

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.

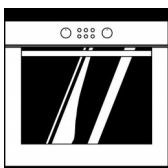
In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

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.

Gebruiksaanwijzing



HB 780.70

nl

9000 097 452

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	9
Bedieningstoetsen en display	9
Indrukbare schakelaars	10
Lichtring	10
Verwarmingsmethoden	10
Oven en toebehoren	14
Koelventilator	16
Voor het eerste gebruik	16
Taal voor het tekstdisplay kiezen	17
De oven opwarmen	17
Toebehoren voorreinigen	17
De oven instellen	18
Zo stelt u in	18
De oven moet automatisch uitschakelen	19
De oven schakelt automatisch in en uit	20
Restwarmte-indicatie	21
Snelvoorverwarming	22
Zo stelt u in	22
Automatische programma's	23

Inhoudsopgave

Servies	23
Het gerecht voorbereiden	24
Programma's	25
Hoe lang duurt het voor het gerecht klaar is?	26
Zo stelt u in	27
De oven schakelt automatisch in en uit	28
Tips voor automatische programma's	29
Sabbatprogramma	30
Zo stelt u in	31
Automatische instellingen	33
Zo stelt u in	33
Tijd	35
Zo stelt u in	35
Wekker	36
Zo stelt u in	36
Basisinstellingen	37
Basisinstellingen wijzigen	39
Kinderslot	40
Automatische tijdsbegrenzing	41
Automatische zelfreiniging	42
Zo stelt u in	43
De zelfreiniging moet automatisch in- en uitschakelen	44
Wanneer de oven is afgekoeld	45
Onderhoud en reiniging	45
Buitenzijde apparaat	45
Oven	46

Inhoudsopgave

Reiniging van de ovenruiten	47
Afdichting	50
Toebehoren	50
Wasemfilter	51
Wat te doen bij storingen?	52
Ovenlamp vervangen	54
Ovenlamp vervangen	55
Klantenservice	56
De verpakking en uw oude apparaat	56
Tabellen en tips	57
Taart, cake en gebak	57
Tips voor het bakken	60
Vlees, gevogelte, vis	62
Tips voor het braden en grillen	65
Soufflé's, gratineerde gerechten, toast	66
Kant-en-klare diepvriesproducten	66
Zacht garen	67
Tips voor zacht garen	69
Bijzondere gerechten	69
Ontdooien	70
Drogen	70
Inmaken	71
Tips voor het sparen van energie	73
Acrylamide in levensmiddelen	73
Wat kunt u doen?	74
Testgerechten	75

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.

Automatische zelfreiniging



Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Risico van brand!
Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove vervuiling uit de oven.

Nooit brandbare spullen, zoals theedoeken, aan de deurgreep hangen. Risico van brand! Het fornuis wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet van buiten.
Houd kinderen uit de buurt.

Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de automatische zelfreiniging (met pyrolyse). Door de grote hitte kunnen door de anti-aanbaklaag gitige gassen ontstaan - risico van ernstige schade aan de gezondheid!

Oorzaken van schade

Bakplaat, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie.
Plaats geen servies op de bodem van de oven.
Er ontstaat dan een ophoping 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 ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur 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 ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

Ovendeur als zitting

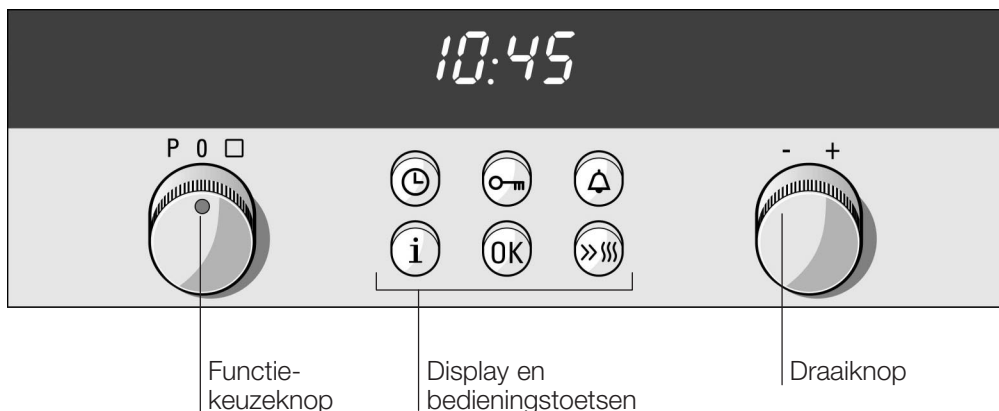
Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

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.

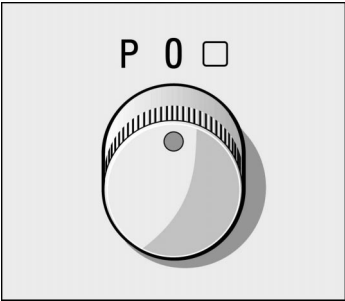
Het bedieningspaneel

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	
	Ovenlamp
	Boven-/onderwarmte
	Boven-/onderwarmte speciaal*
	Intensieve warmte
	3 D-hetelucht
	Pizzastand
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen
	Vlakgrill, klein oppervlak
	Vlakgrill, groot oppervlak
	Ontdooien
	Voorverwarmen tot 65 °C, daarna warmhouden tot 100 °C
	Automatische zelfreiniging
	Automatische instellingen
	Automatische programma's

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

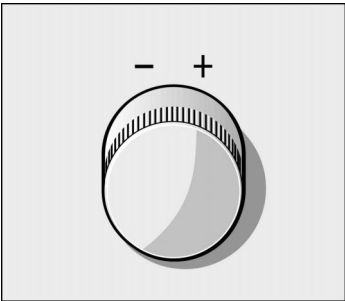
Ovenlamp

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

Uitzondering: onder de 60 °C en tijdens de automatische zelfreiniging wordt de lamp niet ingeschakeld.

Wanneer de funcțiekeuzeknop ingeschakeld is, kunt u de ovenlamp uit- en weer inschakelen. Druk hiervoor op de funcțiekeuzeknop.

Draaiknop



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

Bereiken	
20-300	Temperatuur in °C maximale temperatuur bij 3D-hetelucht  en pizzastand  = 275 °C
1-3	Grillstanden
1 - 3	Reinigingsstanden
1 min - 23.59 h	Tijdsduur
1 sec - 23.59 h	Wekkertijd
P 1 - P 26	Automatische programma's
P 27	Sabbat-programma
	Automatische instellingen

Bedieningstoetsen en display

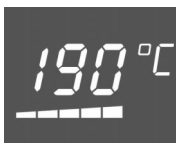


Toets Tijd ⌚	Hiermee stelt u de tijd, de tijdsduur van de oven  en de eindtijd  in.
Toets Sleutel 	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
Toets Wekker 	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Info i	Hiermee kunt u informatie opvragen.
De toets OK	Hiermee bevestigt u de instelling.
Toets Snelvoorverwarming 	Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Het tekstdisplay leidt u door de instelling. U krijgt nuttige tips, die u via de toets Info **i** kunt afroepen en er wordt aangegeven wanneer zich een storing voordoet.

Het tekstdisplay kan in 24 talen worden afgelezen.



De verwarmingscontrole onder de temperatuurindicatie 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

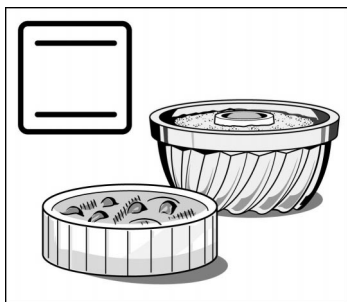
De ring op de schakelaar geeft licht wanneer u de functiekeuzeknop instelt.

Draaiknop

Als u een temperatuur of stand kunt instellen, brandt de ring op de schakelaar. Hij knippert wanneer hij een andere instelling verwacht.

Verwarmingsmethoden

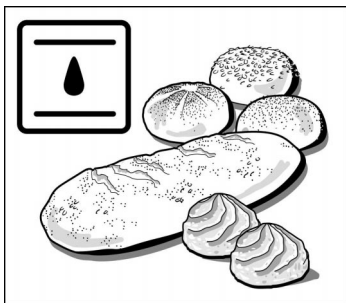
Er staan u voor de oven verschillende verwarmingsmethoden ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.



Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder- en bovenaf 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 boven- en onderwarmte zeer geschikt.

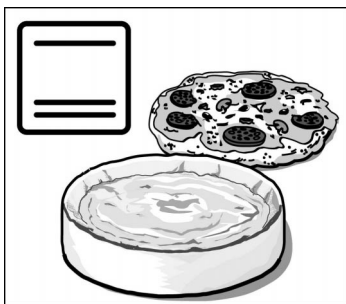
Alle zachte stukken vlees worden bijzonder mals door ze zacht te garen op een temperatuur van 70 °C tot 100 °C.



Boven- en onderwarmte speciaal

is de meest energiebesparende verwarmingsmethode. De warmte komt ook hier gelijkmatig van boven- en onderaf 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.

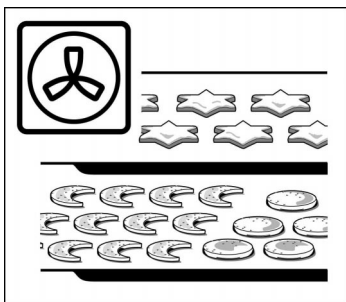
Gistgebak zoals brood, broodjes of gevlochten gebak lukt zo bijzonder goed. Ook voor deeg van bijv. soesjes is deze verwarmingsmethode het meest geschikt.



Intensieve warmte

Op basis van de sterke warmte van onderaf krijgen gerechten zoals pizzas een bijzonder knapperige bodem. Kwarktaarten en hartige taarten, zoals quiche lorraine, hoeft u niet meer voor te bakken.

Ook voor het bakken in vormen van blik, glas of porselein, die de warmte reflecteren of slecht geleiden is intensieve warmte de ideale verwarmingsmethode.



3 D-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 boven- en onderwarmte. Extra bakplaten kunt u krijgen in uw speciaalzaak.

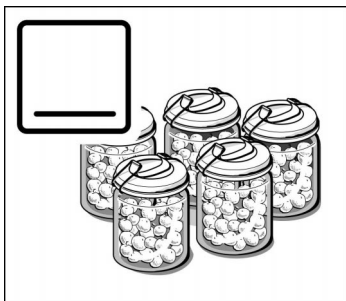
3D-Hetelucht is het meest geschikt om te drogen.



Pizzastand / Hetelucht intensief

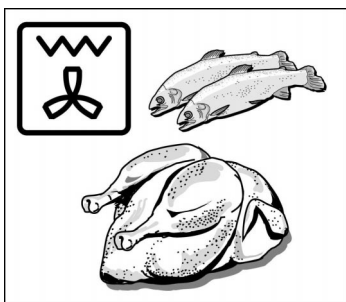
Hierbij zijn de onderwarmte en het ronde verwarmingselement in gebruik.

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



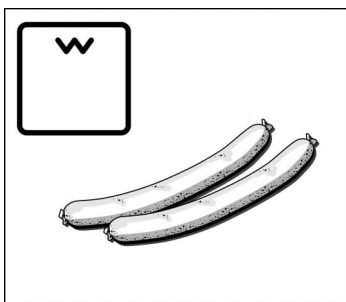
Onderwarmte

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



Circulatiegrillen

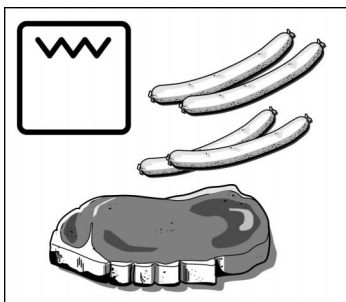
Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.



Vlakgrillen, klein oppervlak

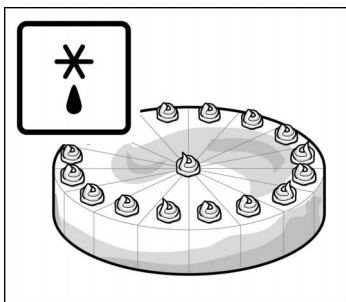
Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement ingeschakeld.

Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo spaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



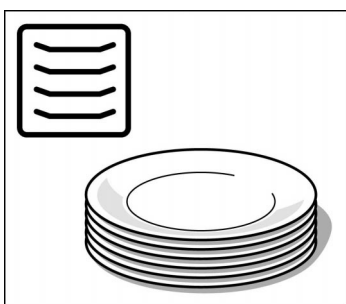
Vlakgrillen, groot oppervlak

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



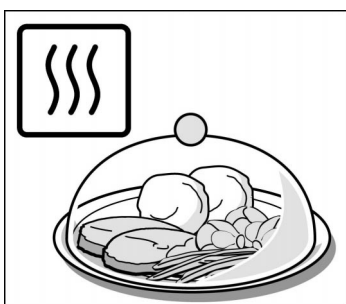
Ontdooien

Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten. Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.



Voorverwarmen

In het bereik van 30 °C tot 65 °C kunt u servies van porselein voorverwarmen. In voorverwarmd servies koelen de gerechten niet zo snel af. Drinken blijven langer warm. Gebruik altijd een pannenzak of keukenhandschoen wanneer u het servies uit de oven neemt.



Warmhouden

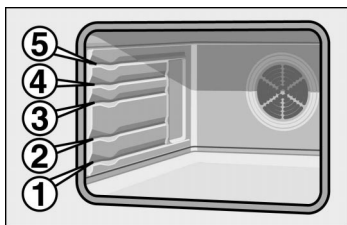
Wanneer u bij het voorverwarmen een temperatuur instelt die hoger is dan 65 °C, komt u automatisch bij het warmhouden. In het bereik van 66 °C tot 100 °C kunt u de gerechten warmhouden. Denk eraan dat warme gerechten gemakkelijker bederven. Houd de gerechten daarom niet langer dan twee uur warm.

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.

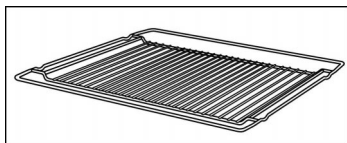
Oven en toebehoren



De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

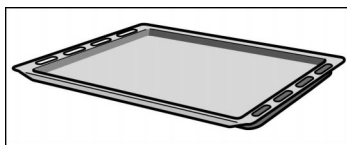
U kunt de toebehoren voor twee derde naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Toebehoren



Roosters HZ 334001

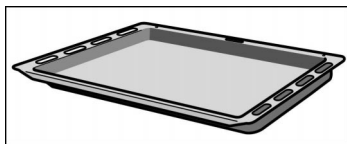
voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.



Emailen bakplaat HZ 311630

voor gebak en koekjes.

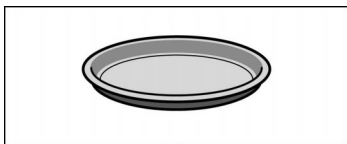
Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Braadslede HZ 332070

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.

Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

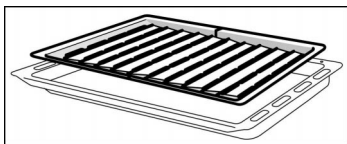


Pizzaplaat HZ 317000

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.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in een speciaalzaak.

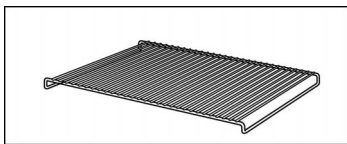


Grillplaat HZ 325070

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.

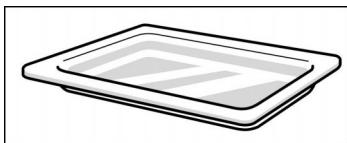
Grillen op de grillplaat: gebruik dezelfde inschuifhoogte als voor het rooster.

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



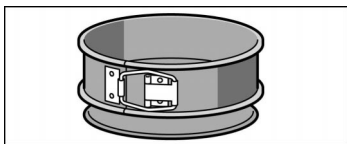
Rooster HZ 324000

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



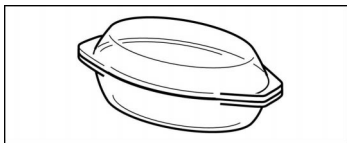
Glazen schaal HZ 336000

diepe bakplaat van glas. Is ook zeer geschikt als servies om gerechten in op te dienen.



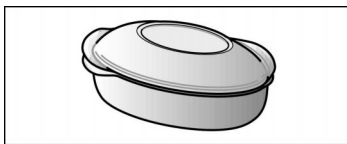
Bakvorm HZ 26001

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.



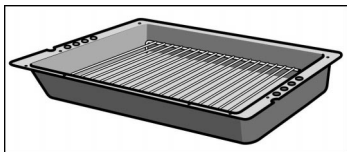
Glazen braadpan HZ915000

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



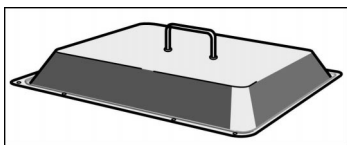
Metalen braadpan HZ26000

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 333070

voor de bereiding van grote hoeveelheden.



Deksel voor pan HZ 333001

maakt er een professionele braadpan van.

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".

Kijk eerst of op het display van het fornuis 3 nullen knipperen en op het tekstdisplay "Uhrzeit einstellen" staat.

**Op het tekstdisplay wordt
"Uhrzeit einstellen"
weergegeven**

Stel de tijd in

1. De toets Tijd  indrukken.
12:00 verschijnt.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. De toets ok indrukken.

Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

Taal voor het tekstdisplay kiezen

De teksten die op het display van uw apparaat
verschijnen zijn in het Nederlands.

U kunt voor het tekstdisplay kiezen uit
19 verschillende talen. In het hoofdstuk
Basisinstellingen kunt u lezen hoe u uw taal instelt.

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

Voorbeeld: boven- en onderwarmte  180 °C

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
De voorgestelde temperatuur verschijnt op het display.



2. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand instellen.



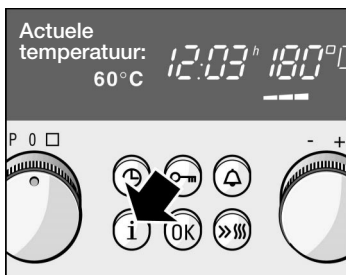
3. Met de toets ok bevestigen.

Uitschakelen

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

Instelling wijzigen

Verwarmingscontrole



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

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.

Tijdens het voorverwarmen kunt u met de toets Info **i** de actuele voorverwarmingstemperatuur opvragen. Deze verschijnt gedurende enige seconden in de 3e tekstregel rechts.

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. Toets Tijd **⌚** indrukken. Op het display verschijnt "Tijdsduur instellen".



4. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.



5. De toets ok indrukken. De oven start.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Op het display ziet u 3 nullen en het symbool Tijdsduur $\rightarrow$ knippert.

Schakelt u de functiekeuzeknop uit, dan verschijnt de tijd opnieuw.

Instelling wijzigen

De toets Tijd $\odot$ indrukken, tot “Tijdsduur” verschijnt. Verander de tijdsduur met de draaiknop. De toets ok indrukken.

Het instellen afbreken

De functiekeuzeknop uitzetten.

Instellingen opvragen

De resterende tijdsduur, de eindtijd of de tijd opvragen: Zo vaak de toets Tijd $\odot$ indrukken tot “Tijdsduur”, “Einde” of “Dagtijd” verschijnt. De opgevraagde waarde wordt enkele seconden weergegeven.

De oven schakelt automatisch in en uit

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven. De oven mag nog niet gestart zijn.

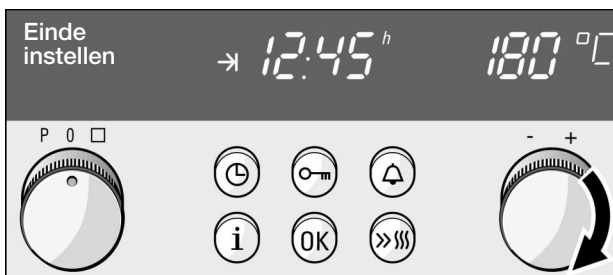
Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

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

5. Zo vaak de toets Tijd $\odot$ indrukken tot “Einde instellen” verschijnt. Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.



7. De toets ok indrukken. De instelling is 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. Schakelt u de functiekeuzeknop uit, dan verschijnt de tijd opnieuw.

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.

Is de temperatuur gedaald tot ca. 60 °C dan gaat de indicatie 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

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen. De snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

Ongeschikte verwarmingsmethoden

-  = onderwarmte
-  = circulatiegrillen
-  = vlakgrillen, klein oppervlak
-  = vlakgrillen, groot oppervlak
-  = ontdooien
-  = voorverwarmen
-  = warmhouden

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 vervolgens 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.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u gemakkelijk geraffineerde stoofgerechten, malse braadgerechten en lekkere eenpansgerechten klaarmaken. U hoeft het gerecht niet te keren of te begieten en de oven blijft schoon.

Servies

De automatische programma's zijn uitsluitend geschikt voor braden in gesloten schalen. 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. De bodem van de pan dient minstens met ½ cm vloeistof bedekt te zijn. 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 servies van lichtgekleurd, glanzend aluminium, ongeglazuurde klei en kookgerei met kunststof handgrepen.

Grootte van het servies

Het vlees moet de bodem van het servies 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.

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

Vlees

Wanneer dit in de programmatabel 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.

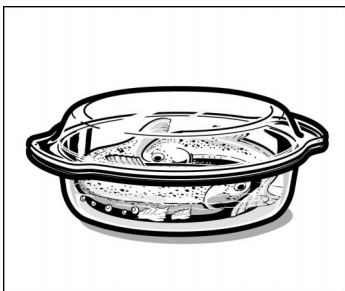
Vis

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

Gestoofde vis: vloeistof, bijv. wijn of citroensap, ½ cm hoog 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. Stukken kip 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.

Programma's

Plaats het gerecht altijd in de onverwarmde oven.

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 kort gebakken	Rosbief, klapstuk	03	0,5-2,5 kg	Nee
Gebr. varkensvl.	Krabbetjes, halsstuk, schenkel, fricandeau, rollade	04	0,5-3,0 kg	Ja
Gebr. varkensvl. met korstje	Schouderstuk met zwoerd, buikstuk	05	0,5-2,0 kg	Nee
Gebr. kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	06	0,5-2,5 kg	Ja
Lamsbout	Bout zonder been	07	0,5-2,5 kg	Ja
Lamsbout, rosé	Bout zonder been	08	0,5-2,5 kg	Nee
Gevogelte	Kip, eend, gans, kalkoen	09	0,5-2,5 kg	Nee
Bout van gevogelte	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	10	0,3-1,5 kg	Nee
Kalkoenfilet	Kalkoenborst, rollade	11	0,5-2,5 kg	Ja
Schapenvl. hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	12	0,5-2,5 kg	Ja
Casseler, ree, klein wild	Reebout, hazenbout	13	0,5-3,0 kg	Ja
Gehakt	Gebraden gehakt	14	0,3-3,0 kg	Nee
Eénpansgerechten	Rolladen, éénpansgerecht met dobbelsteentjes rundvlees, goulash	15	0,3-3,0 kg	Ja
Vis, gestoofd	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	16	0,3-1,5 kg	Ja
Vis, gebraden	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	17	0,5-1,5 kg	Nee

Gerechten diepvries*	geschikt is	Programma- nummer	Gewichts- bereik	Vloeistof toevoegen
Gebr. rundvlees	Klapstuk, schouderstuk	18	0,5-2,0 kg	Ja
Rosbief	Rosbief, klapstuk	19	0,5-2,0 kg	Nee
Gebr. varkensvl.	Krabbetjes, halsstuk, schenkel, fricandeau, rollade	20	0,5-2,0 kg	Ja
Gebr. kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	21	0,5-2,0 kg	Ja
Lamsbout	Bout zonder been	22	0,5-2,0 kg	Ja
Lamsbout, rosé	Bout zonder been	23	0,5-2,5 kg	Nee
Gevogelte, bout	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	24	0,3-1,5 kg	Nee
Schapenvl., hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	25	0,5-2,0 kg	Ja
Ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	26	0,5-2,0 kg	Ja

* Let op: Wanneer u diepvriesvlees klaarmaakt is het niet zinvol de eindtijd naar later te verschuiven. Het vlees zou dan tijdens de wachttijd ontdooien en niet eetbaar zijn.

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: de functiekeuzeknop uitzetten.

Zo stelt u in

1. Het bijpassende programma kiezen in de braadtabel.
2. Aan de functiekeuze knop draaien tot "Programma kiezen" op het display verschijnt.

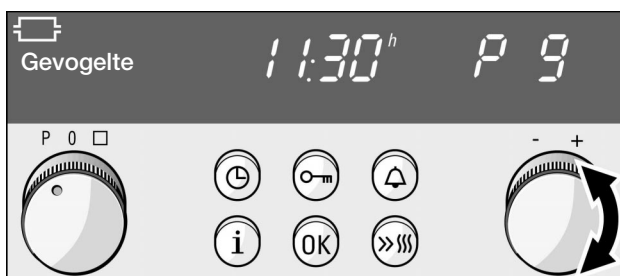
Voorbeeld: P 9 Gevogelte, kip met 1,5 kg



3. Met de draaiknop het gewenste programma instellen.

Met de toets ok bevestigen.

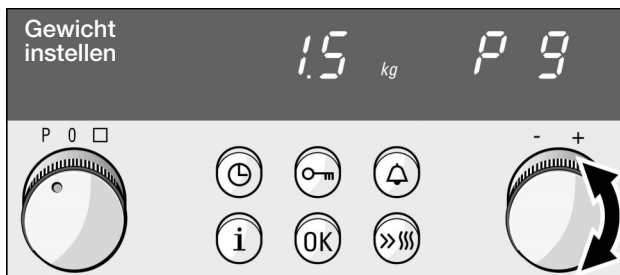
Op het display verschijnt "Gewicht instellen".



4. Stel met de draaiknop het gewicht in. Met de toets ok bevestigen.

Op het display verschijnt "Individueel aanpassen". Met de draaiknop het programma aanpassen of direct

5. de toets ok indrukken. Het programma start.



Individueel aanpassen

Individueel aanpassen

- □ □ □ ■ □ □ □ +

Wanneer u het gerecht liever lichter of donkerder heeft, kunt u het programma de volgende keer enigszins beïnvloeden. Voor het programma start, verschijnt “Individueel aanpassen” op het display en zeven velden. Het middelste veld is donker. Wanneer u de draaiknop naar rechts draait, verschuift het donkere veld. Het gerecht wordt donkerder. Wanneer u de draaiknop naar links draait, wordt het lichter.

De tijdsduur is afgelopen

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

Programma afbreken

De functiekeuzeknop uitzetten.

Informatie opvragen

Met de toets Info i krijgt u verschillende soorten informatie bij de programma's.

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 9 Gevogelte, het gerecht moet om 13:00 uur klaar zijn.

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.
Direct daarna

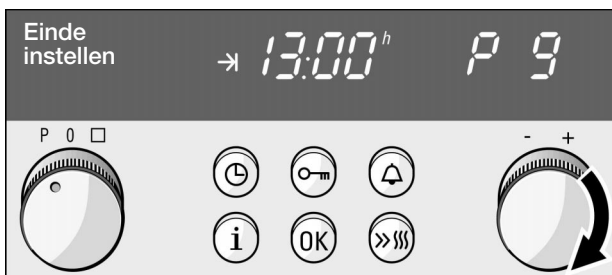
5. Zo vaak de toets Tijd ⌚ indrukken tot “Einde instellen” verschijnt. Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

7. De toets ok indrukken.

Na enige seconden wordt de instelling automatisch 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 functiekeuzeknop uit, dan verschijnt de tijd opnieuw.

Tips voor automatische programma's

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 grote braadslede 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 de braadslede sluit niet goed of het vlees is gerezen en heeft het deksel 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 gevogelébouten 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.

Sabbatprogramma

Met het sabbatprogramma houdt de oven bij boven-/ onderwarmte  een temperatuur van 85 °C. U kunt een tijdsduur van 24 tot 73 uur instellen.

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

Zo stelt u in

Voorwaarde: u heeft in de basisinstellingen “Sabbatprogramma ja” geactiveerd.

Voorbeeld: 42 uur

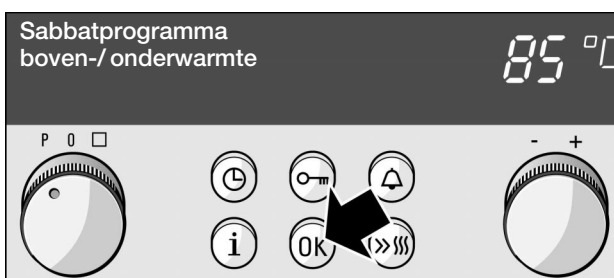
1. De functiekeuzeknop op P zetten. “Programma kiezen” verschijnt op het display.



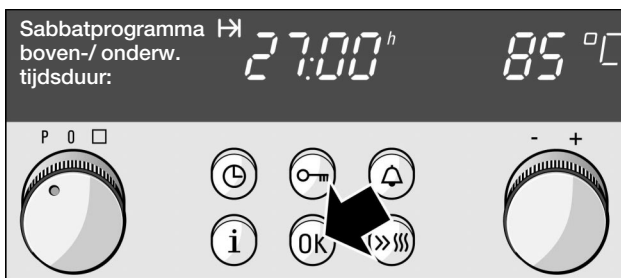
2. Met de draaiknop het programma 27 instellen.



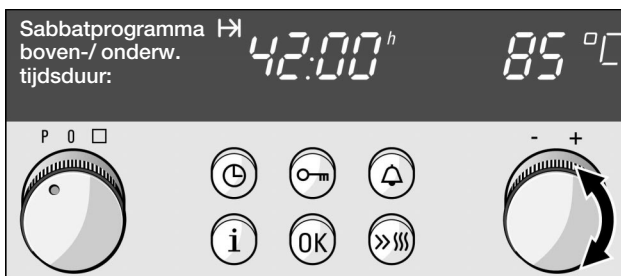
3. Met de toets bevestigen. Op het display verschijnt 85 °C.



4. De toets ok indrukken. Als voorgestelde waarde verschijnt 27:00 h op het display.



5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.



6. De toets ok indrukken. Op het display loopt de tijdsduur af.

Het programma is beëindigd

Op het display verschijnt “Functie voltooid”. Om de dagtijd opnieuw 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.

Terwijl het programma afloopt, brandt de ovenlamp. Deze kan niet uitgeschakeld worden. Als de lamp niet moet branden, drukt u voor de start van het programma op de functiekeuzeknop.

Automatische instellingen

Wanneer u een gerecht van de automatische instellingen kiest, zijn de optimale instelwaarden al vastgelegd.

Via twee of drie keuzestanden komt u bij de gerechten.

Probeer het eens uit. Bekijk de grote verscheidenheid aan gerechten. Wanneer u de automatische instellingen weer wilt verlaten, schakelt u eenvoudig de functiekeuzeknop uit.

Zo stelt u in

1. Functiekeuzeknop op  “Gerecht kiezen” draaien.

Voorbeeld: Biscuittaart

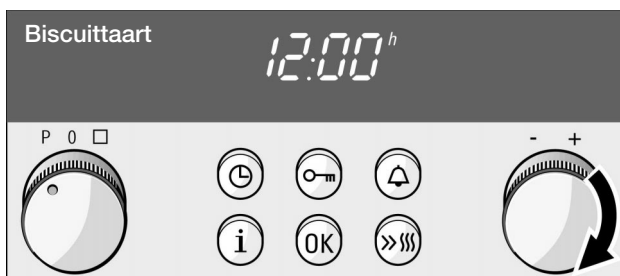
2. Met de draaiknop de gewenste programmagroep kiezen.

3. Met de toets ok naar het volgende niveau gaan.



4. Met de draaiknop de volgende keuze maken.

Al naargelang het gerecht zijn er twee of drie niveaus.



5. Tenslotte de toets ok indrukken. De oven start.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Zet de functiekeuzeknop af.

Wijzigen

U kunt de temperatuur en de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

Een niveau teruggaan

Draai aan de draaiknop tot “terug” verschijnt. Druk vervolgens op de toets ok.

Informatie opvragen

Wanneer u een gerecht heeft gekozen, kunt u met de toets Info **i** een of twee inlichtingen opvragen. U krijgt bijvoorbeeld aanwijzingen over de toebehoren en de inschuifhoogte. Voor elke inlichting drukt u op de toets Info. Met de toets ok komt u terug bij het gerecht.

N.B.

Bij sommige gerechten is een voorverwarmingstijd vereist. Doe uw gerecht pas in de bakoven als het signaal weerklinkt. Het programma loopt automatisch verder.

Tijd

Nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen knipperen er 3 nullen in de tijdsindicatie. Op het tekstdisplay wordt "Tijd instellen" weergegeven. Stel de tijd in.
De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

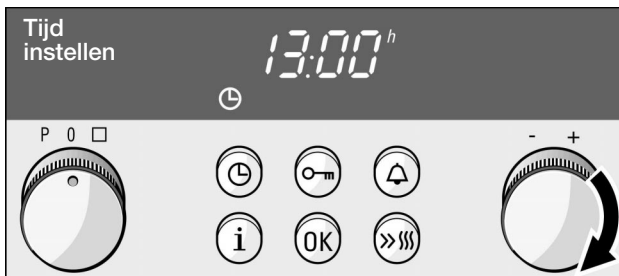
Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur

1. De toets Tijd  indrukken.



2. Met de draaiknop de tijd instellen.



3. De toets ok indrukken.
De tijd is overgenomen.

Wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

De toets Tijd  indrukken, met de draaiknop de tijd wijzigen en met de toets ok bevestigen.

Tijdswaergave uitschakelen of gereduceerde nachtverlichting inschakelen

Als de oven niet in gebruik is, wordt in de tijdsindicatie altijd de tijd weergegeven. U kunt de tijd echter ook met gereduceerde nachtverlichting laten lopen of de waergave helemaal uitschakelen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe dit in zijn werk gaat.

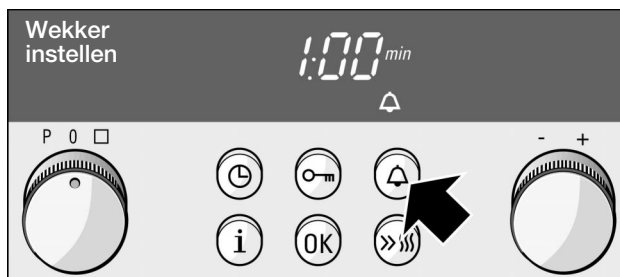
Wekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal.

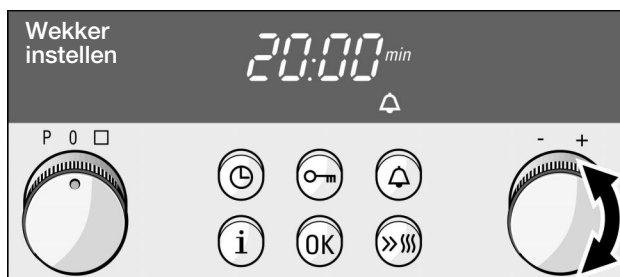
Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 minuten

1. De toets Wekker  indrukken. "Wekker instellen" verschijnt.



2. Stel met de draaiknop de gewenste wekkertijd in.



3. De toets ok indrukken. De wekker loopt zichtbaar af op het display.

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. Met de toets ok bevestigen.

Instelling wissen

De toets Wekker  indrukken, tot de wekkerindicatie uitgaat.

Basisinstellingen

Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u in elk geval de taal aan te passen. De basisinstelling is Duits. Alle andere basisinstellingen kunt u altijd afzonderlijk veranderen.

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
"Basisinstellingen herstellen nee"	Fabrieksinstellingen - de ingestelde taal blijft gehandhaafd	"Basisinstellingen herstellen ja"
"Taal kiezen Nederlands"	Taal voor het tekstdisplay	Er zijn 23 talen mogelijk
"Tijd: voortdurend"	Indicatie van de dagtijd	"Tijd: met gereduceerde nachtverlichting" "Tijd: alleen bij werking" Uitzondering: de dagtijd verschijnt zolang de restwarmte wordt aangegeven.
"Radiografische klok niet beschikbaar"	Activering van een radiografische klok (als extra accessoire verkrijgbaar)	"Radiografische klok beschikbaar"
"Display tekst met beeld"	Soort indicatie	"Display alleen beeld" "Display alleen tekst"
"Zoemer kort" = ca. 5 sec.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	"Zoemer gemiddeld" = ca. 2 minuten "Zoemer lang" = ca. 5 minuten
"Boven-/ onderwarmte Temp.-voorstel: 160 °C"	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	te wijzigen tot max. 255 °C
"Boven-/ onderw. speciaal Temp.-voorstel 160 °C"	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	te wijzigen tot max. 255 °C
"Intensieve warmte Temp.-voorstel: 190 °C"	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	te wijzigen tot max. 255 °C

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
“3D-hetelucht Temp.-voorstel: 160 °C”	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	te wijzigen tot max. 255 °C
“Pizzastand Temp.-voorstel: 190 °C”	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	te wijzigen tot max. 255 °C
“Onderwarmte Temp.-voorstel: 150 °C”	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	te wijzigen tot max. 255 °C
“Circulatiegrillen Temp.-voorstel: 190 °C”	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	te wijzigen tot max. 255 °C
“Ontdooien Temp.-voorstel: 20 °C”	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	naar wens te wijzigen
“Voorverwarmen/Warmhouden Temp.-voorstel: 65 °C”	Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode	naar wens te wijzigen
“Kinderslot zonder deurvergrendel.”	Vergrendeling van de ovendeur	“Kinderslot met deurvergrendel”
“Koelventilator naloop kort”	Tijdsduur, zolang de koelventilator naloopt	“Koelventilator naloop gemiddeld” “Koelventilator naloop lang”
“Sabbatprogramma nee”	Sabbatprogramma: de oven houdt afhankelijk van de instelling 24-73 uur lang een temperatuur van 85 °C.	“Sabbatprogramma ja”

Basisinstellingen wijzigen

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Voorbeeld taal: Nederlands

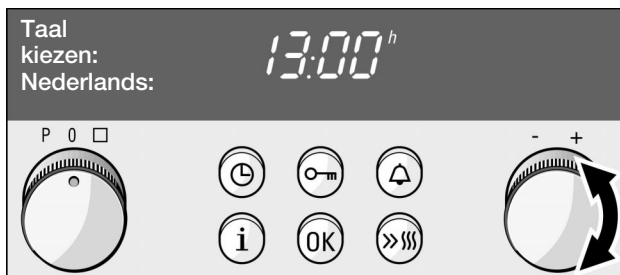
1. De toets Info **i** indrukken, tot op het display “Grundeinstellungen wiederherstellen nein” verschijnt.



2. De toets ok indrukken. “Sprache auswählen deutsch” verschijnt.



3. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.



4. Met de toets ok bevestigen.

De volgende basisinstelling “Tijd: voortdurend” verschijnt op het display.

Wijzig de basisinstelling zoals beschreven bij punt 3 en bevestig dit met ok of wacht tot de volgende basisinstelling verschijnt. Loop zo alle basisinstellingen door. Druk tenslotte op de toets OK.

U wilt niet alle basisinstellingen veranderen

Wanneer u een basisinstelling niet wilt veranderen, drukt u op de toets ok of wacht u eenvoudig tot de volgende basisinstelling verschijnt.

Afbreken

Schakel de functiekeuzeknop aan en weer uit. Alle wijzigingen zijn overgenomen.

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Fabrieksinstelling herstellen

Druk op de toets info tot “Basisinstellingen herstellen nee” verschijnt. Stel met de draaiknop “Basisinstellingen herstellen ja” in. De toets ok indrukken. Schakel de functiekeuzeknop aan en weer uit. De basisinstellingen worden teruggezet. Alleen de ingestelde taal blijft.

Kinderslot

Opdat kinderen de oven niet per ongeluk zouden inschakelen of een instelling zouden veranderen, heeft de oven een kinderslot.

Kinderslot activeren

De toets Sleutel  zolang indrukken tot op het display “Kinderslot actief” en het symbool  verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

De oven kan niet ingesteld worden. Een instelling kan niet veranderd worden.

Let op: Wordt de functiekeuzeknop langer dan 2 seconden op nul gezet, dan is de actuele instelling gewist. Het kinderslot blijft actief.

Ovendeur vergrendelen

U kunt de basisinstellingen zodanig veranderen, dat ook de ovendeur vergrendelt. Hoe dat gaat, kunt u in het hoofdstuk “Basisinstellingen” nalezen.

Als u tijdens het gebruik het kinderslot activeert, vergrendelt de ovendeur vanaf 50 °C. Op het display verschijnt kort het symbool .

Blokkering opheffen

De toets Sleutel  zolang indrukken tot tekst en symbolen verdwijnen. U kunt de oven opnieuw bedienen en de ovendeur openen.

Aanwijzingen

Als u de oven wilt instellen terwijl het kinderslot actief is, verschijnt “Sleutelttoets indrukken” op het tekstdisplay. Hef de blokkering op.

Automatische tijdsbegrenzing

Mocht u een keer vergeten zijn 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.

Vijf minuten voor de oven wordt uitgeschakeld verschijnt “Automatische tijdsbegrenzing” op het tekstdisplay. Wanneer de oven niet meer verwarmt, klinkt er een signaal.

Het verwarmen blijft onderbroken tot u de functiekeuzeknop uitschakelt. De tekst op het display wordt gewist.

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.

Automatische zelfreiniging

Hierbij wordt de oven verhit tot ca. 500 °C. Resten van braden, grillen of bakken worden verbrand.

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 1¼ uur
2	gemiddeld	ca. 1½ uur
3	intensief	ca. 2 uur

Dit dient u te weten:

Voor uw veiligheid wordt de oven automatisch vergrendeld. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer het symbool Vergrendeling  op het display uitgaat.



De buitenkant van het fornuis wordt zeer heet. Zorg ervoor dat de voorzijde vrij blijft. Houd kinderen uit de buurt.

Opent u de oven na de start nog een keer, dan kan boven bij de oven de vergrendelingshaak zichtbaar zijn. Dit is normaal. Wanneer u de deur weer sluit, verdwijnt de haak automatisch. Probeer niet om de haak met de hand te verschuiven.

U kunt de ovenlamp niet inschakelen bij de zelfreiniging. De verwarmingscontrole verschijnt niet.

Voor de zelfreiniging

Neem ongeschikte toebehoren en alle bakgerei uit de oven.



Losse voedselresten, vet en vleesjus kunnen vlam vatten.

Neem de oven en de toebehoren die meegereinigd worden af met een vochtige doek.

Maak de ovendeur en de vlakken in de buurt van de deurdichting schoon. De deurdichting mag niet worden geschuurd.

Toebehoren meereinigen

U kunt de braadslede of de emailen bakplaat op hoogte 2 plaatsen en mee laten reinigen. Het rooster en de pizzaplaat zijn niet geschikt voor zelfreiniging.



Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de automatische zelfreiniging (met pyrolyse). Door de grote hitte kunnen door de anti-aanbaklaag giftige gassen ontstaan - risico van ernstige schade aan de gezondheid!

Zo stelt u in

1. Functiekeuzeknop op  zetten.

Voorbeeld: reinigingsstand 2



2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand instellen.

Na enkele seconden start de zelfreiniging.



Het symbool Vergrendeling brandt

De oven wordt zeer heet en is voor uw veiligheid vergrendeld. Op het moment dat het symbool  niet meer brandt, kan de ovendeur worden geopend. Schakel dan pas de functiekeuzeknop uit.

Tijdsduur en einde opvragen

De resterende tijdsduur of eindtijd opvragen: Zo vaak de toets Tijd  indrukken tot "Tijdsduur" of "Einde" verschijnt.

De zelfreiniging moet automatisch in- en uitschakelen

U kunt de oven ook zo instellen, dat de reiniging bijv. naar rechts afloopt. Dan heeft u de oven overdag altijd tot uw beschikking.

Voorbeeld: de zelfreiniging dient om 23.00 uur klaar te zijn.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2

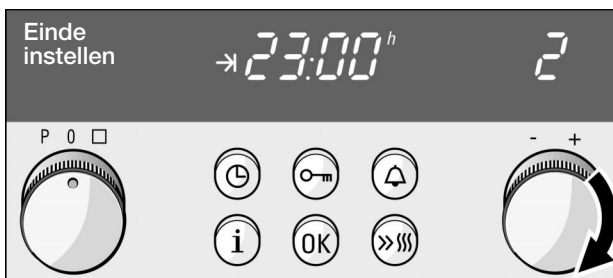
3. Direct daarna de toets Tijd ⌚ indrukken tot "Einde instellen" verschijnt.

Op het display ziet u wanneer de zelfreiniging klaar is.



4. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

De zelfreiniging schakelt op het juiste tijdstip in en uit. Na de start wordt opnieuw de tijd weergegeven.



De reinigingstijd is afgelopen

Schakel de functiekeuzeknop uit wanneer het symbool  uitgaat.

Het instellen afbreken

De functiekeuzeknop uitzetten. Wacht tot het symbool  uitgaat voor u de ovendeur opent.

Aanwijzingen

Nadat de reiniging is gestart, kan de reinigingsstand niet meer worden veranderd.

Wanneer de oven is afgekoeld

Neemt u de achtergebleven as met een vochtige doek uit de oven.

Overigens:

Bij normaal gebruik is het voldoende wanneer u de oven om de 2 - 3 maanden reinigt. Voor een reiniging heeft u slechts ongeveer 2,5-4,7 kilowattuur nodig.

Het bijzonder hittebestendige speciale email en de blanke delen van de oven kunnen na langere tijd mat worden of verkleurd raken. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuur-sponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

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.

Schaduw en 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.

Apparaten met aluminium front

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.

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

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

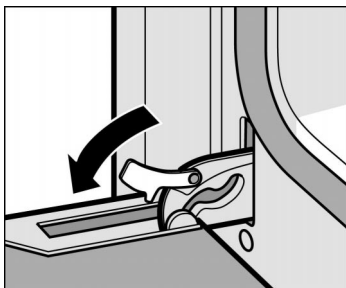
Oven

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

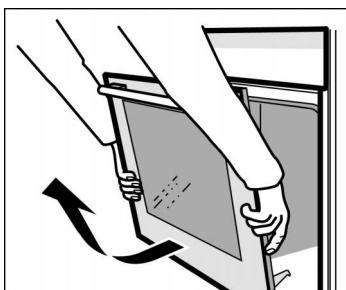
Om het reinigen gemakkelijker te maken kunt u de ovendeur uit de hengsels halen.

De ovendeur uithangen

U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.



1. De ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



3. De ovendeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechtsonder vastpakken.
Nog wat verder sluiten en uitnemen.

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

De emailvlakken in 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.

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

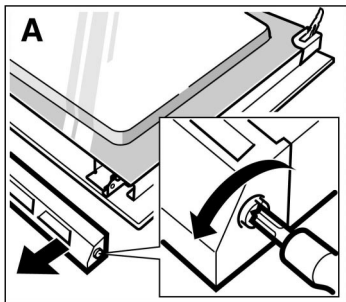
De glazen afscherming kunt u het best reinigen met een afwasmiddel.

Reiniging van de ovenruiten

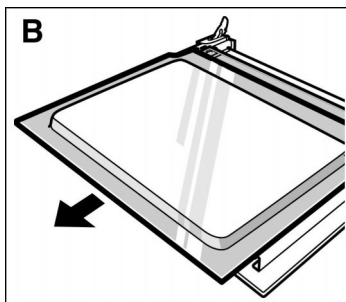
U kunt de ovenruiten van de ovendeur afnemen om ze beter te reinigen.

Let er bij het uitbouwen van de binnenruiten op dat u de ruiten opnieuw in dezelfde volgorde inbouwt. Richt u hiervoor naar het nummer dat op de ruit staat.

Demontage

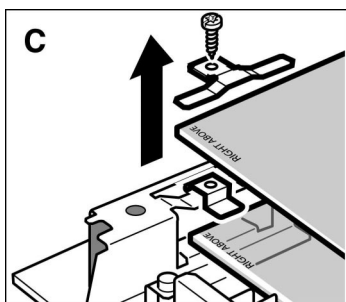


1. De ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming boven van de ovendeur schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts losdraaien. (afbeelding A)



3. De bovenste ruit optillen en naar buiten trekken. (afbeelding B)

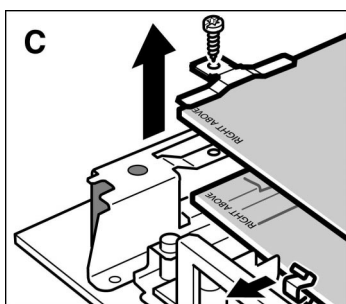
Punt 4. en 6. naargelang het toesteltype



4. De grote klemmen links en rechts openschroeven en verwijderen. (afbeelding C) De middelste ruit eruit nemen.
5. Om de ruit schoon te maken, kunt u de afdichting ervan verwijderen. Maak de afdichting hiervoor aan de linker- en rechterkant los.
6. De kleine klemmen van de onderste ruit verwijderen en de ruit schuin naar boven toe uitnemen. (afbeelding C)

Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

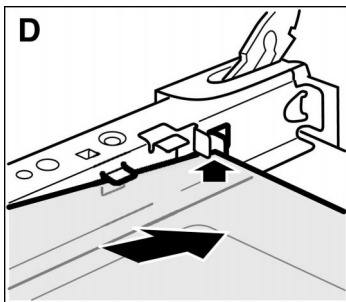
of



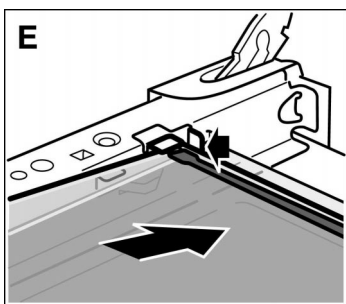
4. De grote klemmen links en rechts openschroeven en verwijderen. (afbeelding C) De middelste ruit eruit nemen.
5. Om de ruit schoon te maken, kunt u de afdichting ervan verwijderen. Maak de afdichting hiervoor aan de linker- en rechterkant los.
6. De kleine klemmen van de onderste ruit verwijderen en de ruit eruit nemen. (afbeelding C)

Montage

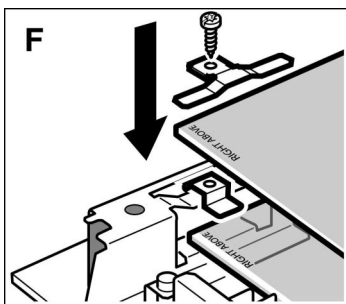
Let erop dat op beide ruiten linksonder de woorden "Right above" ondersteboven staan.



1. Die onderste ovenruit schuin naar achteren inschuiven. (afbeelding D)
2. De kleine klemmen links en rechts op de onderste ruit leggen.

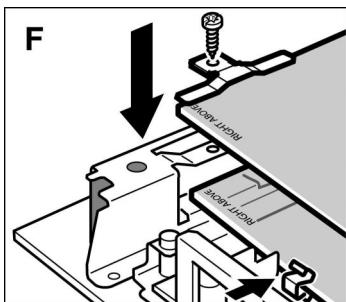


3. De middelste ovenruit inschuiven. (afbeelding E)
Bevestig voordat u de ruit inschuift eerst u de afdichting helemaal aan de onderkant ervan.



Punt 4. en 5. naargelang het toesteltype

4. De kleine klemmen opnieuw op de onderste ruit plaatsen. (afbeelding F)
5. De grote klemmen op de kleine klemmen plaatsen, uitrichten en vastschroeven. (afbeelding F)



of

4. De kleine klemmen opnieuw op de onderste ruit steken. (afbeelding F)
5. De grote klemmen aanbrengen en vastschroeven. (afbeelding F)
6. De bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven.
7. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
8. De ovendeur weer inzetten.

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

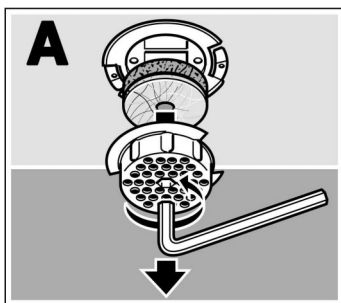
Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensoverblijfselen kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

Bij de automatische zelfreiniging kunt u de braadslede of de emailbakplaat meereinigen.

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.

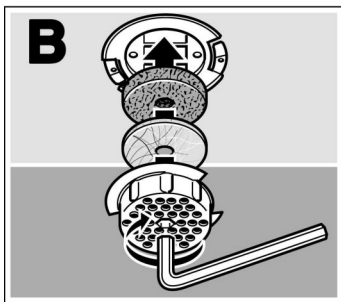
Hiervoor gaat u als volgt te werk



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. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantentenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Het apparaat is geblokkeerd.	Op de toets Sleutel drukken tot het sleutelsymbool op het display uitgaat.
De ovendeur kan niet worden geopend.	De ovendeur is vergrendeld.	De symbolen  en  verschijnen op het display. Het kinderslot is actief. Druk 4 seconden lang de toets Sleutel  in. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer het symbool Vergrendeling  op het display uitgaat.
	De zelfreiniging is bezig.	Wacht tot het symbool  uitgaat.
	De zelfreiniging is onderbroken, bijv. door stroomuitval.	Wacht tot de oven is afgekoeld en tot het symbool  uitgaat.
	De functiekeuzeknop is na de zelfreiniging te vroeg uitgeschakeld.	Wacht tot de oven is afgekoeld en tot het symbool  uitgaat.
Het symbool voor de ingestelde verwarmingsmethode en de tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	Stel eerst de tijd en vervolgens de verwarmingsmethode in.
De indicatie van de elektronische klok knippert.	Stroomuitval	De tijd opnieuw instellen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het fornuis verwarmt niet. In de temperatuurindicatie verschijnt een vierkant.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Zekering in de zekeringkast uitschakelen. Ca. 20 seconden wachten. Zekering weer inschakelen. Nu binnen 2 minuten de toets Snelvoorverwarming 6 seconden lang indrukken tot het vierkantje op het display verdwijnt.
Op het tekstdisplay verschijnt "Automatische tijds-begrenzing".	De oven is zeer lang in gebruik geweest zonder dat de instelling is veranderd.	De functiekeuze knop uitzetten.
Op het display verschijnt "Er1" of "Er4".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice.
op het display verschijnt "Netaansluiting fout" "Er2".	Onjuiste netaansluiting.	De zekeringen in de meterkast uitschakelen en het apparaat goed laten aansluiten.
Op het display verschijnt "Er3".	Het elektronische systeem is oververhit.	De koelventilator loopt. Na het afkoelen wordt "Er3" gewist en verwarmt het fornuis weer.
Op het display verschijnt "Er3".	Communicatiefout	De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen, ca. 20 seconden wachten en weer inschakelen. Stel de tijd opnieuw in. Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de klantenservice.
Op het display verschijnt "Er6".	De vergrendeling van de ovendeur is defect.	De functiekeuze knop uitzetten. Neem contact op met de klantenservice. Alle andere ovenfuncties kunnen worden gebruikt.
Op het display verschijnt "Er7".	De vergrendeling van de ovendeur is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Op het display verschijnt "Er10".	Datafout	De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen, ca. 20 seconden wachten en weer inschakelen. Stel de tijd opnieuw in. Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de klantenservice.
Op het display verschijnt "Er11".	Er is te lang een toets ingedrukt, of er is een toets beklemd geraakt.	Druk op alle toetsen afzonderlijk. Verdwijnt de foutmelding niet, neem dan contact op met de klantenservice.

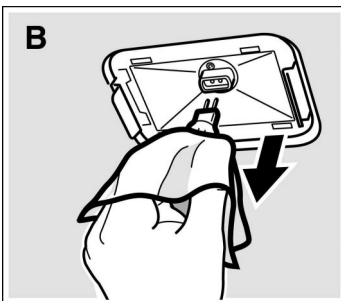
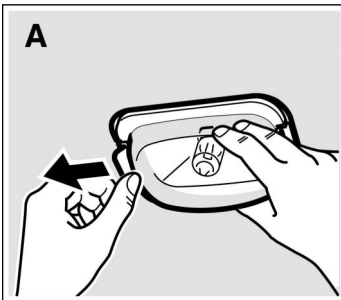
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Op het display verschijnt "Er15".	Het fornuis is te heet geworden.	Laat uw fornuis afkoelen, dan kunt u het weer gebruiken. Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de klantenservice.

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

U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Ovenlamp vervangen

Hiervoor gaat u als volgt te werk



Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 10 watt, zijn verkrijgbaar bij de klantenservice en de vakhandel. Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

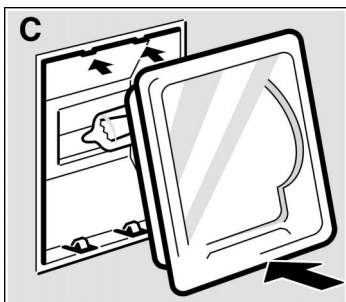
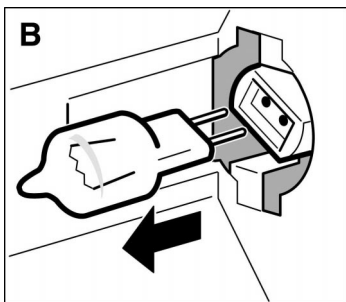
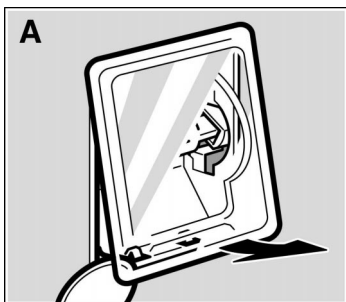
1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen het metalen lipje naar de zijkant drukken. Afbeelding A.
4. De lamp eruit trekken - niet draaien - en de nieuwe lamp inbrengen. Afbeelding B. Let hierbij op de stand van de pinnen. De lamp vast aandrukken.
5. De glazen afscherming weer aanbrengen. Breng hem hiervoor aan één kant in en druk hem aan de andere kant goed aan. Het glas klikt in.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.

Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 10 watt, zijn verkrijgbaar bij de klantenservice en de vakhandel. Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

U gaat hierbij als volgt te werk



1. Zekering in de zekeringkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand van onderen openen. Afbeelding A. Wanneer de glazen afscherming moeilijk kan worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.
4. De lamp eruit trekken - niet draaien - en de nieuwe lamp inbrengen. Afbeelding B. Let hierbij op de stand van de pinnen. De lamp vast aandrukken.
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 ovendeur. 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

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

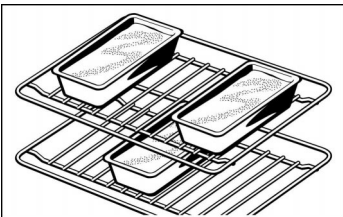
Wanneer u gebak op één niveau bakt, gebruikt u boven-/onderwarmte . Hiermee lukt het gebak het best.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij heldere bakvormen van dun materiaal of voor glazen vormen dient u intensieve warmte  te gebruiken.

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	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/cakevorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen*	1+3		140-160	70-100
Fijne cake (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/cakevorm	2		140-160	60-70
	3 cakevormen*	1+3		140-160	70-100
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	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	2		170-190	70-90
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/ Tulbandvorm	2		160-180	50-60
Pikante taart** (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		200-220	40-50

* 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	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge vulling of bovenkant	Bakplaat	2		170-190	20-30
	bakplaat + braadslede*	2+4		150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant (vruchten)	Bakplaat	3		170-190	40-50
	bakplaat + braadslede*	2+4		140-160	50-60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		170-190	15-20
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Bakplaat	2		170-190	25-35
Kerststol met 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol met 1 kg bloem	Bakplaat	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplaat	2		190-210	25-35
	bakplaat + braadslede*	2+4		170-190	40-50

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

Brood en broodjes		Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Brood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Braadslede	2		300	5
				190	30-40
Zuurdeegbrood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Braadslede	2		300	8
				200	35-45
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Bakplaat	4		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		180-200	20-30
	Bakplaat + braadslede**	2+4		180-200	25-35
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		170-190	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	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Runderlende	1 kg	open	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	90
	2 kg		2		180-190	100
Rosbief rosé*	1 kg	open	1		230-240	60
Steaks, doorgebakken		Rooster***	5		3	20
Steaks, rosé		Rooster***	5		3	15
Varkensvlees zonder zwoerd (b.v. halsstuk)	1 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Varkensvlees met zwoerd** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Casseler met been	1 kg	gesloten	2		210-230	70
Gehakt	750 g	open	1		180-200	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		3	12
Kalfsvlees	1 kg	open	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130
*Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	1		160-180	120

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

** Snijd het zwoerd van het varkensvlees in. Als het vlees moet worden omgekeerd, leg het dan eerst met het zwoerd 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 ongevuld 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	Verwar- mings- methode	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		200-220	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		180-200	90-110

Vis

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

Vis	Gewicht	Servies	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Gegrilde vis	à 300 g	Rooster*	2		2	20-25
	1 kg		2		200-220	40-50
	1,5 kg		2		190-210	50-60
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster*	3		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	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit)		Ovenschaal	2		170-190	50-60
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	5		3	6-7
	12 stuks		5		3	4-5
Toast gratineren	4 stuks	Rooster**	4		3	7-10
	12 stuks		4		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	Geslacht 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

Gerecht	Geschikt is	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
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	10-25
	Groenteburgers	2		200-220	15-30
Strudel*	Appelstrudel	3		190-210	30-40

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

Zacht garen

Zacht garen is de ideale bereidingsmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé of precies goed doorbraden moeten worden. Het vlees blijft mals en wordt lekker zacht. Uw voordeel: U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, omdat zachtgebraden vlees probleemloos warmgehouden kan worden.

Geschikt servies

Gebruik een platte schaal, bijvoorbeeld een serveerschaal van porselein.

Zo gaat u te werk

1. Met de functiekeuzeknop boven- en onderwarmte  kiezen en met de draaiknop 90 °C instellen. De oven voorverwarmen en daarbij een schaal op het rooster op hoogte 2 meeverwarmen.
2. Een beetje vet zeer heet laten worden in een pan. Het vlees krachtig aanbraden en direct op de voorverwarmde schaal leggen.
3. De schaal met het vlees weer in de oven doen en nagaren. Voor het meeste vlees is een nagaartemperatuur van 90 °C ideaal.

Aanwijzingen voor zacht garen

Gebruik alleen vers vlees.

Braad het vlees zeer heet en voldoende lang aan.

Dek het vlees niet af tijdens het nagaren in de oven.

Ook grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

Het vlees kan direct na het zacht garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.

Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

Tabel

Voor het zacht garen zijn alle zachte delen van rund-, varkens-, kalfs- en lamsvlees geschikt. Aanbraad- en nagaartijden zijn afhankelijk van de grootte van de vleesstukken.

De aanbraadtijden gelden voor vlees dat in heet vet wordt gelegd.

Gerecht	Aanbraden op de kookzone (minuten)	Nagaren in de oven (minuten)
Kleine stukken vlees		
Blokjes of reepjes	rondom 1-2	20-30
Kleine schnitzels, biefstukken of medaillons	per kant 1-2	35-50
Middelgrote stukken vlees		
Hele filet (400-800g)	rondom 4-5	75-120
Lamsrug (ca. 450g)	per kant 2-3	50-60
Dubbele kotelet	rondom 7-9	100-120
Grote stukken vlees		
Hele filet (vanaf 900 g)	rondom 6-8	120-150
Braden (600g-1kg)	rondom 8-10	120-150
Braden (1,1-2kg)	rondom 8-10	180-270

Tips voor zacht garen

Het zachtgebraden vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.	Verwarm de schaal en serveer de sauzen zeer heet.
U wilt zachtgebraden vlees warmhouden.	Zet na het zacht garen de draaiknop weer op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten worden warmgehouden, grote stukken vlees maximaal twee uur.

Bijzondere gerechten

Op dit fornuis kunt u temperaturen tussen de 20 en 300 °C instellen. Zo lukt het maken van romige yoghurt op 40 °C even goed als een krokant gebakken pizza op 300 °C. Probeer het gewoon eens uit.

Servies		Hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C	Tijdsduur
Yoghurt van 1 liter melk	Koppen of twist-off-glazen op het rooster zetten	1		40	6-8 uur
Melk (3,5% vet) opkoken, tot 45 °C laten afkoelen, 150g yoghurt erdoor roeren, in koppen of kleine twist-off-glazen doen en afgedekt op het rooster plaatsen. 5 Minuten op 45 °C voorverwarmen, dan klaarmaken zoals aangegeven.					
Pizza	Pizzavorm of	1		300	7-12 min.
Flammkuchen (dun belegd gistdeeg) voorverwarmen	braadslede	3		300	7-12 min.
Vlees in brooddeeg (voorverwarmen op 280-300 °C)	Braadslede	2		170-190	110-120 min.
750 g tot 1 kg vlees en exact evenveel brooddeeg					
Vis in zijn geheel, 2 kg (bijv. zalm, vers)	Rooster*	2		280-300 95	10 min. 50-60 min.
De voorbereide vis op het rooster leggen. De oven op 280-300 °C voorverwarmen, de vis 10 minuten op deze temperatuur aanbraden, dan terugzetten naar 95 °C.					

* Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

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.

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

Gerecht	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, uren
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

Voorbereiden

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?

Algemeen

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen.

De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid¹ en BMVEL²:

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	Plaat	5		3	1-2
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		140-160	50-60
Appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Braadslede + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	1		190-210	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. De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.					

