

Constructa

Gebruiksaanwijzing

CF4322.0S



Constructa

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

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

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

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

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

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing

CF4322.0S

nl 9000533416

C-080291-02

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	6
Voor het inbouwen	6
Veiligheidsvoorschriften	6
Oorzaken van schade	8
Uw nieuwe fornuis	9
Bedieningspaneel	9
Oven	10
Temperatuur- keuzeknop	11
Oven en toebehoren	12
Koelventilator	13
Voor het eerste gebruik	14
Verwijder het verpakkingsmateriaal	14
De oven opwarmen	15
Toebehoren voorreinigen	15
De oven instellen	16
Zo stelt u in	16
De oven moet automatisch uitschakelen	18
De oven schakelt automatisch in en uit	20
Tijd	22
Zo stelt u in	22
Wekker	23
Zo stelt u in	23
Kinderslot	24
Onderhoud en reiniging	25
Reinigingsmiddel	25
Ovendeur verwijderen en inbrengen	27
Rekjes reinigen	29

Inhoudsopgave

Wat te doen bij storingen?	31
Ovenlamp aan het plafond vervangen	32
Klantenservice	33
Tabellen en tips	34
Taart, cake en gebak	34
Tips voor het bakken	37
Vlees, gevogelte, vis	38
Tips voor het braden en grillen	41
Ovenschotels, gratins, toast	42
Kant-en-klare diepvriesproducten	43
Ontdooien	44
Drogen	44
Inmaken	45
Bijzondere gerechten	47
Tips voor het sparen van energie	48
Acrylamide in levensmiddelen	48
Testgerechten	49

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzingen er dan bij.

Voor het inbouwen

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 van oude.

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de producent, ter voorkoming van gevaren.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken

- als ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn
- of als ze niet over de nodige kennis en ervaring beschikken om het toestel op een juiste en veilige manier te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Kinderen



Kinderen mogen alleen gerechten klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen. Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Hete oven



De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete damp ontsnappen.

Nooit de hete binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Brandgevaar!

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

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (b.v. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in de oven ontbranden.

Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de ovendeur voorzichtig.

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Gevaar voor elektrische schokken!

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

Als het apparaat defect is, schakelt u de zekering in de meterkast uit.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakplaat, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie.

Plaats geen servies op de bodem van de oven.

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

Water in de oven

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

Vruchtensap

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

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

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

Sterk vervuilde ovendichting

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

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Fornuis vervoeren

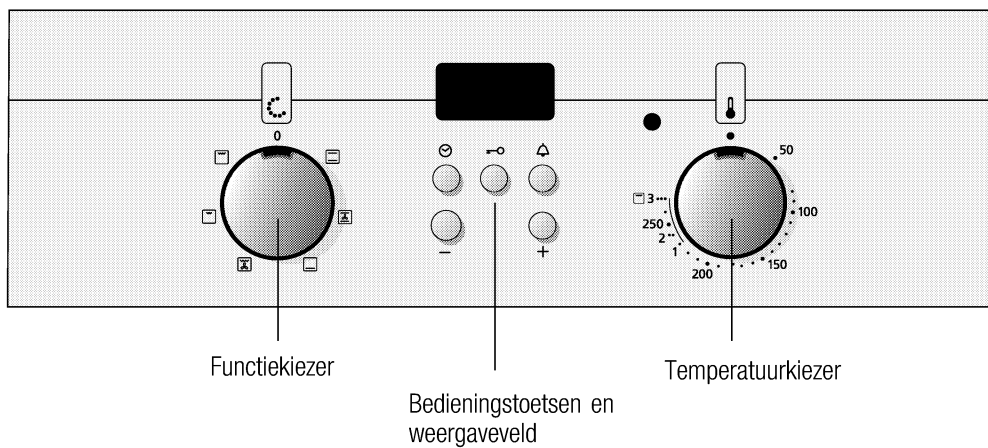
Draag of houd het fornuis niet vast aan de deurgreep. De deurgreep houdt het gewicht van het fornuis niet en kan afbreken.

Uw nieuwe fornuis

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

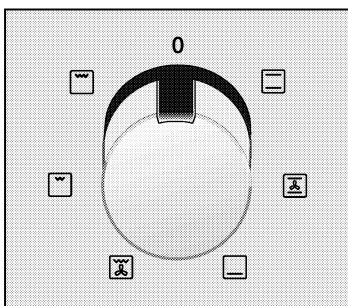
Bedieningspaneel

Detailafwijkingen al naargelang apparaattype.



Oven

Functiekiezer



Met de functiekiezer stelt u de verwarmingswijze voor de oven in. De functiekiezer kan naar rechts of naar links worden gedraaid.

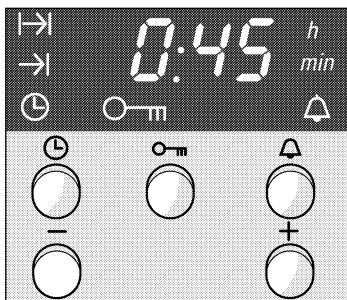
Standen

0	Uit
Vlakgrillen, groot oppervlak	U kunt meerdere steaks, worstjes, vis of toast grillen.
Vlakgrillen, kleine vlakken	Voor het grillen van kleinere hoeveelheden.
Circulatiegrillen	Circulatiegrillen is vooral geschikt voor het grillen van grote stukken vlees.
Onderwarmte	Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf sterker bruinen of nabakken.
Hetelucht*	Voor cakes eenvoudig in vormen, bladerdeeg, ook voor drogen goed geschikt.
Boven- en onderwarmte	Het bakken en braden is slechts op één niveau mogelijk. Voor gebak en pizza's in vormen of op de bakplaat en voor magere braadstukken van het rund, kalf en wild is deze instelling zeer geschikt.

*Verwarmingswijze, waarmee de energie-efficiëntieklasse volgens EN 50304 werd bepaald.

Wanneer u de functiekiezer instelt, gaat het lampje in de oven branden.

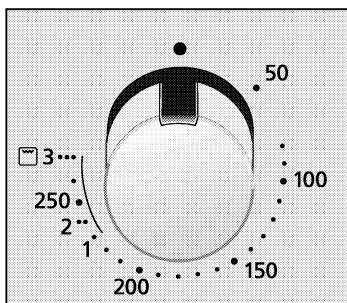
Bedieningstoetsen en display



Toets Tijd ⌚	Hiermee stelt u de tijd, oventuur ⏮ en eindtijd ⏭ in.
Toets Sleutel 🗝	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
Toets Wekker 🔔	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Min -	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Plus +	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Temperatuur- keuzeknop



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

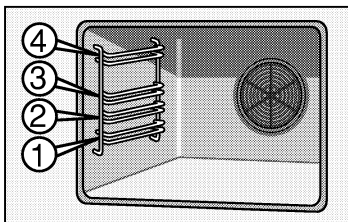
Temperatuur	
50 - 270	Temperatuurbereik in °C
Grill ☐	
•	Grill zwak
••	Grill gemiddeld
•••	Grill sterk

Het indicatielampje brandt wanneer de oven in gebruik is. In de verwamingspauzes gaat het uit.

Grillstanden

Bij het vlakgrillen ☐ stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Oven en toebehoren

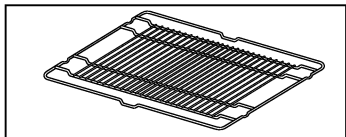


De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

Toebehoren

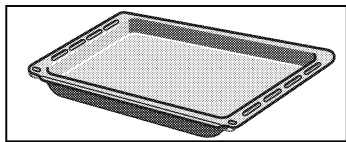
Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.



Rooster

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

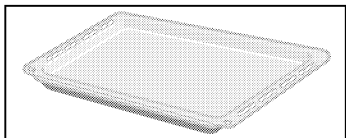
Het rooster met de kromming naar beneden  in de oven schuiven.



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.



Aluminium bakblik

Voor gebak en koekjes.

Schuif het bakblik met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

Speciale accessoires*

Beschermrooster

Het beschermrooster wordt aan de ovendeur bevestigd. Dat voorkomt, dat kleine kinderen de hete ovendeur aanraken. Het beschermrooster kan met het nummer 361480 via de servicedienst van de fabriek worden besteld.

* U vindt een uitgebreid aanbod voor uw oven in onze folders of op internet. Speciale accessoires kunt u kopen bij uw speciaalzaak.

Koelventilator

De oven beschikt over een koelventilator.
De warme lucht ontsnapt via de deur.

Voor het eerste gebruik

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

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

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

Wanneer op het display het symbool  en drie nullen knipperen

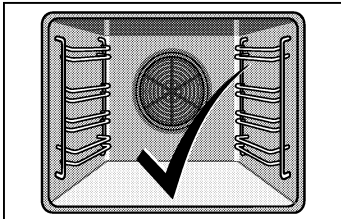
Stel de tijd in.

1. Toets Tijd  indrukken.
12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.
2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

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

Verwijder het verpakkingsmateriaal

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u beslist het verpakkingsmateriaal te verwijderen.



Tussen de rekken en de ovenbehuizing en vóór de achterwand bevindt zich verpakkingsmateriaal zoals styropor en karton. Verwijder dit.

Nu is uw oven gebruiksklaar.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

1. Functiekeuzeknop op  zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.
Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

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

De oven instellen

De oven met de hand uitschakelen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

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

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

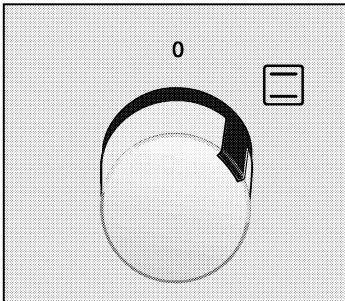
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Tabellen en tips

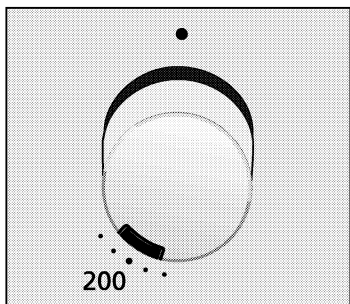
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

Voorbeeld:
boven- en onderwarmte ,
200 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

Instelling wijzigen

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

Apparaat uitschakelen

1. Functiekeuzeschakelaar in de stand o terugdraaien.
2. Temperatuurkeuzeknop naar de stand ● terugdraaien.
3. Apparaatdeur voorzichtig openen en het gerecht uitnemen.

N.B.:

Om te voorkomen dat het bedieningspaneel vochtig wordt, dient u het gerecht niet in het uitgeschakelde apparaat te laten staan.

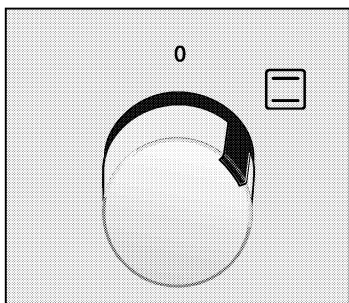
Energie sparen

Wanneer u het apparaat voor het einde van de bereidingstijd wilt uitschakelen om energie te besparen:

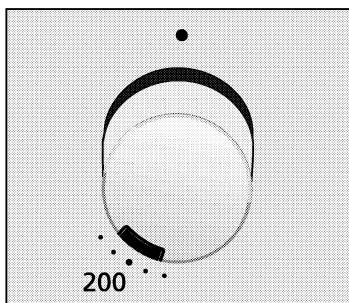
1. Temperatuurkeuzeknop voor het einde van de bereidingstijd in de stand ● terugdraaien.
2. Functiekeuzeknop pas in de stand o terugdraaien wanneer u het gerecht uit het apparaat neemt.

De oven moet automatisch uitschakelen

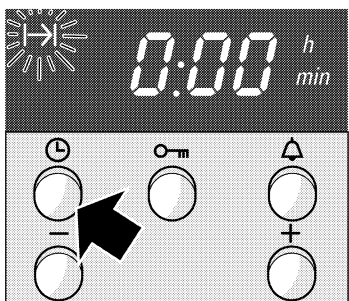
Voorbeeld:
boven- en onderwarmte , 200 °C, tijdsduur
45 minuten



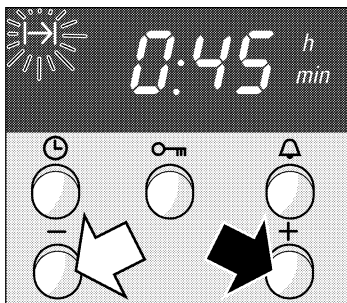
1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



3. Toets Tijd  indrukken.
Het symbool Tijdsduur  knippert.



4. Met toets + of toets – de tijdsduur instellen.
 Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.
 Toets – voorgestelde waarde = 10 minuten.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit.
 De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

Instelling wijzigen

Toets Tijd  indrukken. Met toets + of toets – de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

Toets Tijd  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet wordt weergegeven

De toets Tijd  tweemaal indrukken en instellen zoals beschreven in punt 4.

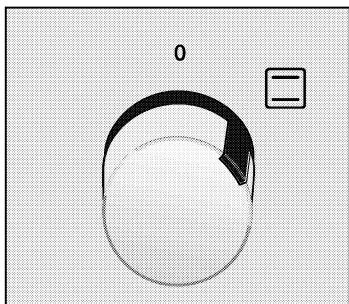
De oven schakelt automatisch in en uit

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

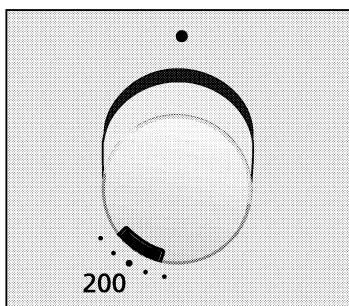
Voorbeeld:

het is 10:45 uur. Het duurt 45 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

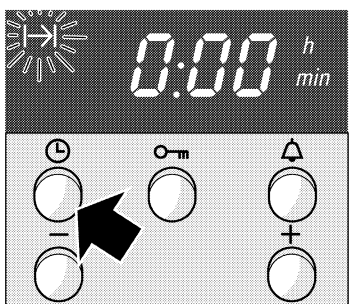
1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

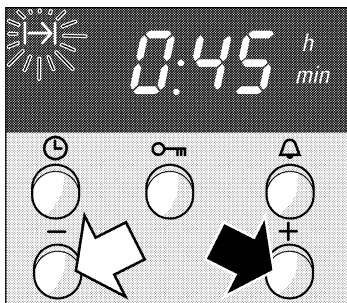


2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

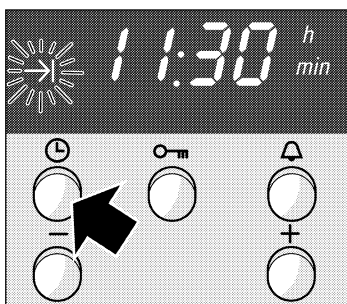


3. Toets Tijd ⌚ indrukken.
Het symbool Tijdsduur I→I knippert.

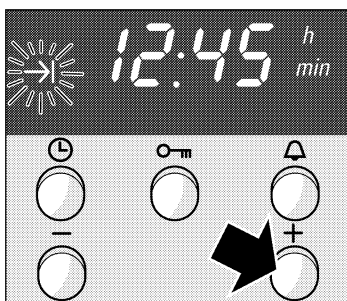




4. Met toets + of toets – de tijdsduur instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 10 minuten.



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



6. Met de toets + de eindtijd naar later verschuiven.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit.
De toets tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

N.B.

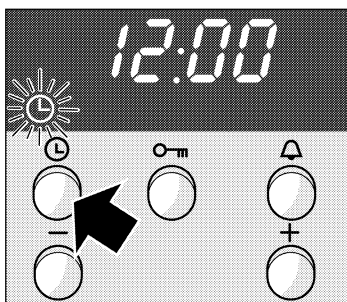
Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen.
Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen.

Tijd

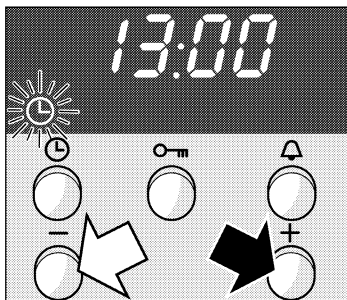
Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool  en drie nullen op het display. Stel de tijd in.
De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. Toets Tijd  indrukken.
Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

**Wijzigen van bijv. van
zomer– in wintertijd**

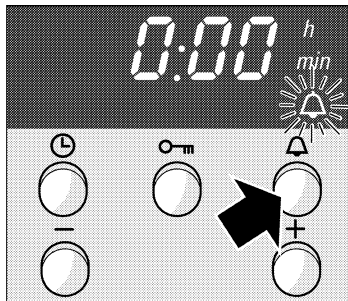
De toets Tijd  tweemaal indrukken en met de toets +
of toets – wijzigen.

Wekker

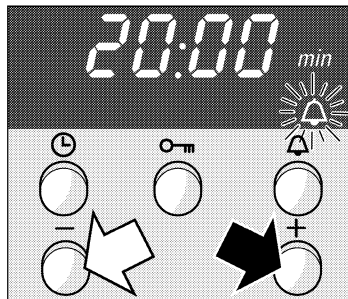
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken.
Het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de wekkertijd instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 5 minuten.

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

De tijd is afgelopen

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

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker  indrukken. Met toets + of toets – de tijd veranderen.

Instelling wissen

De toets Wekker  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat.

De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.

Resterende tijd , eindtijd  of tijd  opvragen: De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Kinderslot

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

De oven blokkeren

Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

Blokking opheffen

Toets Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

Aanwijzingen

U kunt de wekker en de tijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval is het ingestelde kinderslot opgeheven.

Onderhoud en reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomstraler. Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak kan beschadigd worden. Wanneer een dergelijk middel op de voorzijde terechtkomt, veeg het dan onmiddellijk met water af.

Reinigingsmiddel

Buitenzijde apparaat:

Roestvrijstalen oppervlakken

Reinig met warm zeepsop en een zachte doek. Veeg bij roestvrijstalen oppervlakken altijd in de slijprichting, zodat het oppervlak niet door krassen beschadigt. Droog met een zachte doek na. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

Ongeschikt zijn agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en grove reinigingsdoeken. Gebruik voor glanzende oppervlakken onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal. Leef de fabrieksaanwijzingen na a.u.b. Bij de servicedienst of in de speciaalzaak zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

Geëmailleerde en geglazuurde oppervlakken

Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na.

Knoppen

Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na.

Deurglas

Gebruik een glasreiniger. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of schrapers. Het glas kan worden beschadigd.

Afdichting

Reinig met warm water en een doek. Droog met een zachte doek na.

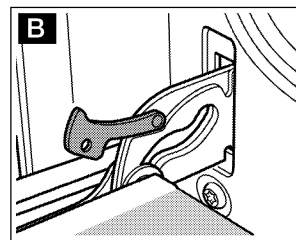
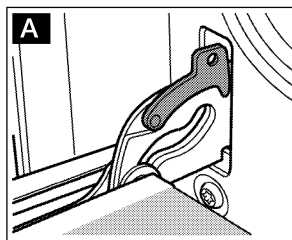
Bakoven	Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na. Wanneer de oven erg vuil is: Ovenreiniger, gebruik deze uitsluitend wanneer de oven koud is.
Glazen kapje op de ovenlamp	Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na.
Accessoires	In heet zeepsop laten weken. Schoonmaken met een borstel of wasspons.
Aluminium bakblik (optioneel)	Niet in de vaatwasmachine afwassen. In geen geval ovenreiniger gebruiken. Het oppervlak mag niet in aanraking komen met een mes of soortgelijke scherpe voorwerpen. Risico op krassen! Veeg een zachte doek voor glas met zeepsop of een pluisvrije microvezeldoek horizontaal en zonder druk over de oppervlakken. Droog met een zachte doek na. Ongeschikt zijn agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en grove reinigingsdoeken. Die maken krassen op het bakblik.
Deurbeveiliging (optioneel)	Demonteer de deurbeveiliging om deze te kunnen reinigen. Alle kunststofonderdelen in heet zeepsop laten weken en met een wasspons reinigen. Droog met een zachte doek na. Wanneer de oven erg vuil is kan de deurbeveiliging vastklemmen en deze functioneert dan niet meer.
Kookplaat	Instructies voor het onderhoud en de reiniging vindt u in de gebruiksaanwijzing voor de kookplaat.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendel dichtgeklapt is (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.

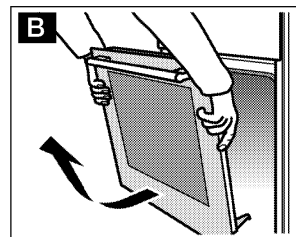
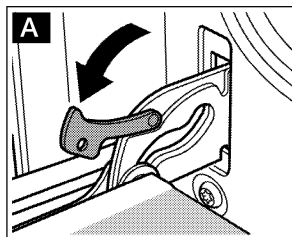
Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn, zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen (Afbeelding B).



Gevaar voor letsell! Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

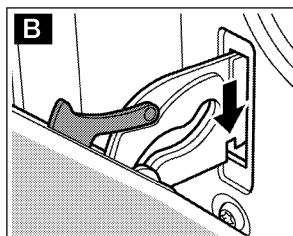
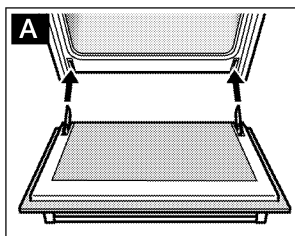
1. De ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels naar links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten (Afbeelding B). Met beide handen aan de linker- en rechterkant vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen.



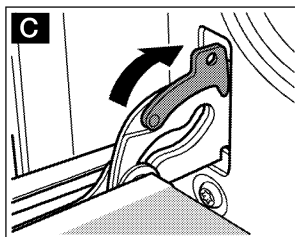
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C).
Ovendeur sluiten.



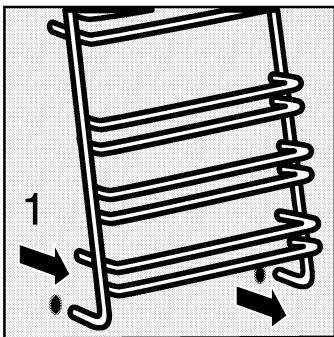
Gevaar voor letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Rekjes reinigen

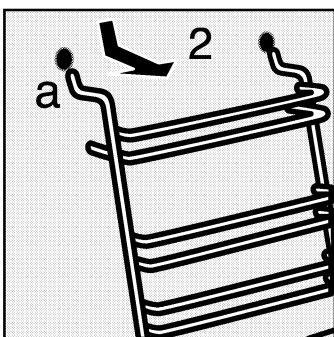
U kunt de rekjes uit de oven nemen om deze te reinigen.

Rekjes verwijderen:

1. Trek het rekje er aan de onderzijde uit en trek het iets naar voren. De verlengpennen in het onderste gedeelte van het rekje uit de bevestigingsopeningen trekken.



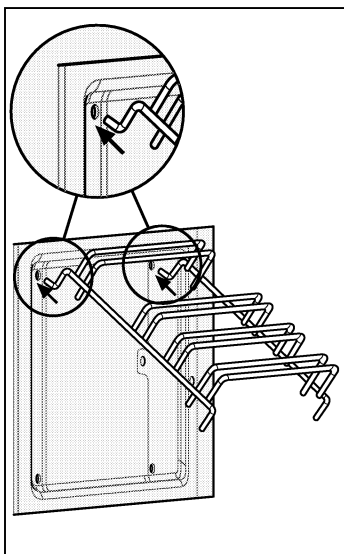
2. Vervolgens het rekje omhoogklappen en voorzichtig uitnemen.

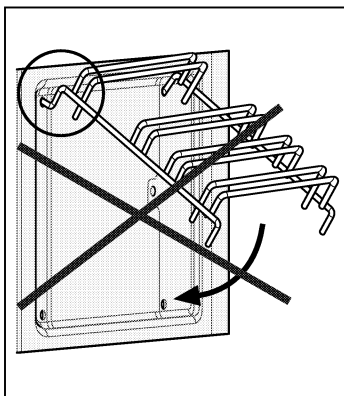


Reinig de rekjes met afwasmiddel en -spons of met een borstel.

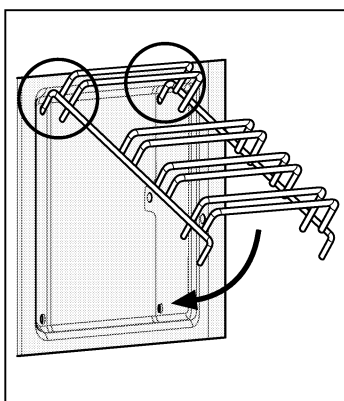
Ophangen van de rekjes:

1. Plaats de twee haken voorzichtig in de bovenste gaten.

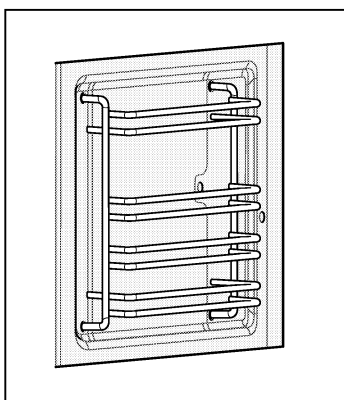




Let op! Verkeerde montage: Beweeg het rekje nooit, voordat de twee haken volledig en stevig in de bovenste gaten zijn bevestigd.
Het email kan beschadigen en breken.



2. Juiste montage: De twee haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje vervolgens langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten.



3. Beide rekjes ophangen.

Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt:

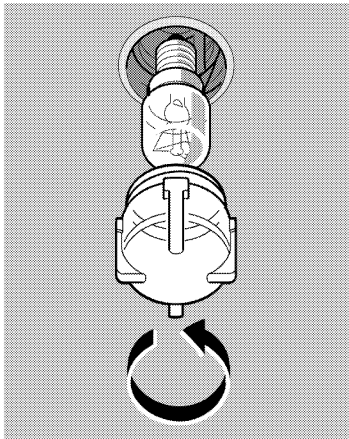
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen.

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

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Ovenlamp aan het plafond vervangen

Hierbij gaat u als volgt te werk



Glazen afscherming vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 25 watt, kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

1. Dezekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De afscherming van de lamp in de oven eraf schroeven door hem naar links te draaien.
4. De lamp vervangen door een van hetzelfde type.
5. De afscherming van de lamp weer vastschroeven.
6. De theedoek eruit nemen en dezekering weer inschakelen.

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

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.

FD

Klantenservice ☎

Tabellen en tips

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

Taart, cake en gebak

Bakken op één niveau

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

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of bij glazen vormen worden de baktijden langer en bruint het gebak niet zo gelijkmatig.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

Tabellen

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

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

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

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

Gebak in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingswijze	Temperatuur °C	Bakduur, minuten
Eenvoudige cake	Tulbandvorm/ ringvorm/cakeblik	2		160-180	50-60
Cake fijn (bijv. zandgebak)	Tulbandvorm/ ringvorm/cakeblik	2		155-175	65-75
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		160-180	30-40
Taartbodem van roerdeeg	Vruchtenbodemvorm	2		160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandgebakdeeg*	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Vruchtengebak fijn, van roerdeeg	Springvorm	2		150-170	55-65
Hartig gebak* (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

* Gebak ca. 20 minuten in het apparaat laten afkoelen.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmingswijze	Temperatuur °C	Bakduur min.
Roer- of gistdeeg met een droge vulling	Braadslede	3		160-180	25-35
Roer- of gistdeeg met een sappige vulling (fruit)	Braadslede	3		140-160	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede	2		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Braadslede	2		160-180	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	3		160-180	50-60
Kerststol van 1 kg bloem	Braadslede	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		180-200	55-65
Pizza	Braadslede	3		180-200	20-30

Brood en broodjes		Hoogte	Wijze van ver-warmen	Tempe-ratuur °C	Tijdsduur, min.
Gistbrood van 1,2 kg bloem* (voorverwarmen)	Braadslede	2		270	8
				190	35-45
Zuurdesembrood van 1,2 kg bloem* (voorverwarmen)	Braadslede	2		270	8
				190	35-45
Broodjes (bijv. roggenbroodjes) (voorverwarmen)	Braadslede	3		200-220	20-30

* Giet nooit water direct in de hete oven.

Kleingebak		Hoogte	Verwarmings-wijze	Tempera-tuur °C	Bakduur min.
Koekjes	Braadslede	3		140-160	15-25
	Aluminium bakblik + braadslede*	1+3		135-155	20-30
Schuimgebak	Braadslede	3		70-90	125-135
Soesjes	Braadslede	2		200-220	30-40
Bitterkoekjes	Braadslede	3		110-130	30-40
	Aluminium bakblik*+ braadslede*	1+3		100-120	35-45
Bladerdeeg	Braadslede	3		180-200	20-30
	Aluminium bakblik + braadslede*	1+3		180-200	30-40

* Wanneer u op twee niveaus bakt, dient u de braadslede altijd boven de bakplaat te schuiven .

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.
De vruchtentaart is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.	Gebruik de volgende keer de diepere braadslede.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.	Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd 2D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.

Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.

Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Servies

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

Zet het servies altijd midden op het rooster.

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

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

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

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

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

Vlees

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

Vlees	Gewicht	Bereidings- vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Tempe- ratuur °C, grill	Tijdsduur, min.
Gestoofd	1 kg	gesloten	2		200-220	120
rundvlees (bijv. klapstuk)	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Runderlende	1 kg	open	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Rosbief, roze*	1 kg	open	1		230-250	50
Biefstuk, helemaal gaar		Rooster***	4		3	20
Biefstuk, roze		Rooster***	4		3	15
Varkensvlees zonder zwoerd (bijv. nek)	1 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Varkensvlees met zwoerd** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Casseler met been	1 kg	gesloten	1		210-230	80
Gehakt	750 g	open	1		180-200	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		3	15
Gebraden kalfsvlees	1 kg	open	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	1		170-190	120

* Draai de rosbeef na de helft van de tijd om.

** Snijd bij varkensvlees het zwoerd in en leg het, wanneer het moet worden omgedraaid, eerst met het zwoerd naar onderen in de bereidingsvorm.

*** Plaats de braadslede op hoogte 1.

Gevogelte

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

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

Wanneer u rechtstreeks op het rooster grilt, schuif de braadslede dan op hoogte 1 in de oven.

Bij eend of gans dient u de huid onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.

Draai het gehele gevogelte na twee derde van de tijd om.

Gevogelte wordt vooral knapperig bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd met boter, zout water of sinaasappelsap bestrijkt.

Gevogelte	Gewicht	Bereidings- vorm	Hoogte	Wijze van ver- warmen	Tempe- ratuur °C	Tijdsduur, min.
Halve haantjes, 1 tot 4 stuks	à 400 g	Rooster	2		210-230	40-50
Stukken kippenvlees	à 250 g	Rooster	3		210-230	30-40
Haantjes, heel, 1 tot 4 stuks	à 1 kg	Rooster	2		200-220	55-85
Eend	1,7 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Gans	3 kg	Rooster	2		160-180	110-130
Kalkoen	3 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 Kalkoenbouten	à 800 g	Rooster	2		180-200	80-100

Vis

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

Vis	Gewicht	Bereidings- vorm	Hoogte	Wijze van ver- warmen	Tempe- ratuur °C, grill	Tijdsduur, min.
Vis, gegrild	à 300 g	Rooster*	3		Niveau 2	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Vis in plakken, bijv. koteletten	à 300 g	Rooster*	4		Niveau 2	20-25

* Plaats bovendien de braadslede op hoogte 1.

Tips voor het braden en grillen

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

Ovenschotels, gratins, toast

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

Gerecht		Bereidings- vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Tempe- ratuur °C, grillniveau	Tijdsduur, min.
Soufflé, zoet (bijv. kwarksoufflé met fruit)		Ovenschaal	2		170-190	50-60
Pikante ovenschotel met gare ingrediënten (bijv. pastaschotel)		Ovenschaal	2		210-230	25-35
Pikante ovenschotels met ongekookte ingrediënten* (bijv. aardappelgratin)		Ovenschaal	2		150-170	50-60
Toast roosteren	12 stuks	Grill	4		3	4-5
	4 stuks		4		3	6-7
Toast gratineren	12 stuks	Grill**	3		3	5-8
	4 stuks		3		3	7-10

* De ovenschotel mag max. 2 cm hoog zijn.

** Plaats bovendien de braadpan op hoogte 1.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Strudel met vruchtenvulling*	Braadslede	3		180-200	40-50
Patates frites*	Braadslede	3		210-230	25-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza, stokbrood*	Rooster	2		190-210	15-20

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

N.B.

De braadslede kan tijdens het bakken van diepvriesgerechten iets kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

Ontdooien

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

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Gefriergut* bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak	Rooster	2		De temperatuurkeuze knop blijft uitgeschakeld
* Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.				

Drogen

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

Laat deze goed afdruipe en droog ze af.

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

Gerecht	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	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

N.B.

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

Inmaken

Vorbereiden

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

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

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

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

Zet niet meer dan zes glazen potten in de oven.

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

Zo stelt u in

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

Fruit inmaken

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

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. Zet de functiekeuzeknop uit.

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

Het inmaken van groente

Zodra er bellen opstijgen in de potten, stelt u de temperatuurkeuzeknop terug op ongeveer 120 tot 140 °C. U ziet in de tabel wanneer u de temperatuurkeuzeknop kunt uitzetten. Laat de groente nog 30-35 minuten in de oven staan. De functiekeuzeknop blijft zolang ingeschakeld.

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

Glazen potten verwijderen

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

Bijzondere gerechten

Met dit apparaat kunt u temperaturen tussen de 50 en 270 °C instellen. Hiermee lukt romige yoghurt bij 50 °C net zo goed als luchtig gistdeeg.

Yoghurt

Melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en laten afkoelen tot 50 °C. 150 g yoghurt erdoor roeren. In koppen of kleine twist-off glazen doen en afgedekt op het rooster plaatsen. 5 Minuten op 50 °C voorverwarmen. Vervolgens bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

Het gistdeeg zoals gebruikelijk voorbereiden. In een hittebestendige vorm van keramiek doen en afdekken. De binnenruimte 5 minuten voorverwarmen. Apparaat uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Bereiding

Gerecht	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur
Yoghurt	koppen of twist-off glazen op het rooster zetten	1		50	6 - 8 uur
Gistdeeg laten rijzen	hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C voorverwarmen, apparaat uitschakelen, gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	5 min. 20-30 min.

Tips voor het sparen van energie

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

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

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

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 eigeel 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

volgens DIN 44547 en de norm EN 60350

Gebak en koekjes

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

Gerecht	Accessoires en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingswijze	Temperatuur °C	Bakduur min.
Spritsgebak	Braadslede	3		150-170	20-30
	Aluminium bakblik + braadslede**	1+3		140-160	30-40
Kleine cakejes 20 stuks	Braadslede	3		150-170	25-35
Kleine cakejes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Aluminium bakblik + braadslede**	1+3		140-160	25-35
Biscuitdeeg	Springvorm	2		160-180	30-40
Op de plaat gebakken koek van gistdeeg	Braadslede	3		140-160	40-50
Afgedekte appeltaart	Braadslede + 2 springvormen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Afgedekte appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* Extra platen en roosters zijn verkrijgbaar als accessoires in de speciaalzaak.

** Wanneer u op twee niveaus bakt, dient u de braadslede altijd boven de bakplaat te schuiven .

*** Plaats de bakvormen diagonaal ten opzichte van elkaar op het toebehoren.

Grill

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Verwarmingswijze	Grillniveau	Tijdsduur min.
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	4		3	1-2
Hamburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30
* Na ⅔ van de tijd omdraaien. Schuif de plaat op hoogte 1.					



Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000533416
080291-02