

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 oven benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid en maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe oven. En wij laten u stap voor stap zien hoe u kunt instellen. Het is heel eenvoudig.

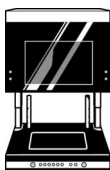
In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio uitgetest.

En voor het geval er eens een storing mocht optreden, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen ongedaan kunt maken.

De uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden.

Wij wensen u smakelijk eten!

Gebruiksaanwijzing



HB 76P.70
HB 76P.70 E
HB 76P.70 S

nl

9000 152 941

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	6
Belangrijke opmerkingen voor het gebruik	7
Voor de montage	7
Voor uw veiligheid	7
Oorzaken van schade	8

Dit is uw nieuwe oven	10
De wandoven	11
Het glaskeramik	11
De lift	12
Openen en sluiten	12
Het bedieningspaneel	14
Overzicht	14
Bedieningstoetsen en indicaties	15
Functiekeuzeknop	16
Draaiknop	17
Indrukbare schakelaars	17
Oven en toebehoren	18
Oven	18
Ovenlampen	18
Toebehoren	19
Accessoirehouder	20
Glaskeramik	21

Inhoudsopgave

Zo bedient u de oven	22
Voor het eerste gebruik	23
Tijd instellen	23
De oven opwarmen	23
Toebehoren reinigen	24
Oven in- en uitschakelen	24
Hoofdschakelaar	24
Oven instellen	25
Instellen	26
Automatisch uitschakelen	27
Automatisch in- en uitschakelen	29
Temperatuurcontrole	31
Tijd	32
Instellen	32
Wekker	33
Instellen	33
Basisinstellingen	34
Instellen	35

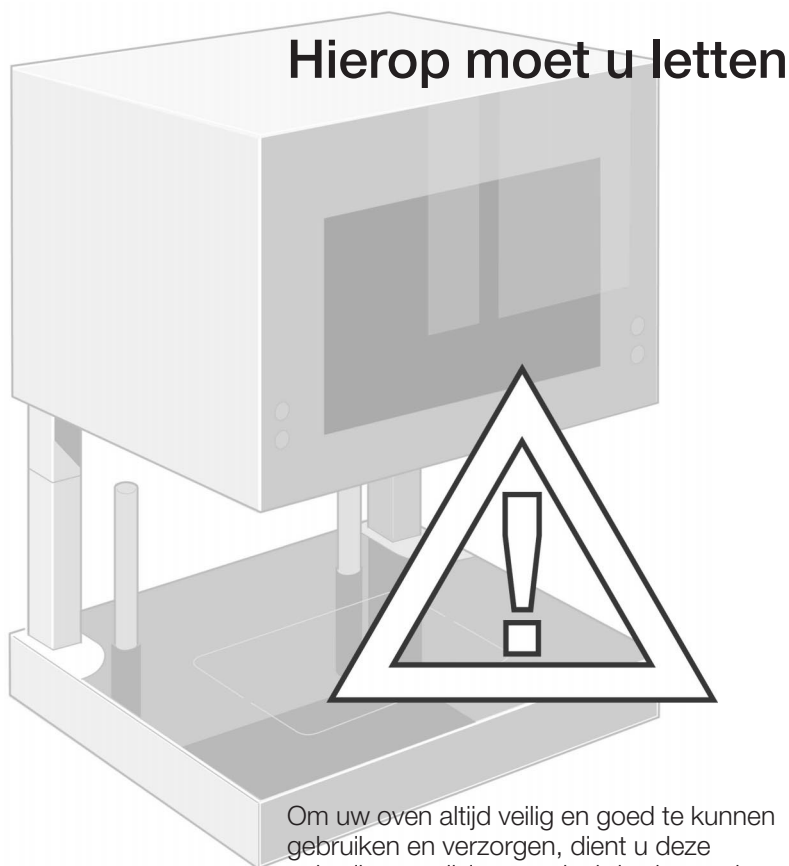
De speciale functies van de oven	36
Snelvoorverwarming	37
Instellen	37
Kinderslot	38
Instellen	39
Automatische tijdsbegrenzing	40

Inhoudsopgave

Automatische programma's	41
Vormen	41
Gerecht voorbereiden	42
Programma's	43
Instellen	44
Automatisch in- en uitschakelen	46
Tips voor automatische programma's	48
Zelfreiniging	49
Voor de zelfreiniging	50
Toebehoren meereinigen	50
Instellen	51
Automatisch in- en uitschakelen	52
Na de zelfreiniging	53
Zo verzorgt u uw oven	54
Onderhoud	55
Sterke vervuiling voorkomen	55
Reiniging	56
Schoonmaakmiddelen	56
Demontage en montage van de ovenruiten	58
Wat te doen bij storingen?	60
Kleine storingen zelf oplossen	61
Ovenlampen vervangen	63
Plafondlamp	63
Lampen aan de zijkant	64
Glazen afscherming	65

Inhoudsopgave

De oven met de hand openen	65
Zo gaat u te werk	65
Klantenservice	67
De verpakking en uw oude apparaat	67
Hier vindt u de juiste instelwaarden ...	68
Instelwaarden en tips	69
Taart, cake en gebak	69
Tips voor het bakken	72
Vlees, gevogelte, vis	73
Tips voor het braden en grillen	76
Langzaam garen	77
Tips voor langzaam garen	78
Soufflé's, gegratineerde gerechten, toasts	79
Drogen	79
Inmaken	80
Kant-en-klare diepvriesproducten	82
Ontdooien	83
Warmhouden en smelten	83
Tips voor het sparen van energie	84
Acrylamide in levensmiddelen	85
Testgerechten	86



Om uw oven altijd veilig en goed te kunnen gebruiken en verzorgen, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u de oven door aan anderen, doe deze documentatie er dan bij.

Belangrijke opmerkingen voor het gebruik

Neem de volgende aanwijzingen in acht, om er zeker van te zijn dat er bij de omgang met u nieuwe oven niets gebeurt en om er lang plezier van te hebben.

Voor de montage

Transportschade

Neem de gegevens in het installatievoorschrift in acht.

Controleer de oven na het uitpakken. Ingeval van transportschade mag hij niet worden aangesloten. Gevaar voor letsel!

Elektrische aansluiting

Heeft de oven geen stekker, dan mag hij alleen door een erkend vakman worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Voor uw veiligheid

Hete oven



Uw oven is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik hem uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Nooit het hete glaskeramik, de binnenvlakken van de oven en de verwarmingselementen aanraken. Verbrandingsgevaar!
Houd kinderen uit de buurt.

Bij het openen van de oven kan hete damp vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Geen bakpapier op het glaskeramik leggen. Brandgevaar!

Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische apparaten in de hete oven klem komen te zitten. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Olie- en vetresten



Olie en vet vatten snel vlam. Brandgevaar!
Verwijder grove olie- en vetresten voordat u de oven weer gaat gebruiken.

Barsten in het glaskeramiek



Bij barsten en scheuren in het glaskeramiek de oven niet meer gebruiken. Risico van een elektrische schok!

Neem contact op met de klantenservice.

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van een elektrische schok!

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

Is de oven defect, schakel dan de zekering in de meetkast uit. Gevaar voor kortsluiting!

Neem contact op met de klantenservice.

Zelfreiniging



Voedselresten en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Brandgevaar!

Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove vervuiling uit de oven.

De accessoires met een anti-aanbaklaag nooit meereinigen bij de zelfreiniging. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag vernietigd en ontstaan er giftige gassen.

Ernstig gezondheidsrisico!

Oorzaken van schade

Oven

U kunt veel schade voorkomen. Neem de volgende aanwijzingen in acht.

Zorg ervoor dat er geen water in de hete oven komt. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Servies niet tot aan de rand op het glaskeramiek plaatsen. Het mag niet over de accessoirehouder uitsteken. Bij het sluiten stoot het servies anders tegen de oven.

Gebruik geschikt servies. Plaats het altijd in het midden van het glaskeramiek.

De ventilatiesleuven boven de oven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Glaskeramiek

Door accessoires en bodems van schalen ontstaan krassen op het glaskeramiek. Controleer uw accessoires en servies.

Door zout, suiker of zand ontstaan krassen op het glaskeramiek. Bij het verwarmen kunnen er vlekken ontstaan die niet te verwijderen zijn. Gebruik het glaskeramiek niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

Geen kunststof servies gebruiken. Dit smelt en er ontstaan vlekken die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik geschikt servies.

Lift

Stoot de lift tegen een voorwerp, dan kan er schade ontstaan.

Houd het gebied vrij dat de lift nodig heeft om te bewegen.

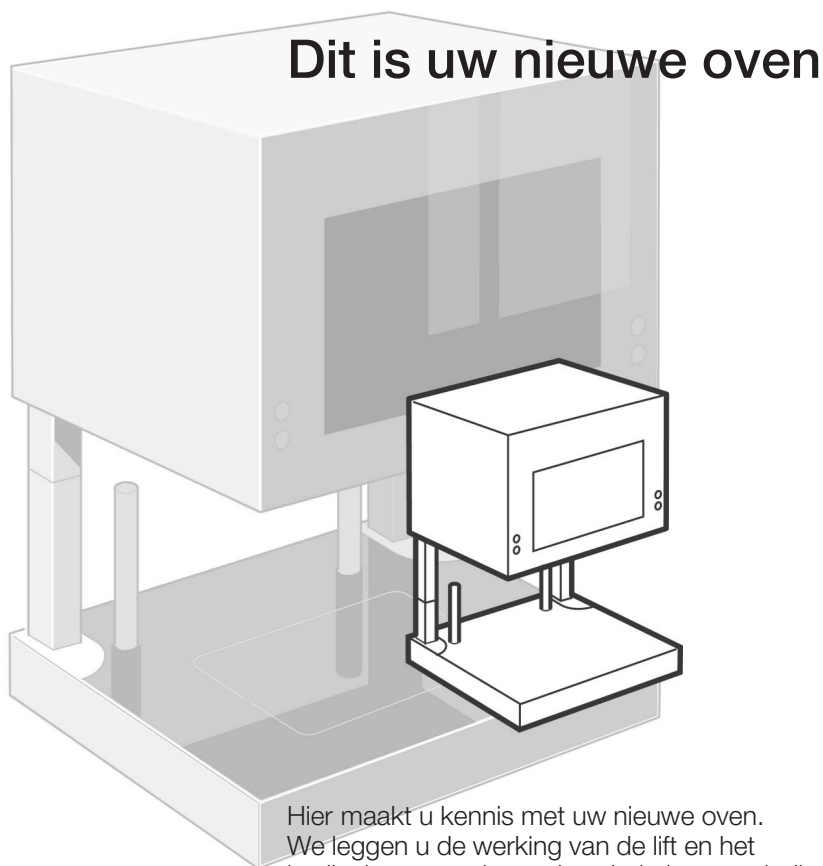
Ga niet op het glaskeramiek staan of zitten en leun er niet tegen.

Aangrenzende voorzijden van meubels

Bij een sterk vervuilde afdichting sluit de oven niet goed. Wanneer er hete lucht vrijkomt, kunnen er aangrenzende voorzijden van meubels worden beschadigd.

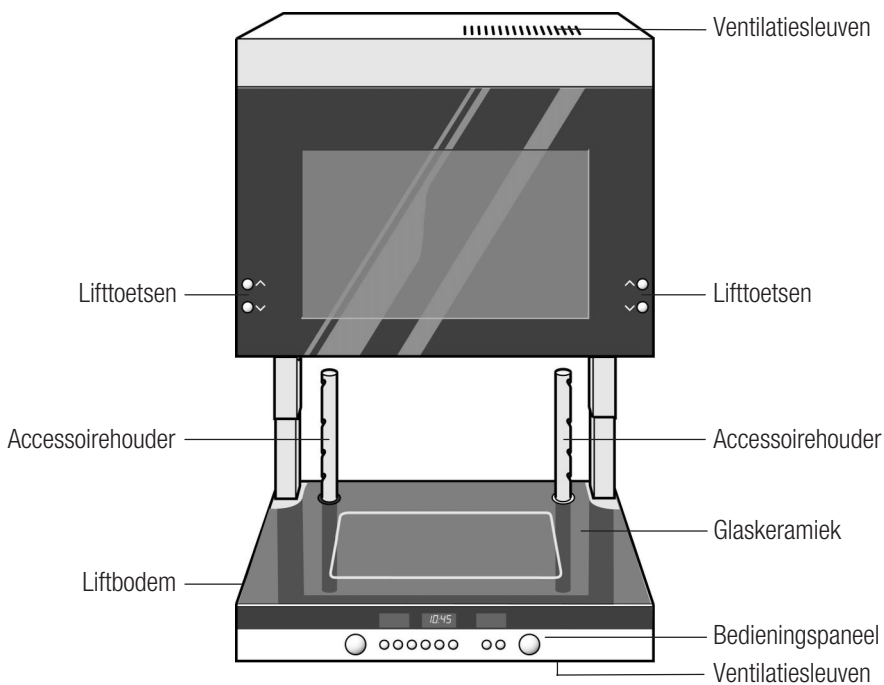
Houd de ovendichting schoon.

De oven met een gesloten of wijd geopende deur laten afkoelen. Is de opening te klein, dan kan de hete lucht de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur beschadigen.

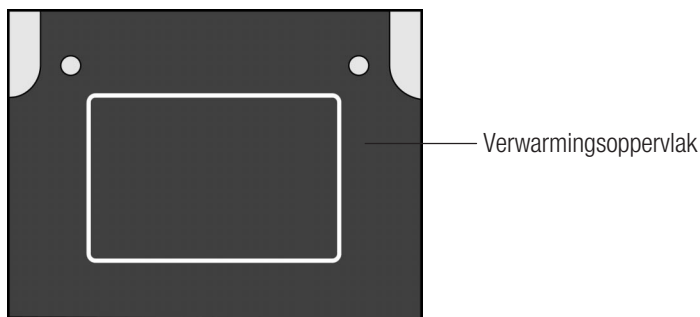


Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven.
We leggen u de werking van de lift en het
bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties
uit.
U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en
de bijgevoegde accessoires.

De wandoven



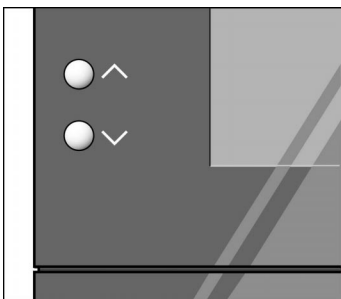
Het glaskeramiek



De lift

Met de liftfunctie opent u de oven om de accessoires in te hangen en uw gerechten klaar te maken. Deze manier van openen is zeer ergonomisch en stelt u in staat om gemakkelijk met de oven te werken. U hoeft niet meer met uw handen in de oven te komen en bepaalt zelf de optimale werkhoogte.

Openen en sluiten



Met de liftoetsen op de voorkant van de oven bedient u de lift.

De beide toetsenparen op de linker- en rechterkant aan de voorzijde van de oven hebben dezelfde functie.

Oven openen:

De toets Openen V indrukken.

De oven sluiten:

De toets Sluiten ^ indrukken.

De betreffende toets indrukken tot de gewenste positie van de liftbodem bereikt is.

Liftpositie opslaan

U kunt de door u gewenste positie van de liftbodem opslaan. De lift stopt dan wanneer hij de opgeslagen positie bereikt heeft.

1. Met de toets Sluiten ^ sluit u de oven en met de hoofdschakelaar ① schakelt u hem uit.
2. De liftbodem in de gewenste positie brengen.
3. De toets OK op het bedieningspaneel indrukken tot er een signaal klinkt.
De liftpositie wordt opgeslagen.

U kunt altijd een nieuwe liftpositie opslaan. Na een stroomuitval dient de liftpositie opnieuw te worden opgeslagen.

Beveiliging tegen inklemmen



Stuit de lift op een weerstand, dan stopt hij en gaat een stukje terug.

Sluit de oven, om ervoor te zorgen dat de lift en de inklemb beveiliging weer correct functioneren.

Om schade en letsel te voorkomen, dient u erop te letten dat uw handen niet klem komen te zitten. Houd het gebied vrij dat de lift nodig heeft om te bewegen.

De snelheid van de lift

U kunt de snelheid waarmee de lift beweegt in de basisinstellingen veranderen.

Zie hiervoor in het hoofdstuk “Zo bedient u uw oven”, de paragraaf “Basisinstellingen”.

Aanwijzingen

Terwijl de lift beweegt, is het bedieningspaneel geblokkeerd.

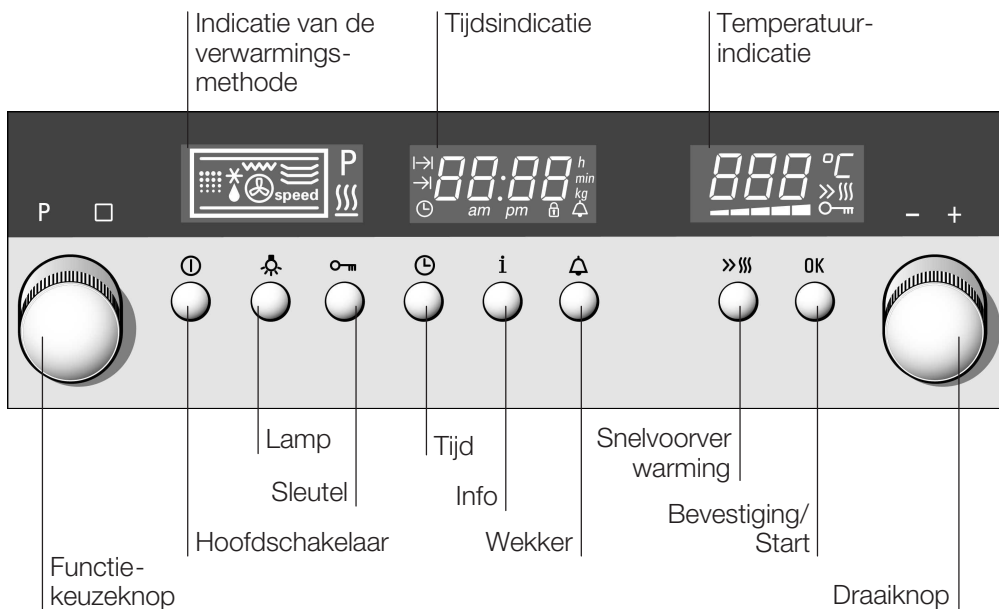
De lift met niet meer dan 10 kg belasten.

Het bedieningspaneel

U stelt uw oven in met behulp van het bedieningspaneel. Hier geven wij uitleg over de verschillende bedieningselementen.

Overzicht

Hier is een overzicht van uw bedieningspaneel. Niet alle symbolen verschijnen tegelijkertijd op de displays. Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type



Bedieningstoetsen en indicaties

Met de bedieningstoetsen start u de oven en stelt u verschillende extra functies in.

Op de displays kunt u de ingestelde waarden aflezen. Zolang er een symbool knippert op het display kunt u instellen

Toets	Gebruik
 Hoofdschakelaar	Oven in- en uitschakelen
 Lamp	Ovenlampen in- en uitschakelen
 Sleutel	Kinderslot in- en uitschakelen
 Tijd	Dagtijd  , tijdsduur  en einde  instellen
 Info	Basisinstellingen oproepen, opwarmtemperatuur of het ingestelde gewicht bij de automatische programma's opvragen
 Wekker	Wekker instellen
 Snelvoorverwarming	De oven bijzonder snel voorverwarmen
OK bevestiging / start	Instellingen bevestigen of oven starten

Symbool	Betekenis
 Slot	geeft aan dat de liftfunctie geblokkeerd is

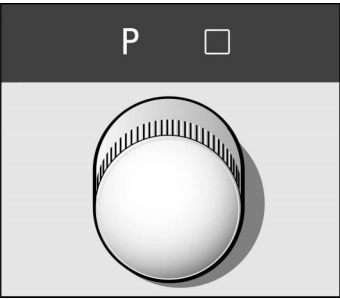
Temperatuurcontrole



De balk met vijf velden in de temperatuur-indicatie is de temperatuurcontrole.

Deze geeft de temperatuurstijging of de restwarmte in de oven weer.

Functiekeuzeknop

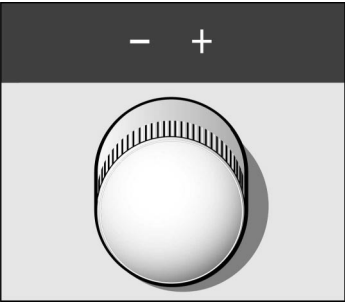


Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in. Het betreffende symbool verschijnt in de indicatie van de verwarmingsmethode. In de temperatuur-indicatie verschijnt bij elke verwarmingsmethode een voorgestelde waarde.

Verwarmingsmethode	Gebruik
 Boven-/onderwarmte	voor gebak in vormen, gebak op de plaat, ovenschotels en magere stukken vlees
 Boven-/ onderwarmte speciaal*	voor gist, biscuittaart- en deeg van bijv. soesjes
 3D-hetelucht	voor pizza's, taart, cake, koekjes en bladerdeeg op twee niveaus, op één niveau toebehoren op hoogte 1 of 3 inhangen
 Speed	voor diepvriesproducten zonder voorverwarming
 Onderwarmte	voor het nabakken en inmaken en voor gerechten die au bain marie worden bereid
 Circulatiegrillen	voor vlees, gevogelte en hele vis
 Vlakgrillen	voor steaks, worstjes, sneetjes brood en stukken vis
 Ontdooien	voor het ontdooien van 20 °C tot 60 °C
 Warmhouden open	voor het warmhouden van gerechten bij een geopende oven en voor het smelten van chocolade, boter en gelatine
 Voorverwarmen	voor het voorverwarmen van porseleinen servies tot 60 °C
 Warmhouden	voor het warmhouden van gerechten bij een gesloten oven van 65 °C tot 100 °C
 Zelfreiniging	hiermee reinigt de oven zich zelfstandig
 Automatische programma's	Programma's voor stoofgerechten, sappig gebraden vlees en eenpansmaaltijden

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Draaiknop



Met de draaiknop kunt u alle instelwaarden wijzigen.

Bereiken

30 °C - 300 °C

1 - 3

1

1 - 3

0:01 h - 23:59 h

0:05 min - 12:00 h

P1 - P26

0.3 kg - 3.0 kg

Betekenis

Temperatuur bij de verwarmingsmethoden

Uitzonderingen:

3D-hetelucht  van 30 °C tot 275 °C

Ontdooien  van 20 °C tot 60 °C

Voorverwarmen  van 30 °C tot 60 °C

Warmhouden  van 65 °C tot 100 °C

Standen bij het vlakgrillen 

Stand voor het warmhouden open 

Standen voor de zelfreiniging 

Tijdsduur van 1 minuut tot 23:59 uur

Wekkertijd van 5 seconden tot 12:00 uur

Automatische programma's  P

Kilogram bij de programma's
bij enkele programma's is het bereik kleiner

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. Ze hebben geen nulstand.

Oven en toebehoren

Hier krijgt u informatie over de oven en de toebehoren. Wij leggen u uit hoe u de toebehoren inhangt en het glaskeramiek gebruikt.

Oven

De oven heeft een koelventilator. Tijdens het gebruik schakelt deze naar behoefte in en uit. Om de oven sneller af te laten koelen, loopt hij enige tijd na. Er komt warme lucht vrij bij de bovenkant van de oven en de onderkant van de liftbodem. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Wanneer de oven wordt geopend terwijl hij aanstaat, wordt het verwarmen onderbroken. Een eventueel aflopende tijdsduur stopt. Als de oven gesloten is, opnieuw starten met de toets OK.

Ovenlampen

De oven heeft een plafondlamp en twee zijlampen.

Bij de zelfreiniging  kunnen de lampen niet worden ingeschakeld.

Toets Lamp

Met de toets Lamp  kunt u de lampen in- of uitschakelen.

Ovenfunctie

Wordt de oven met de hoofdschakelaar ① ingeschakeld, dan gaan de lampen aan, en bij uitschakeling van de oven gaan ze uit.

Oven instellen

Bij ingeschakelde temperaturen tot 60 °C en bij de zelfreiniging  gaan de lampen uit.

Zo is een optimale fijnregeling mogelijk.

Moet de oven automatisch in- en uitschakelen, dan gaan de lampen uit tot de start. Zolang er een tijdsduur loopt, zijn de lampen aan. Is de tijdsduur afgelopen, dan gaan de lampen uit.

Liftfunctie

Is de oven geopend, dan brandt alleen de plafondlamp.

Lampen zijn uit:

Bij het bewegen van de lift gaat de plafondlamp aan.
Zodra de oven gesloten is, gaat hij uit.

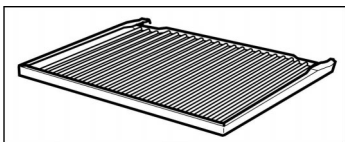
Lampen zijn aan:

Bij het bewegen van de lift gaan de zijlampen uit.
Zodra de oven gesloten is, gaan ze aan.

Toebehoren

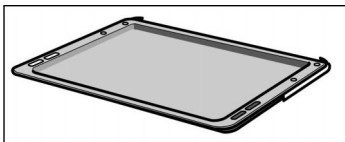
Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren kopen of extra toebehoren krijgen. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.
Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het Internet.

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.



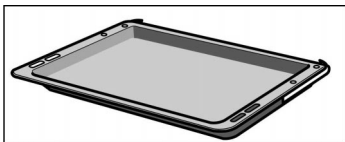
Rooster HZ 304000

voor schalen, taartvormen, gebraad, stukken gegrild vlees en diepvriesgerechten.



Emailen bakplaat HZ 301070

voor gebak en koekjes.



Braadslede HZ 302070

voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.

Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Extra toebehoren

Inzetrooster HZ 304001

Glazen braadpan HZ 915000

Metalen braadpan HZ 26000

XXL-braadpan HZ 390800

Bakvorm HZ 26001

Gebruik

voor grillgerechten in de braadslede

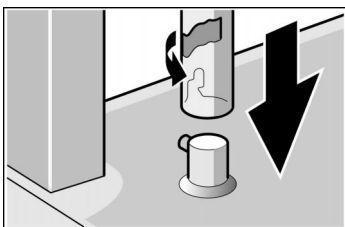
voor suddergerechten en ovenschotels,
bijzonder geschikt voor de automatische programma's

voor gebruik in de oven,
van buiten geëmailleerd en van binnen voorzien van een
anti-aanbaklaag

voor bijzonder grote of vele porties,
van buiten granietemail en ovenbestendige glazen deksel

voor bijzonder vochtig gebak, bestand tegen het uitlopen van
vocht

Accessoirehouder



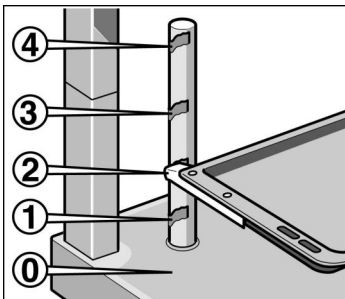
Voor u de toebehoren voor de eerste keer aanbrengt, dient u de accessoirehouder te bevestigen.

Let erop dat de inhangsleuven voor de toebehoren naar buiten wijzen.

1. De betreffende accessoirehouder op de houder bevestigen.
2. Iets naar buiten draaien, zodat de tap tot de aanslag inklikt in de holte.

U kunt de accessoirehouder op elk moment weer afnemen. Hiervoor de betreffende accessoirehouder iets optillen, naar binnen draaien en naar boven van de houders aftrekken.

Toebehoren inbrengen



De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de accessoirehouder worden ingebracht.

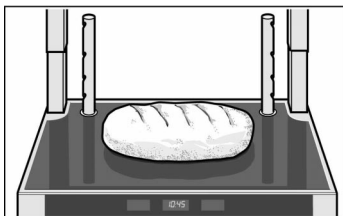
Het glaskeramiek op de liftbodem dient als extra plaats om vormen op te zetten.

De toebehoren licht in de richting van de inhangsleuven kantelen en in de accessoirehouders aanbrengen, zodat ze stevig inklikken.

De vorm direct op het glaskeramiek van de liftbodem plaatsen.

Glaskeramiek

U kunt het glaskeramiek voor veel gerechten gebruiken als extra plaats om iets neer te zetten. Braadstukken en bakwaren lukken door het contact met het verwarmingsoppervlak bijzonder goed en u heeft geen toebehoren nodig.



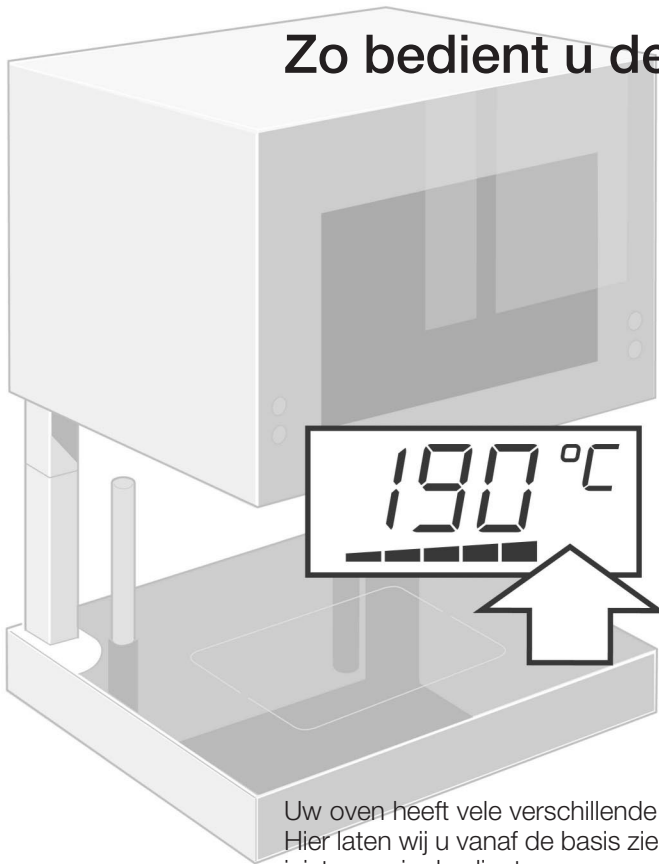
Zet het servies direct op het glaskeramiek.

Om brood te bakken legt u het deeg zonder servies direct op het glaskeramiek.

Kant-en-klare diepvriesproducten eveneens zonder servies direct op het glaskeramiek leggen.

Plaats uw gerecht altijd in het midden van het verwarmingsoppervlak. De opdruk op het glaskeramiek helpt u daarbij.

Zo bedient u de oven



Uw oven heeft vele verschillende functies.
Hier laten wij u vanaf de basis zien hoe u hem op de juiste manier bedient.
U vindt voorbeelden voor het instellen van de oven en de dagtijd, voor de wekker en de basisinstellingen.

Voor het eerste gebruik

Lees voor u de oven voor de eerste keer gebruikt de veiligheidsvoorschriften in het hoofdstuk “Waarop u dient te letten”.

Wanneer de oven bedrijfsklaar is, laat u hem warm worden en reinigt u de toebehoren.

Tijd instellen

Knipperen in de tijdsindicatie het symbool Tijd  en vier nullen, dan is de oven nog niet bedrijfsklaar. Stel de dagtijd in.

1. De toets Tijd  indrukken.
12:00 verschijnt op het display en het symbool Tijd  knippert.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. Met de toets Tijd  bevestigen.

Nu is de oven gebruiksklaar.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.
Ideaal hiervoor is een uur bij boven-/onderwarmte  op 240 °C.

Zo stelt u in

1. Zolang op de hoofdschakelaar  drukken tot in de indicatie van de verwarmingsmethode het symbool  verschijnt.
2. Met de functiekeuzeknop boven-/onderwarmte  instellen.
3. Met de draaikop 240 °C instellen.
4. Met de toets OK de oven starten.

De oven na een uur met de hoofdschakelaar  uitschakelen.

Toebehoren reinigen

Om vuil van het transport te verwijderen reinigt u de toebehoren grondig met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.

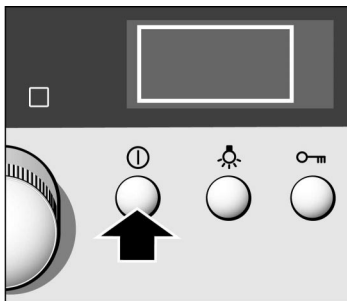
Oven in- en uitschakelen

Om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt gestart, is er een hoofdschakelaar. Alleen wanneer de oven ingeschakeld is, kan hij ingesteld worden.

Hoofdschakelaar

Met de hoofdschakelaar ① schakelt u de oven in en uit.

Inschakelen



Zolang op de hoofdschakelaar ① drukken tot in de indicatie van de verwarmingsmethode het symbool □ verschijnt.

Wordt er niets ingesteld of wordt een instelling niet bevestigd, dan schakelt de oven na enkele minuten weer uit.

De indicatie van de verwarmingsmethode gaat uit.

Uitschakelen

Druk zolang op de hoofdschakelaar ① tot de indicatie van de verwarmingsmethode verdwijnt.

Oven instellen

In het hoofdstuk "Hier vindt u de juiste instelwaarden" vindt u voor vele gerechten de juiste instellingen. U heeft verschillende mogelijkheden om 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 hoeft geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

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

N.B.

De oven altijd met de toets OK starten.
Wanneer u vergeet te starten, wordt u hier na enkele seconden door een geluidssignaal aan herinnerd.

U kunt de oven alleen starten als hij gesloten is.

Uitzondering:

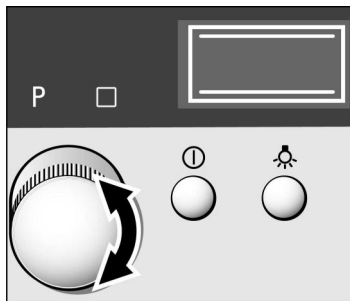
Bij het warmhouden open  moet de oven geopend zijn. De liftfunctie is zolang geblokkeerd en in de temperatuurindicatie is het symbool Slot  verlicht.

Instellen

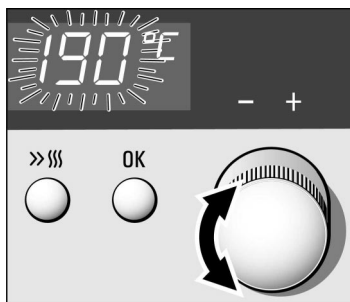
Schakel de oven met de hoofdschakelaar ① in.
Vervolgens kunt u instellen.

Voorbeeld:
Boven-/onderwarmte ,
190 °C

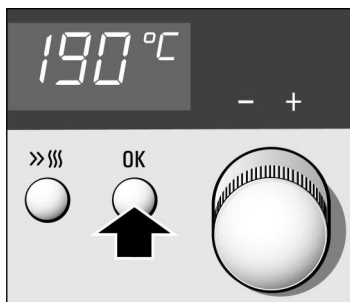
1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de draaiknop de gewenste temperatuur of grillstand instellen.



3. Met de toets OK de oven starten.



In de tijdsindicatie wordt de tijd weergegeven.

Uitschakelen

Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de hoofdschakelaar ① uitschakelen.

Instellingen veranderen

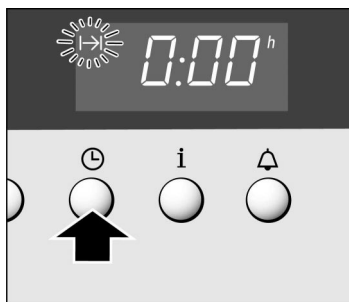
U kunt de verwarmingsmethode, de temperatuur of de grillstand op elk moment veranderen.

Met de toets OK de oven weer starten.

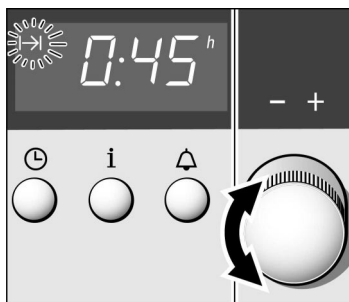
Automatisch uitschakelen

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 2. Voor u de oven start, voert u de tijdsduur voor uw gerecht in.

Voorbeeld: Tijdsduur
45 minuten



3. Zo vaak op de toets Tijd ⌚ drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Tijdsduur I→I knippert.



4. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

Voorgestelde waarde Plus + = 30 min.

Voorgestelde waarde Min - = 10 min.

5. Met de toets OK de oven starten.

In de tijdsindicatie is het symbool Tijdsduur I→I verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op en de ovenlampen gaan uit.

In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur  en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven

In de temperatuur-indicatie knippert de temperatuur of de grillstand.

U kunt het signaal met de toets Tijd  voortijdig uitschakelen.

Met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.

Tijdsduur veranderen

Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Tijdsduur  knippert.

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Met de toets OK de verandering bevestigen.

Tijdsduur wissen

Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Tijdsduur  knippert.

Met de draaiknop de tijdsduur naar 0:00 terugzetten.

Met de toets OK de verandering bevestigen.

Instellingen veranderen

Wanneer u de temperatuur verandert, wordt de ingestelde tijdsduur gewist. Wanneer u de temperatuur of de grillstand verandert, stopt de tijdsduur.

Met de toets OK de oven weer starten.

Instellingen wissen

Met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.

Tijdinstellingen opvragen

Eindtijd  of dagtijd  opvragen:

Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.

De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

Automatisch in- en uitschakelen

Let er op dat levensmiddelen niet te lang in de oven staan en bederven.

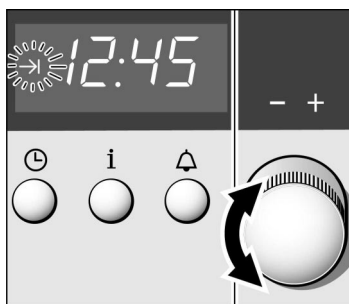
Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. Voor u de oven start, stelt u de eindtijd op een later tijdstip in.

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



5. Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde  knippert.

In de tijdsindicatie verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar is.



6. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip instellen.

7. Met de toets OK de instellingen bevestigen.

In de tijdsindicatie is het symbool Einde  verlicht en de eindtijd wordt weergegeven. Wanneer de oven start, is het symbool Tijdsduur  verlichten de tijdsduur loopt zichtbaar af.

De ovenlampen gaan uit tot de start.

De eindtijd is bereikt

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op en de ovenlampen gaan uit.
In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur  en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven
In de temperatuurindicatie knippert de temperatuur of de grillstand.
U kunt het signaal met de toets Tijd  voortijdig uitschakelen.
Met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.

Eindtijd veranderen

Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde  knippert.
Met de draaiknop de eindtijd veranderen.
Met de toets OK de verandering bevestigen.

Eindtijd wissen

Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde  knippert.
Met de draaiknop de eindtijd terugzetten tot het actuele tijdstip bereikt is waarop de tijdsduur eindigt.
Met de toets OK de verandering bevestigen.
De oven start.

Instellingen veranderen

Wanneer u de temperatuur verandert, wordt de ingestelde tijdsduur en de eindtijd gewist. U kunt de temperatuur of grillstand veranderen tot de tijdsduur afloopt.
Met de toets OK de verandering bevestigen.

Instellingen wissen

Met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.

Tijdinstellingen opvragen

Ingestelde tijdsduur  of eindtijd  of dagtijd  opvragen:
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.
De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

Temperatuur- controle

Temperatuurstijging



De temperatuurcontrole geeft de temperatuurstijging of de restwarmte in de oven aan.

Wanneer u de oven start, geeft de temperatuurcontrole de temperatuurstijging aan. Als u voorverwarmt, kunt u het gerecht in de oven zetten zodra alle vijf de velden gevuld zijn.

Bij het vlakgrillen , het ontdooien  tot 20 °C, het warmhouden open  en bij de zelfreiniging  verschijnt de indicatie niet.

Zolang de oven opwarmt kunt u met de toets Info i de actuele opwarmtemperatuur opvragen. Deze verschijnt enkele seconden in de temperatuurindicatie.

Bij onderwarmte kunt  u de temperatuur niet opvragen.

Door de thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur anders zijn dan de werkelijke temperatuur in de oven.

Restwarmte



Wanneer u de oven uitschakelt, geeft de temperatuurcontrole de restwarmte aan. Wordt de oven geopend, dan verschijnt er ook een H als aanwijzing dat de oven heet is.

Bij de restwarmte heeft de temperatuurcontrole altijd betrekking op 300 °C. Zijn alle vijf velden gevuld, dan heeft de oven een temperatuur van ca. 300 °C. Is de temperatuur gedaald tot ca. 60 °C, dan verdwijnt de indicatie.

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. Uw gerecht wordt voltooid met de restwarmte. Zo spaart u energie.

Tijd

Nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten of na een stroomuitval knipperen het symbool Tijd ⌚ en vier nullen in de tijdsindicatie. Stel de dagtijd in.

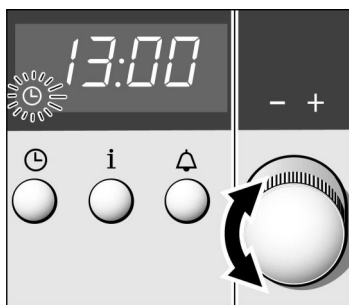
Instellen

De oven moet uitgeschakeld zijn en er mag geen wekker zijn ingesteld.

Voorbeeld: 13:00 uur



1. De toets Tijd ⌚ indrukken.
In de tijdsindicatie verschijnt de dagtijd 12:00 en het symbool Tijd ⌚ knippert.



2. Met de draaiknop de tijd instellen.

3. Met de toets Tijd ⌚ bevestigen.

Wanneer het symbool Tijd ⌚ verdwijnt, is de dagtijd overgenomen.

Dagtijd wijzigen

U kunt de dagtijd altijd veranderen.

Dagtijd niet weergegeven

U kunt de basisinstellingen veranderen, zodat de dagtijd alleen wordt weergegeven wanneer de oven is ingeschakeld.

Lees hierover de paragraaf “Basisinstellingen” na.

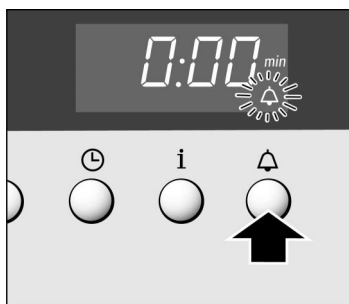
Wekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven en heeft een eigen geluidssignaal.

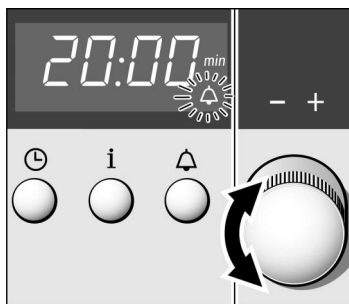
Instellen

U kunt de wekker op elk moment instellen.

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken.
In de tijdsindicatie verschijnt wekkertijd 0:00 en het symbool Wekker  knippert.



2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.

Voorgestelde waarde Plus + = 10 min.

Voorgestelde waarde Min - = 5 min.

3. Met de toets Wekker  de wekker starten.

In de tijdsindicatie is het symbool Wekker  verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. In de tijdsindicatie knippert het symbool wekker  en de wekkertijd 0:00 wordt weergegeven.

Met de toets Wekker  de wekker uitschakelen.

Wekkertijd veranderen	De toets Wekker  indrukken. In de tijdsindicatie knippert het symbool Wekker  . Met de draaiknop de wekkertijd veranderen. Met de toets Wekker  bevestigen.
Wekkertijd wissen	Driemaal de toets Wekker  indrukken.
De wekker en de tijdsduur of de eindtijd zijn gelijktijdig ingesteld	Beide symbolen zijn verlicht in de tijdsindicatie. De wekkertijd loopt zichtbaar af. Tijdsduur  , eindtijd  of dagtijd  opvragen: Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt. De waarde wordt enkele seconden weergegeven.
Instellingen wissen	Als u de oven met de hoofdschakelaar  uitschakelt, loopt de wekker verder.

Basisinstellingen

De oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

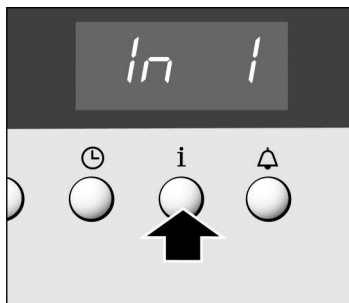
Basisinstelling:	keuze 0	keuze 1	keuze 2
In 1 Alle waarden terugzetten	nee	ja	—
In 2 Dagtijd weergeven	alleen bij werking	altijd*	—
In 3 Signaalduur na afloop van een ingestelde tijd	kort	gemiddeld*	lang
In 4 Nalooptijd van de koelventilator	kort	gemiddeld*	lang
In 5 Helderheid van de indicaties	helder	gemiddeld*	zwak
In 6 bij het kinderslot liftfunctie blokkeren	nee*	ja	—
In 7 Snelheid van de lift	langzaam*	snel	—
In 8 Dagtijndeling	24 h*	12 am/pm	—

* Fabrieksinstelling

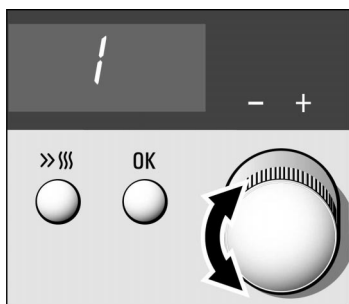
Instellen

Voorbeeld: Alle waarden terugzetten

De oven moet uitgeschakeld zijn en er mag geen wekker zijn ingesteld.



1. De toets Info **i** indrukken tot er een signaal klinkt. In de tijdsindicatie verschijnt In 1 en in de temperatuurindicatie de daarbij ingestelde basisinstelling.



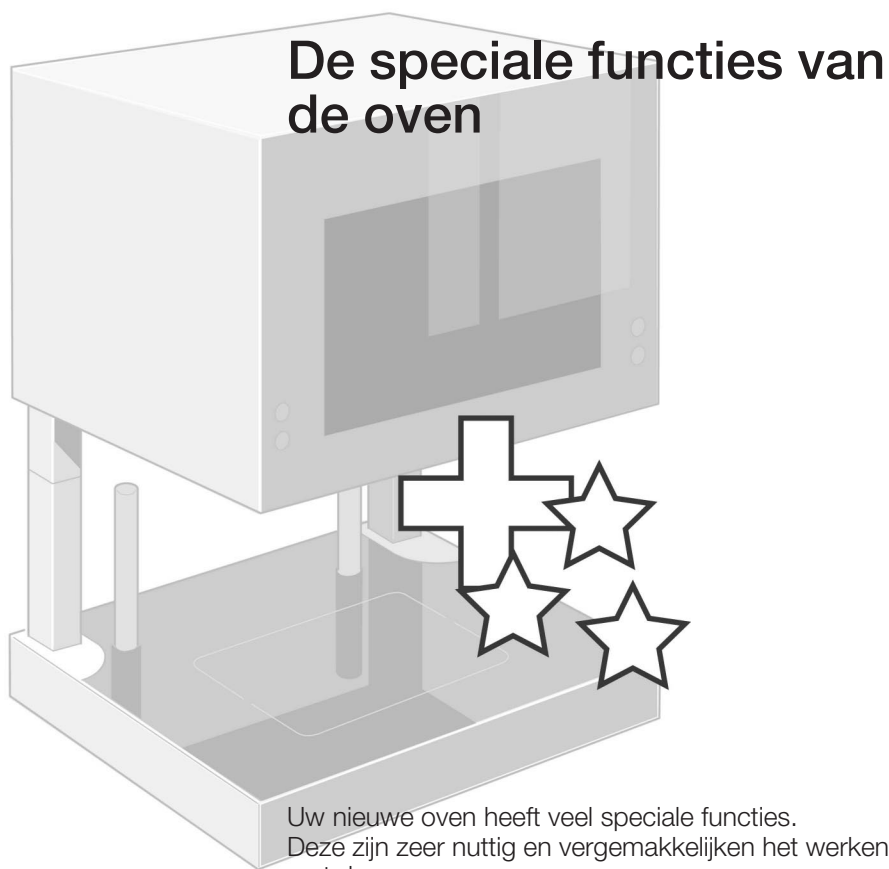
2. Met de draaiknop de basisinstelling veranderen.

Met de toets Info **i** kunt u alle niveaus doorlopen en met de draaiknop de basisinstellingen veranderen.

3. Tenslotte met de toets OK de veranderingen bevestigen.

Basisinstellingen wijzigen

U kunt de basisinstellingen op elk moment wijzigen.



Snelvoorverwarming

Bij het snelvoorverwarmen bereikt de oven de gewenste temperatuur bijzonder snel. Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de oven wanneer het snelvoorverwarmen beëindigd is.

U kunt de snelvoorverwarming bij de volgende verwarmingsmethoden gebruiken:

Boven-/onderwarmte 

Boven-/onderwarmte speciaal 

3D-hetelucht 

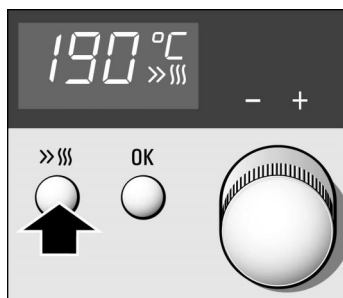
Circulatiegrillen 

De snelvoorverwarming kan alleen worden ingeschakeld wanneer de ingestelde temperatuur minstens 100 °C bedraagt en de temperatuurcontrole nog niet helemaal gevuld is.

Instellen

Voorbeeld:
Snelvoorverwarmen op
190 °C

De oven naar wens instellen en starten.



Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming »|||.

In de temperatuurindicatie is het symbool Snelvoorverwarming »||| verlicht.

De oven warmt op tot alle velden van de temperatuurcontrole gevuld zijn.

De snelvoorverwarming is beëindigd

Er klinkt een signaal en het symbool Snelvoorverwarming »||| verdwijnt. Alle velden van de temperatuurcontrole zijn verlicht. Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming »|||. Het symbool Snelvoorverwarming »||| gaat uit.

Instellingen veranderen

Wanneer u de verwarmingsmethode of de temperatuur of grillstand verandert, breekt de Snelvoorverwarming af.

Kinderslot

Uw oven heeft een kinderslot. Zo kunnen de kinderen de oven niet per ongeluk inschakelen of een instelling veranderen.

Het kinderslot zorgt ervoor dat de bedieningstoetsen niet reageren, enkele uitzonderingen daargelaten:

Kinderslot bij een ingeschakelde oven

Het signaal voor de wekker of een afgelopen tijdsduur kan worden uitgezet.

Alle tijdstellingen kunnen met de toets Tijd ⌚ worden opgeroepen.

De oven kan met de hoofdschakelaar ① wel uit- maar niet ingeschakeld worden.

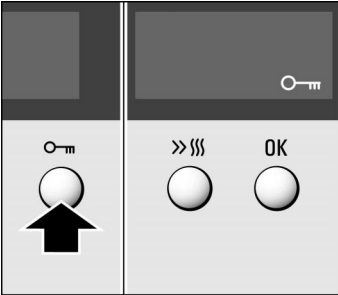
Kinderslot bij een uitgeschakelde oven

Het signaal voor de wekker kan uitgezet worden.

De dagtijd kan met de toets Tijd ⌚ worden opgeroepen.

Instellen

Voorbeeld: Kinderslot bij een uitgeschakelde oven



U kunt het kinderslot op elk moment activeren.

Zolang op de toets sleutel  drukken tot in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verschijnt.

Het kinderslot is actief en het symbool Sleutel  is verlicht.

Kinderslot opheffen

Zolang op de toets sleutel  drukken tot in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verdwijnt.

U kunt de wekker gebruiken zoals u gewend bent.

Liftfunctie blokkeren

U kunt de basisinstellingen veranderen, zodat bij het kinderslot ook de liftfunctie wordt geblokkeerd. Zie hiervoor in het hoofdstuk “Zo bedient u de oven”, de paragraaf “Basisinstellingen”.

Als u het kinderslot activeert, worden de bedieningstoetsen en de liftfunctie geblokkeerd. In de tijdsindicatie is ook het symbool Slot  verlicht.

Automatische tijdsbegrenzing

De automatische tijdsbegrenzing van uw oven wordt actief wanneer de oven gedurende lange tijd opwarmt zonder dat er een instelling is veranderd. Hoe lang dit is, hangt af de ingestelde temperatuur of de grillstand.

De ovenlampen gaan na ca. 2 uur uit.

Automatische tijdsbegrenzing wordt actief



Er klinkt een signaal en in de temperatuurindicatie verschijnt OFF.

De oven warmt niet meer op.

Met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.
U kunt de wekker gebruiken zoals u gewend bent.

Tijdsduur instellen

Om te voorkomen dat de automatische tijdsbegrenzing niet per ongeluk actief wordt, stelt u een tijdsduur in.

De oven warmt op wanneer de tijdsduur afgelopen is.

Automatische programma's

Met de automatische programma's gaan geraffineerde stoofgerechten, sappig gebraden vlees en smakelijke eenpansmaaltijden u heel gemakkelijk af. U hoeft hierbij niet te keren en om te roeren. Omdat de vorm gesloten is, blijft de oven schoon.

Vormen

Geschikte vormen

De automatische programma's zijn alleen geschikt voor de bereiding in gesloten vormen. Gebruik vormen met passende deksels.

De vormen moeten tot 300 °C hittebestendig zijn. Let erop dat ook de handgrepen hittebestendig zijn. Het beste zijn vormen van glas of glaskeramiek. Neem de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

Om ervoor te zorgen dat er niets aanbrandt, moet bij enkele gerechten de bodem van de vorm met vloeistof bedekt zijn.

Bij vormen van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium wordt het gerecht bruiner. Voeg meer vloeistof toe.

Bij diepvriesgerechten voegt u minder vloeistof toe.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het gerecht wordt niet zo bruin en niet zo snel gaar.

Ongeschikte vormen

Vormen van helder glanzend aluminium of van leem zijn ongeschikt. Deze nemen de warmte niet goed op en leem zuigt water op.

Grootte van de vorm

U krijgt het beste resultaat als het vlees de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekt. Zo ontstaat ook een mooie braadjus.

De afstand van het vlees tot de wand van de vorm en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

De afstand van het eenpansgerecht tot het deksel moet ook minstens 3 cm bedragen.

Gerecht voorbereiden

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen.

Weeg het verse of diepvriesvlees, de vis of voor eenpansgerechten ook de groente.

Om in te stellen dient u het gewicht te weten.

Vlees

Kruid het vlees zoals gebruikelijk.

Als dit in de programmatabel is aangegeven, vloeistof in de lege vorm gieten tot de bodem bedekt is, bijv. water of bouillon.

Het vlees in de vorm doen en met een passende deksel sluiten.

Rosbief dient ca. 8 cm hoog te zijn en met een vleeskoord te worden samengebonden. Zo wordt het gelijkmatig gegaard en behoudt het zijn vorm.

Vis

U kunt zoals gebruikelijk zout toevoegen en de vis besprenkelen met citroensap.

Gestoomde vis:

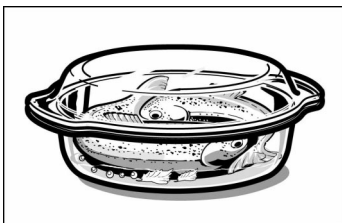
Vloeistof in de lege vorm gieten tot de bodem bedekt is, bijv. wijn of citroensap.

Gebraden vis:

De vis door de bloem halen en met gesmolten boter bestrijken.

De vis in de vorm doen en sluiten met een passende deksel.

Aanwijzing: Vis lukt het beste wanneer deze in de “zwemhouding” in de vorm ligt.



Eenpansgerecht

Bereid de ingrediënten voor het eenpansgerecht voor zoals gebruikelijk en doe deze in de vorm.

Wat extra vloeistof eraan toevoegen en met een passende deksel sluiten.

Programma's

Zet de vorm op het glaskeramiek. De oven niet voorverwarmen.

Programma vers gerecht		geschikt is	Gewichts- bereik	Vloeistof toevoegen
1	Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk, gemarineerd vlees	0,5 - 3,0 kg	ja
2	Rosbief, medium	Rosbief, klapstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
3	Rosbief, doorbakken	Rosbief, klapstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
4	Gebraden varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, fricandeau, rollade	0,5 - 3,0 kg	ja
5	Vlees met een korstje	Schouderstuk, buikstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
6	Gebraden kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	0,5 - 2,5 kg	ja
7	Lamsbout	Bout zonder been	0,5 - 2,5 kg	ja
8	Lamsbout, rosé	Bout zonder been	0,5 - 2,5 kg	nee
9	Kip	Kip	0,5 - 2,0 kg	nee
10	Eend, gans	Eend, gans	1,0 - 3,0 kg	nee
11	Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	0,3 - 1,5 kg	nee
12	Kalkoenborstfilet	Kalkoenborst, rollade	0,5 - 2,5 kg	ja
13	Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	0,5 - 2,5 kg	ja
14	Casselerrib, ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	0,5 - 3,0 kg	ja
15	Gehakt	Gebraden gehakt	0,3 - 3,0 kg	nee
16	Eenpansgerechten	Vleesrolletjes, eenpansgerecht met dobbelsteentjes rundvlees, goulash	0,3 - 3,0 kg	ja
17	Gestoofte vis	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	0,3 - 1,5 kg	ja
18	Vis, gebakken	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	0,3 - 1,5 kg	nee

Programma diepvriesgerecht*		geschikt is	Gewichts- bereik	Vloeistof toevoegen
19	Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk	0,5 - 2,0 kg	ja
20	Gebraden varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, fricandeau, rollade	0,5 - 2,0 kg	ja
21	Gebraden kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	0,5 - 2,0 kg	ja
22	Lamsbout	Bout zonder been	0,5 - 2,0 kg	ja
23	Lamsbout, rosé	Bout zonder been	0,5 - 2,0 kg	nee
24	Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	0,3 - 1,5 kg	nee
25	Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	0,5 - 2,0 kg	ja
26	Ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	0,5 - 2,0 kg	ja

* Let op: Bij diepvriesvlees de eindtijd niet op een later tijdstip instellen. Het vlees ontdooit tijdens de wachttijd en wordt oneetbaar.

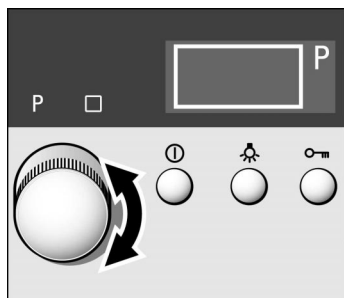
Tijdsduur van het gerecht

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 5. In de tijdsindicatie verschijnt de eindtijd. Wanneer de oven start, loopt de tijdsduur zichtbaar af.

Instellen

Wanneer u het gerecht heeft voorbereid, kiest u een geschikt programma uit de programmatabel. Schakel de oven met de hoofdschakelaar ① in en stel in.

Voorbeeld: Rosbief medium, 1,2 kg, het is 10:45 uur. Programma 2, het duurt 65 minuten voor het gerecht klaar is.

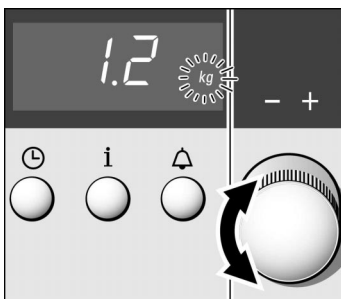


1. Met de functiekeuzeknop de automatische programma's kiezen.

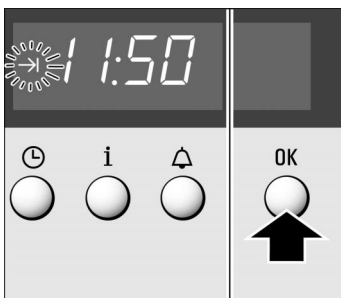


2. Met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.

3. Met de toets OK bevestigen.
In de tijdsindicatie verschijnt een voorgestelde waarde voor het gewicht.



4. Met de draaiknop het gewicht instellen.



5. Met de toets OK bevestigen.
In de tijdsindicatie knippert het symbool Einde →I en het tijdstip waarop het programma eindigt wordt aangegeven.

6. Met de toets OK de oven starten.

In de tijdsindicatie is het symbool Tijdsduur I→I verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op en de ovenlampen gaan uit.

In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur I→I en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven

U kunt het signaal met de toets Tijd ⌚ voortijdig uitschakelen.

Met de hoofdschakelaar Ⓛ de oven uitschakelen.

Programma afbreken:

De verwarmingsmethode veranderen of met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.

Het programmanummer kan niet worden gewijzigd.

Instellingen opvragen

Eindtijd →I of dagtijd ☹ opvragen:

Zo vaak op de toets Tijd ☹ drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.

De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

Gewicht opvragen:

De toets Info i indrukken. In de tijdsindicatie wordt enkele seconden het ingestelde gewicht weergegeven.

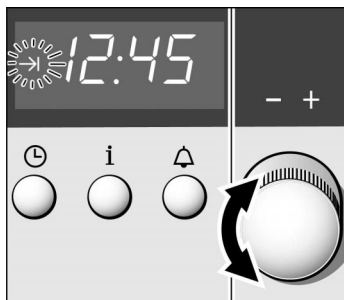
Automatisch in- en uitschakelen

Let er op dat levensmiddelen niet te lang in de oven staan en bederven.

Gebruik geen diepvriesvlees. Het ontdooit tijdens de wachttijd en wordt oneetbaar.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 5. Voor u de oven start, stelt u de eindtijd op een later tijdstip in.

Voorbeeld: Het gerecht moet om 12:45 uur klaar zijn.



6. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip instellen.

7. Met de toets OK bevestigen.

In de tijdsindicatie is het symbool Einde →I verlicht en de eindtijd wordt weergegeven. Wanneer de oven start, is het symbool Tijdsduur I→I verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.

De ovenlampen gaan uit tot de start.

De eindtijd is bereikt

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op en de ovenlampen gaan uit.

In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur **I→I** en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven

U kunt het signaal met de toets Tijd **⌚** voortijdig uitschakelen.

Met de hoofdschakelaar **Ⓢ** de oven uitschakelen.

Eindtijd veranderen

Zo vaak op de toets Tijd **⌚** drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde **→I** knippert.

Met de draaiknop de eindtijd veranderen.

Met de toets OK de verandering bevestigen.

Eindtijd wissen

Zo vaak op de toets Tijd **⌚** drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde **→I** knippert.

Met de draaiknop de eindtijd terugzetten tot het actuele tijdstip bereikt is waarop het programma eindigt.

Met de toets OK de verandering bevestigen.

De oven start.

Programma afbreken:

De verwarmingsmethode veranderen of met de hoofdschakelaar **Ⓢ** de oven uitschakelen.

Het programmanummer kan niet worden gewijzigd.

Instellingen opvragen

Tijdsduur **I→I** of eindtijd **→I** of dagtijd **⌚** opvragen:

Zo vaak op de toets Tijd **⌚** drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.

De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

Gewicht opvragen:

De toets Info **i** indrukken. In de tijdsindicatie wordt enkele seconden het ingestelde gewicht weergegeven.

Tips voor automatische programma's

Het gewicht van het vlees of gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik.

Het gewichtsbereik is bewust beperkt. Voor zeer grote braadstukken is vaak geen voldoende grote braadslede voorhanden. Bereid grote stukken vlees met Boven-/onderwarmte  of Circulatiegrillen .

Het vlees is goed, maar de jus is te donker.

Neem een kleinere vorm en gebruik meer vloeistof.

Het vlees is goed, maar de jus is te licht en te waterig.

Gebruik een grotere vorm en voeg minder of helemaal geen vloeistof toe.

Het gerecht is te droog aan de bovenkant.

Gebruik een vorm met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft malser door er spekreepjes op te leggen.

Tijdens het braden ruikt het vlees aangebrand, maar het ziet er goed uit.

Het deksel van de braadslede sluit niet goed of het vlees is groter geworden en heeft het deksel opgetild. Gebruik altijd een passende deksel. Let erop dat er minstens 3 cm afstand zit tussen het vlees en de wand van de vorm.

U wilt meerdere kippenbouten gelijktijdig braden.

De bouten moeten ongeveer even groot zijn. Stel het gewicht van de zwaarste bout in. Voorbeeld: Twee kalkoenbouten van 1,4 kg en 1,5 kg. Stel 1,5 kg in.

U wilt meerdere vissen gelijktijdig stoven of bakken.

De vissen moeten ongeveer even groot zijn. Stel het totale gewicht in. Voorbeeld: Twee forellen van 0,6 en 0,5 kg. Stel 1,1 kg in.

U wilt gevuld gevogelte bereiden.

Gevuld gevogelte is ongeschikt. Het lukt het best zonder vorm direct op het rooster. Dit kunt u nakijken in het hoofdstuk "Hier vindt u de juiste instelwaarden".

Het vlees voor het eenpansgerecht is niet goed bruin geworden.

Leg de volgende keer de vleesblokjes langs de rand van de vorm en leg de groente in het midden.

De groente is te zacht of te hard.

Moet de groente knapperig zijn, stel dan het gewicht van het vlees in. Moet de groente zacht zijn, stel dan het gewicht van de groente en het vlees samen in.

U wilt een vegetarisch eenpansgerecht voorbereiden.

Geschikt zijn alleen vaste groenten, bijv. wortels, sperziebonen, wittekool, selderij of aardappels. Hoe kleiner u de groente snijdt, hoe zachter deze wordt. Bedek de groente met vloeistof om te voorkomen dat deze te bruin wordt aan de bovenkant.

U wilt een roestvrijstalen
braadslede gebruiken.

Vormen van roestvrij staal zijn alleen onder bepaalde
voorwaarden geschikt. Het gerecht wordt niet zo bruin en niet
zo snel gaar.
Neem daarom na afloop van het programma het deksel eraf
en grill het vlees aan de bovenkant 8 tot 10 minuten bij
grillstand 3 .

Zelfreiniging

Met de zelfreiniging kunt u de oven gemakkelijk van
vuil ontdoen.
De oven warmt op bij ca. 500 °C. Hierbij worden
resten van het braden, grillen of bakken verbrand. U
hoeft alleen maar de as uit de oven te nemen.

Reinigingsstanden

Er zijn drie verschillende reinigingsstanden.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	1 uur
2	gemiddeld	1 uur, 15 minuten
3	intensief	1 uur, 30 minuten

Hoe sterker en ouder de vervuiling is, des te hoger
de reinigingsstand dient te zijn. Bij normaal gebruik is
het voldoende om de oven om de twee – drie
maanden te reinigen. Voor een reiniging zijn slechts
2,4 - 4,0 kilowatt uur nodig.

Aanwijzingen



De ovenlampen kunnen niet worden ingeschakeld.
De temperatuurcontrole verschijnt niet.
Voor uw veiligheid wordt de liftfunctie vanaf een
bepaalde temperatuur automatisch geblokkeerd. In
de tijdsindicatie verschijnt kort het symbool Slot 
De ovendeur kan pas weer worden geopend wanneer
het symbool Slot  van het display verdwijnt.
De oven nooit met de hand openen.
Verbrandingsgevaar door ontploffing!
Zolang de liftfunctie geblokkeerd is, kan de oven niet
opnieuw worden gestart.

Voor de zelfreiniging

Maak de oven en het glaskeramiek bij de deur dichting schoon. De dichting niet schuren. Door de grote hitte kan er vuil inbranden en kan de dichting worden beschadigd.

Maak het gebied tussen de accessoirehouders en hun steunen schoon. Door de as wordt het afnemen van de accessoirehouder anders bemoeilijkt.

Neem vormen en ongeschikte toebehoren uit de oven.



Voedselresten, vet en vleesjes kunnen in brand vliegen. Brandgevaar!

Maak de oven, evenals de toebehoren die u reinigt, met een vochtige doek schoon.

Toebehoren meereinigen

U kunt de braadslede of de emailen bakplaat op hoogte 3 meereinigen.

Het rooster is niet geschikt voor zelfreiniging.

De sterk vervuilde oven kan het beste worden schoongemaakt zonder toebehoren en accessoirehouders. Zo krijgt u een goed resultaat. U kunt de toebehoren bij een tweede fase schoonmaken.



De accessoires met een anti-aanbaklaag nooit meereinigen bij de zelfreiniging. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag vernietigd en ontstaan er giftige gassen.

Ernstig gezondheidsrisico!

Accessoirehouder

De accessoirehouders verkleuren bij hoge temperaturen. Met heet zeepsop en een schoonmaak sponsje kunnen deze verkleuringen worden verwijderd.

Wanneer u geen toebehoren meereinigt, kunt u de accessoirehouders eruit nemen.

Instellen

Voorbeeld: Reinigingsstand 2, het is 10:35 uur.

Schakel de oven met de hoofdschakelaar ① in.
Vervolgens kunt u instellen.

1. Met de functiekeuzeknop de zelfreiniging kiezen.

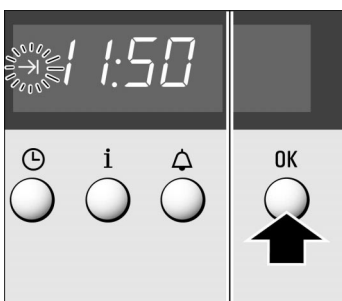
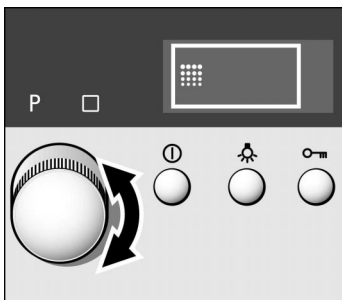
Om te voorkomen dat de zelfreiniging per ongeluk owordt gestart, knippert in de temperatuurindicatie de vooraf ingestelde stand 0.

2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand instellen.

3. Met de toets OK bevestigen.
In de tijdsindicatie knippert het symbool Einde →I en het tijdstip waarop de zelfreiniging eindigt wordt aangegeven.

4. Met de toets OK de oven starten.

In de tijdsindicatie is het symbool Tijdsduur I→I verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.
Vanaf een bepaalde temperatuur wordt de liftfunctie geblokkeerd en in de tijdsindicatie verschijnt het symbool Slot .



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur  en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven. U kunt het signaal met de toets Tijd  voortijdig uitschakelen. Met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.

Zelfreiniging afbreken

De verwarmingsmethode veranderen of met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.

De reinigingsstand kan niet worden gewijzigd.

Tijdstellingen opvragen

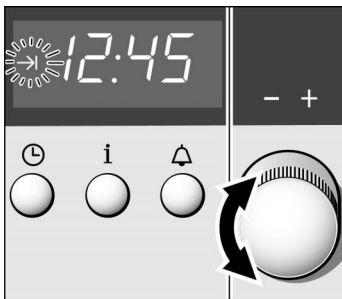
Eindtijd  of dagtijd  opvragen:

Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.

De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

Automatisch in- en uitschakelen

Voorbeeld: De zelfreiniging dient om 12:45 uur klaar te zijn.



Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3. Voor u de oven start, stelt u de eindtijd op een later tijdstip in.

4. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip instellen.

5. Met de toets OK bevestigen.

In de tijdsindicatie is het symbool Einde  verlicht en de eindtijd wordt weergegeven. Wanneer de oven start, is het symbool Tijdsduur  verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af. Vanaf een bepaalde temperatuur wordt de liftfunctie geblokkeerd en in de tijdsindicatie verschijnt het symbool Slot .

De eindtijd is bereikt

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur $\text{I} \rightarrow \text{I}$ en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven. U kunt het signaal met de toets Tijd $\odot$ voortijdig uitschakelen. Met de hoofdschakelaar Ⓢ de oven uitschakelen.

Eindtijd veranderen

Zo vaak op de toets Tijd $\odot$ drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde $\rightarrow \text{I}$ knippert. Met de draaiknop de eindtijd veranderen. Met de toets OK de verandering bevestigen.

Eindtijd wissen

Zo vaak op de toets Tijd $\odot$ drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde $\rightarrow \text{I}$ knippert. Met de draaiknop de eindtijd terugzetten tot het actuele tijdstip bereikt is waarop de zelfreiniging eindigt. Met de toets OK de verandering bevestigen. De oven start.

Zelfreiniging afbreken

De verwarmingsmethode veranderen of met de hoofdschakelaar Ⓢ de oven uitschakelen.

De reinigingsstand kan niet worden gewijzigd.

Tijdstellingen opvragen

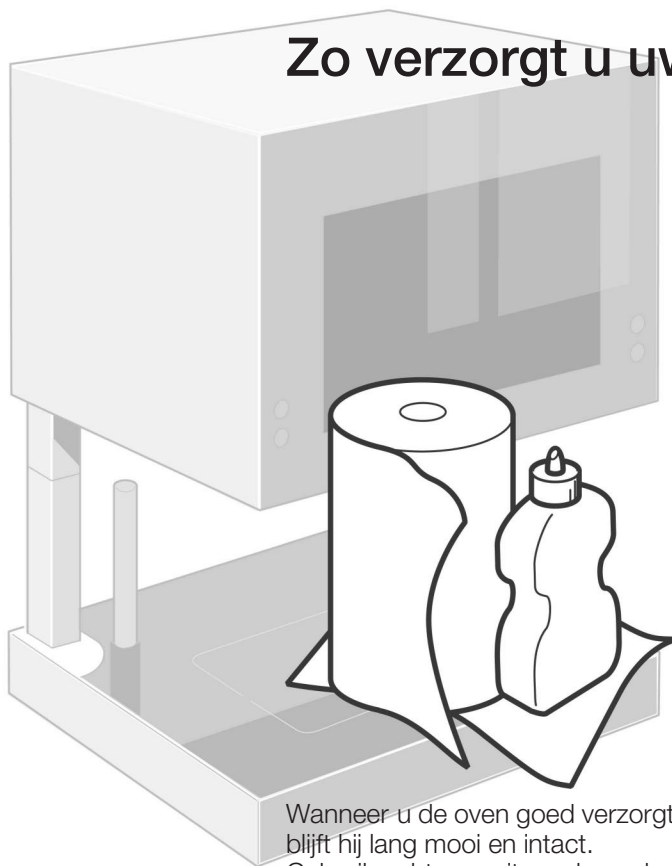
Tijdsduur $\text{I} \rightarrow \text{I}$ of eindtijd $\rightarrow \text{I}$ of dagtijd $\odot$ opvragen: Zo vaak op de toets Tijd $\odot$ drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt. De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

Na de zelfreiniging

Laat de oven goed afkoelen.

Vervolgens de achtergebleven as met een vochtige doek uit de oven nemen.

Zo verzorgt u uw oven



Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact.

Gebruik echter nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Hieronder wordt beschreven hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Onderhoud

Als u de oven altijd goed verzorgt, blijft hij lang mooi en hoeft u hem niet zo vaak grondig schoon te maken.

Sterke vervuiling voorkomen

Oven

Wanneer u bij het gebruik op een aantal dingen let, wordt u oven niet zo vuil.

Verwijder het meest grove vuil zodra de oven afgekoeld is.
Zo droogt het niet in en ontstaan er geen hardnekkige vlekken.

Gebruik zo vaak mogelijk de braadslede om het vet op te vangen.

Voorkant van de oven

Als u andere dingen met zeepsop en een schoonmaakdoekje schoonmaakt, neem de voorkant van de oven dan gelijk even mee.
Zo droogt het vuil niet zo sterk in.

Roestvrij staal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
Dan kan er geen corrosie ontstaan.

Reiniging

Ook bij een goede verzorging moet de oven steeds weer grondig worden schoongemaakt. Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel.

Schoonmaakmiddelen

Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Bereik

Reiniging

Buitenkant van de oven

Heet zeepsop:
Met een schoonmaakdoekje reinigen en een zachte doek drogen.

Ruiten van de deur

Glasreiniger:
Met een schoonmaakdoekje reinigen.

Binnenkant van de oven

Heet zeepsop of water met een scheutje azijn:
Met een schoonmaakdoekje reinigen.

Bij sterke vervuiling ovenreiniger:
Alleen in de onverwarmde oven gebruiken. Nooit het glaskeramiek hiermee reinigen.

U kunt het best de zelfreiniging gebruiken.

Glazen afscherming bij de ovenlampen

Heet zeepsop:
Met een schoonmaakdoekje reinigen.

Glaskeramiek

Speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramiek (siliconenvrij), voor watervlekken ook citroen of azijn:
Met een schoonmaakdoekje reinigen.

Nooit ovenreiniger of vlekkenverwijderaar gebruiken.

Bij sterke vervuiling een schraper (verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel):
Openen en alleen met het schrapermesje schoonmaken.
Let op, het mes is heel scherp! Gevaar voor letsel!
Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.

Bereik	Reiniging
Accessoirehouder	Heet zeepsop: Met een spons schuren.
Deurdichting Niet afnemen!	Heet zeepsop of water met een scheutje azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren.
Toebehoren	Heet zeepsop: Laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen. De braadslede of de emailen bakplaat kan bij de zelfreiniging meegereinigd worden.

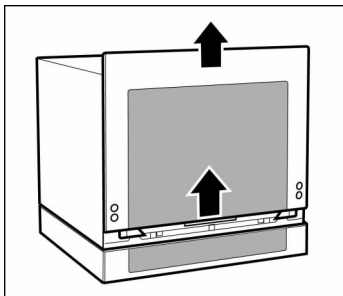
N.B.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.

Demontage en montage van de ovenruiten

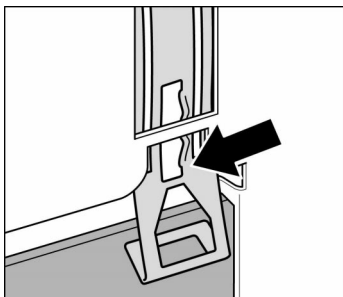
U kunt de buitenste twee ovenruiten van de oven deur afnemen om ze beter te reinigen.

Demontage

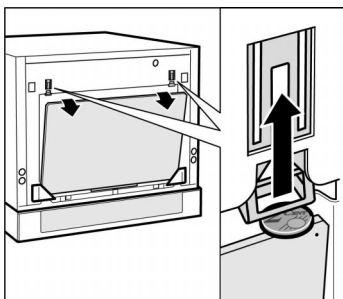


1. De ruit aan de voorkant naar boven schuiven en naar voren afnemen.
Let op! De voorste ruit zit los zodra deze uit de hengsels is gehaald.
Houd hem goed vast.

De liftoetsen worden mee naar boven geschoven.



2. Eerst de rechter- dan de linkerborgveer voor de tweede ruit naar binnen drukken, totdat deze onder het verbindingstuk doorgeschoven kan worden.

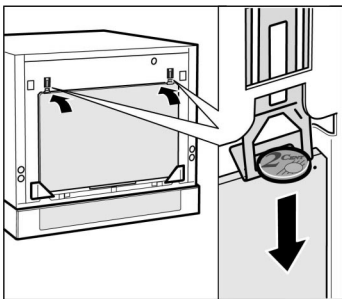


3. Met een munt de borgveren helemaal naar boven schuiven en de ruit uitnemen.
Let op! Zodra de beide borgveren helemaal naar boven zijn geschoven, kantelt de ruit er naar voren uit. Houd hem goed vast.

Gebruik een munt, zodat u zich niet verwondt aan de scherpe randen.

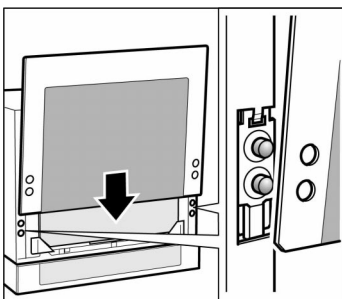
Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Montage



1. De tweede ruit inhangen en de borgveren met een munt helemaal naar beneden schuiven.

Het kleine markeringspunt aan de buitenkant van de ruit dient zich rechtsboven te bevinden.



2. De voorste ruit inhangen en naar beneden schuiven.

Let erop dat de liftoetsen goed in de openingen van de voorste ruit zitten.



Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn aangebracht.



Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid.

Hier vindt u informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen ongedaan kunt maken en hoe u de klantenservice bereikt.

Kleine storingen zelf oplossen

Probeer voordat u de klantenservice belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/Aanwijzing
Oven kan niet worden ingeschakeld.	Zekering is defect.	Kijk in de meterkast of de ovenzekering in orde is.
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren.
	Oven is geblokkeerd.	Op de toets sleutel  drukken totdat in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verdwijnt.
Tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	De tijd opnieuw instellen.
Oven warmt niet op.	Oven is niet goed gesloten.	Oven helemaal sluiten.
	Oven is niet gestart.	De toets OK indrukken.
Oven warmt niet op. In de temperatuurindicatie is linksboven een punt verlicht.	Oven bevindt zich in de demonstratiemodus.	Oven instellen op Boven-/onderwarmte  en 30 °C. Toets Snelvoorverwarming  indrukken tot er een signaal klinkt en de punt knippert. Nogmaals de toets Snelvoorverwarming  indrukken.
Oven kan niet worden gestart.	Liftfunctie is door de zelfreiniging geblokkeerd.	Wachten tot het symbool Slot  in de tijdsindicatie verdwijnt.
	Oven is niet goed gesloten.	Oven nogmaals openen en weer sluiten.
Oven kan niet worden geopend.	Liftfunctie is door de zelfreiniging geblokkeerd.	Wachten tot het symbool Slot  in de tijdsindicatie verdwijnt.
	Liftfunctie is door het kinderslot geblokkeerd.	Op de toets sleutel  drukken tot in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verdwijnt.
	Liftpositie is heel ver omhoog opgeslagen.	Nogmaals op de toets Openen  drukken en de liftpositie op de gewenste hoogte met de toets OK opslaan.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/Aanwijzing
In de temperatuurindicatie verschijnt "OFF".	Automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd.	Oven met de hoofdschakelaar ① uitschakelen.
Liftpositie kan niet worden opgeslagen.	Oven is niet goed gesloten.	Oven nogmaals helemaal sluiten en weer openen.

U kunt elke foutmelding met de toets Tijd ⌚ wissen. Hiermee wordt de oven in de basistoestand teruggezet. U moet de dagtijd opnieuw instellen. Wanneer een foutmelding niet kan worden verwijderd of zich vaker voordoet, neem dan contact op met de klantenservice.

Foutmelding in de tijdsindicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing/Aanwijzing
E005 of E305	Communicatiefout tussen de elektronikamodulen.	De toets Tijd ⌚ indrukken. De tijd opnieuw instellen.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 of E701	Gegevensfout in het elektronisch systeem.	De toets Tijd ⌚ indrukken. De tijd opnieuw instellen.
E011	Een bedieningstoets is te lang ingedrukt.	Alle bedieningstoetsen afzonderlijk indrukken en controleren of ze klemzitten.
E101 of E104	Temperatuursensor is overbelast.	De toets Tijd ⌚ indrukken. De tijd opnieuw instellen.
E115	Oventemperatuur is te hoog.	De oven laten afkoelen tot hij weer kan worden bediend.
E702, E704, E705 of E706	Gegevensfout in het elektronisch liftsysteem.	De toets Tijd ⌚ indrukken. De tijd opnieuw instellen.
E703	Deurcontact functioneert niet.	De toets Tijd ⌚ indrukken. De tijd opnieuw instellen.
E711	Er is een lifttoets te lang ingedrukt.	De toets Tijd ⌚ indrukken. De tijd opnieuw instellen.
	Er is een lifttoets klem gaan zitten	Alle lifttoetsen afzonderlijk indrukken en controleren of ze klem zitten.
	De positie van de voorste ovenruit is niet correct.	De voorste ovenruit iets bewegen tot de lifttoetsen niet meer klemmen.



Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer de oven op ondeskundige wijze wordt gerepareerd, loopt u grote risico's.

Ovenlampen vervangen

Wanneer er een ovenlamp uitvalt, dient hij te worden vervangen.

Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

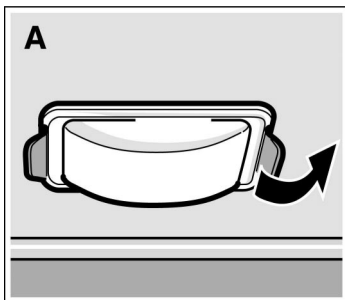
Gebruik uitsluitend originele lampen.



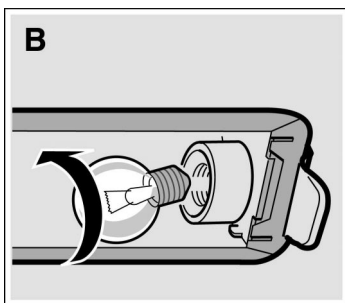
De ovenlampen alleen vervangen wanneer de oven niet warm is. Verbrandingsgevaar!

Plafondlamp

Gebruik alleen een gloeilamp met een vermogen van 40 watt.



1. Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek op het glaskeramiek leggen om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen strip naar achteren drukken. (Afbeelding A)
Let op! De glazen afscherming zit los zodra één kant uitgeklikt is. Houd hem vast.



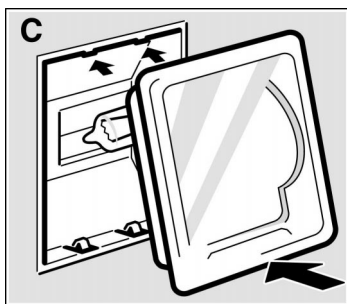
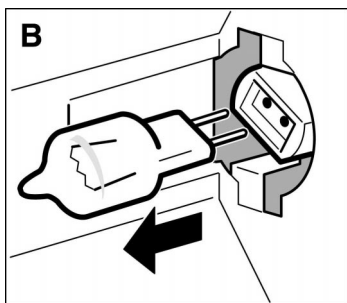
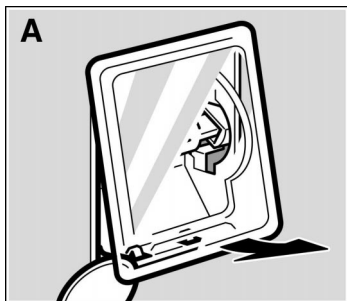
4. De lamp eruit draaien (Afbeelding B) en vervangen door een lamp van hetzelfde type.
5. De glazen afscherming weer aanbrengen. Hiervoor de glazen afscherming aan een kant onder de strip plaatsen en aan de andere kant goed aandrukken, tot hij inklikt.
6. Theedoek van het glaskeramiek nemen en de zekering weer inschakelen.

Lampen aan de zijkant

Gebruik alleen een halogeenvlamp met een vermogen van 10 watt.

Pak de halogeenvlamp beet met een schone, droge doek. Hierdoor wordt de levensduur verlengd.

De linker- en rechterzijlamp worden op dezelfde manier vervangen.



1. Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek op het glaskeramiek leggen om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand van onderaf openen.
Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij. (afbeelding A)
4. De lamp eruit trekken, niet draaien, (Afbeelding B) en vervangen door een lamp van hetzelfde type. Let hierbij op de stand van de pinnen. De lamp stevig aandrukken.
5. De glazen afscherming weer aanbrengen. Let erop dat de werving in het glas zich aan de kant van de lamp bevindt.
De glazen afscherming van bovenaf inbrengen en beneden goed aandrukken, totdat hij inklikt. (Afbeelding C)
6. Theedoek van het glaskeramiek nemen en de zekering weer inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen.

Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van de oven.

De oven met de hand openen

Voor het openen



Als de liftfunctie uitvalt, kunt u de oven met de hand openen. Bijv. wanneer de stroom uitvalt en u nog een gerecht in de oven heeft.

Laat de oven goed afkoelen.

De oven is na gebruik zeer heet van binnen.

Verbrandingsgevaar!

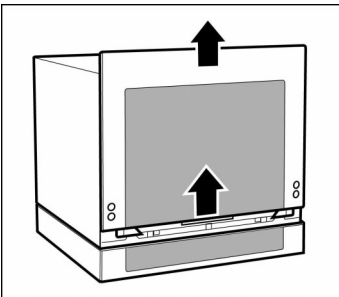
De oven nooit openen tijdens de zelfreiniging.

Verbrandingsgevaar door ontploffing!

De zekering in de meterkast uitschakelen.

Risico van elektrische schokken!

Zo gaat u te werk



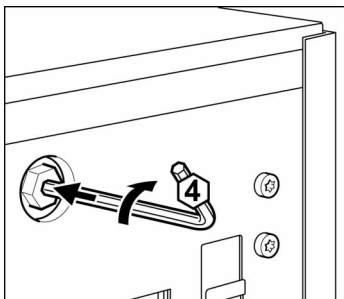
De lift naar beneden kantelen. Anders wordt de liftmotor beschadigd.

1. De ruit aan de voorkant naar boven schuiven en naar voren afnemen.

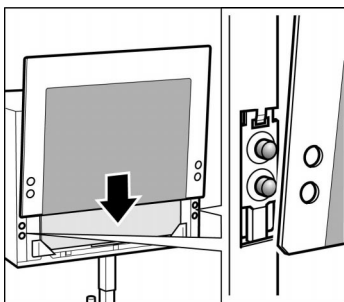
Let op! De voorste ruit zit los zodra deze uit de hengsels is gehaald.

Houd hem goed vast.

De lifttoetsen worden mee naar boven geschoven.



2. Een inbussleutel, grootte 4, in de bus steken. De bus naar voren drukken en in de richting van de wijzers van de klok draaien tot de oven voldoende geopend is.



3. De voorste ruit weer inhangen en naar beneden schuiven.

Let erop dat de liftoetsen goed in de openingen van de voorste ruit zitten.

Als de liftoetsen weer functioneren, sluit u de oven als eerste. Dan kunt u de liftfunctie weer gebruiken zoals u gewend bent.

Klantenservice

Wanneer de oven gerepareerd moet worden, staat onze klantenservice voor u klaar. Het telefoonnummer en adres van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten 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 complete productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw oven op. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van de liftbodem.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw oven invullen.

E-nr.	FD-nr.
Klantenservice 📞	

De verpakking en uw oude apparaat

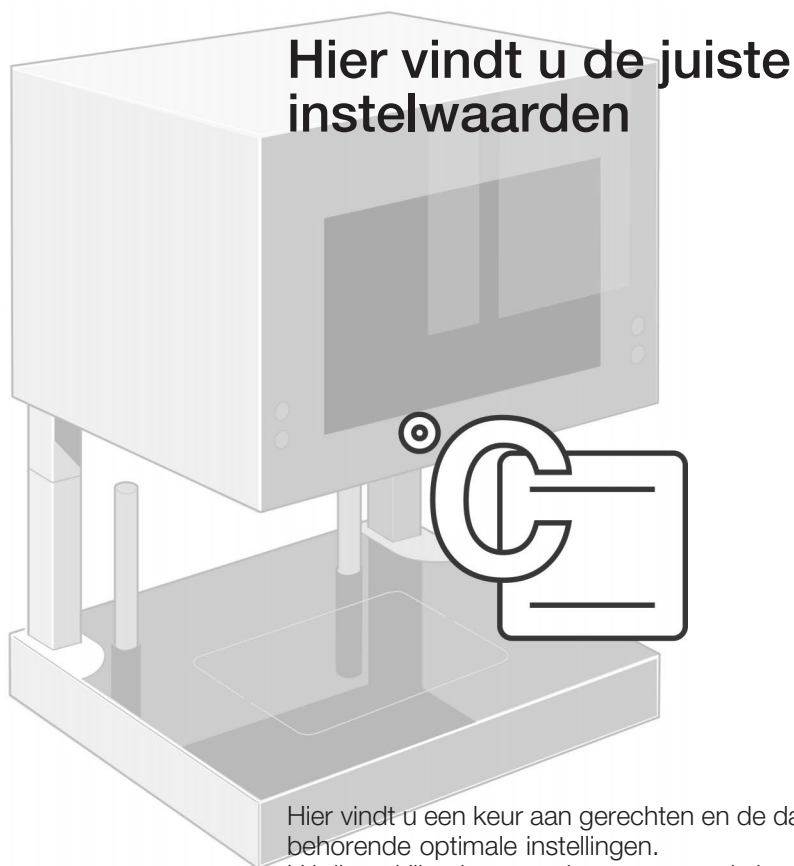
Milieuvriendelijk afvoeren



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).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.



**Hier vindt u de juiste
instelwaarden**

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij
behorende optimale instellingen.
U krijgt talrijke tips over de vormen en de bereiding
en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Instelwaarden en tips

De instelwaarden gelden voor het moment dat u het gerecht in de onverwarmde oven zet. Zo spaart u energie.

De temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het gerecht. In de tabellen zijn bereiken aangegeven.

Bij de tips krijg u extra informatie. Met behulp hiervan kunt u het gerecht zo goed mogelijk aan uw wensen laten voldoen.

Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Het best geschikt zijn platen en vormen van donker metaal. Licht metaal of glas kunt het beste direct op het glaskeramik plaatsen.
Neem de gegevens van de fabrikant in acht.

Taart, cake en gebak

Zet de vormen op het rooster.
Brooddeeg direct op het glaskeramik plaatsen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/ krans-/ rechthoekige bakvorm	1		150 - 170	50 - 60
Fijne cake (ook zandtaart)*	Tulband-/ krans-/ rechthoekige bakvorm	1		140 - 160	60 - 70
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	0		150 - 170	25 - 35

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodem- vorm	0		160 - 180	20 - 30
Biscuittaart	Springvorm	1		160 - 180	30 - 40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Springvorm	0		170 - 190	70 - 90
Vruchtentaart, fijn (roerdeeg)	Springvorm/ napvorm	1		150 - 170	50 - 60
Pikante taart* (bijv. quiche-, uientaart)	Springvorm	0		170 - 190	50 - 60

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Plaat	1		180 - 200	20 - 30
	Plaat + braadslede*	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking	Plaat	2		160 - 180	40 - 50
	Plaat + braadslede*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede	1		190 - 210	15 - 20
Gevlochten gebak van 500 g bloem	Braadslede	2		170 - 190	30 - 40
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	2		180 - 200	50 - 60
Kerststol van 1 kg bloem	Braadslede	2		170 - 190	60 - 80
Strudel, zoet	Braadslede	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Braadslede	1		210 - 230	25 - 35
	Plaat + braadslede*	3 + 1		190 - 210	40 - 50

* Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de braadslede plaatsen.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Voorverwarmen				300	8 - 10
Gistbrood van 1,2 kg bloem*	zonder	0		200	35 - 45
Voorverwarmen				300	8 - 10
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem*	zonder	0		200	45 - 55
Broodjes	Plaat	2		220 - 240	25 - 35
Afbakbroodjes	Plaat	1		200 - 220	10 - 20
	Plaat + braadslede**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

* Nooit water direct op het glaskeramiek gieten.

** Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de braadslede plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Plaat	2		130 - 150	10 - 20
	Plaat + braadslede*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Schuimgebak	Plaat	1		70 - 90	100 - 150
Soesjes	Plaat	1		210 - 230	30 - 40
Bitterkoekjes	Plaat	1		110 - 130	30 - 40
	Plaat + braadslede*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bladerdeeg	Plaat	1		180 - 200	25 - 35
	Plaat + braadslede*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

* Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de braadslede plaatsen.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Maak hierbij gebruik van de gegevens in de tabellen voor soortgelijk gebak en cake.

U wilt vaststellen of de cake doorbakken is.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt diep in het gebak. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is het gebak klaar.

Het gebak 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.

Het gebak is gerezen in het midden maar niet aan de randen.

De zijwand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.

Het gebak is te donker aan de bovenkant.

Plaats de toebehoren dieper in de oven. Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.

Het gebak is te droog.

Steek wanneer het klaar is met een prikker kleine gaatjes in het gebak en besprenkel het met wat citroensap of alcohol. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.

Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).

Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof. Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u de bodem voor. Bestrooi hem met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd rekening met de baktijd die in het recept is aangegeven.

Het gebak is ongelijmatig bruin geworden.

Kies een wat lagere temperatuur. Gevoelig gebak bakt u met boven-/onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past. Hang bij het bakken op één niveau met 3D-hetelucht  de toebehoren op hoogte 1 of 3.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant. Het sap van de vruchten stroomt over.

Gebruik de volgende keer de diepere braadslede.

U hebt op twee niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.

Gebruik bij het bakken op twee niveaus altijd 3D-hetelucht . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, zijn niet altijd op hetzelfde moment klaar.

U wilt platen en vormen gebruiken van licht metaal of van glas.

Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.

Zet de vorm direct op het glaskeramiek.

Dit is normaal. Bij het bakken ontstaat er waterdamp, die vrijkomt door de ventilatiesleuven. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

U kunt elke soort vorm gebruiken die hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Plaats hem altijd in het midden van het glaskeramiek.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Op een koude of natte ondergrond kan het glas springen.

Braden

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

Voeg bij mager vlees 2 tot 3 eetlepels vloeistof toe, bij stoofvlees 8 tot 10 eetlepels.

Na afloop van de braadtijd moet het vlees nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Grillen

Gebruik voor het grillen zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte.

Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Ze lukken het best in het midden van het rooster.

Plaats ook de braadslede op hoogte 1. Zo wordt het vleessap opgevangen en blijft de oven schoner.

Vlees

Voeg pas na het gillen zout toe aan de steaks, zodat ze niet uitdrogen.

Keer de stukken vlees nadat de helft van de tijd verstreken is, grillstukken na twee derde van de tijd.

Vlees		Vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C, grill	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees	1 kg	gesloten	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Runderlende	1 kg	open	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Rosbief, medium *	1 kg	open	0		220 - 240	60
Steaks, doorbakken		Rooster***	4		3	20
Steaks, rood		Rooster***	4		3	15
Varkensvlees zonder zwaard	1 kg	open	0		190 - 210	130
	1,5 kg		0		180 - 200	150
	(bijv. halsstuk) 2 kg		0		170 - 190	170
Varkensvlees met zwaard**	1 kg	open	0		200 - 220	140
	1,5 kg		0		190 - 210	160
	(bijv. schouder, schenkel) 2 kg		0		180 - 200	190
Casseler met been	1 kg	gesloten	0		210 - 230	70
Gehakt	750 g	open	0		200 - 220	100
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		3	12
Kalfsvlees	1 kg	open	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	0		170 - 190	120

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

** Bij varkensvlees het zwaard insnijden. Eerst met het zwaard naar beneden in de vorm leggen.

*** Braadslede op hoogte 1 plaatsen.

Gevogelte

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

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

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

Grote stukken gevogelte dient u na tweederde van de tijd te keren.

Gevogelte		Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in 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, volledig 1 tot 2 stuks	1 kg per stuk	Rooster*	2		200 - 220	50 - 80
Eend	1,7 kg	Rooster*	2		180 - 200	90 - 110
Gans	3 kg	Rooster*	2		160 - 180	120 - 140
Kalkoen	3 kg	Rooster*	2		180 - 200	100 - 120
Kalkoenbouten 2 stuks	800 g per stuk	Rooster*	2		180 - 200	90 - 110

* Braadslede op hoogte 1 plaatsen

Vis

De gegevens hebben betrekking op ongepaneerde vis.

Vis		Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C, grill	Tijdsduur in minuten
Gegrilde vis	per stuk 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 plaatsen.

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van uw vlees staan geen gegevens in de tabel.

Kies de instelling die het dichtst bij het daarop volgende lagere gewicht ligt en verleng de tijd.

U wilt vaststellen of het vlees klaar is.

Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of doe de “lepeltest”. Druk met de lepel op het vlees. Als het vast is, is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.

Kies een wat lagere temperatuur.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.

Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.

Neem de volgende keer groter braadgerei of voeg minder vloeistof toe.

Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.

Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt door de ventilatiesleuven. Het kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Gebruik Circulatiegrillen  in plaats van Boven-/onder-warmte . Hierbij wordt het vleessap niet zo sterk verhit en ontstaat er minder waterdamp.

Langzaam garen

Langzaam garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé moeten worden of waarbij de gaartijd zeer nauw luistert. Het vlees blijft heel sappig en wordt uiterst mals.

Het voordeel: U hebt veel speelruimte bij de menuplanning omdat zachtgebraden vlees probleemloos warmgehouden kan worden.

Geschikte vormen

Gebruik een hittebestendige, platte vorm, bijvoorbeeld een serveerschaal van porselein.

Daarbij gaat u als volgt te werk

1. De oven met de hoofdschakelaar ① inschakelen.
2. Verwarmingsmethode Boven-/onderwarmte  instellen.
3. Temperatuur instellen op 90 °C instellen.
4. Met de toets 0K de oven weer starten en voorverwarmen. Hierbij ook de vorm op het glaskeramiek mee verwarmen.
5. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees intensief aanbraden en direct in de warme vorm doen.
6. De vorm met het vlees in de oven terugzetten en nagaren. Voor het meeste vlees is een nagaartemperatuur van 90 °C ideaal.

Aanwijzingen voor langzaam 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 langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.

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

Tabel

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

De aanbraadtijden gelden voor vlees dat in hete boter wordt gelegd.

Gerecht	Aanbraden op de kookzone in minuten	Nagaren in de oven in minuten
Kleine stukken vlees		
Blokjes of repen	rondom 1-2	20 - 30
Kleine schnitzels, steaks of medaillons	per kant 1-2	35 - 50
Middelgrote stukken vlees		
Hele filet (400-800 g)	rondom 4-5	75 - 120
Lamszadel (ca. 450 g)	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
Braadstukken (600 g-1 kg)	rondom 8-10	120 - 150
Braadstuk (1,1-2 kg)	rondom 8-10	180 - 270

Tips voor langzaam 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 langzaam gegaard vlees warmhouden.

Zet na het langzaam garen de temperatuur op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten worden warmgehouden, grote stukken vlees maximaal twee uur.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toasts

Gratins zijn soufflés van ongekookte ingrediënten die gegratineerd worden.

Gerecht	Servies	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C, grill	Tijdsduur in minuten
Zoete soufflé (bijv. kwarksoufflé met fruit)	Ovenschaal	0		170 - 190	45 - 55
Soufflé, pikant met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Soufflévorm of braadslede	0		180 - 200	30 - 40
		1		170 - 190	25 - 35
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	Soufflévorm of braadslede	0	 *	190 - 210	45 - 55
		1	 *	190 - 210	40 - 50
Toast roosteren, 8 stuks	Rooster	4		3	2 - 6
Toast gratineren, 8 stuks	Rooster**	3		3	5 - 10

* De ovenschaal mag max. 2 cm hoog zijn.
Als hij hoger is, Boven-/onderwarmte  gebruiken.

** Braadslede op hoogte 1 plaatsen.

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.
Was deze grondig en droog ze af.
Bedek het rooster en de braadslede met bakpapier.

Gerecht		Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in uren
Appelringen	600 g	Rooster + braadslede*	3 + 1		80	ca. 5
Stukjes peer	800 g	Rooster + braadslede*	3 + 1		80	ca. 8
Pruimen	1,5 kg	Rooster + braadslede*	3 + 1		80	ca. 10
Panklare keukenkruiden	200 g	Rooster + braadslede*	3 + 1		80	ca. 1 ½

* Plaats het rooster boven de braadslede.

N.B.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Inmaken

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

Maak niet meer dan zes potten fruit of groente tegelijkertijd in.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt, d.w.z. dat er veel belletjes opstijgen, voordat u de oven om- of uitschakelt.

Vorbereiden

De glazen en rubberen ringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter. Let op! Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

Doe niet teveel fruit of groente in de potten. Sluit ze goed. Zorg ervoor dat de randen van de potten schoon zijn.

Zo stelt u in

1. Braadslede plaatsen op hoogte 1.
Zet de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken.
2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede doen.
3. Oven sluiten.
4. Verwarmingsmethode Onderwarmte  instellen.
5. Temperatuur instellen op 170 tot 180 °C.
6. Met de toets OK starten.

Fruit inmaken

Zodra het in de potten flink borrelt, na ongeveer 40 tot 50 minuten, schakelt u de oven met de hoofdschakelaar ① 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 ronde glazen potten van één liter

Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente inmaken

Zodra het flink borrelt in de potten, brengt u de temperatuur terug naar ongeveer 120 tot 140 °C. Na de in de tabel aangegeven tijd schakelt u de oven met de hoofdschakelaar ① uit.

Neem de glazen potten na 30 tot 35 minuten naverwarmen uit de oven.

Groente met het koude vocht in ronde glazen potten van één liter

Vanaf het moment dat het borrelt 120 °C - 140 °C	Nawarmen
Uitschakelen	Ca. 35 minuten
Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Zet de glazen potten op een droge keukendoek. Op een koude of natte ondergrond kunnen ze springen.

Kant-en-klare diepvriesproducten



Leg uw kant-en-klare diepvriesproduct direct op het glaskeramiek of op een plaat direct hierop. Zo wordt de contactwarmte bij Speed  gebruikt.

Nooit bakpapier direct op het glaskeramiek leggen. Brandgevaar!

De instelwaarden in de tabel gelden voor voorgebakken kant-en-klare diepvriesproducten.

Gerecht		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza	Dunne bodem	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	Dikke bodem, pizza-baguette	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza op 2 niveaus	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Aardappel- producten	Patates frites	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Kroketten, hertoginnenaard - appelen	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Rösti, gevulde aardappelflappen	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Brood en banket	Broodjes	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Zoute krakelingen	1	 speed	220 - 250	5 - 15
Groente- balletjes	Vissticks	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Kipsticks	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Groenteburgers	0	 speed	250 - 280	15 - 25

Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking nemen en in een geschikte vorm in het midden van 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 in °C
Kwetsbare diepvriesgerechten zoals taarten met chocolade- of suikerglazuur, slagroomtaarten, crèmetaarten, vruchten, enz.	Rooster	1		20 °C
Overige diepvriesgerechten* bijv. kip, worst en vlees, brood, broodjes, taart, cake en gebak	Rooster	1		50 °C

* Levensmiddelen bedekken met temperatuurbestendige folie.
Het gevogelte met de borstzijde naar onderen in de vorm leggen.

N.B.

Tot 30 °C gaan de ovenlampen aan.

Warmhouden en smelten

Op het verwarmingsoppervlak kunt u gerechten warmhouden en chocolade of boter smelten of gelatine oplossen terwijl de oven geopend is.

Verwarmingsmethode

Warmhouden open :
Deze functie beschikt over een verwarmingsstand en kan alleen worden gestart als de oven open is. De liftfunctie is zolang geblokkeerd en in de temperatuurindicatie is het symbool Slot  verlicht.

Gerechten in gesloten vormen kunnen het beste worden warmgehouden terwijl de oven geopend is. Omdat het gerecht zo zacht opgewarmd wordt raakt het niet oververhit en blijft het mooi mals.

De smelttijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.
Gebruik geen aluminiumfolie of vormen van kunststof om te smelten. Deze smelten zelf ook enigszins.

	Hoogte	Verwarmings- methode	Stand
Warmhouden bij een geopende oven	0	<u> </u>	1
Smelten, oplossen bijv. chocolade, boter, gelatine	0	<u> </u>	1

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 of geëmailleerde bakvormen van metaal. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Bak meerdere taarten kort na elkaar. Dan is de oven nog warm en de baktijd voor de tweede taart korter.

Bij gerechten met lange bereidingstijden kunt u de oven al 5-10 minuten eerder uitschakelen. Uw gerecht wordt voltooid met de restwarmte.

Acrylamide in levensmiddelen

Door vakmensen wordt momenteel een discussie gevoerd over de schadelijkheid van acrylamide in levensmiddelen. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u de volgende informatie samengesteld.

Om welke rechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die tijdens de bereiding sterk worden verhit, zoals bijv. chips van aardappelen, patates frites, toast, broodjes, brood en fijne bakwaren van zandtaartdeeg (biscuitjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen	Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide. Aardappelen gebruiken die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen groene of ontkiemde plekken hebben. Aardappels niet bewaren onder een temperatuur van 8 °C.
Bakken	Met Boven-/onderwarmte  max. 200 °C, met 3D-hetelucht  max. 180 °C. Ei of eigeel gaat de vorming van acrylamide tegen.
Koekjes	Met Boven-/onderwarmte  max. 190 °C, met 3D-hetelucht  max. 170 °C.
Patates frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat ze niet uitdrogen.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor meerdere instituten om het controleren en testen van de verschillende ovens te vergemakkelijken.

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350.

Bakken

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren/ vorm	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprintsgebak	Plaat	1		160 - 180	20 - 30
	Plaat + braadslede*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Small cakes, 20 stuks	Plaat	2		160 - 180	25 - 35
Small cakes, 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Plaat + braadslede*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Waterbiscuit	Springvorm	1		160 - 180	30 - 40
Plaatkoek met gist	Braadslede	2		160 - 180	40 - 50
	Plaat + braadslede*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Appeltaart	2 springvorme n van blik Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

* Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de braadslede plaatsen.

Grillen

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Toast roosteren (10 minuten voorverwarmen)	Rooster	4		3	1 - 2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	3		3	25 - 30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren. Braadslede op hoogte 1 plaatsen.

[illegible]