HB36AB.60

[nl] Gebruiksaanwijzing 3

9000612453

SIEMENS

nl Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften ... 4
Voor het inbouwen ... 4
Instructies voor uw veiligheid ... 4
Oorzaken van schade ... 4
Uw nieuwe oven ... 5
Bedieningspaneel ... 5
Toetsen ... 5
Draaiknop ... 5
Display ... 5
Temperatuurregeling ... 6
Binnenruimte ... 6
Toebehoren ... 6
Voor het eerste gebruik ... 8
Tijd instellen ... 8
Binnenruimte opwarmen ... 8
Toebehoren reinigen ... 8
Oven in- en uitschakelen ... 8
Inschakelen ... 8
Uitschakelen ... 9
Oven instellen ... 9
Verwarmingsmethoden ... 9
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ... 9
Snelvoorverwarming instellen ... 10
Tijdfuncties ... 10
Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg ... 11
Kookwekker instellen ... 11
Tijdsduur instellen ... 11
De eindtijd op een later tijdstip zetten ... 11
Tijd instellen ... 12
Memory ... 12
Instellingen in Memory opslaan ... 12
Memory starten ... 12
Sabbatinstelling ... 12
Sabbatinstelling starten ... 12
Kinderslot ... 13
Basisinstellingen ... 13
Basisinstellingen wijzigen ... 14
Automatische uitschakeling ... 14
Reinigingssysteem ... 14
Voor de reiniging ... 15
Reinigingsstand instellen ... 15
Na afloop van de reiniging ... 15
Onderhoud en reiniging ... 15
Schoonmaakmiddelen ... 15
Inschuifrails verwijderen en bevestigen ... 16
Grillverwarmingselement naar beneden klappen ... 16
Ovendeur verwijderen en inbrengen ... 17
Deurruiten verwijderen en inbrengen ... 17
Wat te doen bij storingen? ... 18
Storingstabel ... 18
Ovenlamp aan het plafond vervangen ... 19
Linkerovenlamp vervangen ... 19
Glazen afscherming ... 19
Servicedienst ... 19
E-nummer en FD-nummer ... 19
Energie- en milieutips ... 20
Energie besparen ... 20
Milieuvriendelijk afvoeren ... 20
Automatische programma's ... 20
Vormen ... 20
Gerecht voorbereiden ... 20
Programma's ... 20
Programma kiezen en instellen ... 23
Tips voor de automatische programma's ... 24
Voor u in onze kookstudio uitgetest. ... 24
Gebak ... 24
Tips voor het bakken ... 26
Vlees, gevogelte, vis ... 27
Tips voor het braden en grillen ... 29
Langzaam garen ... 30
Tips voor het langzaam garen ... 30
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast ... 31
Kant-en-klaar producten ... 31
Bijzondere gerechten ... 32
Ontdooien ... 32
Drogen ... 32
Inmaak ... 32
Acrylamide in levensmiddelen ... 33
Testgerechten ... 34
Bakken ... 34
Grillen ... 34

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**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete binnenruimte

Risico van verbranding!

- Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Risico van brand!

- Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Bij het voorverwarmen het bakpapier nooit onbevestigd op de toebehoren leggen. Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een tochtstroom. Het bakpapier kan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bekleed alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over de toebehoren uitsteken.

Risico van kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete apparaatdeur beklemd laten raken. De kabelisolatie kan smelten.

Kans op verbrandingen!!

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

Hete toebehoren en vormen

Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de binnenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, haal de stekker dan uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

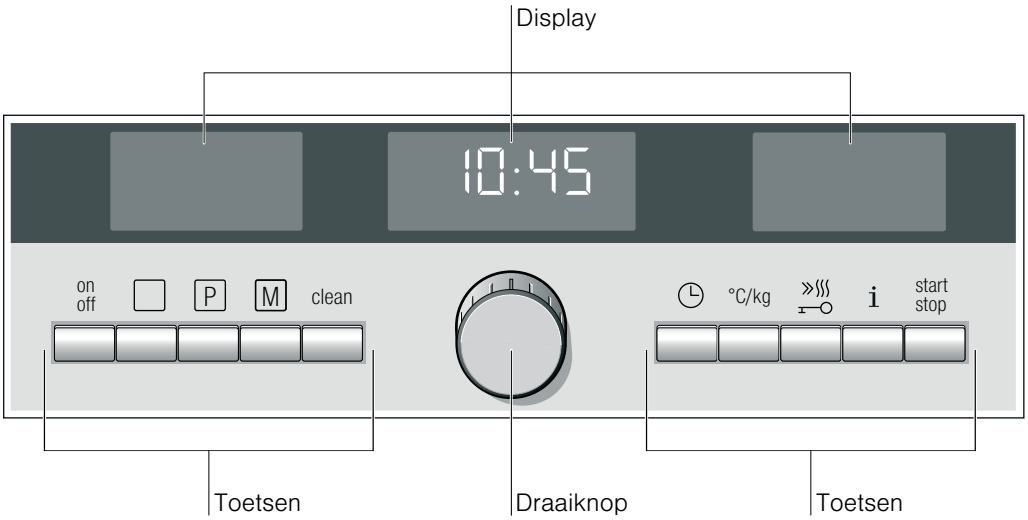
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer 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 ovendichting: Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe oven

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

Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn kleine afwijkingen mogelijk.



Toetsen

Symbool	Functie van de toets
on off	Oven in- en uitschakelen
☐	Verwarmingsmethode kiezen
P	Automatische programma's kiezen
M	lang indrukken = Memory kiezen kort indrukken = Memory starten
clean	Reinigingssysteem kiezen Deze toets is niet bezet. Pas nadat u het zelfreinigende plafond en de zijdelen heeft aangebracht en hierna het reinigingsysteem in de basisinstellingen heeft geactiveerd, kunt u het reinigingsysteem kiezen.
◷	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
°C/kg	Temperatuur of gewicht kiezen
»)))	kort indrukken = snelvoorverwarming lang indrukken = kinderslot
i	kort indrukken = temperatuur opvragen lang indrukken = menu Basisinstellingen openen of sluiten
start stop	kort indrukken = werking starten/onderbreken lang indrukken = werking onderbreken

Draaiknop

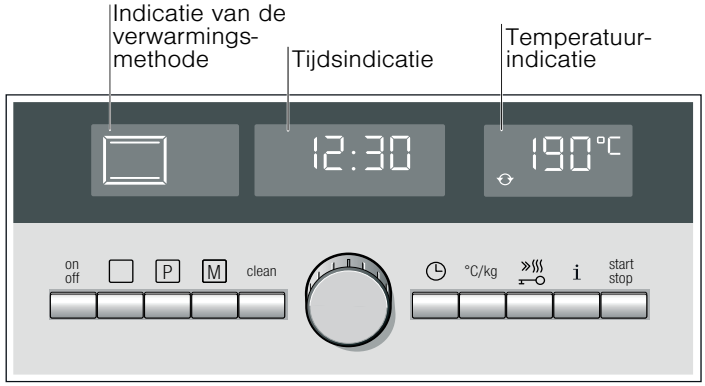
Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen. Het draaisymbool ↻ op het display geeft aan welke waarde u kunt veranderen.

De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

Display

Op het display verschijnen voorgestelde waarden die u naar wens met de draaiknop kunt veranderen.

Het display is in drie gebieden verdeeld.



- Indicatie van de verwarmingsmethode
  Weergave van de gekozen verwarmingsmethode of functie.
- Tijdsindicatie
  Weergave van de tijd, kookwekker, tijdsduur, het einde en het gewicht voor de automatische programma's.
- Temperatuurindicatie
  Weergave van de temperatuur, de grill- of reinigingsstanden en de programmanummers.

Draaisymbool

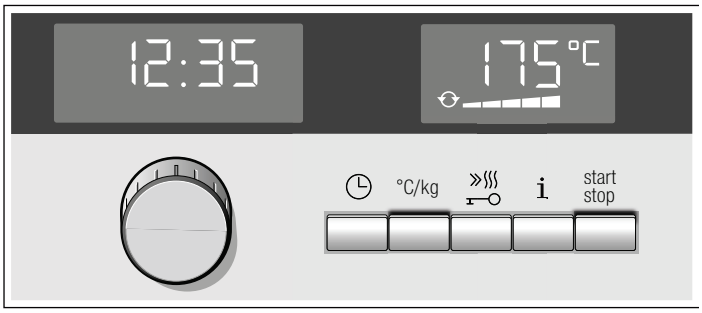
Het symbool ↻ geeft aan welke waarde u met de draaiknop kunt veranderen.

Temperatuurregeling

De balken in de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in de oven te schuiven.



Bij de grill- en reinigingsstanden verschijnen de balken niet.

Tijdens het opwarmen kunt u met de toets i de actuele opwarmtemperatuur opvragen. Door de thermische traagheid kan de getoonde temperatuur iets afwijken van de daadwerkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Restwarmte

Na het uitschakelen geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte aan. Zijn alle balken gevuld, dan heeft de binnenruimte een temperatuur van ca. 300 °C. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C is gedaald.

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. Bij ingestelde temperaturen tot 60 °C gaat de lamp uit. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Wanneer u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Koelventilator

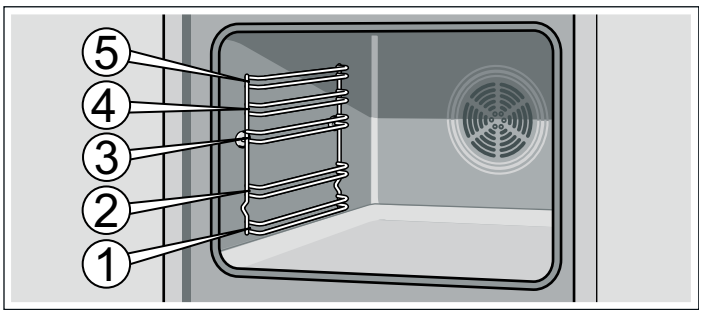
De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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



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

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



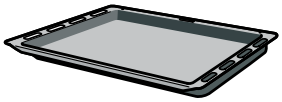
Rooster
Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Rooster met de welving naar beneden ⌣ inschuiven.



Emaillen bakplaat
Voor gebak en koekjes.

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



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

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

Extra toebehoren

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

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

Extra toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Rooster	HZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat	HZ331000	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HZ332000	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
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, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.
Glazen schaal	HZ336000	Een diepe bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.
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	HZ331010	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	HZ332010	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.
Braadpan met inzetrooster	HZ333000	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de braadpan	HZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Glazen braadpan	HZ915001	De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.
Metalen braadpan	HZ26000	De braadpan is afgestemd op de braadzone van de kookplaat van glaskeramiek. Hij is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de automatische programma's of de braadautomaat. De braadpan is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een antiaanbaklaag.
2-voudige telescopische uitschuifvoorziening	HZ338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudige telescopische uitschuifvoorziening	HZ329028	Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudige telescopische uitschuifvoorziening	HZ338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
Zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp	HZ329028	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf tijdens gebruik reinigt, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen.
Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp en een inklapbaar grillverwarmingselement	HZ329020	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf tijdens gebruik reinigt kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met twee ovenlampen en een inklapbaar grillverwarmingselement	HZ329022	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf tijdens gebruik reinigt kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met één ovenlamp, een inklapbaar grillverwarmingselement en een braadthermometer	HZ329027	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf tijdens gebruik reinigt kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met twee ovenlampen, een inklapbaar grillverwarmingselement en een braadthermometer	HZ329028	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf reinigt kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Wasemfilter	HZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. HB38AB570)
Systeem-stoomapparaat	HZ24D300	Voor het gezond klaarmaken van groente en fruit.

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

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

- Stel de tijd in
- Verwarm de binnenruimte
- Reinig de accessoires
- Lees de veiligheidsinstructies in het begin van de gebruikershandleiding. Deze zijn heel belangrijk.

Tijd instellen

Nadat u nieuwe apparaat aangesloten is, verschijnt op het display 0:00. Stel de actuele tijd in.

1. De toets ◷ indrukken.
   In de tijdsindicatie staat links naast het symbool voor de tijd een pijl ▶◷. 12:00 wordt voorgesteld.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. De toets ◷ indrukken.

De actuele tijd wordt op het display weergegeven.

Aanwijzing: Hoe u de tijd wijzigt, kunt u nalezen in het hoofdstuk *Tijdfuncties*.

Binnenruimte opwarmen

Om het "nieuwe" luchtje van de oven te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op. Stel de verwarmingsmethode ⊟ boven- en onderwarmte en 240 °C in.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, meer in de oven bevinden.

1. De toets on/off indrukken.
   Het symbool ⊛ voor de verwarmingsmethode 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen als voorstel op het display. Het draaisymbool ⟳ staat rechts naast de verwarmingsmethode.
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode wijzigen in boven- en onderwarmte.⊟
3. De toets °C/kg indrukken.
   Het draaisymbool ⟳ gaat over in de temperatuurindicatie.
4. Met de draaiknop de temperatuur veranderen in 240 °C.
5. De toets start/stop kort indrukken.
   De oven start. De toets start/stop is verlicht.
6. Na 60 minuten de oven met de toets on/off uitschakelen.

De balken van de temperatuurregeling geven de restwarmte in de binnenruimte aan.

Toebehoren reinigen

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

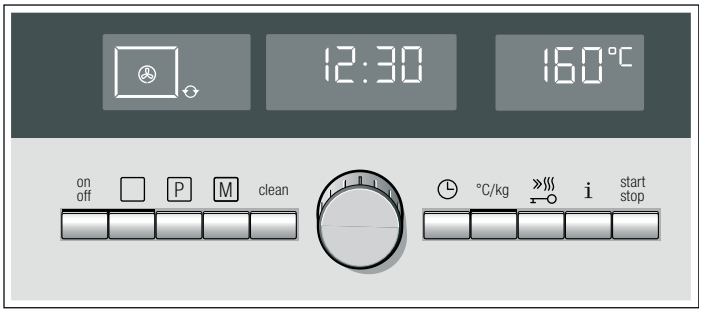
Oven in- en uitschakelen

Met de toets on/off schakelt u de oven in en uit.

Inschakelen

De toets on/off indrukken.

Het symbool ⊛ voor de verwarmingsmethode 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen als voorstel op het display.



U kunt deze instelling direct starten of

- een andere verwarmingsmethode en temperatuur instellen
- met de toets P een programma kiezen
- met de toets M een opgeslagen memory-instelling kiezen
- met de toets **clean** het reinigingssysteem kiezen.

Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

Uitschakelen

De toets on/off indrukken. De oven schakelt zichzelf uit.

Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen

- welke verwarmingsmethoden er voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt
- en hoe u het snel voorverwarmen instelt.

Verwarmingsmethoden

Voor uw oven staat een groot aantal verwarmingsmethoden ter beschikking. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingswijze kiezen.

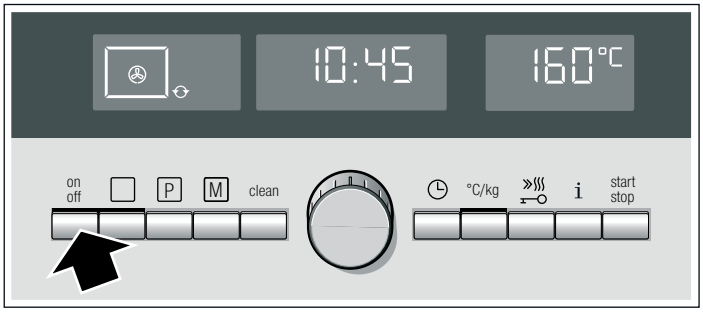
Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Toepassing
3D-hetelucht 30-275 °C	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
Boven- en onderwarmte 30-300 °C	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
Hydrobakken* 30-300 °C	Voor gistgebak, bijv. brood, broodjes of gistbrood en voor branddeeggebak, bijv. soesjes of biscuit. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden. Het vocht dat afkomstig is van de levensmiddelen blijft als waterdamp in de binnenruimte.
Pizzastand 30-275 °C	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel. De warmte komt van onderen en van de ronde verwarmingselementen aan de achterkant.
Onderwarmte 30-300 °C	Voor het inkoken en nabakken of roosteren. De warmte komt van onderen.
Circulatiegrillen 30-300 °C	Voor het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
Grill, groot Grillstanden 1,2 of 3	Voor het grillen van steaks, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
Grill, klein Grillstanden 1,2 of 3	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
Ontdooien 30-60 °C	Voor het ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
Warmhouden 60-100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, 180 °C.

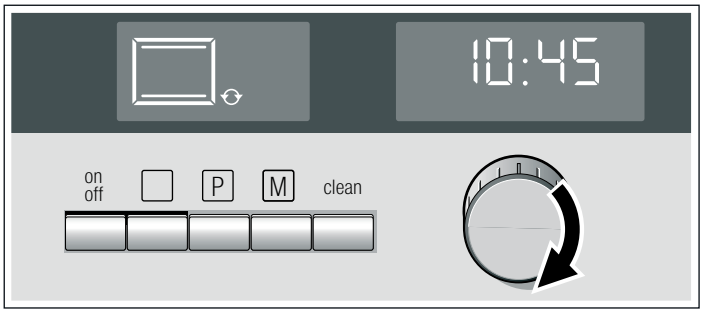
Oven met de toets on/off inschakelen, bijv. toets ☐ indrukken. Op het display wordt het symbool voor 3D-hetelucht en een temperatuur van 160 °C voorgesteld.
In de tijdsindicatie staat de tijd aangegeven. Het draaisymbool naast de verwarmingsmethode geeft aan dat de verwarmingsmethode met de draaiknop kan worden veranderd.



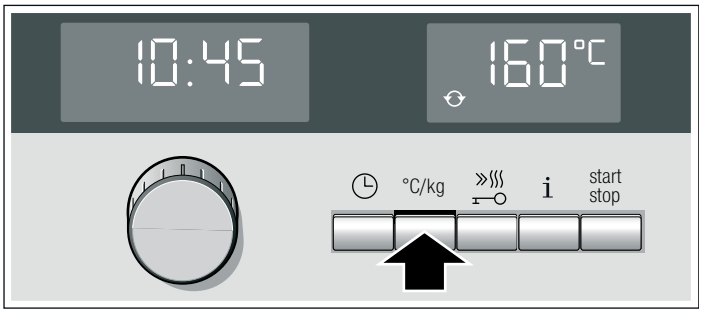
U kunt deze instelling direct met start/stop starten.

Wilt u een andere verwarmingsmethode en temperatuur instellen, ga dan als volgt te werk.

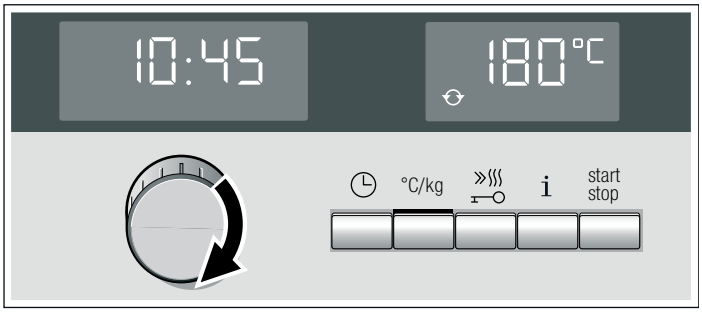
1. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.



2. De toets °C/kg indrukken.
Het symbool ⟳ gaat over op de temperatuur.



3. Met de draaiknop de voorgestelde temperatuur veranderen.



4. De toets start stop indrukken.
De oven start.



5. Als het gerecht klaar is, de oven met de toets on off uitschakelen.

Temperatuur of grillstand wijzigen

Dit is altijd mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

Opwarmtemperatuur opvragen

De toets i kort indrukken. De actuele opwarmtemperatuur in de binnenruimte wordt enkele seconden weergegeven.

Ovendeur openen

De werking wordt onderbroken. De toets start stop knippert. Na het sluiten van de deur wordt de functie weer hervat.

Werking onderbreken

De toets start stop kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. De toets start stop knippert. Om de pauze te beëindigen, opnieuw op start stop drukken. De toets start stop is verlicht. De werking wordt voortgezet.

Functie afbreken

De toets start stop ingedrukt houden tot het symbool voor 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen. U kunt opnieuw instellen.

Tijdsduur instellen

Zie het hoofdstuk Tijdfuncties, tijdsduur instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Ziie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Snelvoorverwarming instellen

De functie Snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

Geschikte verwarmingsmethoden

- 3D-hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Hydrobakken
- Pizzastand

Wanneer de gekozen verwarmingsmethode niet geschikt is voor het snel voorverwarmen, hoort u een kort signaal.

Geschikte temperaturen

De functie Snelvoorverwarming werkt niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de binnenruimte slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is het snel voorverwarmen niet nodig. Deze functie wordt niet ingeschakeld.

Snelvoorverwarming instellen

De toets »ʃʃʃ voor het snel voorverwarmen indrukken. Naast de temperatuur verschijnt het symbool »ʃʃʃ. Het snel voorverwarmen begint. De balken van de temperatuurregeling vullen zich.

Het snel voorverwarmen is afgerond wanneer alle balken gevuld zijn. Er klinkt een kort signaal. Het symbool »ʃʃʃ verdwijnt. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Aanwijzingen

- Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.
- Een ingestelde tijdsduur loopt onafhankelijk van de functie Snelvoorverwarming direct na de start af.
- Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets i de actuele temperatuur van de binnenruimte opvragen.
- Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets »ʃʃʃ indrukken. Het symbool verdwijnt.

Tijdfuncties

Het menu Tijdfuncties roept u op met de toets ◷. De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer de oven is uitgeschakeld:

- 🔔 = kookwekker instellen
- ◷ = tijd instellen

Wanneer de oven is ingeschakeld:

- 🔔 = kookwekker instellen
- |→| = tijdsduur instellen
- →| = eindtijd instellen

Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg

1. De toets ◷ zo vaak indrukken tot de pijl voor het gewenste symbool staat, bijv. de functie Tijdsduur instellen = ▶I→I.
2. Met de draaiknop de gewenste aarde instellen.
3. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟲ in de tijdsindicatie verdwijnt.

Hoe u elke afzonderlijke functie instelt, wordt hierna uitvoerig beschreven.

Kort signaal

Wanneer u een waarde niet kunt veranderen of instellen, hoort u een kort signaal.

Kookwekker instellen

De wekker loopt onafhankelijk van de oven. U kunt deze gebruiken als kookwekker en altijd instellen.

1. De toets ◷ indrukken.
   Het menu Tijdfuncties gaat open. De pijl ▶ staat links naast het symbool 🔔 voor de kookwekker. Het draaisymbool ⟲ boven de dubbele punt geeft aan dat de tijd met de draaiknop kan worden ingesteld.
2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.
3. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟲ in de tijdsindicatie verdwijnt.

Het verloop van de tijdsduur is te zien in de tijdsindicatie.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. De looptijd voor de kookwekker staat op 0:00. De toets ◷ indrukken. De tekst op het display wordt gewist.

Looptijd afbreken

Met de toets ◷ het menu openen. De looptijd weer naar 0:00 draaien. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟲ in de tijdsindicatie verdwijnt.

Looptijd wijzigen

Met de toets ◷ het menu openen en met de draaiknop de looptijd veranderen. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟲ in de tijdsindicatie verdwijnt. Het menu is gesloten. De gewijzigde tijd loopt af.

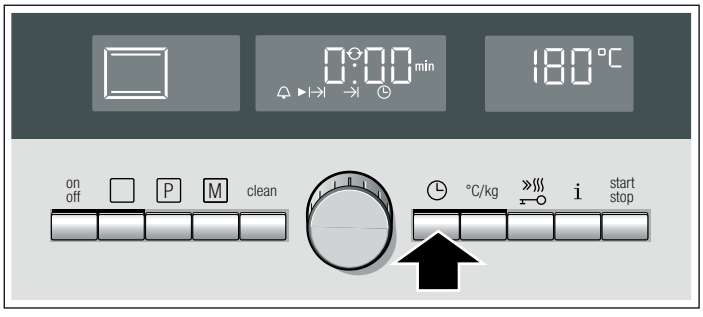
Tijdsduur instellen

Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de oven automatisch na het verstrijken van deze tijdsduur uitgeschakeld. De oven warmt niet meer op.

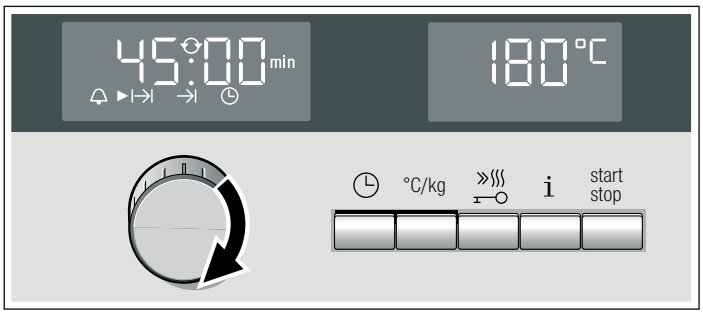
Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

Voorbeeld in de afbeelding: voor ⊟ boven- en onderwarmte, 180 °C, tijdsduur 45 minuten.

1. De toets ◷ twee keer indrukken.
   De pijl staat voor het symbool voor de tijdsduur ▶I→I. Het draaisymbool ⟲ boven de dubbele punt geeft aan dat de tijdsduur met de draaiknop ingesteld kan worden.



2. Met de draaiknop die tijdsduur instellen



3. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟲ in de tijdsindicatie verdwijnt.
   De instelling is overgenomen.
4. Wanneer de oven nog niet gestart is, de toets start stop indrukken. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de tijdsindicatie staat 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets ◷ wissen.

Tijdsduur afbreken

Met de toets ◷ de tijdsduur ▶I→I selecteren. Met de draaiknop de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟲ in de tijdsindicatie verdwijnt.

Tijdsduur veranderen

Met de toets ◷ de tijdsduur ▶I→I selecteren. Met de draaiknop de tijdsduur wijzigen. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟲ in de tijdsindicatie verdwijnt. U kunt het verloop van de gewijzigde tijdsduur aflezen.

Tijd, tijdsduur, eindtijd afvragen

Met de tijdtoets ◷ kunt u alle functies opvragen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Het is mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten bij

- alle verwarmingsmethoden
- vele programma's
- en bij het reinigingssysteem

Voorbeeld: u plaatst om 9.30 uur het gerecht in de binnenruimte. De bereidingsduur bedraagt 45 minuten en het gerecht is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is.

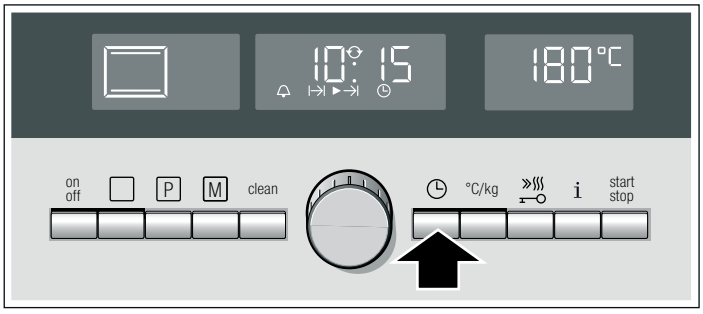
Zet de eindtijd van 10.15 uur naar 12.45 uur. Het programma start om 12.00 uur en is om 12.45 uur klaar.

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

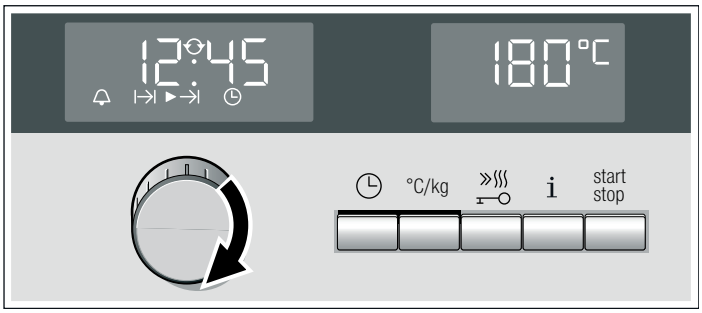
Einde op een later tijdstip zetten

Voorwaarde: er moet een tijdsduur zijn ingesteld. Het programma mag nog niet gestart zijn.

1. Met de toets ◷ de eindtijd ▶→I selecteren.
   De eindtijd verschijnt. Dat is het tijdstip waarop het gerecht klaar is.



2. Met draaiknop de eindtijd naar een later tijdstip verschuiven.



3. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟳ in de tijdsindicatie verdwijnt.

4. De toets start stop indrukken.

De oven gaat in de standby-stand. De toets start stop is verlicht. De ingestelde eindtijd wordt weergegeven in de tijdsindicatie. Zodra het programma start, is het verloop van de tijdsduur te zien.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. In de tijdsindicatie staat 0:00. U kunt de signaaltoon voortijdig met de toets ◷ wissen.

Eindtijd corrigeren

Dit is alleen mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand bevindt. Met de toets ◷ de eindtijd ►→| selecteren. Met de draaiknop de eindtijd corrigeren. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟳ in de tijdsindicatie verdwijnt. De nieuwe eindtijd wordt overgenomen.

Tijd instellen

Voor het instellen of wijzigen van de tijd moet de oven zijn uitgeschakeld.

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking zijn op het display 0:00 en het symbool ◷ verlicht. Stel de actuele tijd in.

1. De toets ◷ indrukken.
De pijl staat voor het symbool voor de tijd ►◷. 12:00 uur verschijnt in de tijdsindicatie.

2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

3. De toets ◷ indrukken.

Het menu is gesloten. De actuele tijd verschijnt in de tijdsindicatie.

Tijd wijzigen

Wanneer u de tijd bijv. wilt veranderen van zomer- in wintertijd, drukt u twee keer op de toets ◷. De pijl staat voor het symbool voor de tijd ►◷. Ga vervolgens te werk volgens de beschrijving bij punt 2 en 3.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan verschijnt hij alleen wanneer de oven ingeschakeld is. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

Memory

Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Instellingen in Memory opslaan

Het reinigingssysteem kan niet worden opgeslagen.

1. Verwarmingsmethode, temperatuur en eventueel duur voor het gewenste gerecht instellen of een programma kiezen. Niet starten.

2. De toets M ingedrukt houden tot er een signaal klinkt en de toets verlicht is.

De instelling is opgeslagen en kan elk moment worden gestart.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

Memory starten

De opgeslagen instellingen voor uw gerecht kunt u altijd starten.

1. De toets M kort indrukken.
De opgeslagen instellingen worden weergegeven.

2. De toets start stop indrukken.

De memory-instelling start.

Instellingen veranderen

Dit is altijd mogelijk.Wanneer u de volgende keer Memory start, verschijnt weer de oorspronkelijk opgeslagen instelling.

Sabbatinstelling

Met deze instelling heeft de oven bij boven- en onderwarmte een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C. U kunt een tijdsduur van 24 tot 73 uur instellen.

Gedurende deze tijd blijven de gerechten in de oven warm, zonder dat u deze hoeft in- of uit te schakelen.

Sabbatinstelling starten

Voorwaarde: u heeft in de basisinstellingen “Sabbatinstelling ja“ geactiveerd. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

1. De toets ⌴ indrukken.
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.

2. De draaiknop naar links draaien en de verwarmingsmethode Sabbatinstelling kiezen.

3. Met de toets °C/kg naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.

4. De toets ◷ twee keer indrukken. De pijl staat voor het symbool voor de tijdsduur ►|→.
   Er wordt 27:00 uur voorgesteld.
5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
6. De toets ◷ zo vaak indrukken tot het draaisymbool ⟲ in de tijdsindicatie verdwijnt.
7. De toets start/stop indrukken.
   De Sabbatinstelling start.

De tijdsduur is afgelopen

De oven warmt niet meer op.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Het is niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten.

Sabbatinstelling afbreken

De toets start/stop ingedrukt houden tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Kinderslot

Om ervoor te zorgen dat de oven niet per ongeluk door kinderen wordt ingeschakeld of dat ze een instelling wijzigen, is deze voorzien van een kinderslot.

Kinderslot activeren
De toets »III/🔒 ingedrukt houden tot het symbool 🔒 verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

De instellingen kunnen niet meer worden gewijzigd. Het bedieningsveld is geblokkeerd.

Blokkering opheffen
De toets »III/🔒 indrukken tot het symbool 🔒 verdwijnt.
U kunt opnieuw instellen.

Aanwijzing: U kunt ondanks het actieve kinderslot de oven met on/off of door lang te drukken op de toets start/stop uitschakelen, de wekker instellen en de signaaltoon uitschakelen.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen, die u altijd aan uw wensen kunt aanpassen.

Aanwijzing: In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de mogelijke wijzigingen. Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat, worden in het display alleen de basisinstellingen weergegeven die bij uw apparaat passen.

	Functie	Basisinstellingen	Mogelijkheden
c 1	Signaaltoon na afloop van een tijdsduur	2 = 2 minuten	1 = 10 seconden 2 = 2 minuten 3 = 5 minuten
c2	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets	0 = uit	0 = uit 1 = aan
c3	Helderheid van de displayverlichting	3 = dag	1 = nacht 2 = gemiddeld 3 = dag
c4	Tijdsindicatie wanneer de oven is uitgeschakeld	1 = aan	0 = uit* * De tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt weergegeven. 1 = aan
c5	Ovenlamp tijdens gebruik	1 = aan	0 = uit 1 = aan
c6	Werking voortzetten na het sluiten van de ovendeur	1 = werking wordt automatisch voortgezet	0 = met start/stop de werking voortzetten 1 = werking wordt automatisch voortgezet
c7	Extra deurvergrendeling bij kinderslot	0 = nee	0 = nee 1 = ja
c8	Nalooptijd van de koelventilator	2 = gemiddeld	1 = kort 2 = gemiddeld 3 = lang 4 zeer lang
c9	Achteraf niet voorzien van zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden	0 = nee	0 = nee 1 = ja

	Functie	Basisinstellingen	Mogelijkheden
c 10	Achteraf voorzien van telescooprails	0 = nee	0 = nee 1 = ja
c 11	Alle wijzigingen direct terugzetten naar de basisinstellingen	0 = nee	0 = nee 1 = ja
c 12	Sabbatinstelling	0 = nee	0 = nee 1 = ja

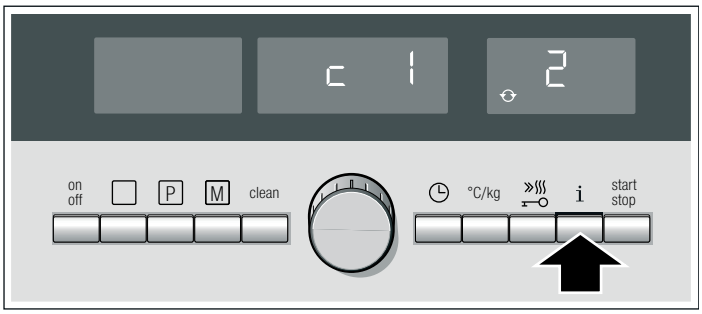
Basisinstellingen wijzigen

Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

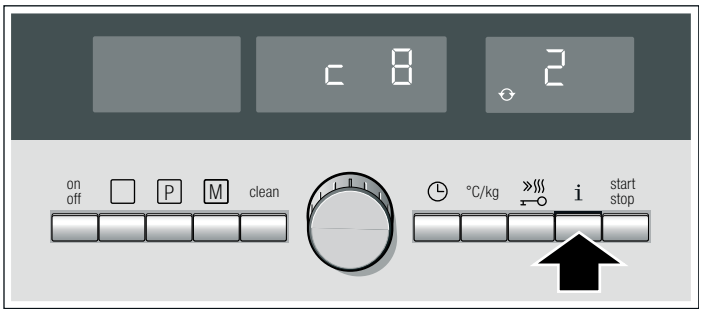
Zie de tabel met de basisinstellingen om te weten wat de getallen inhouden.

Het voorbeeld in de afbeelding: de basisinstelling Naloop ventilator veranderen van gemiddeld in kort.

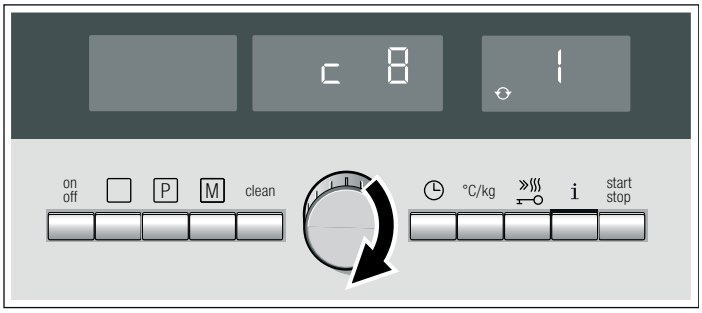
1. De toets i ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot c 1 voor de eerste basisinstelling en de 2 voor de vooringestelde waarde verschijnt.



2. De toets i zo vaak indrukken tot de gewenste basisinstelling verschijnt.



3. Met de draaiknop de waarde van de basisinstellingen wijzigen.



4. U kunt nu verdere basisinstellingen wijzigen volgens de beschrijving in punt 2 en 3.

5. De toets i ingedrukt houden tot de weergave dooft. Dit duurt ca. vier seconden. Alle wijzigingen zijn opgeslagen.

Afbreken

De toets on off indrukken. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

Automatische uitschakeling

Uw oven heeft een automatische uitschakeling. Deze wordt actief wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instellingen gedurende lange tijd niet veranderd zijn. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Uitschakeling actief

Op het display verschijnt F8. De werking is onderbroken.

Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Aanwijzing: Is er een tijdsduur ingesteld, dan warmt de oven na afloop van de tijdsduur niet meer op. De automatische uitschakelfunctie is niet nodig.

Reinigingssysteem

Het reinigingssysteem regenereert de zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte.

De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje zeer poreuze keramiek. Spetters van het bakken en braden worden hiervan opgezogen en afgebroken terwijl de oven in gebruik is. Wanneer deze vlakken niet voldoende schoon meer worden en er donkere vlekken ontstaan, worden ze met behulp van het reinigingssysteem geregenereerd.

Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden achteraf aanbrengen

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje keramiek. Om het reinigingssysteem te kunnen gebruiken, moeten ook het plafond en de zijwanden hiervan voorzien zijn. U kunt het zelfreinigende plafond en de zelfreinigende zijwanden als extra toebehoren verkrijgen bij de klantenservice.

Basisinstellingen wijzigen
Wanneer u het zelfreinigende plafond en de zelfreinigende zijwanden achteraf heeft aangebracht, activeert u het reinigingssysteem in de basisinstellingen. In het hoofdstuk *Basisinstellingen* kunt u nalezen hoe dit in zijn werk gaat.

Reinigingsstanden
U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 45 minuten
2	gemiddeld	ca. 1 uur
3	intensief	ca. 1 uur, 15 min.

Voor de reiniging

Neem de toebehoren en vormen uit de binnenruimte.

Bodem van de binnenruimte schoonmaken

Voor u het reinigingsysteem instelt, dient u de niet-zelfreinigende vlakken in de binnenruimte schoon te maken. Anders ontstaan er vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn. Bij sterke verontreiniging een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

Reinigingsstand instellen

1. De toets **clean** indrukken.
   Reinigingsstand 3 wordt voorgesteld.
   Wanneer u de reinigingsstand wilt wijzigen:
2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand kiezen.
3. Met start stop de reiniging starten.

Na afloop van de reiniging

Op het display staat 0:00. De oven warmt niet meer op.

Reiniging afbreken

De toets start stop ingedrukt houden tot 3D-hetelucht, 160 °C verschijnt. U kunt opnieuw instellen.

Reinigingsstand corrigeren

Na de start kan de reinigingsstand niet langer worden gewijzigd.

De reiniging moet 's nachts worden uitgevoerd

Om de oven overdag te kunnen gebruiken, verzet u het tijdstip van het einde van de reiniging naar de nacht. Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, de eindtijd op een later tijdstip zetten .

Na afloop van de reiniging

Wanneer de binnenruimte helemaal afgekoeld is, neemt u de zoutresten met een vochtig doekje van de zelfreinigende oppervlakken af.

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 worden, dient u zich te houden aan de gegevens 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
Voorkant van de oven	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.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Telescooprails	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

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

Wanneer er ook na herhaald gebruik nog vuil zichtbaar is, gaat u als volgt te werk:

1. Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte zorgvuldig schoonmaken.
2. 3D-hetelucht instellen.
3. De lege, gesloten oven gedurende ongeveer 2 uur op maximale temperatuur houden.

De keramiekbedekking wordt geregenereerd. Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, met water of een zachte doek verwijderen.

Een lichte verkleuring van het keramiek heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Wanneer u de extra toebehoren “Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden“ aanschaft, kunt u de zelfreinigende oppervlakken met het reinigingssysteem regenereren. Lees hierover het hoofdstuk *Reinigingssysteem*na.

Attentie!

- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- Behandel de keramiekbedekking nooit met ovenreiniger. Komt hier per ongeluk ovenreiniger op, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

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

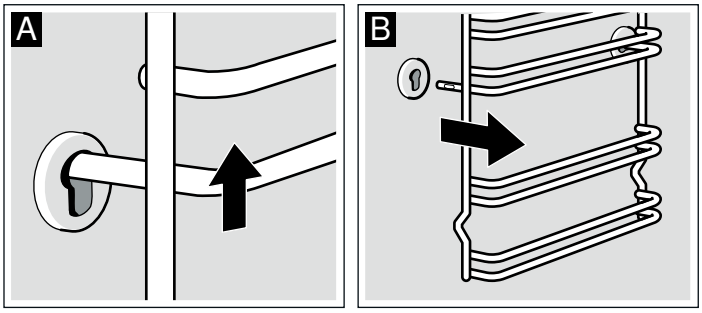
Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Inschuifrails verwijderen

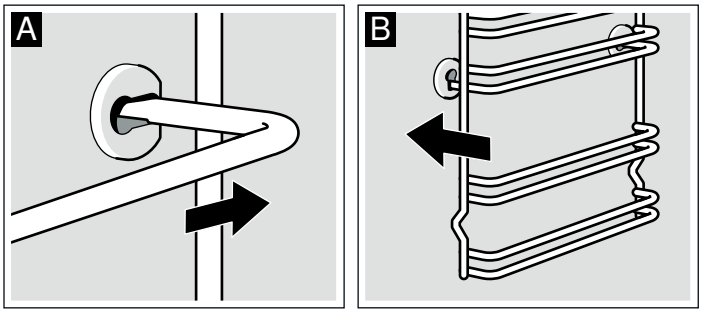
1. Rails voor optillen
2. en uit de geleiders tillen (Afbeelding A).
3. Hierna de rails helemaal naar voren trekken en uitnemen (Afbeelding B).



Maak de inschuifrails schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Inschuifrails bevestigen

1. Inschuifrails eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).



De inschuifrails passen links en rechts. De welving moet zich altijd aan de onderkant bevinden.

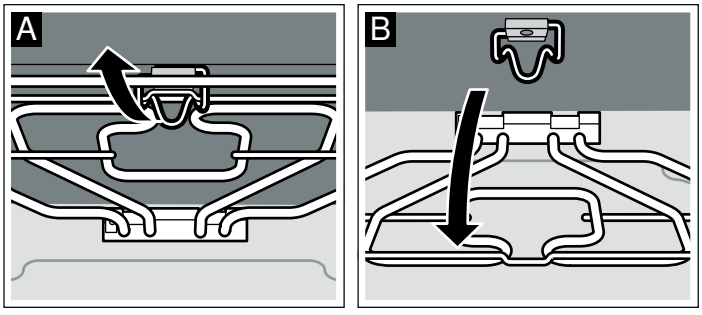
Grillverwarmingselement naar beneden klappen

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

⚠ **Risico van verbranding!**

De oven dient onverwarmd te zijn.

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

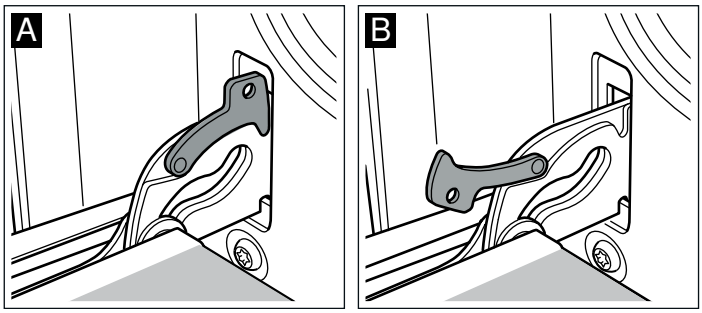


Na de reiniging de grillelementen weer naar boven klappen. Bevestigingsbeugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

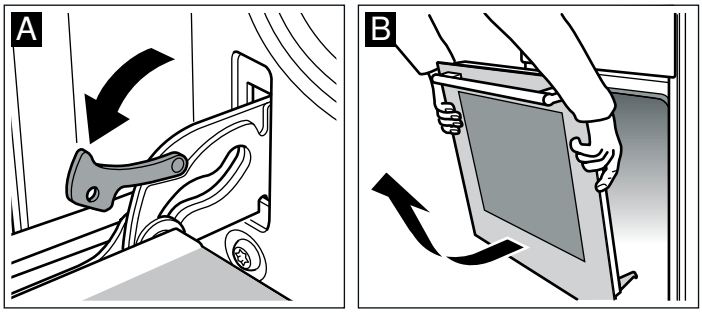


⚠ Risico van letsel!

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

Deur verwijderen

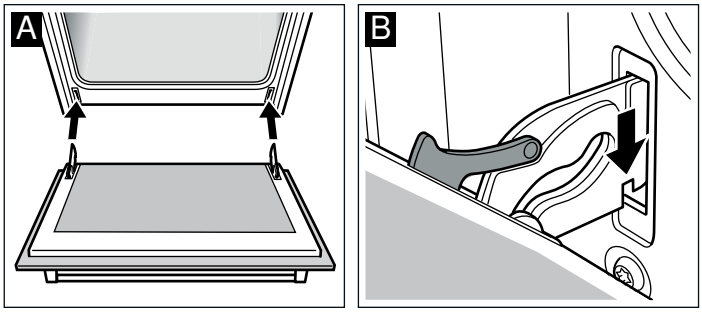
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



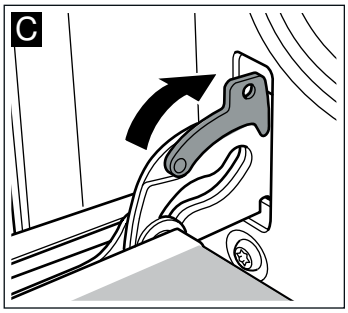
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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



⚠ Risico van letsel!

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

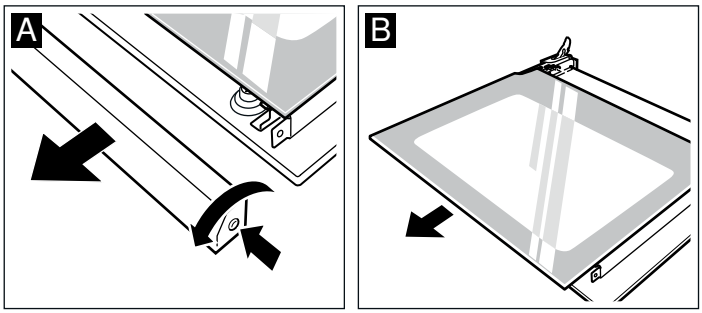
Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

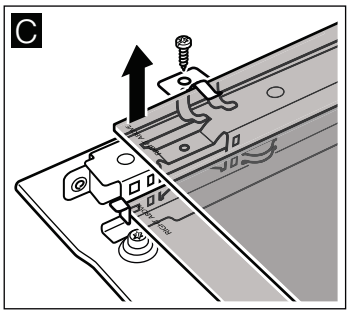
Let er bij het verwijderen van de binnenruiten op in welke volgorde u de ruiten eruit neemt. U brengt de ruiten weer in de juiste volgorde in door te letten op het nummer dat erop staat.

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 (Afbeelding B).



4. De grote klemmen rechts en links losschroeven en verwijderen (Afbeelding C). Middelste ruit eruit nemen.



5. Onderste ruit er schuin naar boven uittrekken.

Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

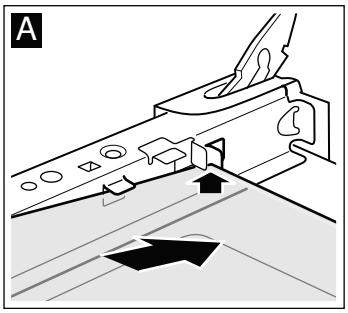
Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

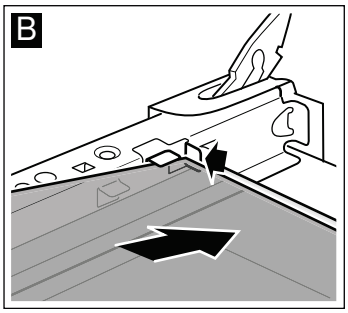
Inbrengen

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

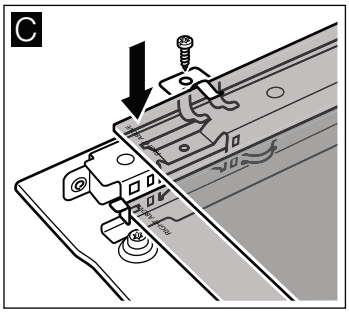
1. Onderste ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).

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. Bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.

5. Afscherming plaatsen en vastschroeven.

6. Ovendeur inbrengen

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

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 een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
Op het display staat 0:00.	Stroomonderbreking.	Stel de tijd opnieuw in.
De oven warmt niet op of de verwarmingsmethode kan niet worden ingesteld.	Verwarmingsmethode niet herkend	Stel nog eenmaal in.
De oven warmt niet op. In de temperatuurindicatie staat een klein vierkantje.	De oven bevindt zich in de demomodus.	Schakel de zekering in de meterkast uit en na minstens 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets 4 seconden lang ingedrukt houden tot het vierkantje van het display verdwijnt.
Na het indrukken van de toets **clean** verschijnt no op het display.	Het plafond en de zijwanden van de binnenruimte zijn niet zelfreinigend. Het reinigingssysteem is niet mogelijk.	Pas nadat u het zelfreinigende plafond en de zijdelen heeft aangebracht en het reinigingsysteem in de basisinstellingen heeft geactiveerd, kunt u met de toets **clean** het reinigingssysteem instellen. Zie het hoofdstuk *Reinigingssysteem* en het hoofdstuk *Basisinstellingen*.
Op het display verschijnt F8.	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven warmt niet meer op.	Druk op een willekeurige toets.

Foutmeldingen met E

Wordt op het display een foutmelding met E weergegeven, druk dan op de toets ◷. Hiermee wordt de foutmelding gewist. Het kan voorkomen dat u vervolgens de tijd opnieuw moet instellen. Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmelding kunt u het probleem zelf oplossen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
E011	Een toets is te lang ingedrukt of is beklemd geraakt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of de toetsen schoon zijn. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutmelding aanhoudt.

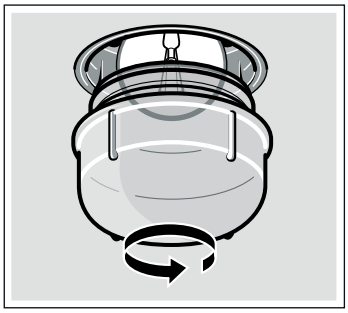
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



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

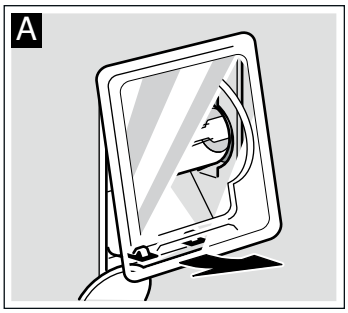
Linkerovenlamp vervangen

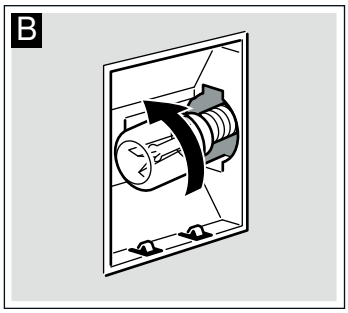
Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

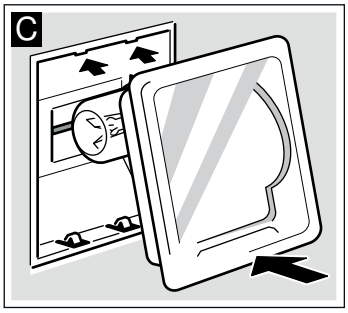
Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming verwijderen. De afscherming hiervoor met de hand van onderaf openen (Afbeelding A). Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.





3. De lamp eruit draaien en vervangen door een lamp van hetzelfde type (Afbeelding B). Let er op dat de lamp recht wordt ingedraaid.
4. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Let erop dat de welving in het glas zich aan de rechterkant bevindt. Het glas van boven inbrengen en aan de onderkant stevig aandrukken (Afbeelding C). Het glas zit nu vast.



5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van 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 producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

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

Automatische programma's

Met de automatische programma's gaan geraffineerde stoofgerechten, sappig gebraden vlees en smakelijke eenpansgerechten u heel gemakkelijk af. U hoeft hierbij niet te keren en te bedruipen en de binnenruimte blijft schoon.

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van het vlees en de grootte en soort van de vormen of het servies. Maak gebruik van pannenlappen wanneer u het gerecht uit de oven neemt. De vorm is heel heet. Opgelet bij het openen van de vorm, er komt hete stoom vrij.

Vormen

De automatische programma's zijn alleen geschikt voor het braden en bakken in open vormen, met uitzondering van gegratineerde ham. Gebruik alleen vormen met een goed sluitend deksel. Neem ook de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

Geschikte vormen

Wij raden het gebruik van hittebestendige vormen (tot 300 °C) aan, van glas of glaskeramiek. Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestraling zeer sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadslede van roestvrij staal, neem dan na afloop van het programma het deksel eraf. Het vlees op grillstand 3 nog 8 tot 10 minuten gratineren. Gebruikt u braadsledes van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium, dan wordt het gerecht bruiner. Voeg wat meer vloeistof toe.

Ongeschikte vormen

Vormen van licht, glanzend aluminium, ongeglazuurde klei en vormen van kunststof of met kunststof handgrepen zijn niet geschikt.

Grootte van de vorm

Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. Zo krijgt u mooi braadsap.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het braden uitzetten.

Gerecht voorbereiden

Gebruik vers of diepvriesvlees. Wij bevelen vers vlees op koelkasttemperatuur aan.

Gebruik een geschikte vorm.

Weeg het verse of diepvriesvlees, het gevogelte of de vis. Gedetailleerde aanwijzingen vindt u in de betreffende tabellen. Om in te stellen dient u het gewicht te weten.

Kruid het vlees. Diepvriesvlees kruidt u op dezelfde manier als vers vlees.

Bij veel gerechten dient vloeistof te worden toegevoegd. Doe zoveel vloeistof in de vorm dat de bodem ca. ½ cm bedekt is. Staat er “wat“ vloeistof in de tabel, dan zijn 2-3 eetlepels meestal toereikend. Bij vloeistof “ja“ mag het rustig meer zijn. Neem de aanwijzingen voor en in de tabellen in acht.

Sluit de vorm af met een deksel. Plaats hem op hoogte 2 op het rooster.

Bij enkele gerechten is het niet mogelijk de eindtijd op een later tijdstip te zetten. Deze gerechten zijn aangeduid met een ster*.

Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

Programma's

Gevogelte

Leg het gevogelte met de kant van de borst naar boven in de braadslede. Gevuld gevogelte is ongeschikt.

Bij meerdere kippenbouten stelt u het gewicht van de zwaarste in. De bouten moeten ongeveer even zwaar zijn.

Voorbeeld: 3 kippenbouten van 300 g, 320 g en 400 g. Stel 400 g in.

Maakt u twee even zware kippen klaar in een braadslede, stel dan evenals bij de bouten het gewicht van de zwaarste in.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Gevogelte				
Kippetje, vers	P1*	0,7-2,0	nee	Gewicht van het vlees
Poularde, vers	P2*	1,4-2,3	nee	Gewicht van het vlees
Eend, vers	P3*	1,6-2,7	nee	Gewicht van het vlees
Gans, vers	P4*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalkoen, vers	P5*	2,5-3,5	nee	Gewicht van het vlees
Bouten, vers, bijv. kippen-, eenden-, ganzen-, kalkoenbout	P6*	0,3-1,5	nee	Gewicht van de zwaarste bout

Vlees

Doe zoveel vloeistof in de vorm als wordt aangegeven.

Rundvlees

Voeg aan stoofvlees voldoende vloeistof toe. U kunt ook marineervocht gebruiken. Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar boven.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Rundvlees				
Stoofvlees, vers bijv. klapstuk, schouderstuk, gemarineerd vlees	P7	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Stoofvlees, diepvries bijv. klapstuk, schouderstuk, schouder	P8*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Rosbief, vers, kort gebakken bijv. lendestuk	P9	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Kalfsvlees				
Braadstuk, vers, mager bijv. bovenbout, fricandeau	P10	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Braadstuk, vers, doorregen bijv. nek, hals	P11	0,5-3,0	wat	Gewicht van het vlees
Schenkel met been, vers	P12	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Lamsvlees				
Bout, vers zonder been, doorbakken	P13	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Bout, vers zonder been, medium	P14	0,5-2,5	nee	Gewicht van het vlees
Bout, vers met been, doorbakken	P15	0,5-2,5	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout, diepvries, zonder been, doorbakken	P16*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Bout, diepvries, met been, doorbakken	P17*	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees

Wildbraad
Wildbraad kunt u met spek bedekken, het vlees blijft dan sappiger maar wordt niet zo erg bruin. Voor een fijnere smaak kunt u het wildbraad voor het garen 's nachts in de koelkast in karnemelk, wijn of azijn marineren.

Wanneer u meerdere hazenbouten klaarmaakt, stelt u het gewicht van de zwaarste bout in.

Konijn kunt u ook voor de bereiding in porties verdelen. Stel het totaalgewicht in.

Wildbraad	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Hertenvlees, vers bijv. schouder, borst	P18	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Reebout zonder been, vers	P19	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Hazenbout met been, vers	P20	0,3-0,6	ja	Gewicht van het vlees
Konijn, vers	P21	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Vis

U kunt de vis zoals gebruikelijk besprenkelen met citroensap en zouten.

Voor gestoofde vis: ½ cm vloeistof, bijv. wijn of citroensap in de vorm doen.

Voor gebakken vis: vis door de bloem wentelen en bestrijken met gesmolten boter.

Hele vis lukt het beste wanneer deze in de “zwemhouding" in de vorm staat. Dit betekent dat de rugvin naar boven gericht is. Om ervoor te zorgen dat de vis in deze stand blijft, kunt u een ingesneden aardappel of een kleine, ovenvaste vorm in de buikopening aanbrengen.

Bij meerdere vissen stelt u het totaalgewicht in. De vissen moeten echter ongeveer even groot of even zwaar zijn. Voorbeeld: twee forellen van 0,6 kg en 0,5 kg. Stel 1,1 kg in.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Vis				
Forel, vers, stoven	P22*	0,3-1,5	ja	Totaalgewicht
Forel, vers, bakken	P23*	0,3-1,5	nee	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, stoven	P24*	0,5-2,0	ja	Totaalgewicht
Kabeljauw, vers, bakken	P25*	0,5-2,0	nee	Totaalgewicht

Eenpansgerecht

U kunt verschillende soorten vlees en verse groente combineren.

Het vlees in stukken snijden. Stukken kip ongesneden gebruiken.

Dezelfde tot de dubbele hoeveelheid groente bij het vlees doen. Voorbeeld: aan 0,5 kg vlees voegt u 0,5 kg tot 1 kg verse groente toe.

Moet het vlees geroosterd zijn, leg het dan als laatste ingrediënt op de groente in de braadslede. Wilt u het minder bruin, roer het vlees dan door de groente.

Bij eenpansgerechten met vlees stelt u het gewicht van het vlees in. Moet de groente zachter zijn, stel dan het totaalgewicht in.

Geschikt voor een groenteschotel zijn vaste groentesoorten, bijv. wortels, sperziebonen, witte kool, selderij en aardappels. Hoe kleiner u de groente snijdt, hoe zachter deze wordt. Bedek de groente met vloeistof om te voorkomen dat deze te bruin wordt aan de bovenkant.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Eenpansgerecht				
met vlees bijv. eenpansgerecht met verschillende soorten vlees	P26	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
met groente bijv. vegetarisch eenpansgerecht	P27	0,3-3,0	ja	Totaalgewicht
Goulash	P28	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Rollades	P29	0,3-3,0	ja	Gewicht van het vlees

Gehakt

Gebruik alleen vers gehakt.

Stel het totaalgewicht van het gehakt in.

U kunt het mengsel met groenteblokjes of kaas afmaken.

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Gehakt				
van vers rundvlees	P30	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers lamsvlees	P31*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers, gemengd vlees	P32*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht
van vers varkensvlees	P33*	0,3-3,0	nee	Totaalgewicht

Varkensvlees

Braadstuk met een korstje legt u met de korst naar boven in de vorm. Snijd het zwoerd voor de bereiding rastervormig in, zonder het vlees te beschadigen.

Ham met de vetlaag naar boven in de vorm leggen. De ham onafgedekt gratineren.

Stel bij braadstukken het gewicht van het vlees, bij rollades het totaalgewicht in.

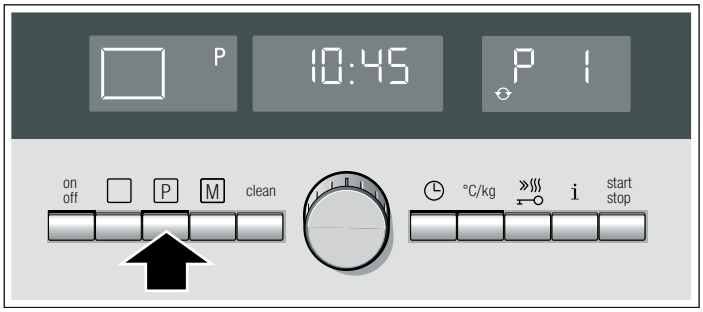
Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Varkensvlees				
Halsstuk vers, zonder been	P34	0,5-3,0	ja	Gewicht van het vlees
Halsstuk, diepvries, zonder been	P35*	0,5-2,0	ja	Gewicht van het vlees
Lendestuk, vers	P36	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Rollade, vers	P37	0,5-3,0	ja	Totaalgewicht
Braadstuk met korstje, vers, buikstuk	P38	0,5-3,0	nee	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, garen	P39	1,0-4,0	wat	Gewicht van het vlees
Ham, vers, gepekeld, gratineren	P40*	1,0-4,0	nee	Gewicht van het vlees

Programma kiezen en instellen

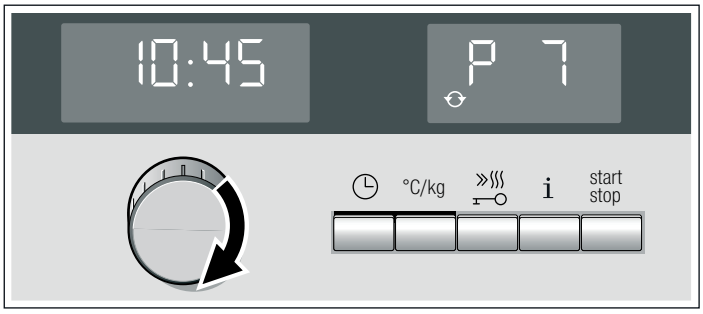
Zoek eerst het geschikte programma uit de programmatabel.

Het voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor gestoofd rundvlees, programma 7, gewicht van het vlees 1,3 kg.

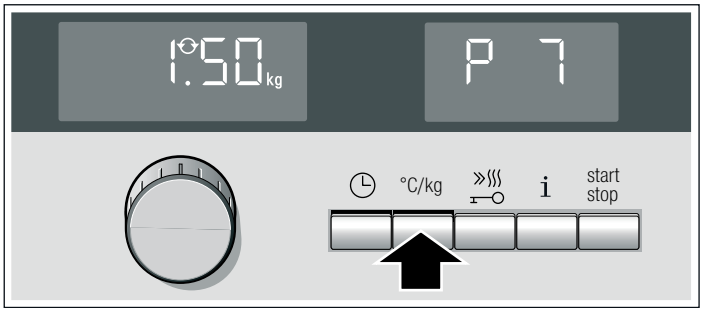
1. De toets P indrukken.
In de temperatuurindicatie verschijnt het eerste programmanummer en het draaisymbool



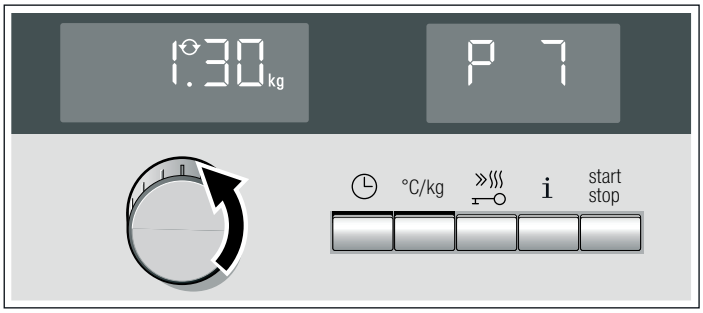
2. Met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.



3. De toets °C/kg indrukken.
Op het tijdsdisplay verschijnt een voorgesteld gewicht.



4. Met de draaiknop het gewicht instellen.



5. De toets start stop indrukken.
Het programma start. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

Het programma is afgerond

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. U kunt het signaal vroegtijdig met de toets wissen.

Programmaduur wijzigen

De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

Programma wijzigen

Na de start kan het programma niet meer worden gewijzigd.

Ovendeur openen

De werking wordt onderbroken. De toets start stop knippert.Na het sluiten van de deur wordt de werking weer voortgezet.

Functie pauzeren

De toets start stop kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. De toets start stop knippert. Om de pauze te beëindigen, opnieuw op start stop drukken. De toets start stop is verlicht.De werking wordt voortgezet.

Programma afbreken

De toets start stop ingedrukt houden tot het symbool voor 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen. U kunt opnieuw instellen.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties, de eindtijd op een later tijdstip zetten*.

Tips voor de automatische programma's

Het gewicht van het vlees of gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik.	Het gewichtsbereik is bewust beperkt. Voor zeer grote braadstukken is vaak geen voldoende grote braadslede voorhanden. Bereid grote stukken vlees met boven- en onderwarmte of circulatiegrillen .
Het vlees is goed, maar de jus is te donker.	Neem een kleinere vorm of gebruik meer vloeistof.
Het vlees is goed, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem een grotere vorm of gebruik minder vloeistof.
Het gerecht is te droog aan de bovenkant.	Gebruik een vorm met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft malser door er spekreepjes op te leggen.
Tijdens het braden ruikt het vlees aangebrand, maar het ziet er goed uit.	Het deksel van de braadslede sluit niet goed of het vlees is groter geworden en heeft het deksel opgetild. Gebruik altijd een passend deksel. Let erop dat er tenminste 3 cm afstand zit tussen het vlees en het deksel.
U wilt diepvriesvlees klaarmaken.	Kruid het diepvriesvlees op dezelfde manier als vers vlees. Let op: bij diepvriesvlees kan de eindtijd niet op een later tijdstip worden gezet. Het vlees zou tijdens de wachttijd ontdooien en oneetbaar worden.

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 één niveau

Met boven- en onderwarmte lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

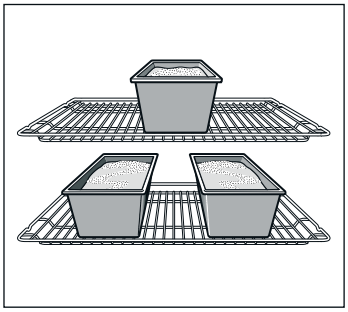
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

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.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



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 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.

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

Aanwijzing: als gevolg van de hoge vochtigheid kan bij het bakken met hydrobakken aan de binnenkant van de oven condensaat ontstaan. Open de ovendeur voorzichtig, er komt hete stoom vrij.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-70
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	3		160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)	Vorm vruchtentaartbodem	2		160-180	20-30
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2		160-180	40-50
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		180-200	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		160-180	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		280-300	10-15
Hartig gebak*	Springvorm	1		170-190	45-55

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	3		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Bakplaat	1		180-200	20-30
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		160-180	60-70
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		180-200	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3		140-160	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplaat	2		220-240	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (voorverwarmen)	Braadslede	2		280-300	10-12

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	35-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		100-120	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	100-150
Muffins	Rooster met muffinplaat	3		180-200	20-25
	2 roosters met muffinplaten	3+1		160-180	25-30
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2		210-230	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		170-190	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		160-180	25-35

Brood en broodjes
Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen, wanneer er niet iets anders aangegeven is.

Giet nooit water in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2		300	5
				200	30-40
Zuurdeegbrood van kg bloem	Braadslede	2		300	8
				200	35-45
Plat rond brood	Braadslede	2		300	10-15
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3		200-220	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3		180-200	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30

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 vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	5+1		3	15

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsschenkel	1,5 kg	open	2		210-230	140
Varkensvlees						
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk).	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkensfricandeau	500 g	Rooster + braadslede	3+1		230-240	30
Varkensvlees, mager	1,0 kg	open	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamszadel met been	1,5 kg	open	2		190-210	60
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		160-180	120
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Wild zwijn	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60
Gehakt						
Gebraden gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worstjes						
Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	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 vormen	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		220-240	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		210-230	80-90
Kip, gehalveerd	per stuk 500 g	Rooster	2		220-240	40-50
Stukken kip	per stuk 150 g	Rooster	3		210-230	30-40
Stukken kip	per stuk 300 g	Rooster	3		210-230	35-45
Kipfilets	per stuk 200 g	Rooster	3		3	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	per stuk 300 g	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzenbouten	per stuk 400 g	Rooster	3		220-240	40-50
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		200-220	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	80-90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Keer visstukken na ⅔ van de tijd.

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 maakt hem stabieler.

Voeg bij de visfilet voor het stoven een paar eetlepels vloeistof toe.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	per stuk 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
Viskotelet, 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.

Langzaam garen

Langzaam garen, dat op een hele lage temperatuur gebeurt, is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé of medium moeten zijn. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht.

U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen vers vlees. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.
- Grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.
- Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.
- Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.
- Wanneer u een vleessaus wilt hebben, gaar het vlees dan in een gesloten vorm. Let er echter op dat de bereidingstijden korter worden.
- Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Er dient een kerntemperatuur van 60 °C gedurende minstens 30 minuten te worden aangehouden.

Geschikte vormen

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

Plaats de open vorm altijd op hoogte 2 op het rooster.

Instellen

1. Kies de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte ⊟ en stel een temperatuur tussen de 70 en 90 °C in.
   De oven voorverwarmen en daarbij de vorm meeverwarmen.
2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees aan alle kanten, ook aan de uiteinden, goed aanbraden en direct in de voorverwarmde vorm doen.
3. De vorm met het vlees weer in de oven plaatsen en langzaam garen. Voor het meeste vlees is een temperatuur van 80 °C ideaal.

Tabel

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

Gerecht	Gewicht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Aanbraadtijd in minuten	Tijd voor het langzaam garen in uren
Gevogelte						
Kalkoenfilet	1000 g	2	⊟	80	6-7	4-5
Eendenborst*	300-400 g	2	⊟	80	3-5	2-2½
Rundvlees						
Runderbraadvlees (bijv. heupstuk), 6-7 cm dik	ca.1,5 kg	2	⊟	80	6-7	4½-5½
Runderfilet, heel	ca.1,5 kg	2	⊟	80	6-7	5-6
Rosbief, 5-6 cm dik	ca.1,5 kg	2	⊟	80	6-7	4-5
Heupstukken, 3 cm dik		2	⊟	80	5-7	80-110 Min.
Kalfsvlees						
Kalfsbraadvlees (bijv. bovenbout), 6-7 cm dik	ca.1,5 kg	2	⊟	80	6-7	5-6
Kalfsfilet	ca. 800 g	2	⊟	80	6-7	3-3½
Varkensvlees						
Mager varkensbraadvlees (bijv. lendestuk), 5-6 cm dik	ca.1,5 kg	2	⊟	80	6-7	5-6
Varkenshaas, heel	ca. 500 g	2	⊟	80	6-7	2½-3
Lamsvlees						
Lamsrugfilet, heel	ca. 200 g	2	⊟	80	5-6	1½-2

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

Tips voor het langzaam garen

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

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Plaats de vormen altijd op het rooster.

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 opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Soufflé	Ovenschaal	2		180-200	35-45
	Portievormpjes	2		200-220	20-25
Pastaschotel	Ovenschaal	2		200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Gegratineerde gerechten					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stuks, gegratineerd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	10-15
12 stuks, gegratineerd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	15-20

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	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2	/	200-220	15-25
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2	/	170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Braadslede	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3	/	190-210	10-20
Pizza, diepvries					
Pizza (voorverwarmen)	Braadslede	1	/	180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3	/	190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3	/	190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3	/	200-220	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3	/	180-200	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3	/	200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Voorgebakken broodjes, voorgebakken baguettes	Braadslede	2		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2	/	220-240	10-20
Kipsticks, kipnuggets	Braadslede	3	/	200-220	15-25

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3	3D-hetelucht/Onderwarmte	190-210	30-35

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

Yoghurt maken

1. 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C aafkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Gerecht	Vormen		Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of Twist-Off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen	3D-hetelucht	50 °C 50 °C	5 m 8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen	3D-hetelucht	50 °C Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binneruimte plaatsen	5-10 min.. 20-30 min..

Ontdooien

De verwarmingsmethode Ontdooien is het meest geschikt voor diepvriesproducten.

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

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

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

Aanwijzing: Tot 60 °C brandt de ovenlamp niet. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur
Gevoelige diepvriesproducten bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, etc.	Rooster	1	Ontdooien	30 °C
Overige diepvriesproducten Kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	1	Ontdooien	50 °C

Drogen

Met 3D-hetelucht kunt u uitstekend drogen.

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

Laat ze goed afdruipen en droog ze af.

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

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

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

Vruchten en kruiden	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
600 g appelringen	Braadslede + rooster	3+1	3D-hetelucht	80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1	3D-hetelucht	80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1	3D-hetelucht	80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1	3D-hetelucht	80 °C	ca. 1½ uur

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

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

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

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Voorbereiden

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.
3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.
4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Onderwarmte ⌸ instellen.
5. Temperatuur op 170 tot 180 °C zetten.
6. In werking stellen.

Inmaak

Fruit
Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

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

Groente
Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

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

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.

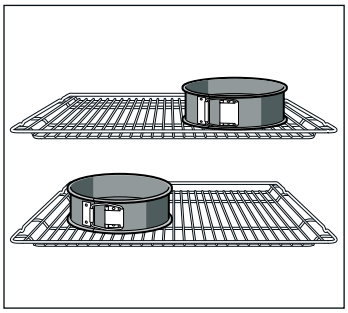
Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op twee niveaus:
Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen
Bakken op 3 niveaus:
Braadslede in het midden plaatsen

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

Bedekte appeltaart op 1 niveau:
Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.
Bedekte appeltaart op 2 niveaus:
Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:
met boven- en onderwarmte op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	35-50
Small cakes (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		150-170	20-30
	Bakplaat	3		150-160	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	25-40
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	25-40
Waterbiscuit (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2		160-170	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2		150-160	35-45
Appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1.De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarming smethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	½-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na ⅔ van de tijd keren

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901123)