SIEMENS



Inbouwoven

HB33CR550

siemens-home.com/welcome

[nl] Gebruiksaanwijzing

Register your product online

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften ... 4
Oorzaken van schade ... 5
Uw nieuwe oven ... 6
Bedieningspaneel ... 6
Toetsen en indicatie ... 6
Functiekeuzeknop ... 6
Temperatuurkeuzeknop ... 6
Binnenruimte ... 7
De toebehoren ... 7
Toebehoren inschuiven ... 7
Extra toebehoren ... 7
Klantenservice-artikelen ... 8
Voor het eerste gebruik ... 8
Tijd instellen ... 8
De oven opwarmen ... 8
Toebehoren reinigen ... 8
Oven instellen ... 9
Verwarmingsmethode en temperatuur ... 9
Snelvoorverwarming ... 9
Tijdfuncties instellen ... 9
Kookwekker ... 9
Tijdsduur ... 9
Eindtijd ... 10
Tijd ... 11
Kinderslot ... 11
Basisinstellingen wijzigen ... 11
Onderhoud en reiniging ... 11
Schoonmaakmiddelen ... 11
Inhangroosters reinigen ... 12
Grillelement naar beneden klappen ... 12
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen ... 12
Ruiten van de deur schoonmaken ... 13
Wat te doen bij storingen? ... 14
Storingstabel ... 14
Ovenlamp vervangen ... 14
Glazen afscherming ... 14
Servicedienst ... 15
E-nummer en FD-nummer ... 15
Energie- en milieutips ... 15
Energie besparen ... 15
Milieuvriendelijk afvoeren ... 15
Voor u in onze kookstudio uitgetest. ... 15
Taart, cake en gebak ... 15
Tips voor het bakken ... 17
Vlees, gevogelte, vis ... 18
Tips voor het braden en grillen ... 20
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast ... 20
Kant-en-klaar producten ... 20
Acrylamide in levensmiddelen ... 22
Testgerechten ... 22
Bakken ... 22
Grillen ... 23

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 apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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.

Oorzaken van schade

Attentie!

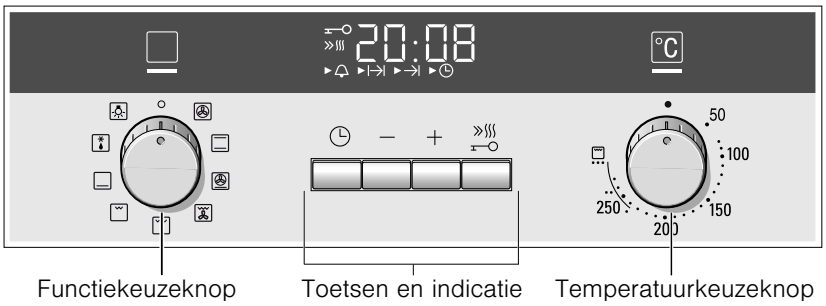
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer 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

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

Bedieningspaneel

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



Schakelaars

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

Toetsen en indicatie

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

Toets		Gebruik
◷	Tijdfuncties	Kookwekker 🔔, Tijdsduur I→I, Eindtijd →I en Tijd ◷ kiezen.
–	Min	Instelwaarden verlagen.
+	Plus	Instelwaarden verhogen.
»)))	Snel voorverwarmen	De oven bijzonder snel voorverwarmen.
	Kinderslot	Ovenfuncties blokkeren en deblokkeren.

Aan de pijl ► voor het betreffende symbool zit u welke tijdfunctie in het display op de voorgrond staat. Uitzondering: bij de tijd is het symbool ◷ alleen verlicht wanneer u wijzigingen invoert.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand		Gebruik
o	Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
	3D-hetelucht*	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
	Boven- en onderwarmte	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
	Pizzastand	Snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Circulatiegrillen	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
	Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Onderwarmte	Inkoken en nabakken of naroosteren. De hitte komt van onderen.
	Ontdooien	Ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Ovenlamp	Ovenlamp inschakelen.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

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

Temperatuurkeuzeknop

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

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

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

Binnenruimte

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

Ovenlamp

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

Koelventilator

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

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

De toebehoren

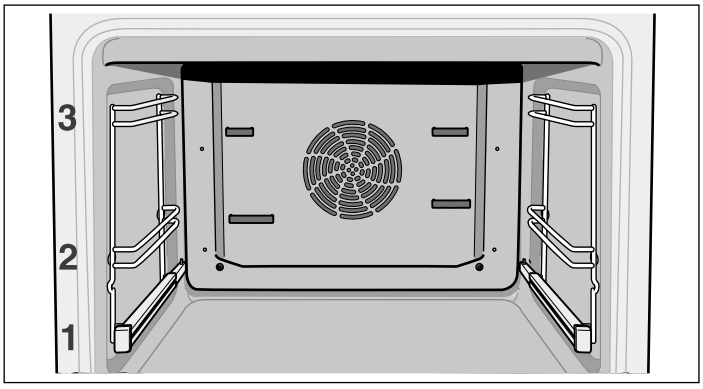
De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

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

Toebehoren inschuiven

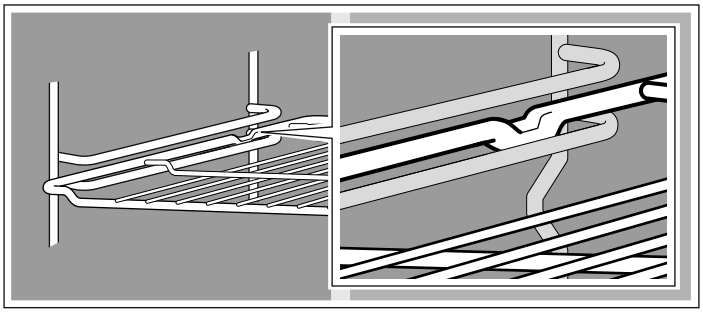
U kunt de toebehoren op 3 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruit niet raken.

Met de uitschuifbare rail op hoogte 1 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.



Bij het werken met 3D-hetelucht inschuifhoogte 2 niet gebruiken, om de luchtcirculatie niet te beïnvloeden.

Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.



Rooster
Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden inschuiven.



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

Plaats de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk toestel. Geef bij aankoop altijd het kenmerk (E-nr.) van uw toestel op.

Extra toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Rooster	HZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat	HZ331003	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HZ332003	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Inzetrooster	HZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.

Extra toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Grillplaat	HZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1 en 2. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.
Pizzaplaat	HZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Baksteen	HZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Emaillen bakplaat met antiaanbaklaag	HZ331011	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met antiaanbaklaag	HZ332011	Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen gemakkelijker van de braadslede worden losgemaakt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.

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*.

Tijd instellen

Na de aansluiting knipperen op het display het symbool ◷ en drie nullen. Stel de tijd in.

1. De toets ◷ indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl ► staat voor ◷.

2. Met de toets **+** of **−** de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij Boven- en onderwarmte ⊟ op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte ⊟ instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

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

Toebehoren reinigen

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

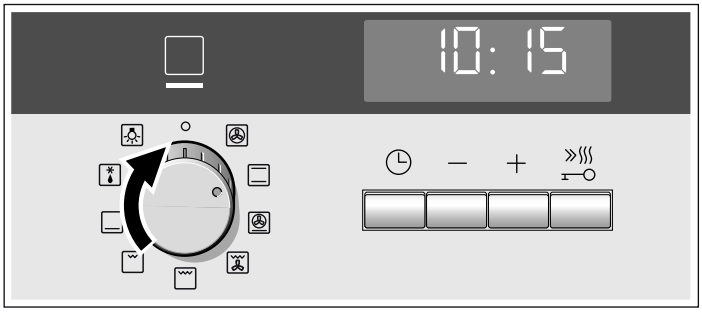
Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

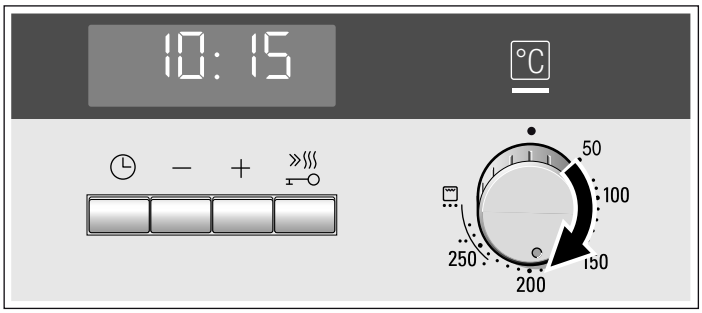
Verwarmingsmethode en temperatuur

Het voorbeeld in de afbeelding: boven- en onderwarmte bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

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

Snelvoorverwarming

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

Gebruik de snelvoorverwarming bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C. Geschikt zijn de verwarmingsmethoden:

- 3Dhetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

2. De toets kort indrukken.

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

Het snel voorverwarmen is beëindigd

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

Snelvoorverwarming afbreken

De toets kort indrukken. Het symbool op het display verdwijnt.

Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets ◷ vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl ► geeft aan bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets + of − wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl ► staat.

Kookwekker

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

1. De toets ◷ eenmaal indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl ► staat voor 🔔.

2. Met de toets + of − de wekkertijd instellen.

Voorgestelde waarde toets + = 10 minuten.

Voorgestelde waarde toets − = 5 minuten.

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

De wekkertijd is afgelopen

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

Wekkertijd veranderen

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

Wekkertijd wissen

Met de toets − de wekkertijd weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdinstellingen opvragen

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

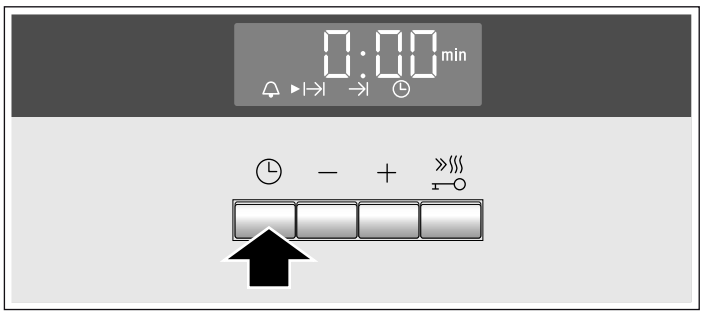
Om Kookwekker 🔔, Tijdsduur I→I, Eindtijd →I of Tijd ◷ op te vragen, de toets ◷ zo vaak indrukken tot de pijl ► voor het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur

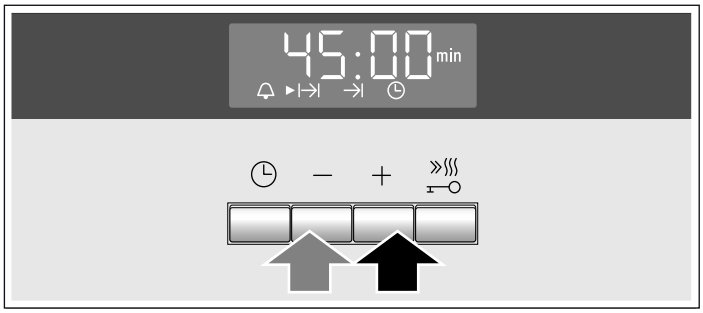
U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

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



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



Na enkele seconden start de oven. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool ►I→I verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets ◷ indrukken. Met de toets + of − kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets ◷ twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de toets + of − de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets ◷.

Tijdsduur wissen

Met de toets − de tijdsduur weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets ◷.

Tijdinstellingen opvragen

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

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

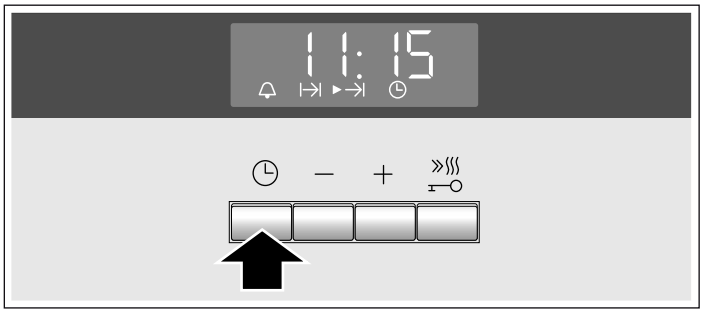
Eindtijd

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn wijzigen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

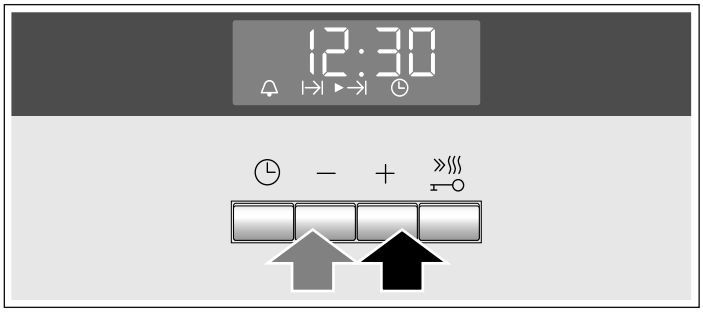
Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

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

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets ◷ twee keer indrukken.
4. Met de toets + of − de tijdsduur instellen.
5. De toets ◷ indrukken.
   De pijl ► staat voor →I. Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.



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



Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over en schakelt in de wachtstand. Op het display verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar is, en voor het symbool →I staat de pijl ►. De symbolen 🔔 en ◷ verdwijnen. Wanneer de oven start, loopt de tijdsduur zichtbaar af en staat de pijl ► voor het symbool I→I. Het symbool →I verdwijnt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets ◷ indrukken. Met de toets + of − kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets ◷ twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Eindtijd veranderen

Met de toets + of − de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets ◷. Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Eindtijd wissen

Met de toets − de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De oven start. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets ◷.

Tijdinstellingen opvragen

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

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

Tijd

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

1. De toets ◷ indrukken.
   Op het display verschijnt de tijd 12:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl ► staat voor ◷.
2. Met de toets + of − de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

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

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

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

Kinderslot

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

De oven reageert op geen enkele instelling.U kunt de kookwekker en de tijd ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

Wanneer de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand zijn ingesteld, onderbreekt het kinderslot de werking.

Aanwijzing: Een event. aangesloten kookplaat wordt niet beïnvloed door het kinderslot op de oven.

Kinderslot inschakelen
Er mag geen tijdsduur of eindtijd zijn ingesteld.

Toets ⚷ ca. vier seconden lang indrukken.

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

Kinderslot uitschakelen
Toets ⚷ ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool ⚷ verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Basisinstellingen wijzigen

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

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

* Fabrieksinstelling

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets ◷ ca. 4 seconden lang indrukken.
   Op het display verschijnt de actuele basisinstelling voor de tijdweergave, bijv. c1 1 voor de keuze 1.
2. Met de toets + of − de basisinstelling wijzigen.
3. Met de toets ◷ bevestigen.
   In het display verschijnt de volgende basisinstelling. U kunt met de toets ◷ alle niveaus doorlopen en met de toets + of − wijzigen.
4. Tot slot de toets ◷ ca. 4 seconden lang indrukken.

Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

U kunt uw basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

Onderhoud en reiniging

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

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd raken, dient u zich te houden aan de opgaven in de tabel. Gebruik

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde binnenruimte.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inhangroosters	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Telescooprails	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

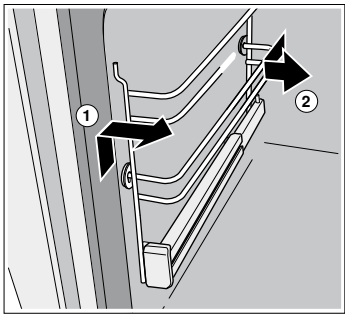
Inhangroosters reinigen

De inhangroosters met telescooprails kunt u verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

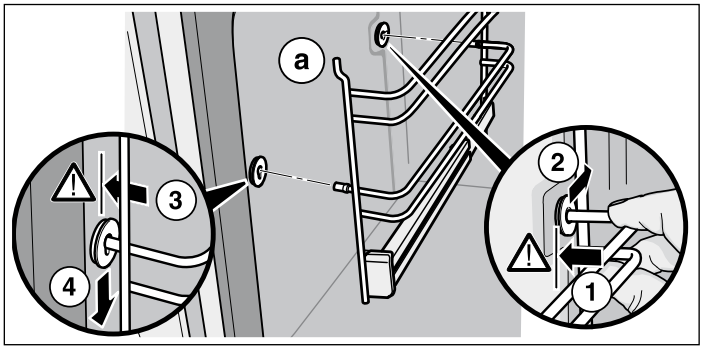
⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

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



3. Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.
4. Inhangroosters met de welving (a) naar boven in zo'n positie houden dat de inschuifhoogte juist is.
5. Inhangroosters achter tot de aanslag inbrengen en naar achteren drukken.
6. Inhangroosters aan de voorkant tot de aanslag inbrengen en naar beneden drukken.



7. Telescooprails tot de aanslag inschuiven en de apparaatdeur sluiten.

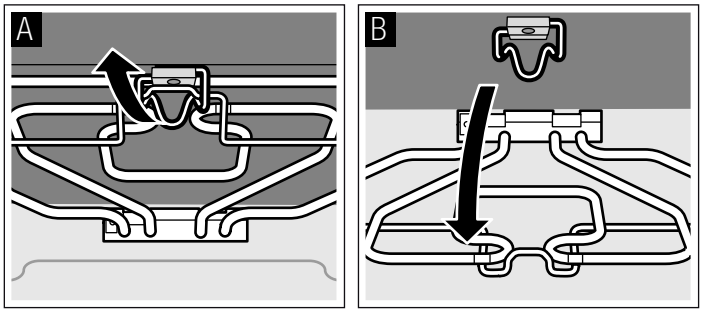
Grillelement naar beneden klappen

Om het plafond te reinigen kunt u het grillelement naar beneden klappen.

⚠ Risico van verbranding!

De oven dient onverwarmd te zijn.

1. Grillelement vasthouden en de bevestigingsbeugel naar voren trekken tot hij hoorbaar inklikt (Afbeelding A).
2. Grillelement naar beneden klappen (Afbeelding B).



3. Na de reiniging het grillelement weer naar boven klappen en vasthouden.
4. Bevestigingsbeugel naar beneden trekken en hoorbaar laten inklikken.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

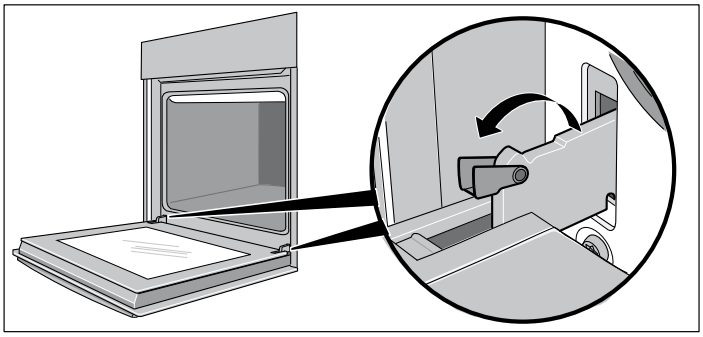
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

⚠ Risico van letsel!

Hangt de apparaatdeur er aan één kant uit, kom dan niet met uw handen aan het scharnier. Het scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

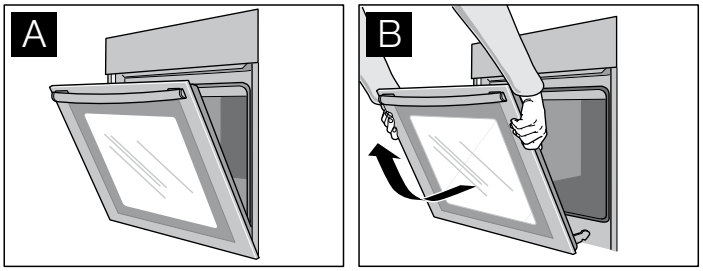
Apparaatdeur verwijderen

1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen.



De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

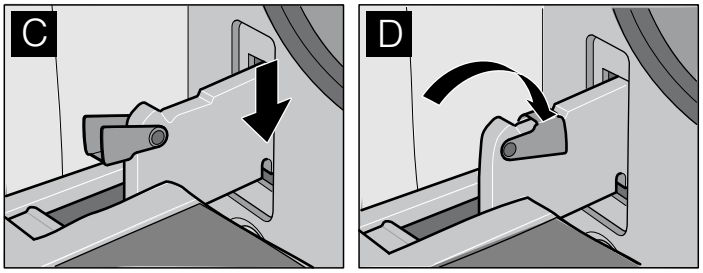
3. De apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is (Afbeelding A).
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en eruit trekken (Afbeelding B).



Apparaatdeur inbrengen

1. De scharnieren in de houders links en rechts plaatsen (Afbeelding C).

   De keep van beide scharnieren moet inklikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen.
3. Blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen (Afbeelding D).



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.

4. Apparaatdeur sluiten.

Ruiten van de deur schoonmaken

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

⚠ Risico van letsel!

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

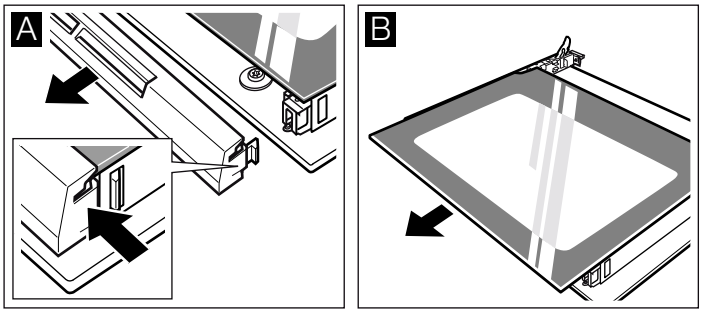
⚠ Risico van letsel!

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

Deurruit verwijderen

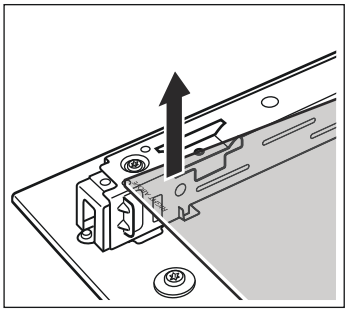
Aanwijzing: Let er voordat u de ruit verwijdert op in welke positie hij is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd plaatst.

1. Apparaatdeur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. De afscherming bovenaan de apparaatdeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Deurruit licht optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



Middelste ruit verwijderen

Middelste ruit iets optillen en er naar voren uittrekken.



Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

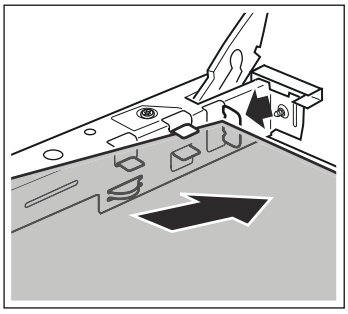
⚠ Risico van letsel!

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

Middelste ruit inbrengen

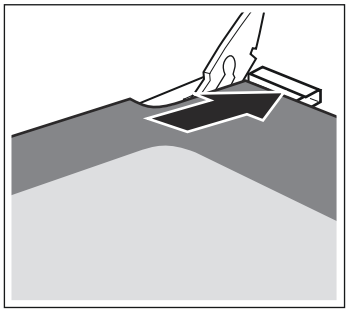
Aanwijzing: Let er bij het inbrengen op dat “right above“ linksonder ondersteboven staat.

Middelste ruit schuin naar achteren tot de aanslag inschuiven.



Deurruit inbrengen

1. Deurruit schuin naar achteren in beide houders inschuiven tot de aanslag. Het gladde vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.



2. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij vergrendeld is.
3. Apparaatdeur weer inbrengen.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingstabel

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

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

Foutmeldingen

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

Bij de volgende foutmelding kunt u het probleem zelf oplossen.

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

Ovenlamp vervangen

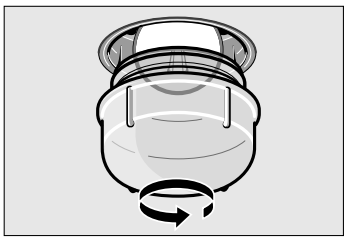
Een defecte ovenlamp dient te worden vervangen.

Reservelampen kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak: E14, 220 - 240 V, 40 W, hittebestendig tot 300 °C. Gebruik uitsluitend originele ovenlampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

1. Theedoek in de koude binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming naar links draaien en afnemen.



3. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Aanwijzing: Gebruik rubberhandschoenen wanneer de glazen afscherming er niet afgedraaid kan worden. Of bestel een demontagehulp bij de klantendienst (Bestelnr. 613634).

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw 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.

Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU 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 apparaten.

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.

Taart, cake en gebak

Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte ⊟ lukt het gebak het best. Bakt u met 3D-hetelucht ⊛ let dan op het volgende: gebak in vormen en op de plaat bakken op inschuifhoogte 1.

bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht.

Bakken op 2 niveaus:

- Bakplaat op inschuifhoogte 3
- Braadslede op inschuifhoogte 1

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Siliconen vormen zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

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

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

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

Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Baktijd in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	1		150-160	60-75
Cake, fijn (bijv. zandtaart)	Krans-/rechthoekige vorm	1		150-160	60-70
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	1		160-170	20-35
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	1		160-170	60-70
Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)	Vorm vruchtentaartbodem	1		160-170	20-35
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Donkere springvorm	1		160-170	30-45
Bodem zandtaartdeeg met rand	Donkere springvorm	1		180-190	20-30
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1		160-170	60-75
Zwitserse vruchtentaart	Ronde pizzaplaat	1		190-210	35-45
Tulband	Tulbandvorm	1		170-180	40-50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking (voorverwarmen)	Ronde pizzaplaat	1		200-220	15-25
Hartig gebak*	Donkere springvorm	1		170-190	45-60

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		160-170	25-35
	Bakplaat + braadslede	3+1		150-160	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		160-170	30-45
	Bakplaat + braadslede	3+1		160-170	40-50
Gistdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		170-180	45-55
	Bakplaat + braadslede	3+1		160-170	60-75
Gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		160-170	70-90
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		170-180	55-70
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		170-180	70-85
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		190-210	35-45
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede	2		190-200	10-15
Broodvlecht van 500 g bloem	Braadslede	2		170-180	35-50
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	1		160-170	70-80
Strudel, zoet	Braadslede	1		190-210	35-45
Pizza	Braadslede	1		180-200	20-30
	Bakplaat + braadslede	3+1		170-190	35-45
Flammkuchen (voorverwarmen)	Braadslede	1		190-210	20-25

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Braadslede	1		130-140	15-25
	Bakplaat + braadslede	3+1		130-140	20-30
Bitterkoekjes	Braadslede	1		120-130	25-35
	Bakplaat + braadslede	3+1		110-120	30-40
Schuimgebak	Bakplaat	1		130-160	80-90
Muffins	Rooster met muffinplaat	2		150-160	25-35
	2 roosters met muffinplaten	3+1		150-160	30-40
Branddeeggbak (voorverwarmen)	Braadslede	2		200-210	25-35
Bladerdeeggebak (voorverwarmen)	Braadslede	1		190-200	20-35
	Bakplaat + braadslede	3+1		190-200	25-40
Gistdeeggebak	Braadslede	2		190-200	20-30
	Bakplaat + braadslede	3+1		170-180	25-35

Brood en broodjes

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

Giet nooit water in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	1		240	10-15
				200	40-45
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	1		240	10-15
				200	45-55
Plat rond brood	Braadslede	1		240	20-25
Broodjes (niet voorverwarmen)	Braadslede	2		220-230	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Braadslede	2		210-220	10-20
	Bakplaat + braadslede	3+1		190-200	15-25

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 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in.Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.

U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

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

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:
Vorm zonder deksel = open
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

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.

Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na ⅔ van de bereidingstijd.

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.

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

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

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

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het 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	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	1		200-220	100-120
	1,5 kg		1		190-210	120-140
	2,0 kg		1		180-200	140-160
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	1		210-230	50-70
	1,5 kg		1		200-220	60-80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		210-230	50-60
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	3+1		3	20-25
Kalfsvlees						
Kalfsvlees	1,0 kg	open	1		190-210	80-100
	1,5 kg		1		180-200	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-140
Kalfsschenkel	1,5 kg	open	1		200-220	120-130
Varkensvlees						
Braadvlees zonder zwoerd (bijv. nekstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	100-120
	1,5 kg		1		180-200	110-130
	2,0 kg		1		170-190	120-140

Vlees	Gewicht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		190-210	120-140
	1,5 kg		1		180-200	130-150
	2,0 kg		1		170-190	140-160
Varkensfricandeau	500 g	Rooster + braadslede	2+1		230-240	30-40
Gebraden varkensvlees, mager	1,0 kg	open	1		200-220	80-100
	1,5 kg		1		190-210	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-130
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	1		200-220	50-60
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	3+1		3	15-20
Varkensmedaillons, 3cm dik		Rooster + braadslede	3+1		3	12-18
Lamsvlees						
Lamszadel met been	1,5 kg	open	1		200-220	40-50
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		190-210	120-150
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	open	1		190-210	70-90
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	1		190-210	90-120
Gebraden wild zwijn	1,5 kg	gesloten	1		190-210	120-140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	1		190-210	100-120
Konijn	2,0 kg	gesloten	1		200-220	60-70
Gehakt						
Gebraden gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	60-70
Worstjes						
Worstjes		Rooster + braadslede	3+1		3	10-15

Gevogelte

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

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na ⅔ van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na ⅔ van de tijd keren.

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in.Zo kan het vet weglopen.

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

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

Vis

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

Visstukken keren na ⅔ van de grilltijd.

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

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

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

Tips voor het braden en grillen

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

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

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

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

Plaats de vormen altijd op het rooster.

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

Kant-en-klaar producten

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	1		200-220	10-20
Pizza met dikke bodem	Braadslede	1		180-200	20-30
Pizza baguette	Braadslede	1		180-200	20-30
Minipizza	Braadslede	1		200-220	5-15
Pizza, diepvries	Braadslede	1		180-200	10-20

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	1		200-220	15-25
Kroketten	Braadslede	1		190-210	20-30
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	1		190-210	20-30
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	1		180-200	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	1		180-200	15-25
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodjes of -stokbrood	Braadslede	1		170-190	5-15
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	1		210-230	15-25
Strudel, diepvries	Braadslede	1		180-200	35-45

Bijzondere gerechten

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

Yoghurt

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

Gistdeeg laten rijzen

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

Bereiding

Gerechten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Yoghurt	Kommen of Twist-Off-glazen op het rooster plaatsen	1		50°C voorverwarmen, ovenlampen inschakelen	6-8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de ovenruimte plaatsen		50 °C voorverwarmen, apparaat uitschakelen	5-10 min..
				Gistdeeg in de binnenruimte plaatsen.	20-30 min.

Ontdooien

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

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

De ontdooitijden zijn gebaseerd op de soort en hoeveelheid levensmiddel.

Leg gevogelte met de borstzijde naar onderen op een bord.

Gerechten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C
Gevoelige ingevroren levensmiddelen bijv. slagroomtaart, crèmetaart, taart met chocolade of suikerglazuur, vruchten etc.	Rooster	1		0 °C, geen temperatuur instellen
Andere diepvriesproducten Kip, worst en vlees, brood en broodjes, taart en ander gebak	Rooster	1		50 °C

Drogen

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

Laat ze goed afdruipen en droog ze af.

Braadslede op inschuifhoogte 1, rooster op inschuifhoogte 3 inschuiven. Braadslede en rooster bedekken met bak-of perkamentpapier.

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

Gerechten	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in uur
600 g appelringen	1+3		80	ca. 5
800 g peerstukjes	1+3		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	1+3		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	1+3		80	ca. 1½

Acrylamide in levensmiddelen

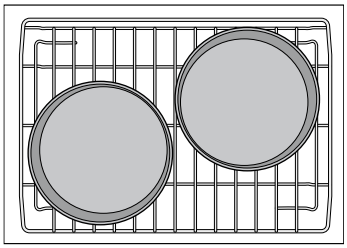
Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide	
Algemeen	■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. ■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max.180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

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

Conform EN/IEC 60350.



Bakken

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

Sprits: bakplaten die gelijktijdig in de oven worden geschoven, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau: donkere springvormen diagonaal naast elkaar plaatsen.

Aanwijzing: Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuuur.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	bakplaat	2		150-160	20-30
	bakplaat	1		140-150	20-30
	Bakplaat + braadslede	3+1		140-150	25-40
Small cakes (voorverwarmen)	bakplaat	2		160-170	20-30
	bakplaat	1		150-160	20-30
	Bakplaat + braadslede	3+1		150-160	25-35
Waterbiscuit (voorverwarmen)	Springvorm op het rooster	1		160-170	25-35
	Springvorm op het rooster	1		160-170	25-35
Bedekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		170-180	70-80

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Toast roosteren 10minuten voorverwarmen	Rooster + braadslede	3+1		3	1-2
Beefburger, 12 stuks* (niet voorverwarmen)	Rooster + braadslede	3+1		3	25-30

* Na ⅔ van de tijd keren.



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

siemens-home.com

9000834661 950218