren. Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.