

SIEMENS

Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

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

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

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

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie voor de manier waarop u zelf kleine storingen kunt opheffen.

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

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing

HB33CB550

nl

9000 267 995

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	4
Voor het inbouwen	4
Instructies voor uw veiligheid	4
Oorzaken van schade	6
Uw nieuwe oven	7
Bedieningspaneel	7
Toetsen en indicatie	7
Functiekeuzeknop	8
Temperatuurkeuzeknop	9
Binnenruimte	10
Toebehoren	10
Voor het eerste gebruik	13
Dagtijd instellen	13
De oven opwarmen	13
Toebehoren reinigen	13
Oven instellen	14
Verwarmingsmethode en temperatuur	14
Snelvoor- verwarming	15
Tijdfuncties instellen	16
Kookwekker	16
Tijdsduur	17
Eindtijd	19
Tijd	21
Kinderslot	22
Basisinstellingen wijzigen	22

Inhoudsopgave

Onderhoud en reiniging	23
Schoonmaakmiddelen	24
Inhangroosters reinigen	26
Grillverwarmingselement naar beneden klappen ..	27
Apparaatdeur inbrengen en verwijderen	27
Ruiten van de deur schoonmaken	29
Wat te doen bij storingen?	31
Storingstabel	31
Lamp van de binnenruimte vervangen	32
Servicedienst	33
Energie- en milieutips	34
Energie besparen	34
Milieuvriendelijk afvoeren	34
Voor u in onze kookstudio uitgetest	35
Taart, cake en gebak	35
Tips voor het bakken	40
Vlees, gevogelte, vis	41
Tips voor het braden en grillen	46
Langzaam garen	47
Tips voor langzaam garen	49
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	49
Kant-en-klaar producten	50
Bijzondere gerechten	51
Ontdooien	52
Drogen	52
Acrylamide in levensmiddelen	53
Testgerechten	54

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete ovenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de oven aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Kans op verbrandingen!

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de ovenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren en vormen

Verbrandingsgevaar!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenvellen uit de ovenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

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

Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van oven

Geen toebehoren op de bodem van de oven leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de oven leggen. Geen vorm op de bodem van de oven plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de hete oven

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Vochtige levensmiddelen

Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten ovenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

Vruchtensap

De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Afkoelen met open ovendeur

De ovenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de ovendeur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

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

Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

Niet op de open ovendeur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.

Apparaat transporteren

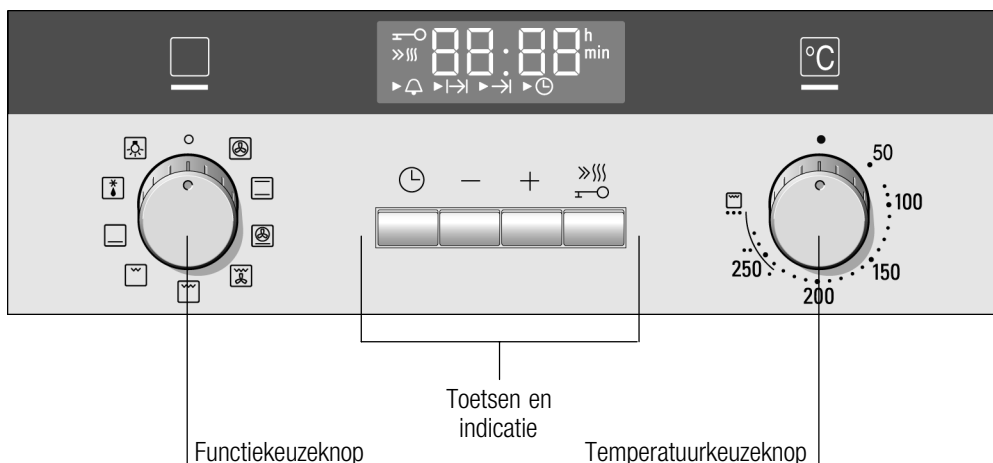
Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van uw bedieningspaneel. Niet alle symbolen verschijnen tegelijkertijd op het display. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Schakelaars

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

Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets

	Tijdfuncties
	Min
	Plus
	Snelvoorverwarming
	Kinderslot

Gebruik

Wekker  , Tijdsduur  , Eindtijd  en Tijd  kiezen.
Instelwaarden verlagen.
Instelwaarden verhogen.
De oven bijzonder snel voorverwarmen.
Bedieningspaneel blokkeren en deblokkeren.

Welke tijdfunctie op het display op de voorgrond staat, ziet u aan de pijl ► voor het betreffende symbool.

Uitzondering: bij de tijd is het symbool  alleen verlicht wanneer u veranderingen aanbrengt.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand

	Nulstand
	3D-hetelucht*
	Boven-/onderwarmte
	Pizzastand
	Circulatiegrillen
	Grill, groot

Gebruik

De oven is uitgeschakeld.
Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
Snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterkant zijn ingeschakeld.
Het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
Het grillen van steaks, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.

Stand	Gebruik
 Grill, klein	Het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
 Onderwarmte	Inkoken en nabakken of -bruinen. De hitte komt van onderen.
 Ontdooien	Het ontdooien van vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
 Ovenlamp	Ovenlamp inschakelen.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop. De ovenlamp in de binnenruimte gaat aan.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven warmt niet op.
50-270 Temperatuurbereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.
•, ••, ••• Grillstanden	De grillanden voor Grill, klein  en Grill,  groot. • = stand 1, zwak •• = stand 2, gemiddeld ••• = stand 3, sterk

Wanneer de oven in gebruik is, brandt het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Bij de verwarmingsmethode Ontdooien  brandt het lampje niet.

Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Met de stand  van de functiekeuzeknop kunt u de lamp zonder verwarming inschakelen.

Koelventilator

De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 3 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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



Bij het werken met 3D-hetelucht  **inschuifhoogte 2 niet gebruiken**, dit kan nadelig zijn voor de luchtcirculatie.

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

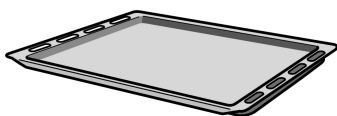
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



Rooster

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

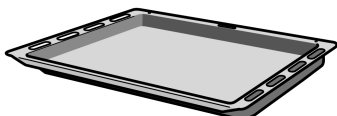
Rooster met de welving naar beneden voor  in de oven schuiven.



Emailen bakplaat

voor gebak en koekjes.

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



Braadslede

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

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

Extra toebehoren

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

Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het Internet.

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

Rooster HZ 334000

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

Emailen bakplaat HZ 331000

voor gebak en koekjes.

Braadslede HZ 332000	voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
Inzetrooster HZ 324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.
Grillplaat HZ 325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 gebruiken. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat onder het rooster schuiven.
Glazen pan HZ 336000	Een diep bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.
Emaillen bakplaat met anti-aanbaklaag HZ 331010	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met anti-aanbaklaag HZ 332010	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Pizzaplaat HZ 317000	ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Baksteen HZ 327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
3-voudige telescooprail HZ 338307	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven.
Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Dagtijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool ☀ en drie nullen verlicht. Stel de dagtijd in.

1. De toets ☀ indrukken.
Op het display verschijnt de dagtijd 12:00.
2. Met de toets + of – de dagtijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

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.
Let erop dat zich geen verpakkingresten in de ovenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop boven-/onderwarmte ☐ instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Oven instellen

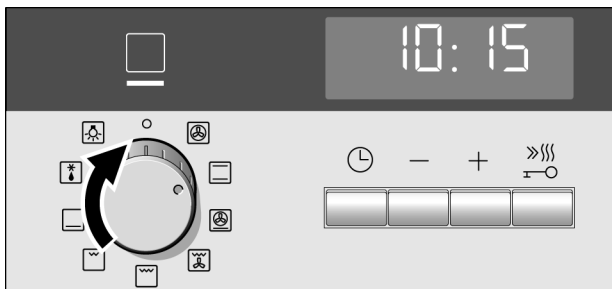
U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

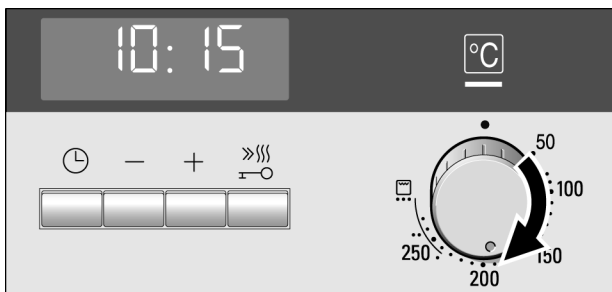
Verwarmingsmethode en temperatuur

Voorbeeld in de afbeelding: boven-/onderwarmte bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



Oven uitschakelen

Instellingen veranderen

De oven begint op te warmen.

Funcțiekeuzeknop op de nulstand draaien.

U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Geschikt zijn de verwarmingsmethoden

- 3D-hetelucht 
- Boven-/onderwarmte 
- Pizzastand 

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de oven wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. De toets  kort indrukken.

Op het display is het symbool »»» verlicht. De oven begint op te warmen.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool »»» verdwijnt van het display. Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets  kort indrukken. Het symbool »»» verdwijnt van het display.

Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl  geeft aan bij welke functie u zich bevindt.

Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets **+** of **-** wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl  staat.

Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de binnenruimte. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets  een keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl  staat voor .
2. Met de toets **+** of **-** de wekkertijd instellen.
Voorgestelde waarde toets **+** = 10 minuten
Voorgestelde waarde toets **-** = 5 minuten

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  erlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 0:00. Met de toets  de wekker uitschakelen.

Wekkertijd veranderen

Met de toets **+** of **-** de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de toets **-** de wekkertijd terugzetten naar 0:00. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdsinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. De wekker loopt op de voorgrond. Voor het symbool  staat de pijl ► en de wekkertijd loopt zichtbaar af.

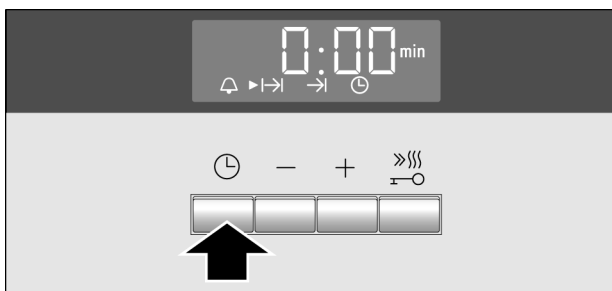
Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl ► voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur

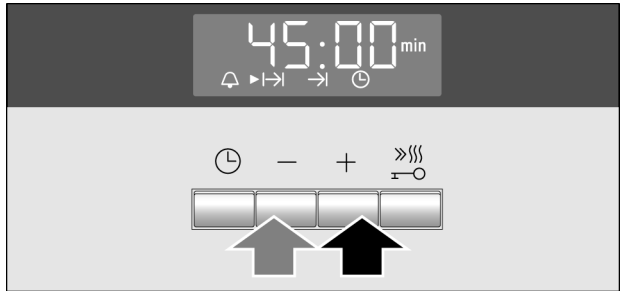
U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

Voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets  tweemaal indrukken.
Op het display staat 0:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl ► staat voor .



4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
 Voorgestelde waarde toets **+** = 30 minuten
 Voorgestelde waarde toets **-** = 10 minuten



Na enkele seconden start de oven. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en is het symbool ►|► verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00.

De toets indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen.

Of de toets twee keer indrukken en de functie-keuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdsduur wissen

Met de toets **-** de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist.

Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl ►.

Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl  voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Eindtijd

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn verplaatsen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip.

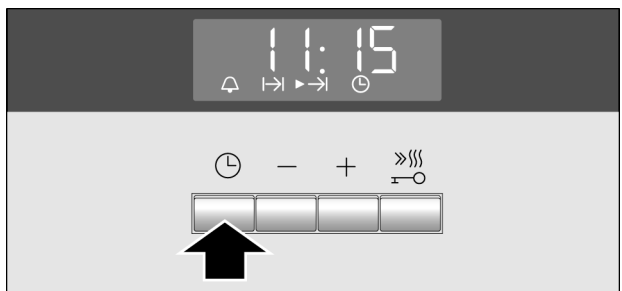
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

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

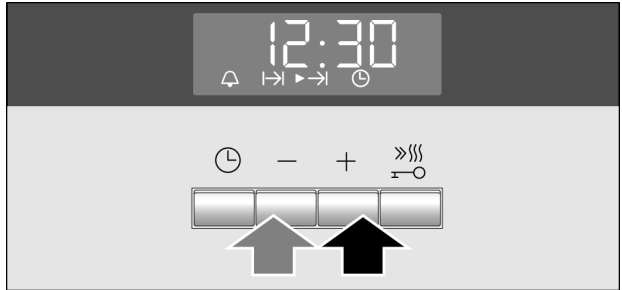
Voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en de oven moet om 12:30 klaar zijn.

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets  tweemaal indrukken.
4. Met de toets  of  de tijdsduur instellen.
5. De toets  indrukken.

De pijl  staat voor . Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.



6. Met de toets **+** of **–** de eindtijd op een later tijdstip zetten.



Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over en schakelt in de wachtstand. Op het display verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar is, en voor het symbool →I staat de pijl ►. Het symbool 🔔 en ⌚ verdwijnen.

Wanneer de oven start, loopt de tijdsduur zichtbaar af en de pijl ► staat voor het symbool I→I. Het symbool →I verdwijnt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00.

De toets ⌚ indrukken. Met de toets **+** of **–** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen.

Of de toets ⌚ twee keer indrukken en de functie-keuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Eindtijd veranderen

Met de toets **+** of **–** de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets ⌚.

Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Eindtijd wissen

Met de toets **–** de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De oven start.

Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets ⌚.

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl ►.

Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl ► voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking zijn op het display het symbool  en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00.
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. De toets  vier keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl ► staat voor .
2. Met de toets **+** of **-** de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

De oven reageert op geen enkele instelling. Wekker en tijd kunt u ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

Wanneer de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand zijn ingesteld, wordt het verwarmen door het kinderslot onderbroken.

Kinderslot inschakelen

Er mag geen tijdsduur of eindtijd zijn ingesteld.

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool .
Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verdwijnt het symbool .
Het kinderslot is uitgeschakeld.

Basisinstellingen wijzigen

Uw oven heeft diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunt u naar eigen inzicht aanpassen.

Basisinstellingen	Keuze 1	Keuze 2	Keuze 3
c1 Tijdweergave	altijd*	alleen met toets 	-
c2 Signaalduur na verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	ca. 10 sec.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c3 Wachtijd, totdat een instelling is overgenomen	ca. 2 sec.	ca. 5 sec.*	ca. 10 sec.

* Fabrieksinstelling

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. Toets $\ominus$ ca. 4 seconden lang indrukken.
Op het display verschijnt de actuele basisinstelling voor tijdweergave, bijv. c1 1 voor keuze 1.
2. Met toets $+$ of $-$ de basisinstelling wijzigen.
3. Met toets $\ominus$ bevestigen.
In het display verschijnt de volgende basisinstelling. U kunt met toets $\ominus$ alle niveaus doorlopen en met toets $+$ of $-$ wijzigen.
4. Tot slot de toets $\ominus$ ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.

Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

U kunt uw basisinstellingen te allen tijden opnieuw wijzigen.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

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

Schaduw en op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaak- middelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel.

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen sterk alcoholhoudend reinigingsmiddel,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik

Schoonmaakmiddelen

Voorkant van de oven

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.

Geen glasreiniger of glasschraper gebruiken.

Roestvrij staal

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.

Ruiten van de deur

Glasreiniger:
met een zachte doek schoonmaken.
Geen schraper gebruiken.

Glazen afscherming van de ovenlamp

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen.

Deurdichting
Niet afnemen!

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

De achterwand in de binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Spetters van het bakken en braden worden hiervan opgezogen en afgebroken terwijl de oven in gebruik is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven wordt gebruikt, des te beter het resultaat.

Wanneer er ook na herhaald gebruik nog vuil zichtbaar is, reinig de achterwand dan met heet zeepsop en een zachte spons.

In de loop van de tijd kunnen er verkleuringen ontstaan die niet meer te verwijderen zijn. Het email wordt hierdoor niet beschadigd.

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op het email.

Behandel de achterwand nooit met ovenreiniger. Komt er per ongeluk ovenreiniger op het email, verwijder deze dan direct met een zachte spons en voldoende water.

Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde binnenruimte.

De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

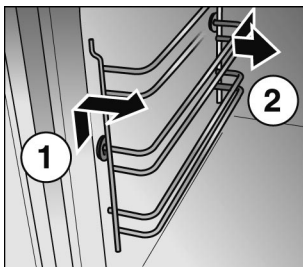
Inhangroosters reinigen



U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

Inhangroosters verwijderen

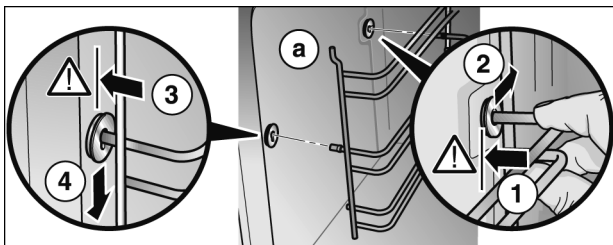


1. Inhangroosters aan de voorkant naar boven drukken en naar opzij verwijderen.
2. Inhangroosters aan de achterkant naar voren trekken en naar opzij verwijderen.

Inhangroosters reinigen

Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.

Inhangroosters inbrengen



De inhangroosters altijd met de welving (a) naar boven inbrengen, zodat de inschuifhoogtes kloppen.

1. Inhangroosters aan de achterkant tot de aanslag inbrengen.
2. Inhangroosters naar achteren drukken.
3. Inhangroosters aan de voorkant tot de aanslag inbrengen.
4. Inhangroosters naar beneden drukken.

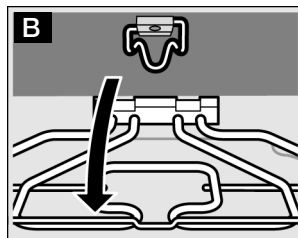
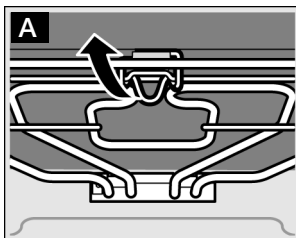
Grillverwarmingselement naar beneden klappen

U kunt de het grillelement voor het schoonmaken naar beneden klappen.



Verbrandingsgevaar! De oven dient onverwarmd te zijn.

1. Bevestigingsbeugel van de grill naar voren trekken en naar boven drukken, tot hij hoorbaar inklikt. (Afbeelding A)
2. Hiervoor de grillelementen vasthouden en naar beneden klappen. (Afbeelding B)



Na de reiniging de grillelementen weer naar boven klappen. Bevestigingsbeugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.

Apparaatdeur inbrengen en verwijderen

Om de oven gemakkelijker te reinigen kunt u de apparaatdeur verwijderen.



Gevaar voor letsel!

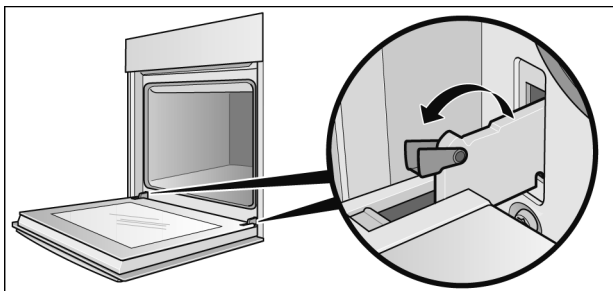
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan de scharnier.



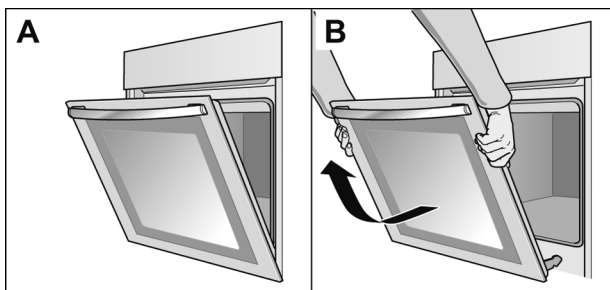
Gevaar voor letsel!

Is de apparaatdeur slechts aan één kant ingebracht, kom dan niet met uw handen aan de scharnier. De scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

Apparaatdeur verwijderen

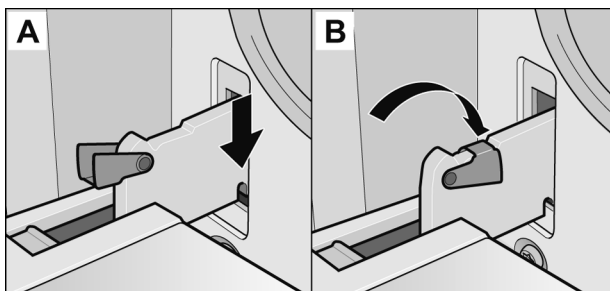


1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openkleppen.
De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.



3. De apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is. (Afbeelding A).
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en eruit trekken (Afbeelding B).

Apparaatdeur inbrengen



1. Scharnieren in de houders links en rechts inbrengen (Afbeelding A).
De keep van beide scharnieren moet inklikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen.
3. Blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen (Afbeelding B).
De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.
4. Apparaatdeur sluiten.

Ruiten van de deur schoonmaken



Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de binnenste ruiten van de apparaatdeur verwijderen.

Risico van letsell!

De componenten van de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Hierdoor kunt u snijwonden oplopen. Draag veiligheidshandschoenen.

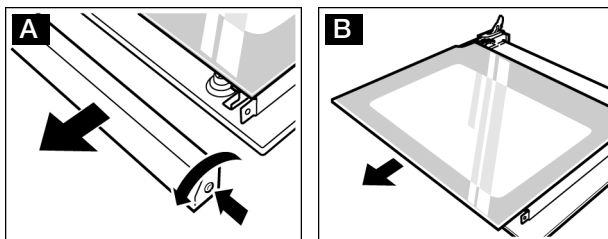
Let op!

Gebruik het apparaat pas weer wanneer de ruiten en de apparaatdeur naar behoren zijn aangebracht.

Deurruit verwijderen

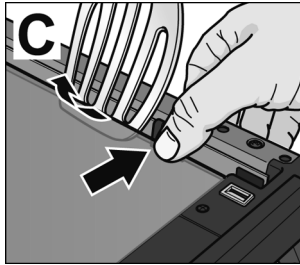
Let er voordat u de ruit verwijdt op in welke positie hij is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd plaatst.

1. Deur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).



2. Afscherming aan de bovenkant van de deur links en rechts losschroeven en afnemen (Afbeelding A).
3. Deurruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).

Tussenruit verwijderen



1. Aan één kant op de houder van de binnenste deurruit drukken en de deurruit bijv. met een panspatel ontgrendelen (Afbeelding C).
2. Andere kant op dezelfde manier ontgrendelen en tussenruit afnemen.

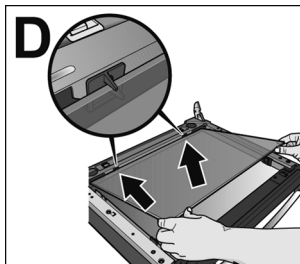
Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Let op!

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Tussenruit inbrengen



1. Tussenruit links en rechts in de opnames inbrengen (Afbeelding D).
2. Tussenruit naar beneden in de houders drukken.

Deurruit inbrengen

- 1. Deurruit tot de aanslag inschuiven.
- 2. Afscherming plaatsen en vastschroeven.
- 3. Apparaatdeur weer inbrengen.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de klantenservice belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De oven functioneert niet.	De zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	De stroom is uitgevallen.	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display zijn  en nullen verlicht.	De stroom is uitgevallen.	Stel de tijd opnieuw in.
De oven verwarmt niet.	Er zit stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met  verschijnt, drukt u op de toets . De melding verdwijnt. Een ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmelding kunt u zelf voor de oplossing zorgen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
E011	Er is een toets te lang ingedrukt of bedekt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vervuild is.



Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

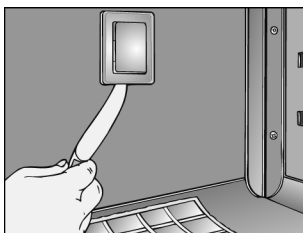
Lamp van de binnenruimte vervangen

Een defecte lamp in de binnenruimte dient te worden vervangen. Deze lampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken:
E14, 230 - 240V, 25W, hittebestendig tot 300 °C
Gebruik alleen deze lampen.



Kans op een elektrische schok!
Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

1. Inhangroosters, telescooprails of afzonderlijke insteeksystemen aan de linkerkant verwijderen.
2. Theedoek in de koude binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.



3. Lampafscherming verwijderen. Hiervoor een mes of iets dergelijks tussen de lampafscherming en het frame plaatsen.
4. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
5. Lampafscherming in het frame plaatsen.

6. Inhangroosters, telescooprails of afzonderlijke insteeksystemen verwijderen.
7. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het telefoonnummer en adres van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicedienstcentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur.

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

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

E-nr.	FD-nr.
Klantenservice 📞	

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

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

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

Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

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

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Voor u in onze kookstudio uitgetest

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

Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege ovenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren uit de ovenruimte die u niet nodig heeft.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

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

Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Taart, cake en gebak

Bakken op één niveau

Met boven-/onderwarmte  lukt het bakken van gebak het beste.

Wanneer u bakt met 3D-hetelucht , let dan op het volgende: Gebak in vormen en op de bakplaat op inschuifhoogte 1 bakken.

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .
Bakken op 2 niveaus:
Bakplaat op inschuifhoogte 3
braadslede op inschuifhoogte 1.

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.
Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Siliconen vormen zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Extra informatie vindt u onder Tips voor het bakken na de tabellen.

Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	1		150 - 160	60 - 75
Fijne cake (ook zandtaart)	Krans-/rechthoekige vorm	1		150 - 160	60 - 70

Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Taartbodem van roerdeeg	Vorm bodem vruchtentaart	1		160 - 170	20 - 35
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/ tulbandvorm	1		160 - 170	60 - 70
Biskuitbodem, 2 eieren voorverwarmen	Vorm bodem vruchtentaart	1		160 - 170	20 - 35
Biscuittaart, 6 eieren voorverwarmen	Donkere springvorm	1		160 - 170	30 - 45
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Donkere springvorm	1		180 - 190	20 - 30
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1		160 - 170	60 - 75
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		190 - 210	35 - 45
Tulband	Tulbandvorm	1		170 - 180	40 - 50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking	Pizzaplaat	1		200 - 220	15 - 25
Hartig gebak*	Donkere springvorm	1		170 - 190	45 - 60

* Gebak ca. 20 minuten in het uitgeschakelde, gesloten apparaat laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		160 - 170	25 - 35
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		160 - 170	35 - 45
Roerdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		160 - 170	30 - 45
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		160 - 170	40 - 50
Gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170 - 180	45 - 60
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		170 - 180	55 - 70

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		160 - 170	70 - 90
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170 - 180	55 - 70
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	2		170 - 180	70 - 85
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		190 - 210	35 - 45
Biscuitrol voorverwarmen	Bakplaat	2		190 - 200	10 - 15
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		170 - 180	35 - 50
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	1		160 - 170	70 - 80
Strudel, zoet	Braadslede	1		190 - 210	35 - 45
Pizza	Bakplaat	1		180 - 200	20 - 30
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		170 - 190	35 - 45
Gemarmerde cake, voorverwarmen	Braadslede	1		190 - 210	20 - 25

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	1		130 - 140	15 - 25
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		130 - 140	20 - 30
Bitterkoekjes	Bakplaat	1		120 - 130	25 - 35
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		110 - 120	30 - 40
Schuimgebak	Bakplaat	1		80	130 - 160
Muffins	Rooster met muffinplaat	2		150 - 160	25 - 35
	2 roosters met muffinplaten	3 + 1		150 - 160	30 - 40
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2		200 - 210	25 - 35

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Bladerdeeggebak	Bakplaat	1		190 - 200	20 - 35
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		190 - 200	25 - 40
Gistdeeggebak	Bakplaat	2		190 - 200	20 - 30
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		170 - 180	25 - 35

Brood en broodjes

Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen,
in zoverre niets anders aangegeven is.

Giet nooit water in de hete oven.

Bij het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd
boven de bakplaat inschuiven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	1		240 200	10 - 15 40 - 45
Zuurdeegbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	1		240 200	10 - 15 45 - 55
Plat rond brood	Braadslede	1		240	20 - 25
Broodjes Niet voorverwarmen.	Bakplaat	2		220 - 230	20 - 30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	2		210 - 220	10 - 20
	Bakplaat + braadslede	3 + 1		190 - 200	15 - 25

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Het gebak zakt in.

Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

Het gebak is te droog.

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

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.

Het sap van de vruchten stroomt over.

Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

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

Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.

Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.

Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.

Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gevoelig gebak bakt u met boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.

Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.

Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.

Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.

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

Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.

Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd hete lucht (☀). Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Aanwijzingen voor de vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. De deksel moet op de braadpan passen en goed sluiten.

Wanneer u geëmailleerde braadpannen gebruikt, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadpannen van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo bruin kan het vlees iets minder gaar zijn. Houd langere gaartijden aan.

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

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

Aanwijzingen voor het braden

Voeg aan mager vlees wat vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca ½ cm hoog bedekt te zijn. Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn. De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in de geëmailleerde braadpan klaarmaakt is er iets meer nodig dan in een glazen vorm. Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Gebruik een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Verwarm bij het grillen voordat u het gerecht in de oven zet ca. 3 minuten voor.

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

De bakplaat of braadslede niet op hoogte 4 of 5 inschuiven. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Keer de grillstukken na $\frac{2}{3}$ van de aangegeven tijd.

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

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	Gesloten	1		200 - 220	100 - 120
	1,5 kg		1		190 - 210	120 - 140
	2,0 kg		1		180 - 200	140 - 160
Runderfilet, medium	1,0 kg	Open	1		210 - 230	50 - 70
	1,5 kg		1		200 - 220	60 - 80
Rosbief, medium	1,0 kg	Open	1		210 - 230	50 - 60
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	3 + 1		3	20 - 25
Kalfsvlees						
Kalfsbraadstuk	1,0 kg	Open	1		190 - 210	80 - 100
	1,5 kg		1		180 - 200	90 - 120
	2,0 kg		1		180 - 200	100 - 140
Kalfsschenkel	1,5 kg	Open	1		200 - 220	120 - 130
Varkensvlees						
Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	Open	1		190 - 210	100 - 120
	1,5 kg		1		180 - 200	110 - 130
	2,0 kg		1		170 - 190	120 - 140
Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	Open	1		190 - 210	120 - 140
	1,5 kg		1		180 - 200	130 - 150
	2,0 kg		1		170 - 190	140 - 160
Varkensfricandeau	500 g	Rooster + braadslede	2 + 1		230 - 240	30 - 40
Gebraden varkensvlees, mager	1,0 kg	Open	1		200 - 220	80 - 100
	1,5 kg		1		190 - 210	90 - 120
	2,0 kg		1		180 - 200	100 - 130

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Casselerrib met been	1,0 kg	Gesloten	1		200 - 220	50 - 60
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	3 + 1		3	15 - 20
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braadslede	3 + 1		3	12 - 18
Lamsvlees						
Lamszadel, met been	1,5 kg	Open	1		200 - 220	40 - 50
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	Open	1		190 - 210	120 - 150
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	Rooster	1		190 - 210	70 - 90
Reebout zonder been	1,5 kg	Open	1		190 - 210	90 - 120
Gebraden wild zwijn	1,5 kg	Open	1		190 - 210	120 - 140
Hertenvlees	1,5 kg	Open	1		190 - 210	100 - 120
Konijn	2 kg	Open	1		200 - 220	60 - 70
Gehakt	van 500 g vlees	Open	1		180 - 200	60 - 70
Worstjes		Rooster + braadslede	3 + 1		3	10 - 15

Gevogelte

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

Grilt u direct op het rooster, plaats de braadslede dan op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na $\frac{2}{3}$ van de opgegeven tijd keren.

Stukken vlees, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren.

Stukken gevogelte na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.

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

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	1		200 - 220	60 - 70
Kip, gehalveerd	500 g per stuk	Rooster	1		210 - 230	40 - 50
Stukken kip	150 g per stuk	Rooster	2		210 - 230	30 - 40
Stukken kip	300 g per stuk	Rooster	2		210 - 230	35 - 45
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	1		170 - 190	100 - 120
Eendenborst	300 g per stuk	Rooster	2		230 - 250	25 - 35
Ganzenbouten	400 g per stuk	Rooster	2		210 - 230	40 - 50

Vis

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Visstukken keren na $\frac{2}{3}$ van de griltijd.

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

Voeg aan visfilet een paar eetlepels vloeistof toe om te stoven.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	elk ca. 300 g	Rooster	2		2	20 - 25
	1,0 kg		1		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg		1		180 - 200	60 - 70
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	2		2	20 - 25
Visfilet		Gesloten	1		210 - 230	25 - 30

Tips voor het braden en grillen

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

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?

Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.

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

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

Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.

Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.

Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

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

Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Langzaam garen

Langzaam garen, ook wel het garen bij lage temperatuur, is de ideale gaarmethode voor alle soorten vlees die rare of medium rare bereid moeten worden. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht. Uw voordeel: U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Geschikte vormen

Gebruik een ondiepe vorm, bijv. een serveerschaal van porselein of een glazen ovenschaal met of zonder deksel.

Plaats de open schaal altijd op hoogte 1 op het rooster.

Ga als volgt te werk

1. Boven-/onderwarmte  kiezen en een temperatuur tussen 70-90 °C instellen. De oven voorverwarmen en daarbij de schaal mee verwarmen.
2. Een beetje vet in een pan sterk verhitten. Het vlees van alle kanten, ook aan de uiteinden, goed aanbraden en direct op de voorverwarmde schaal plaatsen.
3. De schaal met het vlees weer in de oven plaatsen en langzaam garen. Voor de meeste stukken vlees is een bereidingstemperatuur van 80 °C ideaal.

Aanwijzingen voor het langzaam garen

Gebruik alleen vers vlees. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.

Braad het vlees zeer heet en voldoende lang aan alle kanten aan ook aan de uiteinden.

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 rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

Wanneer u een saus wilt opdienen bij het vlees, gaar het dan in een gesloten vorm. Let er echter op dat de bereidingstijden korter worden.

Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Een kerntemperatuur van 60 °C moet minimaal 30 minuten worden aangehouden.

Tabel

Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van gevogelte, rund, kalf, varken en lam geschikt. De tijden voor het langzaam garen zijn afhankelijk van de dikte en kerntemperatuur van het vlees.

Gerecht	Gewicht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempe- ratuur in °C	Aanbraad- tijd in minuten	Langzaam- gaartijd in uren
Gevogelte						
Kalkoenfilet	1000 g	1		80	6-7	4-5
Eendenborst*	300-400 g	1		80	3-5	2-2,5
Rundvlees						
Rundergebraad (bijv. heup) 6-7 cm dik	ca. 1,5 kg	1		80	6-7	4,5-5,5
Runderfilet, hele	ca. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Rosbief, 5-6 cm dik	ca. 1,5 kg	1		80	6-7	4-5
Rundersteaks, 3 cm dik		1		80	5-7	80-110 min.
Kalfsvlees						
Kalfsgebraad 6-7 cm dik (bij. bout)	ca. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Kalfsfilet	ca. 800 g	1		80	6-7	3-3,5
Varkensvlees						
Mager varkensgebraad (bijv. lendestuk) 5-6 cm dik	ca. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Varkensfilet, hele	ca. 500 g	1		80	6-7	2,5-3
Lamsvlees						
Lamsrugfilet, hele	ca. 200 g	1		80	5-6	1,5-2

* Voor een knapperig vel braadt u de eendenborst na het langzaam garen kort in de pan.

Tips voor langzaam garen

Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.	Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de oven van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.
U wilt langzaam gegaard vlees warmhouden.	Zet na het langzaam garen de temperatuur weer op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten worden warmgehouden, grote stukken maximaal 2 uur.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De tabelgegevens dienen alleen ter oriëntatie.

Ovenschotels	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	1		180 - 200	45 - 55
Soufflé	Ovenschaal	1		180 - 200	35 - 45
	Portievormpjes	1		200 - 220	20 - 30
Noedelsoufflé	Ovenschaal	1		190 - 210	35 - 50
Lasagne	Ovenschaal	1		180 - 200	40 - 50
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170 - 190	50 - 60
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	2		2	10 - 15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	2		2	8 - 12

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	1		200 - 220	10 - 20
Pizza met dikke bodem	Braadslede	1		180 - 200	20 - 30
Pizza baguette	Braadslede	1		180 - 200	20 - 30
Minipizza	Braadslede	1		200 - 220	5 - 15
Pizza, diepvries	Braadslede	1		180 - 200	10 - 20
Aardappelproducten, diepvries					
Patates frites	Braadslede	1		200 - 220	15 - 25
Kroketten	Braadslede	1		190 - 210	20 - 30
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	1		190 - 210	20 - 30
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	1		180 - 200	10 - 20
Zoute krakelingen	Braadslede	1		180 - 200	15 - 25
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodjes of -stokbrood	Braadslede	1		170 - 190	5 - 15
Groenteballetjes, diepvries					

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vissticks	Braadslede	1		210 - 230	15 - 25
Strudel, diepvries	Braadslede	1		180 - 200	35 - 45

Bijzondere gerechten

Met uw apparaat kunt u temperaturen van 50 tot 275 °C instellen. Daarom lukt bij u romige yoghurt net zo goed als soepel gistdeeg.

Yoghurt

Melk (3,5% vet) opkoken, tot 45 °C laten afkoelen. 150 g yoghurt er door roeren. In kommen of kleine Twist-Off-glazen doen en afgedekt op het rooster plaatsen. 5 minuten op 50 °C voorverwarmen. Dan als volgt bereiden.

Gistdeeg laten rijzen

Het gistdeeg zoals gebruikelijk bereiden. In een hittebestendige keramische vorm plaatsen en afdekken. De ovenruimte 5-10 minuten voorverwarmen. Apparaat uitschakelen en om het deeg te laten rijzen dit in de uitgeschakelde ovenruimte plaatsen.

Bereiding

Gerecht	Vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur
Yoghurt	Kommen of Twist-Off-glazen op het rooster plaatsen	1		50 °C voorverwarmen, ovenlamp  inschakelen	6-8 uur.
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige schaal	Op de bodem van de ovenruimte plaatsen		50 °C voorverwarmen, apparaat uitschakelen, gistdeeg in de ovenruimte plaatsen	5-10 min. 20-30 min.

Ontdooien

Diepgevroren levensmiddelen uit de verpakking nemen en in een geschikte schaal op het rooster plaatsen.

Houd u a.u.b. aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijden zijn gebaseerd op de soort en hoeveelheid levensmiddel.

Leg gevogelte met de borstzijde naar onderen op een bord.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C
Gevoelige ingevroren levensmiddelen bijv. slagroomtaarten, crêmetaart, taart met chocolade of suikerglazuur, vruchten etc.	Rooster	1		0 °C, geen temperatuur instellen
Diverse Diepvriesprod Kip, worst en vlees, brood en broodjes, gebak	Rooster	1		50 °C

Drogen

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

Laat ze goed afdruppen en droog ze af.

Braadslede op inschuifhoogte 1, rooster op inschuifhoogte 3 plaatsen.

Braadslede en rooster bedekken met bak- of perkamentpapier.

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

Gerecht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	1+3		80	ca. 5
800 g stukjes peer	1+3		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	1+3		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	1+3		80	ca. 1½

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral wanneer graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas), bij de bereiding sterk worden verhit.

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.
Bakken	Met boven-/onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven-/onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Patates frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Testgerechten

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

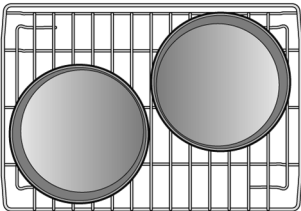
Conform EN/IEC 60350.

Bakken

Bij het bakken op 2 niveaus het bakblik altijd boven de braadslede plaatsen.

Spritsgebak: Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Donkere appeltaart op 1 niveau:
donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.



Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	Bakplaat	2		150-160	15-25
	Bakplaat	1		140-150	20-30
	Bakplaat + braadslede	3+1		140-150	20-30
Small cakes voorverwarmen	Bakplaat	2		160-170	20-30
	Bakplaat	1		150-160	25-35
Small cakes	Bakplaat + braadslede	3+1		150-160	25-35
Waterbiscuit (matzes) voorverwarmen	Springvorm op het rooster	1		160-170	25-35

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		160-170	25-35
Plaatgebak met gist	Braadslede	2		170-180	45-55
	Braadslede	1		160-170	50-60
	Bakplaat + braadslede	3+1		160-170	60-75
Donkere appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		170-180	70-80

Grillen

Legt u levensmiddelen direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Toast roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster + braadslede	3+1		3	1-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	3+1		3	25-30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.