[nl] Gebruiksaanwijzing



HB74A.....

Integreerbare oven

SIEMENS

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften ... 2
Oorzaken van schade ... 4
Uw nieuwe oven ... 5
Bedieningspaneel ... 5
Functieknop ... 5
Sensors en indicatiepaneel ... 6
Sensors voor het wijzigen van de geprogrammeerde waarden 6
Binnenzijde van de oven ... 6
De toebehoren ... 7
Invoeren van de accessoires ... 7
Speciale toebehoren ... 7
Voor het eerste gebruik ... 8
De tijd programmeren ... 8
De oven verwarmen ... 8
Reiniging van de accessoires ... 8
De oven programmeren ... 8
Verhittingstype en temperatuur ... 8
Snel verwarmen ... 8
Programmeren van de tijdfuncties ... 9
Kookwekker ... 9
Duur van de baktijd ... 9
Eindtijd ... 10
Tijd ... 10
De basisinstellingen wijzigen ... 11
Automatische uitschakeling ... 11
Zelfreiniging ... 11
Belangrijke aanwijzingen ... 11
Vóór de zelfreiniging ... 12
Instelling ... 12
Na de zelfreiniging ... 12
Onderhoud en reiniging ... 13
Reinigingsmiddelen ... 13
Lichtfunctie ... 13
De roosters of rails links en rechts los- en vasthaken ... 13
De ovendeur afnemen en ophangen ... 14
Uitbouwen van de afdekking van de deur ... 14
Deurruiten verwijderen en inbrengen ... 15
Wat te doen in geval van een storing ... 16
Storingstabel ... 16
Vervangen van de ovenlamp ... 16
Beschermglas ... 16
Servicedienst ... 17
E-nummer en FD-nummer ... 17
Energie- en milieutips ... 17
Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze ... 17
Energie besparen ... 17
Functie Hete lucht eco ... 17
Voor u in onze kookstudio uitgetest. ... 19
Gebak ... 19
Suggesties en praktische tips voor het bakken ... 21
Vlees, gevogelte, vis ... 22
Tips voor het braden en grillen ... 24
Gegratineerde gerechten, soufflés, toast ... 24
Bereide producten ... 25
Bijzondere gerechten ... 25
Ontdooien ... 26
Drogen ... 26
Jam koken ... 26
Acrylamide in het voedsel ... 27
Testgerechten ... 27
Bakken ... 27
Braden op de grill ... 28

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.
- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het toestel laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ⚠ De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Ernstig gezondheidsrisico!

Het toestel wordt zeer heet tijdens de zelfreiniging. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen bij de zelfreiniging. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

Oorzaken van schade

Attentie!

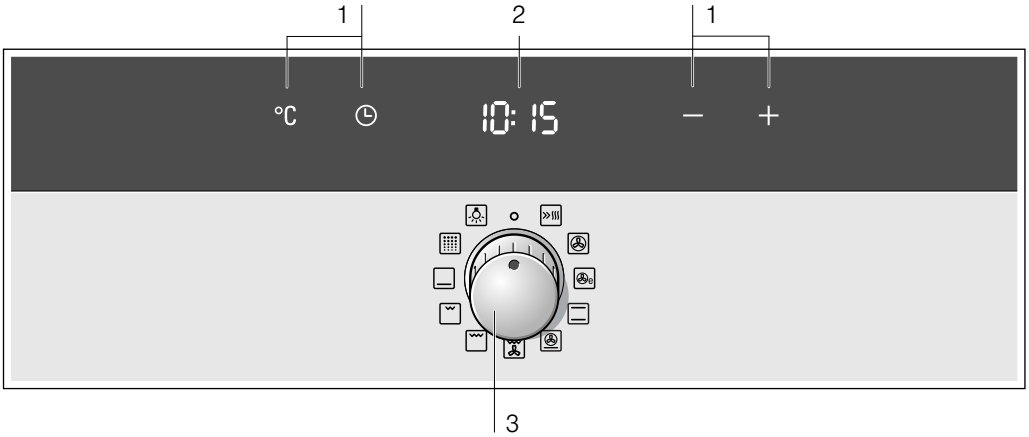
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer 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 binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte 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 binnenruimte 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 apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd.Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- 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

Wij presenteren u uw nieuwe oven. In dit hoofdstuk worden de functies van het bedieningspaneel en van de afzonderlijke onderdelen uitgelegd. Bovendien wordt informatie gegeven over de accessoires en de onderdelen binnenin de oven.

Bedieningspaneel

Hieronder ziet u een algemeen overzicht van het bedieningspaneel. Op het indicatiepaneel kunnen niet alle symbolen tegelijk getoond worden. De elementen kunnen variëren afhankelijk van het model van het apparaat.



	Gebruik
1	Sensors
2	Indicatiepaneel
3	Functieknop

Intrekbare draaiknop

Bij sommige ovens is de draaiknop intrekbaar. Druk op de draaiknop als hij op de nulstand staat, om hem vast te zetten of uit te trekken.

Sensors

Druk de sensors niet krachtig in. Druk alleen op het overeenkomstige symbool.

Functieknop

De functieknop dient ertoe om het verhittingstype te kiezen.

Stand		Gebruik
o	Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
	Snel verwarmen	De oven bereikt zeer snel de geprogrammeerde temperatuur.
	Hete lucht 3D*	Voor taarten en banket. Het is mogelijk om op drie niveaus te bakken. Een turbine, die zich in de achterwand van de oven bevindt, verdeelt de warmte gelijkmatig over de oven.
	Hete lucht eco*	Voor de bereiding op een niveau en zonder voorverwarmen van gebak, banket, diepvriesproducten, gebraad en vis. De turbine verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven om het energiegebruik te optimaliseren.

* Verhittingstype waarmee de energie-efficiëntieklasse wordt bepaald volgens EN60350.

Stand		Gebruik
	Boven- en onderwarmte*	Voor taarten, gegratineerde gerechten en mager braadvlees, bv. kalfsvlees of wild, op een niveau. De warmte is afkomstig van de bovenste en onderste weerstand.
	Pizzafunctie	Snelle bereiding van diepvriesvoedsel zonder voorverwarmen, bv. pizza, frites of bladerdeeggebak. De warmte is afkomstig van de onderste weerstand en van de turbine die zich in de achterwand bevindt.
	Heteluchtgrill	Braden van stukken vlees, gevogelte en vis. De grillweerstand en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De turbine zorgt ervoor dat de door de grill afgegeven warmte rond het voedsel circuleert.
	Grill, groot oppervlak	Op de grill braden van biefstukken, worstjes, toast en vis. Het hele oppervlak onder de grillweerstand wordt verwarmd.
	Grill, klein oppervlak	Op de grill braden van kleine biefstukken, worstjes, toast en vis. Het middengedeelte van de grillweerstand wordt verwarmd.
	Onderwarmte	Konfijten, bakken en gratineren. De warmte is afkomstig van de onderste weerstand.
	Zelfreiniging	Automatische reiniging van de binnenzijde van de oven. De oven wordt verhit totdat het vuil verdwijnt.
	Lampje	Het ovenlampje aandoen.

* Verhittingstype waarmee de energie-efficiëntieklasse wordt bepaald volgens EN60350.

Wanneer een verhittingstype geselecteerd wordt, verschijnt op het indicatiepaneel **––**.

Sensors en indicatiepaneel

Met de sensors kunnen verschillende functies worden afgesteld. Op het indicatiepaneel verschijnen de ingestelde waarden.

Sensor		Functie van de sensor
°C	Temperatuur	Selecteer de temperatuur en het grillniveau of de reiniging.
◷	Tijdfuncties	Selecteren van de kookwekker 🔔, de duur van de baktijd I→I, de eindtijd →I en de tijd ◷.
–	Lager	Verlagen van de geprogrammeerde waarden.
+	Hoger	Verhogen van de geprogrammeerde waarden.

Op het indicatiepaneel gaat het symbool branden dat overeenstemt met de tijdfunctie die in werking is.

Sensors voor het wijzigen van de geprogrammeerde waarden

Met de sensors **+** of **–** kunnen alle vastgestelde en aanbevolen waarden gewijzigd worden.

+ = Verhogen van de geprogrammeerde waarden.

– = Verlagen van de geprogrammeerde waarden.

Bereiken		
30-270	Temperatuurbereik	De temperatuur binnenin de oven in °C.
1-3	Grillniveaus	De grillniveaus voor de grill met klein oppervlak ⊡ en met groot oppervlak ▭. 1 = niveau 1, laag 2 = niveau 2, middelhoog 3 = niveau 3, hoog
	Reinigingsniveaus	De reinigingsniveaus voor de zelfreiniging ▦. 1 = niveau 1, laag 2 = niveau 2, middelhoog 3 = niveau 3, hoog
1 s. - 23:59 u.		Duur van de baktijd.
1 s. - 23:59 u.		Tijd van de kookwekker.

Symbool van verhitting

Terwijl de oven verhit, blijft het symbool 🌡 op het indicatiepaneel branden. Wanneer de oven het optimale moment bereikt heeft voor het invoeren van het voedsel en de temperatuur behoudt, dan dooft het symbool 🌡 uit.

Op de grill- en reinigingsniveaus licht het symbool 🌡 niet op.

Binnenzijde van de oven

Het lampje bevindt zich binnenin de oven. Een ventilator vermijdt dat de oven te heet wordt.

Lampje

Het ovenlampje blijft branden terwijl de oven in werking is. De lamp gaat uit als er temperaturen tot 60 °C worden ingesteld, en ook tijdens de automatische reiniging. Hiermee is een optimale precisieafstelling mogelijk.

De lamp kan echter ook aangaan als de oven uit staat met de functieknop in stand 💡.

Ventilator

De ventilator gaat zonodig aan of uit. De warme lucht ontsnapt via de bovenzijde van de deur. Opgelet! Bedek de ventilatieopening niet. De oven kan anders oververhit raken.

Nadat de oven is uitgezet blijft de ventilator nog een bepaalde tijd werken, zodat de oven sneller afkoelt.

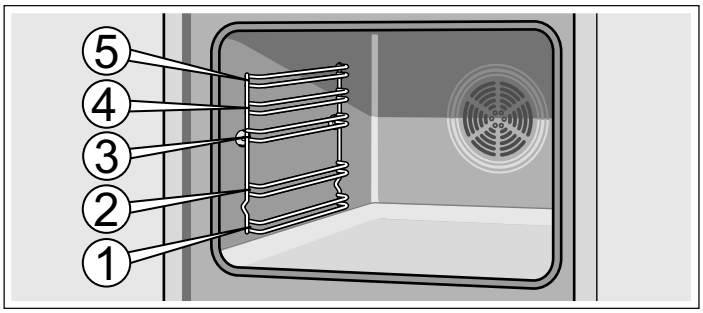
De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

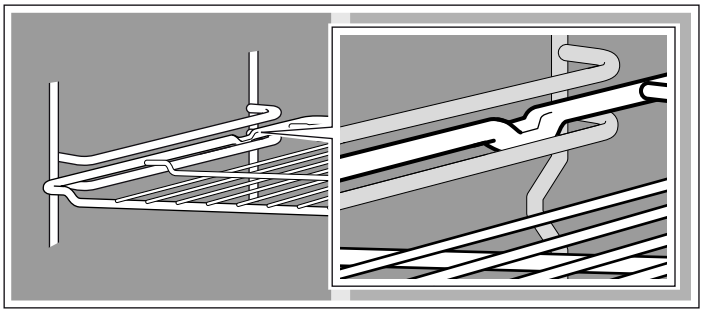
Invoeren van de accessoires

De accessoires kunnen in de oven worden geplaatst op 5 verschillende hoogtes. Voer de accessoires altijd tot aan de aanslag in, zodat ze het glas van de deur niet raken.



De accessoires kunnen tot de helft uitgenomen worden, totdat ze vast blijven zitten. Op die manier kunt u het voedsel gemakkelijk uit de oven halen.

Zorg er bij het invoeren van een accessoire in de oven voor dat de kromming zich aan de achterzijde van het accessoire bevindt. Alleen op die manier kan het perfect inpassen.



Als het apparaat voorzien is van uitschuifrails blijven deze, afhankelijk van de uitrusting, enigszins vastzitten wanneer ze helemaal uitgeschoven zijn. Zo kan het accessoire gemakkelijk worden geplaatst. Duw de uitschuifrails, om te ontgrendelen, opnieuw in de oven door een beetje druk uit te oefenen.

Aanwijzing: Als de accessoires heet worden kunnen ze vervormen. Als ze weer afkoelen verdwijnt de vervorming. Dit heeft geen weerslag op de normale werking.

Uw oven beschikt alleen over sommige van de volgende accessoires.

De accessoires kunnen aangeschaft worden bij de technische dienst, bij gespecialiseerde zaken of op internet. Geef het HZ nummer aan.



Rooster
Voor schalen, bakvormen, gebraad, braadstukken en diepvriesgerechten.

Voer het rooster in met de open zijde naar de ovendeur en de kromming naar onderen ⌣.



Vlakke geëmailleerde bakplaat
Voor taarten, gebakjes en koekjes.

Doe de plaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.



Diepe geëmailleerde standaard plaat
Voor sappige taarten, pasta, diepvriesgerechten en groot gebraad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.

Doe de plaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.



Steun voor accessoires
Tijdens de zelfreiniging kunnen ook de diepe standaard plaat of de vlakke bakplaat gereinigd worden.

Voer het accessoire rechts en links in.

Speciale toebehoren

Speciale toebehoren kunnen aangeschaft worden bij de technische dienst of bij gespecialiseerde handelszaken. In onze folders en op internet vindt u een ruim aanbod aan toebehoren voor de oven. De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online speciale toebehoren te bestellen zijn afhankelijk van het land. Raadpleeg daarvoor de documenten van aankoop.

Niet alle speciale toebehoren zijn geschikt voor alle apparaten. Voer bij het aankopen altijd de exacte benaming (E-Nr.) van uw apparaat in.

Speciale toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Vlakke geëmailleerde bakplaat	HZ361000	Voor taarten, gebakjes en koekjes.
Diepe geëmailleerde standaard plaat	HZ362000	Voor sappige taarten, banket, diepvriesgerechten en groot gebraad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.
Rooster	HZ364000	Voor keukenschalen, bakvormen, gebraad, braadstukken en diepvriesgerechten.
Pizzaplaat	HZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesvoedsel of grote, ronde taarten. De pizzaplaat kan worden gebruikt in plaats van de diepe standaard plaat. Plaats de plaat op het rooster en neem de gegevens in de tabellen in acht.
Glazen braadpan	HZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor de bereiding van stoofschotels en gegratineerde schotels in de oven. Bijzonder geschikt voor het automatische programma of automatisch braden.
Driedubbele, volledig uitneembare schuifgeleiders	HZ368300	Dankzij de rails voor het uitnemen op de hoogtes 1, 2 en 3 kunnen de accessoires helemaal worden uitgenomen zonder dat ze kantelen.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

De tijd programmeren

Na de aansluiting lichten op het indicatiepaneel het symbool ◷ en 0:00 op. Stel de tijd opnieuw in.

1. Druk op de sensor ◷.
   Op het indicatiepaneel wordt de tijd 12:00 getoond.
2. Stel de tijd in met de sensors **+** of **−**.
3. Bevestig de tijd met de sensor ◷.

Na enkele seconden wordt de geprogrammeerde tijd weergegeven.

De oven verwarmen

Verwarm de oven leeg en gesloten om de nieuwe geur weg te nemen. De meest doeltreffende manier is om de oven een uur lang te verhitten met boven- en onderwarmte ⊟ op 240 °C. Controleer of er geen resten van verpakkingsmateriaal in de oven zijn achtergebleven.

1. Selecteer de boven- en onderwarmte ⊟ met de functieknop.
2. Druk op de sensor **+** tot 240 °C weergegeven wordt op het indicatiepaneel.

Zet de oven na een uur uit. Zet de functieknop daartoe op de nulstand.

Reiniging van de accessoires

Reinig de accessoires alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een doekje.

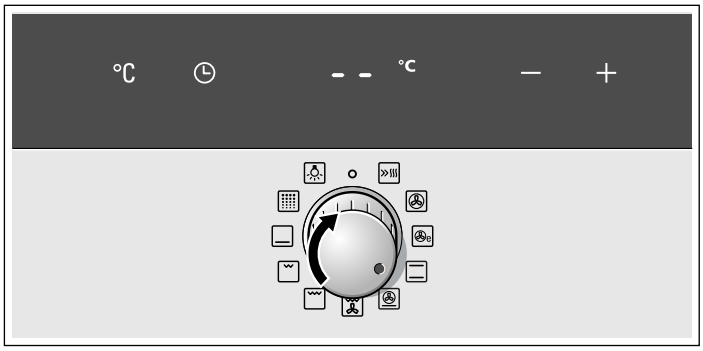
De oven programmeren

Er bestaan verschillende manieren om de oven te programmeren. Hieronder wordt de programmering van het verhittingstype en de temperatuur of het grillniveau beschreven. Met de oven kan de kooktijd (duur) en de eindtijd van elk gerecht geprogrammeerd worden. Raadpleeg voor nadere informatie het hoofdstuk *De tijdfuncties programmeren*.

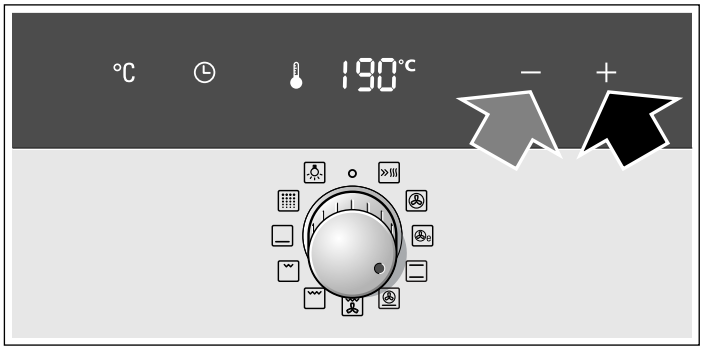
Verhittingstype en temperatuur

Voorbeeld van de afbeelding: boven- en onderwarmte ⊟ op 190 °C.

1. Kies het verhittingstype met de functieknop.



2. Stel de temperatuur of het gewenste grillniveau in met de sensors **+** of **−**.



De oven begint te verwarmen.

De oven uitzetten

Zet de functieknop op de nulstand.

Instellingen wijzigen

Het verhittingstype en de temperatuur of het grillniveau kunnen altijd worden gewijzigd.

Snel verwarmen

Met de functie snel verwarmen bereikt de oven zeer snel de geprogrammeerde temperatuur.

Het snel verwarmen moet gebruikt worden voor temperaturen hoger dan 100 °C.

Voor een gelijkmatig resultaat mag het voedsel pas in de oven worden gedaan als het snel verwarmen is afgelopen.

1. Selecteer snel verwarmen ⊞ met de functieknop.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de sensors **+** en **−**.

Het symbool 🌡 gaat branden op het indicatiepaneel. De oven begint te verwarmen.

Einde van het snel verwarmen

Er klinkt een signaal, het symbool 🌡 wordt uitgeschakeld. Zet het voedsel in de oven en selecteer de gewenste functie en temperatuur.

Snel verwarmen annuleren

Zet de functieknop op de nulstand. De oven wordt uitgeschakeld.

Aanwijzing: Met de functie snel verwarmen kan de duur van de baktijd niet worden geprogrammeerd.

Programmeren van de tijdfuncties

Deze oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de sensor ◷ wordt het menu geopend en kan men van de ene naar de andere functie verspringen. De tijdsymbolen blijven verlicht terwijl de instellingen worden ingevoerd. Het is mogelijk een reeds geprogrammeerde tijdfunctie te wijzigen met de sensors **+** of **−**.

Kookwekker

De werking van de kookwekker is niet afhankelijk van de werking van de oven. De kookwekker heeft een eigen signaal. Op die manier kan men herkennen of de tijdsduur van de kookwekker is verstreken of dat de oven automatisch is uitgeschakeld (duur van de baktijd).

1. Druk op de sensor ◷.
Op het indicatiepaneel is het symbool 🔔 verlicht.

2. Programmeer de tijd van de kookwekker met de sensors **+** of **−**.
Voorgestelde waarde van de sensor **+** = 10 minuten
Voorgestelde waarde van de sensor **−** = 5 minuten

Na enkele seconden verschijnt de geprogrammeerde tijdsduur. De tijd van de kookwekker begint te lopen. Op het indicatiepaneel is het symbool 🔔 verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af.

De tijd van de kookwekker is verstreken

Er klinkt een signaal. Op het indicatiepaneel verschijnt 00:00. Schakel de kookwekker uit met de sensor ◷.

Wijzigen van de tijd van de kookwekker

Wijzig de tijd van de kookwekker met de sensors **+** of **−**. De gewijzigde tijd wordt na enkele seconden getoond.

Annuleren van de tijd van de kookwekker

Bij het uitschakelen van de oven, blijft de kookwekker werken. Stel de tijd van de kookwekker in op 00:00 met de sensor **−**. De kookwekker wordt uitgeschakeld.

De tijdinstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker 🔔, de duur van de baktijd I→I, de eindtijd →I of de tijd◷, verschillende keren op de sensor ◷ tot het gewenste symbool gaat branden. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

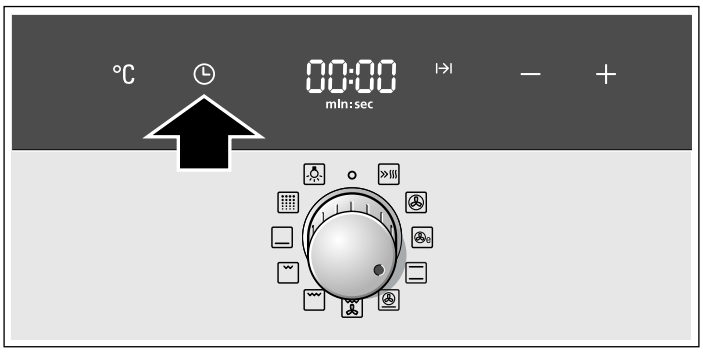
Duur van de baktijd

Met de oven kan de duur van de baktijd voor elk voedsel worden geprogrammeerd. Na het verstrijken van deze tijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo wordt vermeden dat andere taken moeten worden onderbroken om de oven uit te schakelen of dat de baktijd per ongeluk overschreden wordt.

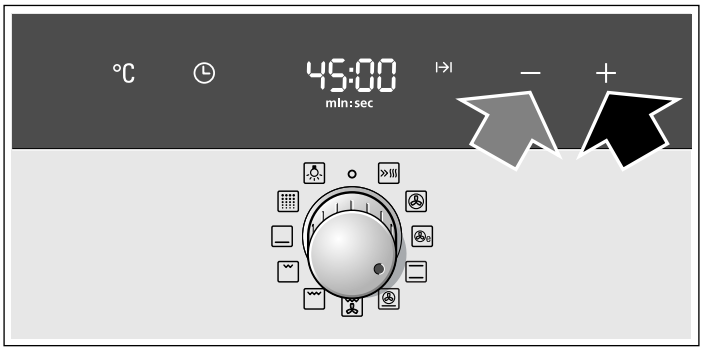
Voorbeeld van de afbeelding: duur van de baktijd 45 minuten.

1. Kies het verhittingstype met de functieknop.

2. Druk tweemaal op de sensor ◷.
Op het indicatiepaneel verschijnt 00:00 en het symbool van de duur van de baktijd I→I.



3. Programmeer de duur van de baktijd met de sensors **+** of **−**.
Voorgestelde waarde van de sensor **+** = 30 minuten
Voorgestelde waarde van de sensor **−** = 10 minuten



4. Druk op de sensor °C.
Stel de temperatuur of het gewenste grillniveau in met de sensors **+** of **−**.

Na enkele seconden wordt de oven ingeschakeld. Op het indicatiepaneel wordt de geprogrammeerde temperatuur getoond en gaat het symbool I→I branden.

De baktijd is verstreken

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. Op het indicatiepaneel verschijnt 00:00. Druk tweemaal op de sensor ◷. Er kan een nieuwe kooktijd worden afgesteld met de sensoren **+** of **−**, of door op de sensor ◷ te drukken en de functieknop op de nulstand te zetten. De oven is uitgeschakeld.

Wijzigen van de duur van de baktijd

Druk tweemaal op de sensor ◷. Wijzig de eindtijd met de sensors **+** of **−**.

Annuleren van de baktijd

Druk tweemaal op de sensor ◷. Stel de baktijd in op 00:00 met de sensor **−**. De tijd is geannuleerd.

De tijdinstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker 🔔, de duur van de baktijd I→I, de eindtijd →I of de tijd◷, verschillende keren op de sensor ◷ tot het gewenste symbool gaat branden. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

Eindtijd

Met de oven kan men het tijdstip programmeren waarop het gerecht klaar moet zijn. In dat geval wordt de oven automatisch ingeschakeld en op de gewenste tijd uitgeschakeld. Men kan het voedsel bijvoorbeeld 's morgens in de oven zetten en de oven zo programmeren dat het gerecht tussen de middag klaar is.

Pas wel op dat het voedsel niet bederft doordat het te lang in de oven staat.

Voorbeeld van de afbeelding: het is 10.30 u, de baktijd bedraagt 45 minuten en de oven moet uitgeschakeld worden om 12.30 u.

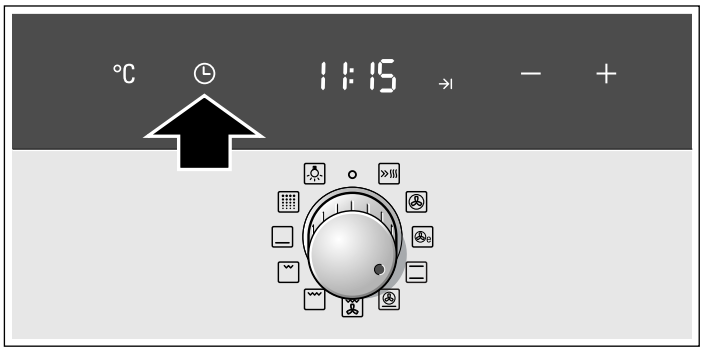
1. Stel de functieknop in.

2. Druk tweemaal op de sensor ◷.

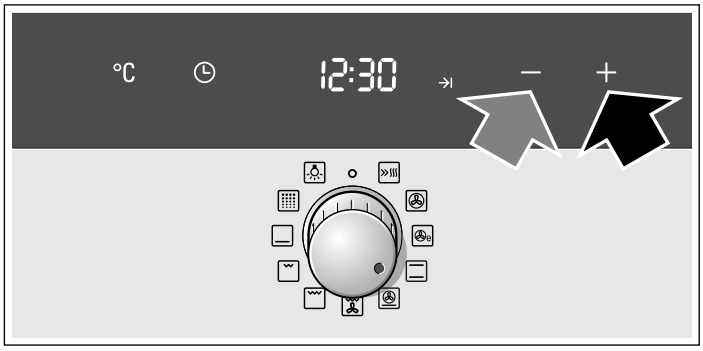
3. Programmeer de duur van de baktijd met de sensors **+** of **−**.

4. Druk op de sensor ◷.

Op het indicatiepaneel verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar zal zijn en het eindsymbool →|.



5. Stel de eindtijd in met de sensors **+** of **−**.



6. Druk op de sensor °C.

Stel de temperatuur of het gewenste grillniveau in met de sensors **+** of **−**.

Op het indicatiepaneel worden de geprogrammeerde temperatuur en het symbool →| getoond, de oven is afgesteld in de wachtstand. Wanneer de oven ingeschakeld wordt, worden de geprogrammeerde temperatuur en het symbool |→| getoond. Het symbool →| wordt uitgeschakeld.

De baktijd is verstreken

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. Op het indicatiepaneel verschijnt 00:00. Druk tweemaal op de sensor ◷. Er kan een nieuwe kooktijd worden afgesteld met de sensoren **+** of **−**, of door op de sensor ◷ te drukken en de functieknop op de nulstand te zetten. De oven is uitgeschakeld.

Wijzigen van de eindtijd

Druk driemaal op de sensor ◷. Wijzig de eindtijd met de sensors **+** of **−**. De gewijzigde tijd wordt na enkele seconden getoond. Wijzig de eindtijd niet als de kooktijd eenmaal is ingegaan. Het eindresultaat kan anders variëren.

Annuleren van de eindtijd

Druk driemaal op de sensor ◷ en stel de eindtijd opnieuw in op de huidige tijd met de sensor **−**. De oven wordt ingeschakeld.

De tijdinstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker 🔔, de duur van de baktijd |→|, de eindtijd →| of de tijd◷, verschillende keren op de sensor ◷ tot het gewenste symbool gaat branden. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

Tijd

Na de aansluiting of na de stroomuitval, lichten op het indicatiepaneel het symbool ◷ en 0:00 op. Stel de tijd opnieuw in.

1. Druk op de sensor ◷.

De tijd wordt getoond 12:00.

2. Stel de tijd in met de sensors **+** of **−**.

3. Bevestig de tijd met de sensor ◷.

Na enkele seconden wordt de geprogrammeerde tijd weergegeven.

De tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie geprogrammeerd zijn, de oven moet uitgeschakeld zijn.

1. Druk tweemaal op de sensor ◷.

Het symbool ◷ gaat branden op het indicatiepaneel.

2. Wijzig de tijd met de sensors **+** of **−**.

3. Bevestig de tijd met de sensor ◷.

De geprogrammeerde tijd wordt na enkele seconden getoond.

De tijd onzichtbaar maken

Het is mogelijk de tijd onzichtbaar te maken. Zie hoofdstuk *Basisinstellingen*.

De basisinstellingen wijzigen

Deze oven is voorzien van verschillende basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.

Basisinstelling		Selectie 0	Selectie 1	Selectie 2	Selectie 3
c 1	Duur van het signaal na het beëindigen van de baktijd of de tijd van de kookwekker	-	ca. 10 s.	ca. 2 min.	ca 5 min.
c2	Tijdsindicator	nee	ja*	-	-
c3	Wachttijd tot een instelling toegepast wordt	-	ca. 2 s.	ca. 4 s.*	ca. 10 s.
c5	De schuifgeleiders zijn opnieuw geïnstalleerd	nee	ja	-	-
c6	Selecteer de fabrieksinstellingen voor alle waarden	nee*	ja	-	-

* Fabrieksinstelling

De oven moet uitgeschakeld zijn.

1. Druk de sensor ◷ gedurende ca. 4 seconden in.
   Op het indicatiepaneel wordt de huidige basisinstelling voor de duur van het signaal getoond, bv. c 1 selectie 2.
2. Wijzig de basisinstelling met de sensors + of −.
3. Bevestig met de sensor ◷.
   Op het indicatiepaneel verschijnt onderstaande basisinstelling. Met de sensor ◷ kunnen alle instellingen en sensors + of − worden doorgenomen en gewijzigd.
4. Druk tenslotte de sensor ◷ in gedurende ca. 4 seconden.

Alle basisinstellingen zijn toegepast.

De basisinstellingen kunnen op elk moment opnieuw gewijzigd worden.

Automatische uitschakeling

Indien verschillende uren verstrijken en de instellingen van het apparaat niet gewijzigd worden dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De oven verwarmt niet meer. Dit is afhankelijk van de temperatuur en van het geselecteerde grillniveau.

De automatisch uitschakeling wordt geactiveerd

Er klinkt een signaal. Op het indicatiepaneel verschijnt F8. De oven verwarmt niet meer.

Draai de functieknop naar de nulstand. De oven wordt uitgeschakeld.

Elimineren van de automatische uitschakeling

Opdat de automatische uitschakeling niet per ongeluk zou worden geactiveerd, moet een duur van de kooktijd geselecteerd worden. De oven verhitten tot deze duur verstreken is.

Zelfreiniging

Tijdens de zelfreiniging wordt de oven verhit op ca. 500 °C. De braad- en bakresten worden verbrand en dan hoeft enkel het as uit de oven worden verwijderd.

Er zijn drie reinigingsniveaus beschikbaar.

Niveau	Reinigingsgraad	Duur
1	laag	ca. 1 uur en 15 minuten
2	gemiddeld	ca. 1 uur en 30 minuten
3	intensief	ca. 2 uur

Hoe vuiler en langer vuil, hoe hoger het reinigingsniveau moet zijn. De binnenzijde van de oven van de oven dient om de twee tot drie maanden te worden gereinigd. Voor de reiniging is ca.. 2,5 - 4,7 kilowatt-uur vereist.

Belangrijke aanwijzingen

Voor uw veiligheid vergrendelt de ovendeur automatisch. De ovendeur kan pas weer worden geopend wanneer de binnenruimte enigszins is afgekoeld en het slot-symbool van de vergrendeling verdwenen is.

Tijdens de zelfreiniging brandt de ovenlamp in de binnenruimte niet.

⚠ Risico van verbranding!

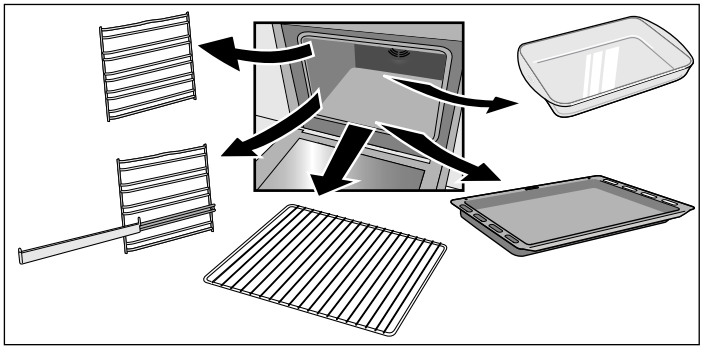
- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Risico van brand!

De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, bijv. theedoeken aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het apparaat vrij blijft.

Vóór de zelfreiniging

De binnenzijde van de oven moet leeg zijn. Verwijder de toebehoren, de pannen en de roosters of rails links en rechts. Raadpleeg hoofdstuk *Onderhoud en reiniging* om de roosters of rails links en rechts los te haken.



Reinig de ovendeur en de zijvlakken aan de binnenzijde van de oven bij de zone van de voegen.

⚠ Brandgevaar!

Etensresten, vet en braadjus kunnen vlam vatten. Reinig met een vochtige doek de binnenzijde van de oven en de toebehoren die gereinigd zullen worden in de oven.

Gezamenlijke reiniging van het toebehoren

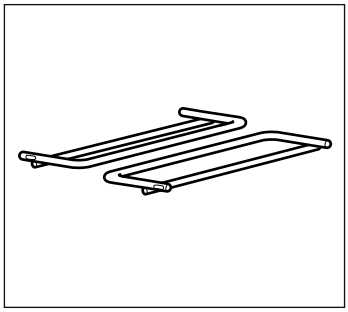
De rooster of rails links en rechts zijn niet geschikt voor zelfreiniging. Neem deze uit de oven.

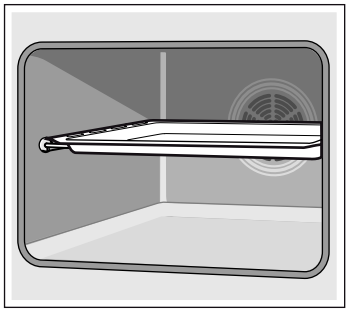
Voor een optimale reiniging van de binnenzijde van de oven wordt aanbevolen de zelfreiniging niet te gebruiken met de bakplaten. Niettemin kan met de steun voor toebehoren de diepe geëmailleerde universele plaat of de vlakke geëmailleerde bakplaat gereinigd worden met zelfreiniging. Reinig altijd één toebehoren tegelijkertijd.

Het rooster mag niet worden gereinigd met de functie zelfreiniging

Indien uw oven niet voorzien is van deze steun, kunt u deze kopen via de technische dienst of via Internet met materiaalnummer 466546.

De steun voor toebehoren wordt links en rechts ingevoegd.





Verwijder voedsel-, olie- en braadvochtresten van het toebehoren met water.

Plaats de universele braadslede of vlakke bakplaat op de steun.

⚠ Belangrijke risico's voor de gezondheid!

Voer geen bakplaten noch antikleefbakvormen in tijdens de reiniging. De hevige warmte doet de antiaanbaklaag verdwijnen en giftige gassen ontstaan.

Instelling

Stel, nadat het reinigingsniveau gekozen is, de oven in.

1. Selecteer de functie Zelfreiniging ▦ met de functieknop.

2. Stel het gewenste reinigingsniveau in met de sensors **+** of **−**.

Op het indicatiepaneel wordt het reinigingsniveau en het symbool I→I getoond. De zelfreiniging begint na verloop van enkele seconden.

Net na de aanvang wordt de ovendeur geblokkeerd. Op het indicatiepaneel is het symbool 🔒 verlicht. Wanneer het symbool 🔒 uit is, kan de ovendeur opnieuw geopend worden.

De zelfreiniging is beëindigd

Op het indicatiepaneel verschijnt 00:00. De oven verwarmt niet meer. Draai de functieknop naar de nulstand. De oven wordt uitgeschakeld. De ovendeur kan opnieuw geopend worden wanneer het symbool 🔒 van het indicatiepaneel uitdooft.

Wijzigen van het reinigingsniveau

Na de aanvang kan het reinigingsniveau niet gewijzigd worden.

Onderbreken van de zelfreiniging

Draai de functieknop naar de nulstand. De oven wordt uitgeschakeld. De ovendeur kan opnieuw geopend worden wanneer het symbool 🔒 van het indicatiepaneel uitdooft.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Met de oven kan men het tijdstip programmeren waarop de zelfreiniging beëindigd moet worden. Zo kan de zelfreiniging bijvoorbeeld 's nachts uitgevoerd worden, zodat de oven overdag gebruikt kan worden.

Programmeer zoals beschreven in punt 1 en 2. Druk, voordat de zelfreiniging gestart wordt, driemaal op de sensor ◷ en stel de eindtijd uit met de sensors **+** of **−**.

De oven gaat nu in de wachtstand staan. Op het indicatiepaneel verschijnen het reinigingsniveau en het symbool →I. Wanneer de zelfreiniging gestart wordt, verschijnen het reinigingsniveau en het symbool I→I. Het symbool→I wordt uitgeschakeld.

De tijdinstellingen opvragen

Om de duur, het reinigingsniveau of de eindtijd van de zelfreiniging te raadplegen, druk verschillende keren op de sensor ◷ tot het gewenste symbool gaat branden. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

Na de zelfreiniging

Reinig, wanneer de binnenzijde van de oven afgekoeld is, de asresten met een vochtige doek.

Onderhoud en reiniging

Door de oven goed te reinigen en te onderhouden blijft hij er lang glanzend uit zien en blijft de werking goed. Hierna wordt beschreven hoe de oven moet worden onderhouden en gereinigd.

Aanwijzingen

- Het is mogelijk dat er verschillende kleurschakeringen aan de voorzijde van de oven ontstaan, als gevolg van de verschillende materialen zoals glas, plastic of metaal.
- De schaduwen die op het glas van de deur zichtbaar zijn en die op vuil lijken, zijn in werkelijkheid lichtweerkaatsingen van de ovenlamp.
- Het email verbrandt bij zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen lichte verkleuringen ontstaan. Dit verschijnsel is normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven. De randen van de dunne bakplaten kunnen niet helemaal geëmailleerd worden. Daarom kunnen ze ruw aanvoelen. Dit heeft geen invloed op de antiroestbescherming.

Reinigingsmiddelen

Neem de aanwijzingen in de tabel in acht, zodat de verschillende oppervlaktes van de oven niet beschadigd raken door het gebruik van een ongeschikt reinigingsmiddel. Gebruik geen:

- bijtende of zure reinigingsmiddelen,
- sterke alcoholhoudende producten,
- schuursponzen of harde sponzen,
- hogedrukreinigers of stoommachines.

Was nieuwe doekjes goed uit alvorens ze te gebruiken.

Zone	Reinigingsmiddelen
Voorzijde van de oven	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschrapers.
Roestvrij staal	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Maak vlekken veroorzaakt door kalk, vet, maismeel en eiwit onmiddellijk schoon. Onder deze vlekken kan anders corrosie ontstaan. Bij de Technische Dienst of gespecialiseerde handelszaken zijn speciale producten voor het onderhoud van roestvrij staal verkrijgbaar, die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan.
Glas	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Display	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen alcohol, azijn noch andere bijtende reinigingsmiddelen of zuren.
Glas van de deur	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschrapers.
Afdekking van de deur	Specifieke producten voor de reiniging van roestvrij staal (verkrijgbaar bij de centra van de technische dienst of gespecialiseerde handelszaken). Leef de aanwijzingen van de fabrikant na.
Binnenzijde van de oven	Warm water met een beetje afwasmiddel of water met azijn: Reinigen met een doekje. Gebruik bij hardnekkig vuil een schuursponsje of een speciaal ovenreinigingsproduct. Gebruik dit alleen als de oven van binnen koud is. Gebruik bij voorkeur de functie zelfreiniging. Raadpleeg daarvoor het hoofdstuk *Zelfreiniging*.
Beschermglas van de ovenlamp	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje.
Roosters of rails	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet ze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.
Schuifgeleiders	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje of een borstel. Zet ze niet in de week en was ze niet in de vaatwasser.
Toebehoren	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet ze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.

Lichtfunctie

Om het schoonmaken van de oven te vergemakkelijken kan het ovenlampje worden aangezet.

Het ovenlampje aandoen

Draai de functieknop naar de stand .

Het lampje gaat aan.

Uitzetten van de ovenlamp

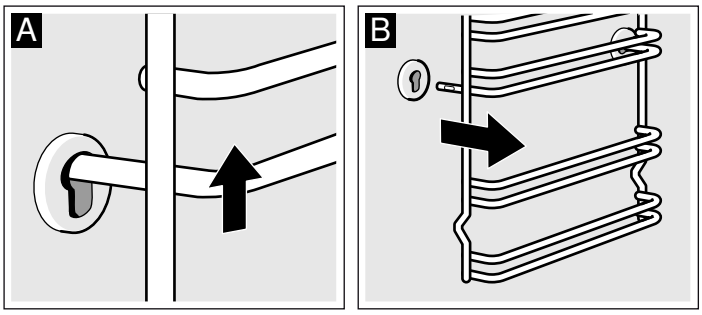
Draai de functieknop naar de stand o.

De roosters of rails links en rechts los- en vasthaken

De roosters en rails links en rechts kunnen verwijderd worden voor de reiniging. De oven moet koud zijn.

De roosters of rails loshaken

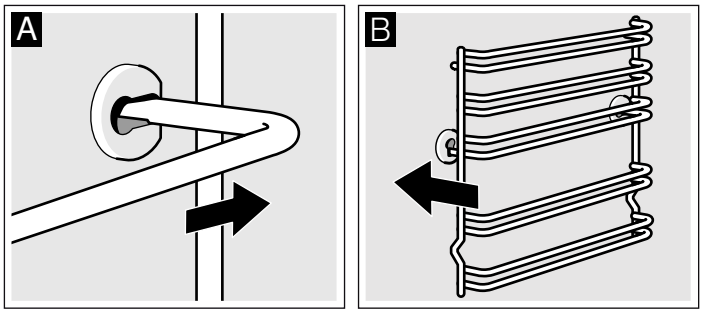
1. Til het rooster of de rail aan de voorzijde op en haak hem los (afbeelding A).
2. Trek het rooster of de rail vervolgens helemaal naar voren en neem hem uit (afbeelding B).



Maak de roosters of rails schoon met afwasmiddel en een spons. Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen om een borstel te gebruiken.

De roosters of rails ophangen

1. Steek het rooster of de rail eerst in de achterste gleuf door hem iets naar achteren te drukken (afbeelding A)
2. en steek hem vervolgens in de voorste gleuf (afbeelding B).

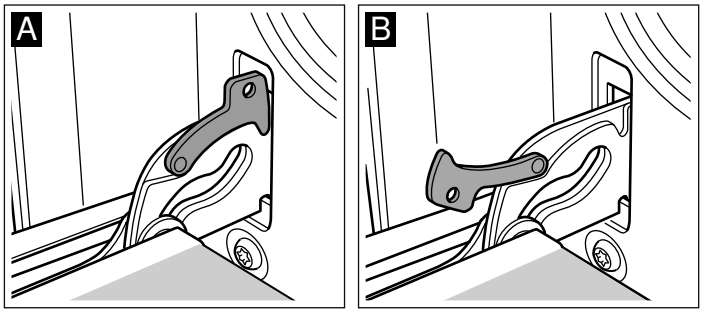


De roosters of rails kunnen naar links of naar rechts worden afgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

De ovendeur afnemen en ophangen

Om de deur gemakkelijker te demonteren en het glas schoon te maken, kan de ovendeur worden afgenomen.

De scharnieren van de ovendeur zijn uitgerust met een blokkeerhendel. Als de blokkeerhendel gesloten is (afbeelding A), kan de deur niet worden afgenomen. Als de blokkeerhendel geopend wordt om de deur af te nemen (afbeelding B), dan blokkeren de scharnieren. Op die manier kunnen ze niet plotseling sluiten.

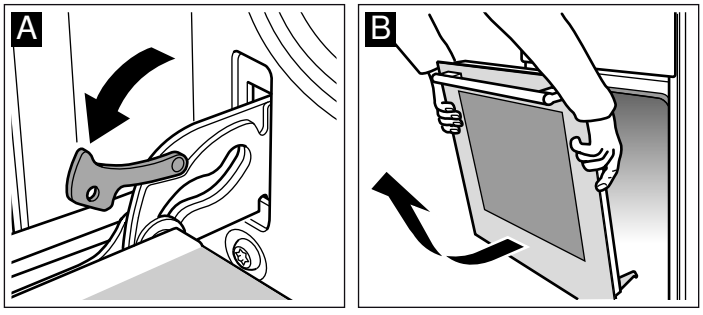


⚠ Gevaar voor verwonding!

Als de scharnieren niet geblokkeerd zijn met de hendel, dan kunnen ze plotseling sluiten. Zorg ervoor dat de blokkeerhendels altijd gesloten zijn, behalve bij het afnemen van de deur, en dat de hendels open zijn.

De deur afnemen

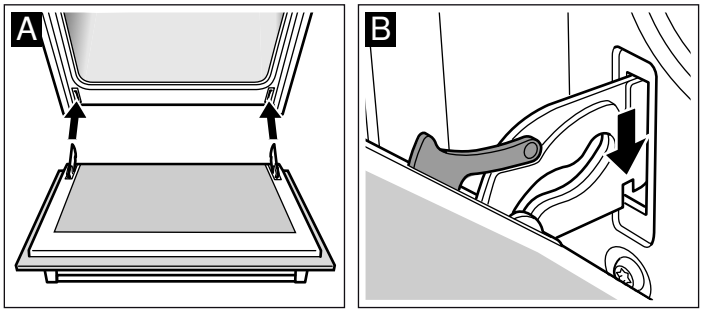
1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Neem beide blokkeerhendels die zich links en rechts bevinden uit (afbeelding A).
3. Sluit de ovendeur tot hij niet verder kan (afbeelding B). Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



De deur ophangen

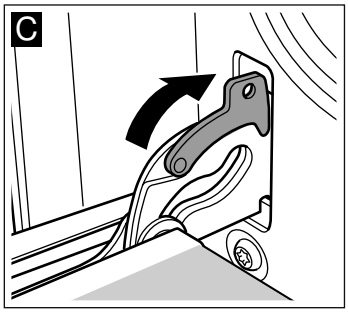
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

1. Let er bij het weer ophangen van de deur op, dat beide scharnieren precies in hun respectievelijke openingen passen (afbeelding A).
2. De onderste gleuf van de scharnieren moeten in beide kanten inpassen (afbeelding B).



Als de scharnieren niet op de juiste wijze worden gemonteerd, kan het zijn dat de deur er niet recht in komt.

3. Sluit de blokkeerhendel opnieuw (afbeelding C). Sluit de ovendeur.



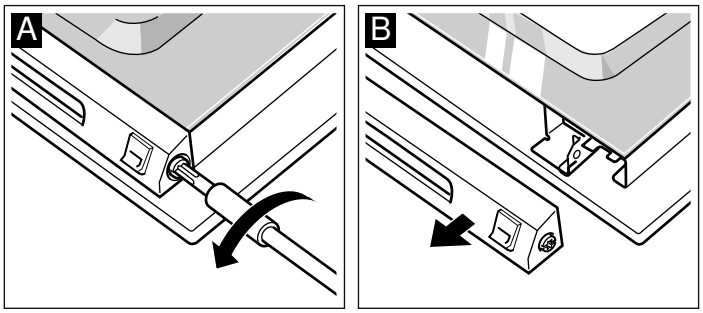
⚠ Gevaar voor verwonding!

Raak de scharnieren niet aan als de deur per ongeluk valt of als een scharnier plotseling sluit. Neem contact op met de Technische Dienst

Uitbouwen van de afdekking van de deur

De afdekking van de ovendeur kan mettertijd van kleur veranderen. Voor een grondigere reiniging wordt aanbevolen de afdekking te verwijderen.

1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Draai de afdekking van de ovendeur. Draai daartoe de bouten links en rechts los (afbeelding A).
3. Verwijder de afdekking (afbeelding B).



Sluit de ovendeur niet tot de afdekking ingebouwd is. Het glas aan de binnenzijde kan beschadigd worden .

Reinig de afdekking met een speciaal product voor de reiniging van roestvrij staal.

4. Plaats deze opnieuw en bevestig.
5. Sluit de ovendeur.

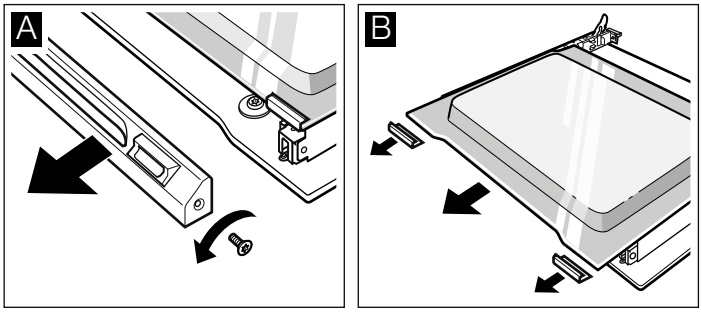
Deurruiten verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

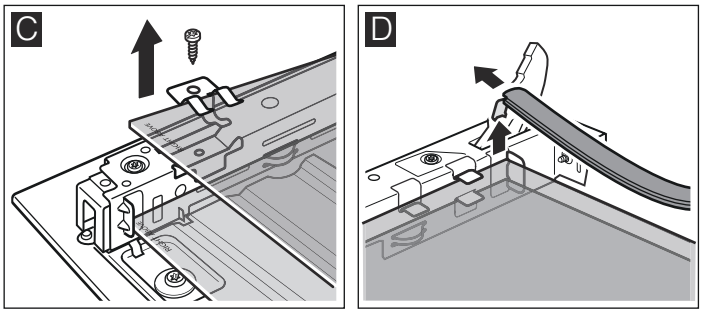
Let er bij het verwijderen van de binnenruiten op in welke volgorde u de ruiten eruit neemt. U brengt de ruiten weer in de juiste volgorde in door te letten op het nummer dat erop staat.

Verwijderen

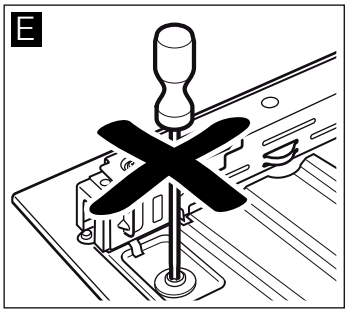
1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken, en de beide kleine afdichtingen afnemen (Afbeelding B).



4. De grote klemmen rechts en links losschroeven. De ruit optillen en de klemmen van de ruit afnemen (Afbeelding C).
5. Afdichting onder aan de ruit afnemen (Afbeelding D). Hierbij aan de afdichting trekken en naar boven uitnemen. Ruit eruit trekken.



6. Onderste ruit er schuin naar boven uittrekken.
7. De schroeven links en rechts op het plaatdeel NIET afschroeven (Afbeelding E).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

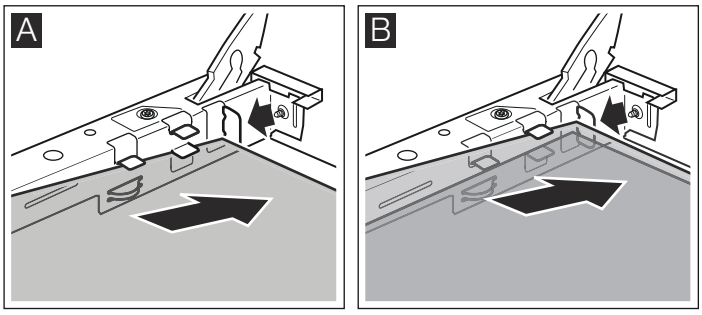
⚠ Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

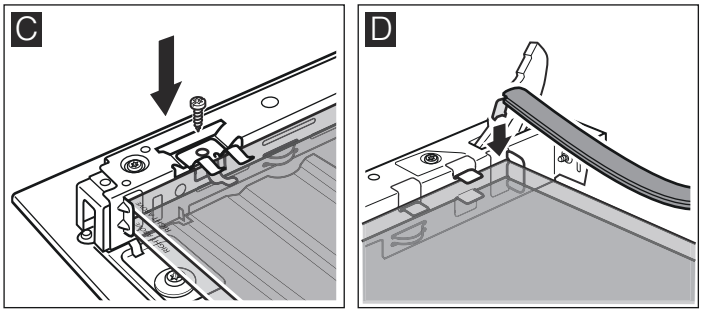
Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat bij beide ruiten “right above“ linksonder ondersteboven staat.

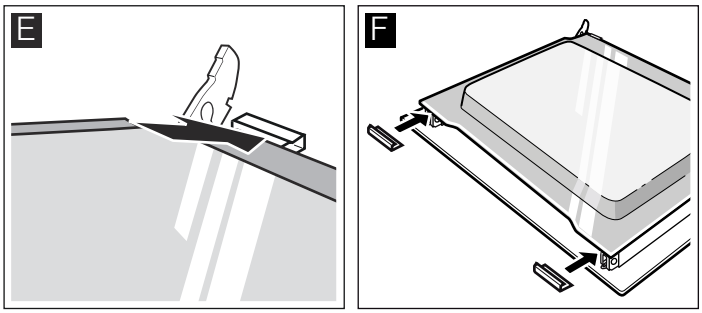
1. Onderste ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Middelste ruit inschuiven (Afbeelding B).



3. Borgveren rechts en links op de ruit plaatsen, zo uitlijnen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden en vastschroeven (Afbeelding C).
4. Afdichting onder aan de ruit weer inhaken (Afbeelding D).



5. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Let erop dat u hierbij de afdichting niet naar achteren schuift (Afbeelding E).
6. De beide kleine afdichtingen links en rechts weer aan de ruit bevestigen (Afbeelding F).



7. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
8. Ovendeur inbrengen.

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

Wat te doen in geval van een storing

Als zich er een storing voordoet, is dat vaak te wijten aan een kleine afwijking die eenvoudig te verhelpen is. Probeer de storing te verhelpen met behulp van de onderstaande tabel, alvorens de technische dienst te bellen.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanbevelingen
De oven doet het niet.	De zekering is defect.	Controleer in de zekeringkast of de zekering zich in goede staat bevindt.
	Stroomuitval.	Controleer of het licht in de keuken aan gaat en of andere huishoudelijke apparaten werken.
Op de indicator lichten ◷ en nullen op.	Stroomuitval.	Stel de tijd opnieuw in.
De oven verwarmt niet.	Er ligt stof op de contacten.	Draai de draaiknop verschillende keren in beide richtingen.
De ovendeur gaat niet open. Op de indicator is het symbool 🔒 verlicht.	De ovendeur is geblokkeerd wegens de zelfreiniging ▦.	Wacht tot hij afgekoeld is en het symbool 🔒 uitgedoofd is.
Op de indicator verschijnt F8.	De automatische uitschakeling is geactiveerd.	Draai de functieknop naar de nulstand.

Foutberichten

Druk, wanneer er op de indicator een foutbericht getoond wordt met E, op de sensor ◷. Het bericht verdwijnt. De ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Indien het foutbericht niet verdwijnt, waarschuw dan de technische dienst.

Onderstaande foutberichten kunnen verholpen worden door de gebruiker.

Foutbericht	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanbevelingen
E011	Een sensor is te lang ingedrukt of is vastgelopen.	Druk alle sensors één voor één in. Controleer of een sensor vastgelopen, bedekt of vuil is.
E106	De vergrendeling van de deur is geactiveerd met geopende deur.	Druk op de sensor ◷. U kunt opnieuw programmeren.
E115	De temperatuur in de oven is te hoog.	De ovendeur is geblokkeerd en de verhitting is onderbroken. Wacht tot de oven afgekoeld is. Druk op de sensor ◷ en stel de tijd opnieuw in.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

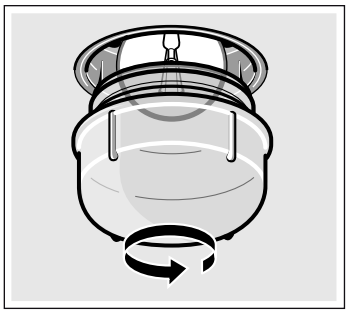
Vervangen van de ovenlamp

Indien de ovenlamp beschadigd is, moet deze worden vervangen. U kan vervangslampjes aankopen met 220-240V, basis E14, 25W en hittebestendig (T300 °C) bij de technische service of gespecialiseerde handel. Gebruik enkel deze lampjes.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken!

Sluit het apparaat af van het verdeelnet. Zorg ervoor dat het apparaat naar behoren uitgeschakeld is.

1. Leg een keukendoek in de koude oven om schade te vermijden.
2. Verwijder het beschermglas door dit naar links te draaien.



3. Vervang het lampje door een gelijkwaardig lampje.
4. Draai het beschermglas opnieuw vast.
5. Neem de keukendoek weg en sluit het apparaat opnieuw aan op het verdeelnet.

Beschermglas

Beschadigde beschermglazen moeten worden vervangen. Beschermglazen zijn verkrijgbaar bij de technische dienst. Vermeld het productnummer en het fabrieksnummer van het apparaat.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. 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.

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

Servicedienst ☏

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.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

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.

Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze

Gooi het verpakkingsmateriaal op een ecologische manier weg.



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het opnieuw gebruiken van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Energie besparen

- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de tabel is aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte beter op.
- Houd de ovendeur gesloten tijdens de cycli van bakken of braden.
- Bij het bereiden van verschillende taarten is het beter om ze meteen na elkaar te bakken. De oven is dan nog warm. Op die manier wordt de bereidingstijd van de tweede taart verkort. Er kunnen ook twee rechthoekige bakvormen ingevoerd worden, naast elkaar.
- Bij lange kooktijden kan de oven 10 minuten voor het verstrijken van de tijd uitgeschakeld worden en wordt de restwarmte gebruikt voor het beëindigen.

Functie Hete lucht eco

Met de functie Hete lucht eco kan beduidend energie worden bespaard bij het bakken van gerechten op een niveau. Voor de kook-, bak- en braadcycli is voorverwarmen niet vereist.

Aanwijzingen

- Voor maximale doeltreffendheid van de functie energiebesparing moet het gerecht in een koude en lege oven worden gedaan.
- Tijdens de braadcyclus mag de ovendeur alleen geopend worden als dat strikt noodzakelijk is, bijvoorbeeld om het voedsel om te draaien. In het hoofdstuk “Tabellen en suggesties“, vindt u talrijke tips en suggesties voor het bakken en braden in de oven.

Tabel

Onderstaande tabel toont een selectie van de meest geschikte gerechten voor de functie van energiebesparing. Hierin worden de temperatuurinstellingen, toebehoren en geschikte hoogte voor elk gerecht omschreven.

De temperatuur en de duur van de baktijd kunnen verschillen afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van het voedsel. Daarom worden deze waarde op de tabel aangeduid met bij benadering aangegeven bereiken. Het wordt aanbevolen te starten met de laagste waarde. Een lagere temperatuur geeft een gelijkmatige goudbruine kleur. Indien het resultaat niet zou zijn zoals verwacht, stel dan de volgende keer een hoger temperatuurniveau in.

Verhittingstype = Hete lucht eco

	Toebehoren	**Hoogte**	**Temperatuur in °C**	**Baktijd, minuten**
Taarten en banket				
Gebak van cakedeeg, gemakkelijk	rooster + rechthoekige bakvorm	2	170-180	55-65
Botercake	rooster + rechthoekige bakvorm	2	150-160	75-85
Taartbodem	vlakke bakplaat	3	180-200	30-45
Vruchtentaart, (bijv. kersen)	metalen springvorm, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Vlakke gisttaart	vlakke bakplaat	3	160-170	30-40

	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Gemarmerde cake	rooster + rechthoekige bakvorm	2	160-170	100-110
Broodje van de Savoye	rooster + bakvorm	2	150-160	85-95
Luchtige cake	rooster + donkere geëmailleerde bakvorm	2	165-175	35-45
Spaanse traditionele cake, 3 eieren	rooster + donkere geëmailleerde bakvorm	1	160-170	45-55
Appeltaart	universele braadslede	3	170-180	65-75
Gebakjes en koekjes	vlakke bakplaat	3	130-140	20-30
Notendriehoekjes	vlakke bakplaat	3	185-195	35-45
Luxebroodjes met boter (12 stuks)	vlakke bakplaat	3	170-180	20-25
Opgerolde cake	vlakke bakplaat	3	160-170	15-20
Madeleines	vlakke bakplaat	3	150-160	30-40
Appeltaart, in ronde bakvorm	metalen bakvorm, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	metalen bakvorm, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Vruchtencake	rechthoekige bakvorm	2	180-200	50-60
Bladerdeeg met abrikoos	vlakke bakplaat	3	190-200	30-40
Koekjes met chocoladestukjes	vlakke bakplaat	3	140-150	35-45
Boterkoekjes	vlakke bakplaat	3	140-150	30-45
Holle gebakjes gevuld met banketbakkers-room	universele braadslede	3	210-220	40-50
Bladerdeegkrullen	vlakke bakplaat	3	210-230	35-45
Brood (1 kg)	vlakke bakplaat	3	200-210	55-65
Vlees				
Kalfsgebraad (1,5 kg kalfskarbonade)	rooster + gesloten schaal	2	200-210	110-120
Varkensgebraad (1 kg)	rooster + open schaal	2	180-190	110-120
Kalfsmedaillon / rosbief, rare (1 kg)	rooster + open schaal	2	240-250	35-45
Kalfsmedaillon / rosbief, medium (1 kg)	rooster + open schaal	2	250-260	45-55
Vis				
Goudbrasem / zeebaars in de oven (2 stuks, 350 g per stuk)	universele braadslede	2	180-190	30-40
Goudbrasem in zoutkorst (2 stuks, 450 g per stuk)	vlakke bakplaat	3	180-190	40-50
Heek (1 stuk van 1 kg)	vlakke bakplaat	2	180-190	50-60
Forellen (2 stuks, 300 g per stuk)	vlakke bakplaat	2	180-190	25-35
Zeeduivel (2 stuks, 400 g per stuk)	vlakke bakplaat	2	180-190	30-40
Diepgevroren bereid voedsel				
Diepvriespizza met dunne bodem	rooster	2	210-220	15-20
Pizza met dikke bodem	rooster	2	180-190	25-35
Ovenfrites	vlakke bakplaat	3	210-220	20-30
Kippenvleugeltjes	vlakke bakplaat	3	200-210	15-25
Vissticks	vlakke bakplaat	3	210-220	20-30
Voorgebakken brood	universele braadslede	3	180-200	10-20
Gevulde bladerdeeggebakjes	vlakke bakplaat	3	180-190	15-25
Diepvrieslasagne (450 g)	rooster	2	210-230	45-55
Lasagne (2 stuks van 450 g per stuk)	rooster	2	210-230	45-55
Mozzarellastaafjes	vlakke bakplaat	2	230-240	15-25
Jalapeño pepers	vlakke bakplaat	3	200-210	15-25
Overige				
Gegratineerde aardappelschotel	rooster + open schaal	2	155-165	75-85
Verse lasagne	rooster + open schaal	2	175-180	50-60

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 binnenruimte worden geplaatst.
  Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. 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.
  Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op een niveau

Bak een gebakje liefst met Boven- en onderwarmte.

Indien gebakken wordt met Hete lucht 3D, worden onderstaande hoogten aanbevolen om de toebehoren in te voeren:

- Gebakjes in bakvormen: hoogte 2
- Gebakjes op de plaat: hoogte 3

Bakken op verschillende niveaus

Gebruik de Hete-luchtmodus 3D.

Bakken op 2 niveaus:

- Standaardplaat: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

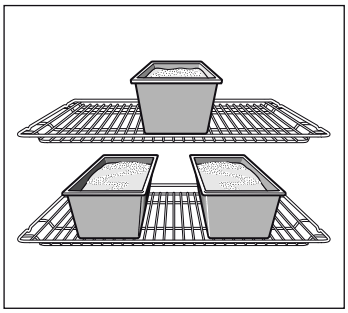
Bakken op 3 niveaus:

- Standaardplaat: hoogte 5
- Bakplaat: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Bakplaten die tegelijkertijd in de oven geplaatst zijn, hoeven niet noodzakelijk op hetzelfde ogenblik klaar te zijn.

In de tabellen treft u talrijke tips aan voor uw gerechten.

Indien 3 rechthoekige bakvormen tegelijkertijd gebruikt worden, plaats deze dan op het rooster zoals aangegeven op de afbeelding.



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. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

In de tabel staan de optimale verhittingstypes voor alle soorten gebak of toetjes. De temperatuur en de baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de dichtheid van het deeg. Daarom worden in de kooktabellen altijd tijdmarges aangegeven. Probeer altijd eerst met de laagste. Een lagere temperatuur geeft een gelijkmatigere, goudgele kleur. Indien nodig kan de temperatuur de volgende keer worden verhoogd.

Indien de oven voorverwarmd wordt, worden de kooktijden 5 tot 10 minuten verminderd.

In de bijlage bij de tabellen, Tips voor het bakken, vindt u meer informatie.

Plaats, om slechts één taart op een niveau te bakken, de bakvorm op de geëmailleerde bakplaat.

Indien verschillende taarten gelijktijdig gebakken worden, kunnen de bakvormen samen op het rooster geplaatst worden.

Gebakjes in bakvormen	Bakvorm	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gebak van cakedeeg, gemakkelijk	Tulband/rechthoekige bakvorm	2	Hete lucht 3D	160-180	60-75
	3 rechthoekige bakvormen	3+1	Hete lucht 3D	140-160	70-90
Taart van geklopt deeg, fijn	Tulband/rechthoekige bakvorm	2	Boven- en onderwarmte	150-170	60-70
Taartbodem, cakedeeg	Taartvorm	3	Boven- en onderwarmte	160-180	20-30
Fijne vruchtentaart, cakedeeg	Ronde bakvorm/springvorm	2	Boven- en onderwarmte	160-180	50-60
Cakedeeg, 2 eieren (voorverwarmen)	Taartvorm	2	Boven- en onderwarmte	150-170	20-30
Cakedeeg, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2	Boven- en onderwarmte	150-170	40-50
Bodem van zeer fijn deeg met rand	Springvorm	1	Boven- en onderwarmte	180-200	25-35
Vruchten- of kwarktaart, met bodem van zeer fijn deeg*	Springvorm	1	Boven- en onderwarmte	160-180	70-90
Zwitserse quiche	Pizzaplaat	1	Boven- en onderwarmte	220-240	35-45
Cake in tulbandvorm	Tulbandvorm	2	Boven- en onderwarmte	150-170	60-70

* Laat de taart ongeveer 20 minuten afkoelen in de uitgeschakelde en dichte oven.

Gebakjes in bakvormen	Bakvorm	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Pizza, dunne bodem met lichte laag (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		270	10-20
Hartige taart*	Springvorm	1		170-190	45-55

* Laat de taart ongeveer 20 minuten afkoelen in de uitgeschakelde en dichte oven.

Gebakjes bereid op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Cakedeeg met droge laag	Standaardplaat	2		170-190	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		160-170	30-40
Cakedeeg met sappige laag, fruit	Standaardplaat	2		170-190	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge laag	Standaardplaat	3		170-180	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met sappige laag, fruit	Standaardplaat	3		160-180	40-50
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		150-160	50-60
Zeer fijn deeg met droge laag	Standaardplaat	1		180-200	20-30
Zeer fijn deeg met sappige laag, fruit	Standaardplaat	2		160-180	60-70
Zwitserse quiche	Standaardplaat	1		210-230	40-50
Opgerolde cake (voorverwarmen)	Standaardplaat	2		170-190	15-20
Gistvlecht met 500 g meel	Standaardplaat	2		170-190	25-35
Bolletje met 500 g meel	Standaardplaat	3		160-180	60-70
Bolletje met 1 kg meel	Standaardplaat	3		150-170	90-100
Bladerdeegtaart, zoet	Standaardplaat	2		190-210	55-65
Pizza	Standaardplaat	2		200-220	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Geflambeerde taart (voorverwarmen)	Standaardplaat	2		270	15-20
Börek	Standaardplaat	2		190-200	40-55

Kleine gebakjes	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gebakjes en koekjes	Standaardplaat	3		140-160	15-25
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		130-150	25-40
Theekoekjes (voorverwarmen)	Standaardplaat	3		140-150	30-40
	Standaardplaat	3		140-150	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		140-150	25-35
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		140-150	25-35
Amandelgebak	Standaardplaat	2		110-130	30-40
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		110-120	35-45
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		110-120	35-45
Schuimpjes	Standaardplaat	3		80-100	100-150
Taartjes	Rooster met plaat-taartjesvorm	3		180-200	20-25
	2 roosters met plaat-taartjesvorm	3+1		160-180	25-30
Ensaimada (typisch koffiebroodje van Mallorca)	Standaardplaat	2		210-230	30-40
Bladerdeegtaart	Standaardplaat	3		190-200	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		190-200	30-40
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		170-180	35-45
Banket van gistdeeg	Standaardplaat	2		190-210	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		160-180	25-35

Brood en broodjes
Verwarm de oven voor om het brood te bereiden, behalve wanneer anders aangegeven wordt.

Doe nooit water in de warme oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Soort verhitting.	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Standaardplaat	2		270	8
				200	35-45
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel	Standaardplaat	2		270	8
				200	40-50
Broodcake	Standaardplaat	2		270	15-20
Broodjes (niet voorverwarmen)	Standaardplaat	3		200	20-30
Zoete broodjes van zuurdesem	Standaardplaat	3		180-200	15-20
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		150-170	20-30

Suggesties en praktische tips voor het bakken

U kunt desgewenst een eigen recept gebruiken.	U kunt zich oriënteren door een soortgelijk product in de kooktabel.
Manier om te controleren of de taart van geklopt deeg al gaar is.	Prik ongeveer 10 minuten voor het verstrijken van de in het recept aangeduide baktijd met een houten prikker in het hoogste punt van het gebak . Als de prikker er schoon uitkomt, zonder deegresten, dan is de taart gaar.
De taart is ingezakt.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof of selecteer een baktemperatuur van 10 graden lager. Houd u aan de in het recept aangegeven tijd voor het kloppen van deeg.
De taart is in het midden goed gerezen, maar aan de zijkanten minder hoog.	Vet de bakvorm niet in. Haal de taart, als hij gaar is, voorzichtig uit de bakvorm met behulp van een mes.
De taart is te bruin aan de bovenkant.	Zet de taart lager in de oven, selecteer een lagere baktemperatuur en laat hem langer bakken.
De taart is te droog.	Prik verschillende keren met een prikker in de taart als hij klaar is. Sprenkel een paar druppels citroensap of alcoholische drank op de taart. Selecteer de volgende keer een baktemperatuur van 10 graden hoger en verminder de baktijd.
Het brood of banket (bijvoorbeeld kwarktaart) zien er van buiten goed uit, maar zijn van binnen klef (vochtig, met natte gedeeltes).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof en laat het product langer in de oven staan, op een lagere temperatuur. Bak bij taarten met een sappige bekleding eerst de bodem. Strooi vervolgens gehakte amandelen of paneermeel over de bodem van de taart alvorens de vulling er op te doen. Volg de aanwijzingen van het recept en de baktijden op.
De gebakjes zijn op onregelmatige manier gebakken.	Door een lagere temperatuur te selecteren wordt het gebak gelijkmatiger. Bak fijne gebakjes met boven- en onderwarmte op een niveau. Bakpapier dat buiten de rand uitkomt heeft ook invloed op de luchtcirculatie. Knip het altijd precies op de maat van de bakplaat.
De vruchtentaart is te licht van kleur aan de onderzijde.	Zet de volgende keer het gebak een niveau lager.
Het sap loopt er uit.	Gebruik de volgende keer de braadslede indien deze beschikbaar is.
Kleine gebakjes met gist kunnen aan elkaar kleven tijdens het bakken.	Laat een ruimte van 2 cm tussen de gebakjes. Zo hebben ze voldoende ruimte om uit te zetten en aan alle zijden goudbruin te bakken.
Er is op verschillende niveaus gebakken. Op de bovenste bakplaat zijn de gebakjes donkerder dan op de onderste.	Gebruik om op verschillende niveaus te bakken altijd de hete lucht 3D . Ook al worden er verschillende bakplaten tegelijk gebruikt, wil dat niet zeggen dat deze op hetzelfde moment klaar zijn.
Bij het bakken van sappige taarten komt er condens vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via het handvat van de ovendeur, waarbij op het bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven waterdruppels te zien zijn. Dit is natuurkundig bepaald.

Vlees, gevogelte, vis

Schalen

U kunt een willekeurige hittebestendige schaal gebruiken. Voor grote gebraden kan ook de geëmailleerde bakplaat gebruikt worden.

Het meest geschikt zijn glazen schalen. Controleer of het deksel van de braadpan goed past en sluit.

Indien geëmailleerde schalen gebruikt worden, moet meer vloeistof gebruikt worden.

Indien braadpannen van roestvrij staal gebruikt worden, zal het vlees niet zo goudbruin bakken en kan het zelfs weinig doorbakken zijn. Verleng in dit geval de kooktijd.

Gegevens aangeduid in de tabellen:
Schaal zonder deksel = open
Schaal met deksel = gesloten

Plaats de schalen altijd midden op het rooster.

Zet glazen schalen die heet zijn altijd op een droge keukendoek. Het glas kan barsten als het steunoppervlak vochtig of koud is.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm 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 geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Braden op de grill

Braad altijd op de grill met gesloten oven.

Verwarm de oven, om te braden op de grill, gedurende ca 3 minuten voor, alvorens het product in de oven te doen.

Leg de stukken rechtstreeks op het rooster. Als u slechts één stuk wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Plaats de bakplaat of braadslede niet op hoogte 4 of 5. Wegens de hitte kan deze vervormen en de binnenzijde van de oven beschadigen bij het verwijderen.

Gebruik indien mogelijk stukken van dezelfde dikte. Zo worden deze gelijkmatig goudbruin gebakken en blijven deze sappig. Bestrooi de filets pas met zout na het grillen.

Draai de stukken om na het verstrijken van de ⅔ kooktijd.

De grillweerstand wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie is afhankelijk van het geprogrammeerde grillniveau.

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. 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	Accessoires en schalen	Hoogte	Soort verhitting.	Temperatuur in °C, grillniveau	Duur in minuten
Rundvlees						
Stoofschotel van rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Rundfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Biefstuk, 3 cm dik, medium		Rooster + standaardplaat	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Kalfsgebraad	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsbout	1,5 kg	open	2		210-230	140
Varkensvlees						
Gebraad zonder korst (bijv. nek)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Gebraad met korst (bijv. rug)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkenslendestuk	500 g	Rooster + standaardplaat	3+1		230-240	30

Vlees	Gewicht	Accessoires en schalen	Hoogte	Soort verhitting.	Temperatuur in °C, grillniveau	Duur in minuten
Varkensgebraad, mager	1,0 kg	open	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Schouderham met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Biefstuk, 2 cm dik		Rooster + standaardplaat	5+1		3	15
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + standaardplaat	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamsrug met bot	1,5 kg	open	2		190-210	60
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		160-180	120
Wild						
Reemedaillons met bot	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder bot	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Everzwijngebraad	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertgebraad	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60
Gehakt						
Gebraad van gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worstjes						
Worstjes		Rooster + standaardplaat	4+1		3	15

Gevogelte

Het gewicht van de tabel verwijst naar gevogelte zonder vulling en klaar om te braden.

Leg het hele gevogelte op het rooster, eerst met de borst naar beneden. Draai het om na het verstrijken ⅔ van de geschatte tijd.

Draai de stukken gebraad, kalkoenrollade of kalkoenborst om nadat de helft van de kooktijd verstreken is. Draai de stukken gevogelte om na ⅔ van de tijd.

Indien eend of gans bereid wordt, prik dan in het vel onder de vleugels zodat het vet vrijkomt.

Het gevogelte wordt heel goudbruin en knapperig gebakken als het tegen het einde van de kooktijd wordt bestreken met boter, water met zout of sinaasappelsap.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Gevogelte	Gewicht	Accessoires en schalen	Hoogte	Soort verhitting	Temperatuur in °C, grillniveau	Duur in minuten
Kip, hele	1,2 kg	Rooster	2		220-240	60-70
Poularde, hele	1,6 kg	Rooster	2		210-230	80-90
Kip, helften	van 500 g per stuk	Rooster	2		220-240	40-50
Stukken kip	van 150 g per stuk	Rooster	3		210-230	30-40
Stukken kip	van 300 g per stuk	Rooster	3		210-230	35-45
Kippenborst	van 200 g per stuk	Rooster	3		3	30-40
Eend, hele	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	van 300 g per stuk	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, hele	3,5-4,0 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzenbouten	van 400 g per stuk	Rooster	3		220-240	40-50
Kleine kalkoen, hele	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		200-220	110-130
Kalkoenborst	1,0 kg	gesloten	2		180-200	90
Kalkoenbout zonder bot	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Draai de stukken gevogelte om na ⅔ van de tijd.

Hele vissen hoeven niet te worden gekeerd. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Doe, opdat de vis stabiel blijft liggen, een gesneden aardappel of klein schaaltje dat geschikt is voor de oven in de buik van de vis.

Voeg, als u visfilets bakt, enkele eetlepels vloeistof toe om te smoren.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Vis	Gewicht	Accessoires en schalen	Hoogte	Soort verhitting	Temperatuur in °C, grillniveau	Duur in minuten
Vis, hele	van ca. 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		190-210	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		190-210	70-80
Vis, buikgedeelte 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	25-30

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	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.

Gegratineerde gerechten, soufflés, toast

Plaats de schaal altijd op het rooster.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster, zonder schaal, de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo blijft de oven schoner.

De mate waarin het gerecht gegratineerd is, is afhankelijk van de maat van de schaal en van de hoogte van de gegratineerde schotel. De gegevens die weergegeven worden in de tabel zijn enkel richtwaarden.

Gerecht	Accessoires en schalen	Hoogte	Soort verhitting	Temperatuur in °C, grillniveau	Duur in minuten
Gegratineerde gerechten					
Zoete, gegratineerde gerechten	Bakvorm om te gratineren	2		180-200	50-60
Soufflé	Bakvorm om te gratineren	2		180-200	35-45
	Bakvormpjes voor een portie	2		200-220	25-30
Gegratineerd pastagerecht	Bakvorm om te gratineren	2		200-220	40-50
Lasagne	Bakvorm om te gratineren	2		180-200	40-50
Gegratineerd gerecht					
Gegratineerde aardappelen met rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 bakvorm om te gratineren	2		160-180	60-80
	2 bakvormen om te gratineren	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stuks, gegratineerd	Rooster + standaardplaat	3+1		160-170	10-15
12 stuks, gegratineerd	Rooster + standaardplaat	3+1		160-170	15-20

Bereide producten

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

Leg bakpapier op het toebehoren en controleer of dit papier geschikt is voor hoge temperaturen. Pas de maat van het papier aan op de maat van het gerecht dat moet worden bereid.

Het verkregen resultaat is rechtstreeks afhankelijk van het type voedsel. Er kunnen onregelmatigheden en kleurverschillen optreden bij rauwe producten.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Diepvriespizza					
Pizza met dunne bodem	Standaardplaat	2		200-220	15-25
	Standaardplaat + rooster	3+1		180-200	25-35
Pizza met dikke bodem	Standaardplaat	2		170-190	30-40
	Standaardplaat + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza-stokbrood	Standaardplaat	3		170-190	20-30
Minipizza	Standaardplaat	3		190-210	10-20
Diepvriespizza					
Pizza (voorverwarmen)	Standaardplaat	1		180-200	10-15
Diepvriesproducten gemaakt van aardappelen					
Frites	Standaardplaat	3		190-210	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		190-200	35-45
Kroketten	Standaardplaat	3		190-210	20-25
Aardappelomelet, gevulde aardappelen	Standaardplaat	3		200-220	15-25
Diepvriesbakkersproducten					
Broodjes, stokbrood	Standaardplaat	3		180-200	10-20
Duits brood Brezel (bakkersdeeg)	Standaardplaat	3		200-220	10-20
Voorgebakken bakkersproducten					
Broodjes, stokbrood	Standaardplaat	2		190-210	10-20
	Standaardplaat + rooster	3+1		160-180	20-25
Gefrituurde gerechten, diepvriesgerechten					
Vissticks	Standaardplaat	2		220-240	10-20
Kipsticks, nuggets	Standaardplaat	3		200-220	15-25
Diepvriesbladerdeegtaart					
Bladerdeegtaart	Standaardplaat	3		190-210	30-35

Bijzondere gerechten

Bij lage temperatuur wordt een smeuïge smakelijke yoghurt en een luchtig gistdeeg verkregen.

Haal eerst de accessoires en de roosters of rails links en rechts uit de oven.

Yoghurt bereiden

1. Kook 1 liter melk (3,5 % vetgehalte) en laat het afkoelen tot 40 °C.
2. Meng 150 g yoghurt (op koelkasttemperatuur).
3. Giet dit in koppen of potten en dek deze af met plastic folie.
4. Verwarm de oven voor zoals is aangeduid.
5. Zet vervolgens de koppen of potten in de oven op de bodem en ga te werk zoals is aangegeven.

Laat het gistdeeg rijzen

1. Bereid het gistdeeg op de gebruikelijke wijze. Doe het deeg in een hittebestendige aardewerken schaal en dek deze af.
2. Verwarm de oven voor zoals is aangeduid.
3. Schakel het apparaat uit en laat het deeg in de oven rijzen als de oven uit is.

Gerecht	Schalen	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur	Tijd
Yoghurt	Plaats de koppen of potten	op de bodem in de oven		Voorverwarmen op 50 °C	5 min.
				50 °C	8 u
Laat het gistdeeg rijzen	Plaats een hittebestendige schaal	op de bodem in de oven		Voorverwarmen op 50 °C	5-10 min.
				schakel het apparaat uit en plaats het gistdeeg in de oven.	20-30 min.

Ontdooien

De ontdooitijd is afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel.

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

Haal het diepvriesvoedsel uit de verpakking en plaats het in een geschikte schaal op het rooster.

Leg het gevogelte op een bord met de zijde van de borst naar beneden.

Aanwijzing: De lamp van de oven gaat niet aan tot een temperatuur van 60 °C bereikt wordt. Dit zorgt voor een optimale nauwkeurige instelling.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur
Fijne diepvriesproducten Bv. slagroomtaarten, roomtaarten, taarten met chocolade-of suikerglazuur, fruit, etc.	Rooster	1		30 °C
Andere diepvriesproducten Kip, worst en vlees, brood en broodjes, gebakjes en ander banket	Rooster	1		50 °C

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat, en was het altijd goed.

Laat het water goed uitlekken en droog ze helemaal af.

Plaats de standaardplaat op hoogte 3 en het rooster op hoogte 1.

Bedek de standaardplaat en het rooster met speciaal bakpapier of met perkamentpapier.

Gerecht	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Bereidingstijd:
600 g appel in schijfjes	1+3		80	ca. 5 u
800 g peren, in stukjes	1+3		80	ca. 8 u
1,5 kg pruimen	1+3		80	ca. 8-10 u.
200 g aromatische kruiden, schoongemaakt	1+3		80	ca. 1½ u.

Aanwijzing: Als het fruit of de groente veel sap of water bevatten, moeten ze meerdere keren worden omgedraaid. Verwijder ze, als ze gedroogd zijn, meteen van het papier.

Jam koken

Voor het koken moeten de potten en de elastiekjes schoon en in perfecte staat zijn. Gebruik indien mogelijk potten van gelijke grootte. De waarden van de tabellen verwijzen naar ronde potten van een liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat. Was dit grondig.

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen variëren afhankelijk van omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud van de potten. Kijk voordat u het apparaat uitschakelt of er zich in de potten belletjes gevormd hebben.

Bereiding

1. Doe het fruit of de groente in de potten, maar niet tot de rand.
2. Reinig de rand van de potten; deze moeten schoon zijn.
3. Plaats op elke pot een vochtig elastiekje en een deksel.
4. Sluit de potten met klemmen.

Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

Programmering

1. Plaats de standaardplaat op niveau 2. Plaats de potten op de plaat zonder dat deze elkaar raken.
2. Giet ½ liter warm water (ca. 80 °C) op de standaardplaat.
3. Sluit de ovendeur.
4. Zet de functieknop op onderwarmte ⎵.
5. Stel de temperatuur af tussen 170 en 180 °C.

Jam koken

Na ca. 40 - 50 minuten vormen zich belletjes met kleine tussenpauzen. Schakel de oven uit.

Haal de potten uit de oven na ca. 25 - 35 minuten (gedurende deze tijd wordt de restwarmte benut). Indien deze langer afkoelen in de oven, kunnen zich kiemen vormen die de verzuring van de jam in de hand werken.

Fruit in potten met een inhoud van 1 liter	Vanaf het verschijnen van belletjes	Restwarmte
Appels, bessen, aardbeien	uitschakelen	ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, bessen	uitschakelen	ca. 30 minuten
Appel-, peren-, pruimenmoes	uitschakelen	ca. 35 minuten

Groente koken
Stel, zodra zich belletjes vormen in de potten, de temperatuur opnieuw in op ca. 120 - 140 °C. Ca. 35 - 70 minuten afhankelijk van het type groente. Schakel, na het verstrijken van deze tijd, de oven uit en benut de restwarmte.

Groenten met koude bereiding in potten met een inhoud van een liter	Vanaf het verschijnen van de belletjes 120-140 °C	Restwarmte
Augurken	-	ca. 35 minuten
Rode bieten	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

Haal de potten uit de oven

Neem de potten uit de oven wanneer de bereiding beëindigd is.

Attentie!

Plaats geen hete potten op een koude of vochtige bodem. De potten kunnen anders kapotspringen.

Acrylamide in het voedsel

Acrylamide ontstaat vooral bij op hoge temperaturen bereide graan- en aardappelproducten, bv. frites, toast,broodjes, brood en fijn gebak (koekjes, gekruide pasta, kerstkoekjes).

Tips voor het bereiden van voedsel met een laag acrylamidegehalte	
Algemeen	■ Beperk de kooktijd zoveel mogelijk. ■ Bak het voedsel goudbruin, laat het niet te bruin bakken. ■ Groot en dik voedsel bevat weinig acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C Met hete lucht 3D max. 180 °C.
Gebakjes en koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met hete lucht 3D max. 170 °C. Ei en eierdooier verminderen acrylamidevorming.
Frites in de oven	Verdeel de frites gelijkmatig in een laag over de plaat. Bak minstens 400 g. per plaat zodat de frites niet te droog worden

Testgerechten

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

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

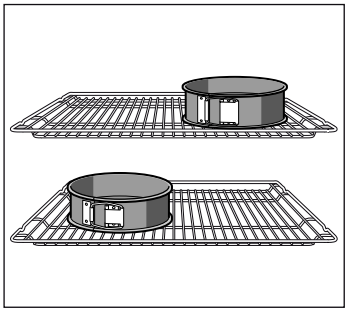
Bakken

Bakken op 2 niveaus:
Plaats de universele braadslede op het bovenste niveau en de vlakke bakplaat op het onderste niveau.

Bakken op 3 niveaus:
Plaats de universele braadslede altijd op het bovenste niveau.

Boterkoekjes
Bakplaten die tegelijkertijd in de oven geplaatst zijn, hoeven niet noodzakelijk op hetzelfde ogenblik klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:
Plaats donkere springvormen van elkaar verwijderd.
Bedekte appeltaart op 2 niveaus:
Plaats donkere springvormen op elkaar.



Gebakjes in blikken springvorm:
Bak met Boven- en onderwarmte ⊟ op 1 niveau. Gebruik de standaardplaat in plaats van het rooster en plaats hierop de springvormen.

Gerecht	Toebehoren en bakvormen	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Boterkoekjes (voorverwarmen*)	Standaardplaat	3		150-160	20-30
	Standaardplaat	3		140-150	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		140-150	25-35
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		140-150	25-35
Gebakjes (voorverwarmen*)	Standaardplaat	3		150-170	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		140-160	25-35
	Standaardplaat	3		150-160	25-30
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		140-150	25-30
Luchtige cake (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2		170-180	30-40
Luchtige cake	Springvorm op het rooster	2		165-175	35-45
Vlakke gisttaart	Standaardplaat	3		160-180	30-40
	Standaardplaat	3		150-170	30-45
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		160-170	30-40
Bedekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Gebruik geen snel verwarmen voor het voorverwarmen van de oven

De roosters en bakplaten kunnen worden aangeschaft als optioneel toebehoren bij gespecialiseerde handelszaken.

Braden op de grill

Plaats, indien het voedsel rechtstreeks op het rooster gelegd wordt, de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Grillniveau	Tijd in minuten
Toast lichtbruin bakken (10 min. voorverwarmen.)	Rooster	5		3	½-2
Hamburger rundvlees, 12 stuks* (niet voorverwarmen)	Rooster + geëmailleerde bakplaat	4+1		3	25-30

* Draai om na het verstrijken ⅔ van de tijd.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

9000794619 06 950525