



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Fornuis
HCA7548.0**



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4	Stringstabel.....	20
Oorzaken van schade	6	Ovenlamp aan het plafond vervangen	21
Overzicht.....	6	Glazen afscherming.....	21
Schade aan de oven.....	6	Servicedienst	21
Schade aan de schuiflade	6	E-nummer en FD-nummer.....	21
Opstellen en aansluiten	6	Energie en milieu	21
Voor de installateur	7	Verwarmingsmethode Hetelucht eco.....	21
Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen.....	7	Energie besparen	22
Uw nieuwe fornuis	7	Energie besparen met de kookplaat.....	23
Algemeen	7	Milieuvriendelijk afvoeren	23
Kookplaat	7	Automatische programma's	23
Bedieningspaneel	8	Vormen	23
Binnenruimte.....	8	Gerecht voorbereiden	23
De toebehoren	9	Programma's.....	23
Toebehoren plaatsen	9	Programma kiezen en instellen.....	26
Extra toebehoren.....	9	Tips voor de automatische programma's	27
Klantenservice-artikelen.....	10	Voor u in onze kookstudio uitgetest	27
Voor het eerste gebruik	10	Gebak.....	27
Tijd instellen	10	Tips voor het bakken	29
Binnenruimte opwarmen	10	Vlees, gevogelte, vis.....	30
Toebehoren reinigen	11	Tips voor het braden en grillen	32
Kookplaat instellen	11	Langzaam garen	32
Zo stelt u in	11	Tips voor het langzaam garen.....	33
Grote kookzone met twee ringen en braadzone	11	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	33
Kooktabel	11	Kant-en-klaar producten	34
Oven in- en uitschakelen	12	Bijzondere gerechten	34
Inschakelen	12	Ontdooien.....	35
Uitschakelen	12	Drogen	35
Oven instellen	12	Inmaak	35
Verwarmingsmethoden.....	12	Acrylamide in levensmiddelen	36
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	13	Testgerechten	36
Snelvoorverwarming instellen.....	13	Bakken.....	36
Tijdfuncties	14	Grillen.....	37
Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg.....	14		
Kookwekker instellen	14		
Tijdsduur instellen.....	14		
De eindtijd op een later tijdstip zetten	15		
Tijd instellen	15		
Memory	15		
Instellingen in Memory opslaan	15		
Memory starten	15		
Sabbatinstelling	16		
Sabbatinstelling starten	16		
Kinderslot	16		
Basisinstellingen	16		
Basisinstellingen wijzigen	17		
Automatische uitschakeling	17		
Reinigingsstelsysteem	18		
Voor de reiniging	18		
Reinigingsstand instellen.....	18		
Na afloop van de reiniging.....	18		
Onderhoud en reiniging	18		
Schoonmaakmiddelen	18		
De ovenwagen verwijderen.....	19		
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	19		
Wat te doen bij storingen?	20		

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

Dit apparaat is niet geschikt voor het gebruik met een externe wekker of afstandsbediening.

Maak voor de bescherming van kinderen geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of tralies. Dit kan leiden tot ongevallen.

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

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

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

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

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt erg heet, brandbare materialen kunnen snel vlam vatten. Bewaar of gebruik geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder of in de nabijheid van de oven. Bewaar geen brandbare voorwerpen in of op de oven.
- Het oppervlak van de schuiflade kan erg heet worden. Bewaar alleen oventoebehoren in de schuiflade. Ontvlambare en brandbare voorwerpen mogen niet in de ovenlade worden opgeborgen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd

met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken van het apparaat heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

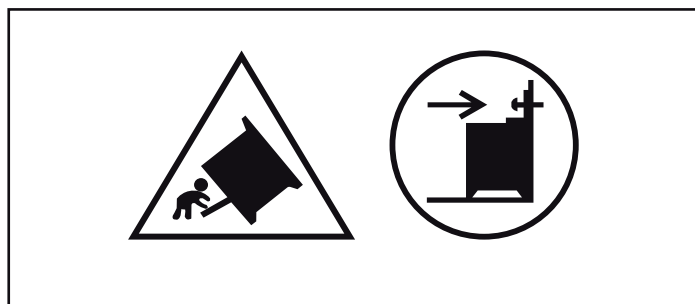
Kans op verbranding!

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

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kantelgevaar!



Waarschuwing: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet een kantelbeveiliging worden gemonteerd. Lees de montage-instructies door.

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Schade aan de oven

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

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.

- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Schade aan de schuiflade

Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in de schuiflade. Deze kan beschadigd raken.

Opstellen en aansluiten

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een daartoe bevoegd vakman. De voorschriften van de

verantwoordelijke elektriciteitsmaatschappij dienen te worden nageleefd.

Wanneer het toestel verkeerd wordt aangesloten, heeft u geen recht op garantie.

Voor de installateur

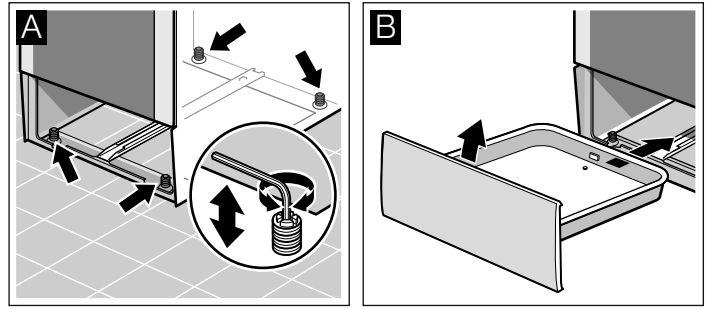
- De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit niet noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.
- Elektrische veiligheid: het fornuis is een apparaat van veiligheidsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig te worden gebruikt.

Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Zet het fornuis direct op de vloer.

1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen. Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.

2. De stelvoeten zo nodig met een zes-kantsleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat (Afbeelding A).
3. Ovenlade weer inschuiven (Afbeelding B).



Bevestiging aan de wand

Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

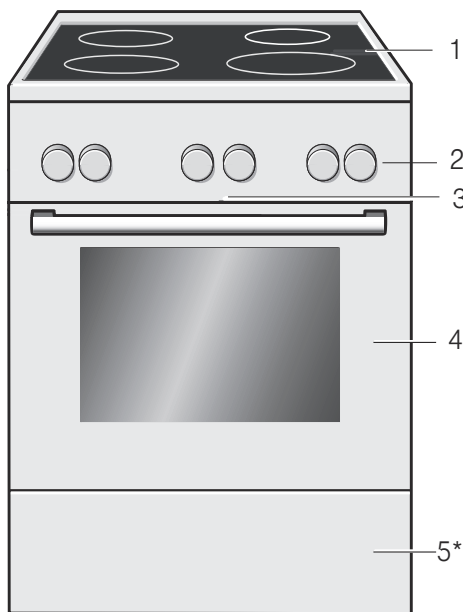
Uw nieuwe fornuis

Hier maakt u kennis met uw nieuwe fornuis. Wij leggen u de werking van het bedieningspaneel, de kookplaat en de

afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Algemeen

De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Toelichting

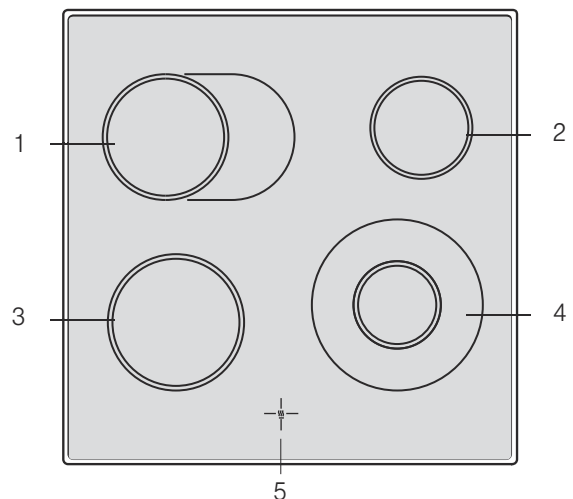
1	Kookplaat**
2	Bedieningspaneel**
3	Koelventilator
4	Ovendeur**
5*	Ovenlade**

* Optioneel (beschikbaar voor enkele apparaten)

** Al naargelang het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.

Kookplaat

Hier krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Toelichting

1	Kookzone 17 cm of braadzone 17 x 26 cm
2	Kookzone 14,5 cm
3	Kookzone 18 cm
4	Tweeringskookzone 21 en 12 cm
5	Restwarmte-indicatie

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. Ook wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is de indicatie verlicht tot de kookzone voldoende is afgekoeld.

U kunt de restwarmte energiebesparend benutten en bijvoorbeeld een klein gerecht warmhouden.

Bedieningspaneel

Al naargelang apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.

Schakelaars

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

Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. U hoeft niet hard te drukken. Raak alleen het betreffende symbool aan.

Symbol	Functie van de toets
	Verwarmingsmethode en temperatuur kiezen
	Automatische programma's kiezen
	Reinigingssysteem kiezen
	een regel naar beneden gaan
	een regel naar boven gaan
	lang indrukken = Memory kiezen kort indrukken = Memory starten
	Snelvoorverwarming instellen
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
	Ovenlamp uit- en inschakelen
	kort indrukken = temperatuur opvragen lang indrukken = menu Basisinstellingen openen en sluiten
	Kinderslot activeren/deactiveren
	Oven in- en uitschakelen
	kort indrukken = werking starten/onderbreken lang indrukken = werking onderbreken

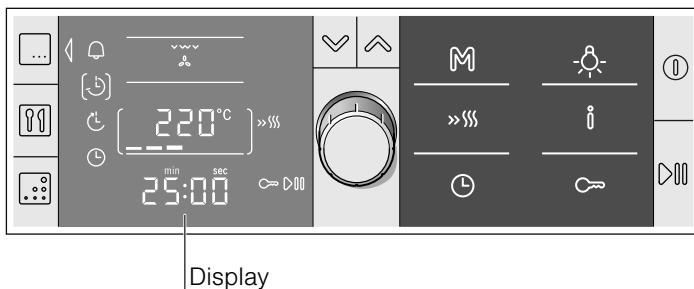
Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen. Het haakje in het instelbereik geeft aan welke waarde u kunt veranderen.

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

Display

Het display is in verschillende gebieden verdeeld.



- Linkergebied = tijdfuncties
Wanneer u het menu Tijdfuncties opent, worden hier de symbolen voor de tijdfuncties weergegeven. Linksbuiten wijst een pijl naar de gekozen functie.
- Middelste gebied = instelbereik
1e regel = weergave van de verwarmingsmethode
2e regel = weergave van de temperatuur
3e regel = weergave van de tijd
Met de navigatietoetsen en gaat u van de ene naar de andere regel. De regel waar u zich bevindt wordt door haakjes links en rechts aangegeven. De waarde tussen de haakjes kunt u met de draaiknop wijzigen.
- Rechtergebied = weergave
Hier worden symbolen voor verschillende functies

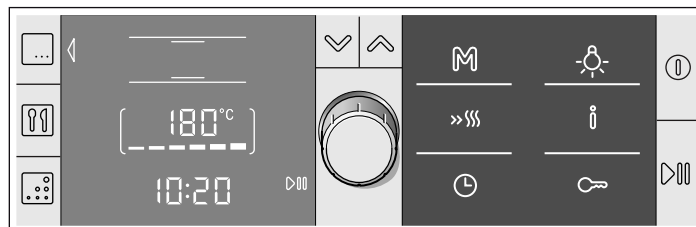
weergegeven, bijv. voor het ingestelde kinderslot, de snelvoorverwarming, enz.

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 reinigungsstanden verschijnen de balken niet.

Tijdens het opwarmen kunt u met de toets 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.

Kookzoneknoppen

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

Stand	Betekenis	
0	Nulstand	De kookzone is uitgeschakeld.
1-9	Kookstanden	1 = laagste vermogen 9 = hoogste vermogen
/	Bijschakeling van kook- of braadzones	De grote kookzone met twee rinnen of de braadzone inschakelen.

Wanneer u een kookzone inschakelt, brandt het indicatielampje.

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.

Met de toets kunt u de lamp in- en uitschakelen.

Koelventilator

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

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

De toebehoren

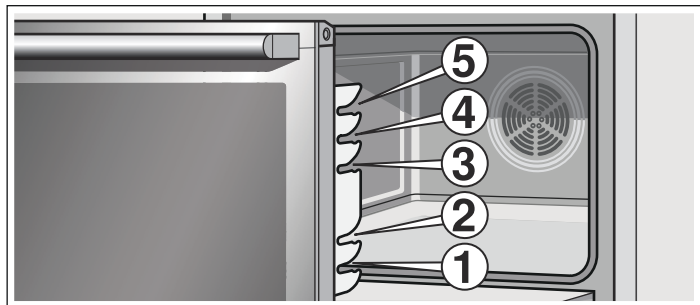
De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

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

Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes met de ovenwagen in de binnenruimte plaatsen.

Uw ovenwagen is uitgerust met een softsluiting. U hoeft de ovenwagen bij het sluiten slechts een klein duwtje te geven, dan gaat hij heel zacht dicht.

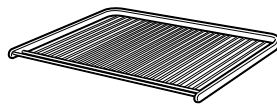


Aanwijzingen

- Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.
- Wanneer de ovenwagen niet meer volledig sluit, is hij mogelijk aan de handgreep opgetild. Om deze storing op te

heffen, drukt u de ovenwagen stevig dicht. Openen en weer sluiten, dan is de storing opgeheven.

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



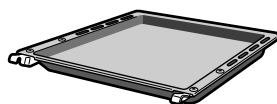
Rooster

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



Emaillen bakplaat

Voor gebak en koekjes.



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.

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 en de online-bestelmogelijkheid van extra toebehoren varieert in de verschillende landen, zie hiervoor de verkoopdocumentatie.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop alstublieft de precieze aanduiding (E-nr.) van uw toestel aan.

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik
Rooster	HEZ344002	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat	HEZ341002	Voor gebak en koekjes.
Braadslede	HEZ342002	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
Inzetrooster	HEZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.
Bakplaat, vanaf de zijkant uittrekbaar	HEZ341672	Voor gebak en koekjes. Bakken op 2 niveaus: houder op hoogte 1 Bakken op 3 niveaus: houder aanbrengen op hoogte 3. De bakplaat kan men links of rechts uittrekken. De bakplaat met de schuine kant naar de ovenwagen op de houder leggen.
Grillplaat	HEZ325000	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.
Pizzaplaat	HEZ317000	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	HEZ327000	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	HEZ341012	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt.

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik
Braadslede met antiaanbaklaag	HEZ342012	Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen gemakkelijker van de braadslede worden losgemaakt.
Braadpan met inzetrooster	HEZ343002	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de braadpan	HEZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Glazen braadpan	HEZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.
Zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp	HEZ349020	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte tijdens het gebruik vanzelf wordt gereinigd, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen.
Wasemfilter	HEZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor toestellen met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. HEB36D450)
Systeem-stoomapparaat	HEZ24D400	Voor het gezond klaarmaken van groente en vis.

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.

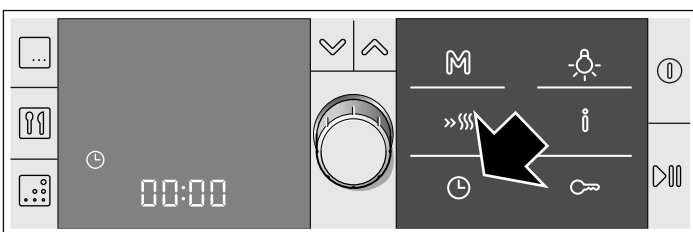
Voor het eerste gebruik



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 uw nieuwe apparaat aangesloten is, verschijnt op het display het symbool  en **00:00**. Stelt u de tijd in, dan is uw oven klaar voor gebruik.




1. De toets  indrukken.
Het symbool voor de tijd [] staat tussen haakjes en [**12:00**] verschijnt.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

3. De toets  indrukken.








De actuele tijd is overgenomen.

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  indrukken.
De verwarmingsmethode  3D-hetelucht en 160 °C worden voorgesteld. De haakjes staan nu om de verwarmingsmethode.
2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode wijzigen in boven- en onderwarmte. 
3. Met de toets  naar de temperatuur gaan.
De haakjes staan nu om de temperatuur.
4. Met de draaiknop de temperatuur veranderen in 240 °C.
5. De toets  indrukken.
De oven start. Het symbool  is verlicht op het display.
6. Na 60 minuten de oven met de toets  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.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Zo stelt u in

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

Stand 0 = uit
Stand 1 = laagste stand
Stand 9 = hoogste stand.

Wanneer u een kookzone inschakelt, brandt het indicatielampje.

Grote kookzone met twee ringen en braadzone

Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen.

Extra inschakelen van het grote vlak

De kookzoneknop op stand 9 draaien - u voelt hier een lichte weerstand - verder draaien tot het symbool ☉/☉/☉/☉ = grote

kookzone met twee ringen of braadzone
Vervolgens direct naar de gewenste kookstand terugdraaien.

Terugschakelen naar het kleine vlak

Kookzoneknop op 0 draaien en opnieuw instellen.

Op de kleine kookzone met twee ringen kunt u bijzonder goed kleine hoeveelheden opwarmen.

Attentie!

Nooit verder dan het symbool ☉/☉/☉/☉ op 0 draaien.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, gelatine, boter	1 1-2	- -
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1-2	-
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4*	20-30 min.
Vis	3*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1	3-6 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	3	15-30 min.
In de schil gekookte aardappels	3-4	25-30 min.
Gekookte aardappels	3-4	15-25 min.
Deegwaren, pasta	5*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4	15-60 min.
Groente	3-4	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	3-4	-
Sudder		
Rollades	3-4	50-60 min.
Stoofvlees	3-4	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

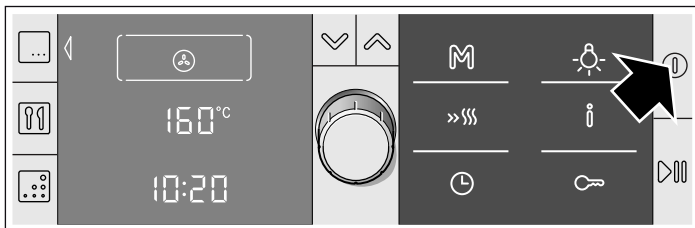
Oven in- en uitschakelen

Met de toets ① schakelt u de oven in en uit.

Inschakelen

De toets ① indrukken.

Het symbool ② 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 ③ een programma kiezen
- met de toets ④ het reinigingssysteem kiezen
- met de toets M een opgeslagen memory-instelling starten.

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

Uitschakelen

De toets ① 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 is een groot aantal verwarmingsmethoden beschikbaar. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingswijze kiezen.

Verwarmingsmethode en Toepassing temperatuurbereik

②	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.
---	---------------------------	--

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en Toepassing temperatuurbereik

②	Hetelucht Eco* 30-275 °C	Voor taart en gebak, ovenschotels, diepvries- en kant-en-klaarproducten, vlees en vis, op één niveau zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de binnenruimte.
③	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.
④	Pizzastand 30-275 °C	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. De warmte komt van onderen en van het ronde verwarmingselement aan de achterkant.
⑤	Onderwarmte 30-300 °C	Voor het inkoken en nabakken of narooosten. De warmte van onderen.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Toepassing
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, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
Grill, klein Grillstanden 1,2 of 3	Voor het grillen van steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis in kleine hoeveelheden. Het middelste gedeelte 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 warm houden van bereide gerechten.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

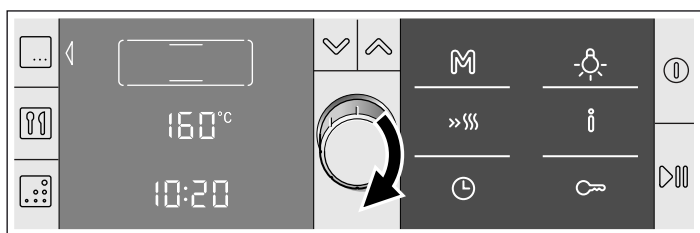
Het voorbeeld in de afbeelding: instelling boven- en onderwarmte, 180 °C.

Oven met de toets inschakelen of de toets indrukken. Op het display wordt het symbool voor 3D-hetelucht en 160 °C voorgesteld.

U kunt deze instelling direct met de toets starten.

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

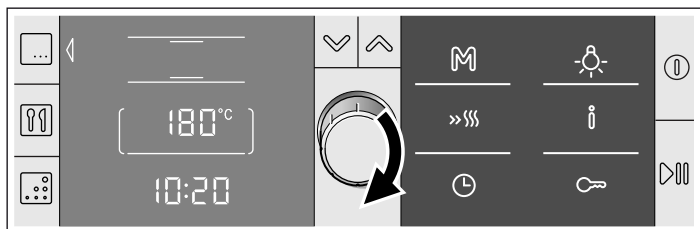
1. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.



2. Met de toets naar de temperatuur gaan.

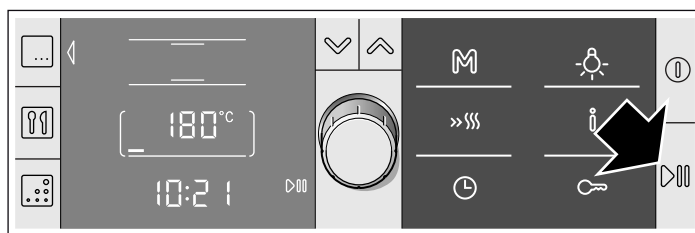
De haakjes staan nu om de temperatuur of grillstand.

3. Met de draaiknop de voorgestelde temperatuur veranderen.



4. De toets indrukken.

De oven start. Het symbool is verlicht op het display.



5. Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de toets uitschakelen of opnieuw een functie kiezen en instellen.

Temperatuur of grillstand wijzigen

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

Opwarmtemperatuur opvragen

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

Werking onderbreken

De toets kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. Het symbool knippert. Opnieuw op de toets drukken, de werking wordt voortgezet.

Functie afbreken

De toets ingedrukt houden tot 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

Zie 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
- 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 voor het snel voorverwarmen indrukken. Het symbool verschijnt naast de ingestelde temperatuur. De balken van de temperatuurregeling vullen zich.

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

Aanwijzingen

- Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt de functie Snelvoorverwarming 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 **>>>** 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

Het haakje om het symbool geeft aan dat deze functie gekozen is. Na de start geeft het haakje aan welke tijdsfunctie actueel op het display afloopt.

Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg

1. Menu met de toets **⌚** openen.
2. Met de toets **∨** de gewenste functie kiezen.
3. Met de draaiknop de gewenste aarde instellen.
4. Menu met de toets **⌚** sluiten.

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. Of de oven nu in- of uitgeschakeld is.

1. De toets **⌚** indrukken.
Het menu Tijdfuncties gaat open. Het symbool **[⌚]** tussen de haakjes geeft aan dat de functie Kookwekker is geselecteerd.
2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.
3. Met de toets **⌚** het menu sluiten.

De tijd loopt in de tijdsindicatie af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. De tijd is verstreken. Op het display is **00:00** te zien. De toets **⌚** indrukken. De tekst op het display wordt gewist.

Looptijd afbreken

Met de toets **⌚** het menu Tijdfuncties openen. Met de draaiknop de tijd weer terugdraaien op **00:00**. Het menu met de toets **⌚** sluiten.

Looptijd wijzigen

Met de toets **⌚** het menu Tijdfuncties openen. Met de draaiknop in de volgende seconden de looptijd veranderen. Het menu met de toets **⌚** sluiten.

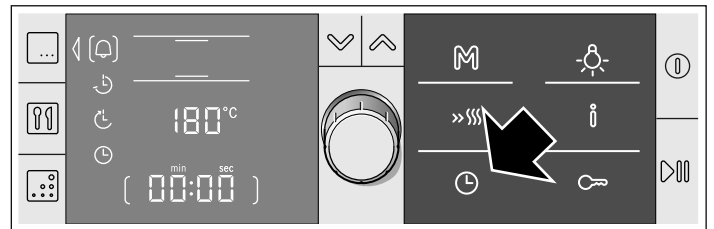
Tijdsduur instellen

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.

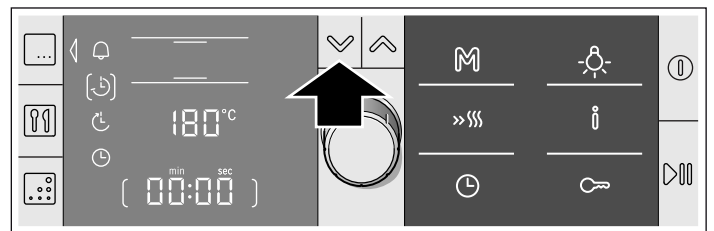
Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

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

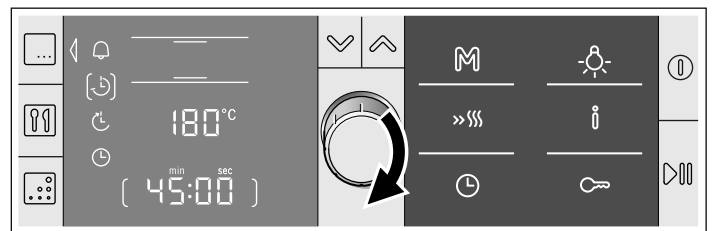
1. De toets **⌚** indrukken.
Het menu Tijdfuncties gaat open. De tijdfuncties worden links op het display weergegeven. De functie kookwekker **[⌚]** is gekozen.



2. Met de toets **∨** naar **[⌚]** de tijdsduur gaan.



3. Met de draaiknop de bereidingsduur instellen.



4. De toets **⌚** indrukken.
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.
5. Wanneer de oven nog niet gestart is, de toets **▶▶▶** indrukken.
U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. De tijdsduur staat op **00:00**. U kunt het signaal voortijdig met de toets **⌚** wissen.

Tijdsduur afbreken

Menu met de toets **⌚** openen. Met de toets **∨** naar Tijdsduur **[⌚]** gaan en met de draaiknop de tijdsduur op **00:00** zetten. Menu met de toets **⌚** sluiten.

Tijdsduur veranderen

Menu met de toets openen. Met de toets naar de tijdsduur [] gaan en met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Menu met de toets sluiten.

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.

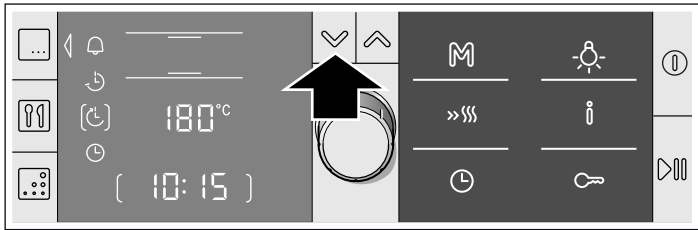
Zet de eindtijd van 10.15 uur naar 12.45 uur. Het programma start om 12.00 uur en is om 12.45 uur klaar.

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

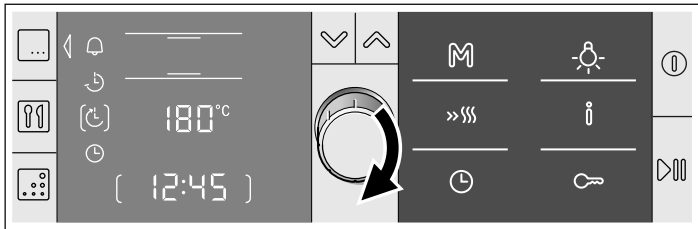
Einde op een later tijdstip zetten

Voorwaarde: er moet een tijdsduur zijn ingesteld. De werking is nog niet ingegaan. Het menu Tijdfuncties is geopend.

1. Met de toets naar [] de eindtijd gaan.



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



3. Met de toets het menu Tijdfuncties sluiten.

4. Met de toets bevestigen.

De oven bevindt zich in de wachtstand []. De eindtijd staat in de tijdsindicatie. Wanneer de werking ingaat, wordt het verloop van de tijdsduur weergegeven.

De tijdsduur is afgelopen

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

Eindtijd corrigeren

Dit is alleen mogelijk zolang de oven zich in de wachtstand [] bevindt. Hiervoor het menu met de toets openen. Met de toets naar de eindtijd gaan. Met de draaiknop de eindtijd corrigeren. Het menu met de toets sluiten.

Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de standby-modus bevindt. Hiervoor het menu met de toets openen, met de toets naar de eindtijd gaan. De draaiknop naar links op de actuele eindtijd draaien. De tijdsduur loopt direct af.

Tijd instellen

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

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking is [] en **00:00** op het display verlicht. Stel de actuele tijd in.

1. De toets indrukken.

Op het display verschijnen de geselecteerde functies [] en [**12:00**].

2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

3. Met de toets bevestigen.

De tijd verschijnt op het display.

Tijd wijzigen

Wanneer u de tijd wilt veranderen, bijv. van zomer- in wintertijd:

1. De toets indrukken.

Het menu Tijdfuncties gaat open.

2. Met de toets naar [] de tijd gaan.

3. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

4. De toets indrukken.

De tijd verschijnt op het display.

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. Verwarmingssoort, temperatuur en eventueel een tijdsduur voor het gewenste gerecht instellen. Niet starten. Wilt u een programma opslaan: programma kiezen en gewicht instellen. Niet starten.

2. De toets ingedrukt houden tot het symbool op het display verlicht is. Dit duurt enkele seconden.

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 kort indrukken.

De opgeslagen instellingen worden weergegeven.

2. De toets 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. Draaiknop naar links op de sabbatinstelling draaien. 
3. Met de toets  naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
4. Met de toets  het menu Tijdfuncties openen en met de toets  naar [->] de tijdsduur gaan.
Er wordt 27:00 uur voorgesteld.

5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.

6. De toets  indrukken.

Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.

7. De toets  indrukken.

De Sabbathinstelling start. Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.


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  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 Sleutel  ingedrukt houden tot het symbool  verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

Het bedieningsveld is geblokkeerd.

Blokking opheffen























De toets Sleutel  ingedrukt houden tot het symbool verdwijnt. U kunt opnieuw instellen.

Aanwijzing: U kunt ondanks het actieve kinderslot de oven met  of door lang te drukken op de toets  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 wijzigingen die mogelijk zijn. Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat worden op het display alleen de basisinstellingen weergegeven die bij uw apparaat passen.

Funcie	Basisinstelling	Mogelijkheden
  Geluidssignaal na afloop van een tijdsduur	 = 2 minuten	 = 10 seconden  = 2 minuten  = 5 minuten
  Bevestigingsgeluid bij het indrukken van een toets	 = Uit	 = Uit*  = Aan *Uitzondering: bij het in- en uitschakelen van het apparaat is altijd een geluid te horen.
  Helderheid van de displayverlichting	 = dag	 = nacht  = gemiddeld  = dag
  Ovenlamp tijdens gebruik	 = Aan	 = Uit  = Aan

*niet beschikbaar voor dit apparaat

Functie	Basisinstelling	Mogelijkheden
c 6 Werking voortzetten na het sluiten van de ovendeur*	1 = werking wordt automatisch voortgezet	0 = werking voortzetten met > 1 = werking wordt automatisch voortgezet
c 8 Nalooptijd van de koelventilator	2 = gemiddeld	1 = kort 2 = gemiddeld 3 = lang 4 = zeer lang
c 9 Achteraf voorzien van zelfreinigende zijwanden	0 = nee	0 = nee 1 = ja
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

*niet beschikbaar voor dit apparaat

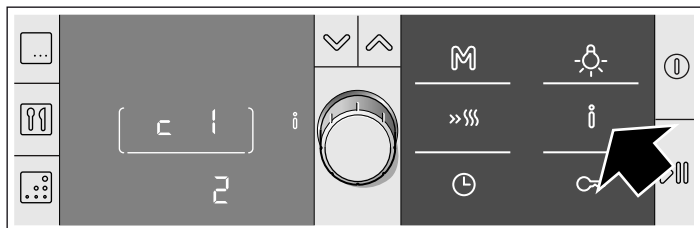
Basisinstellingen wijzigen

Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

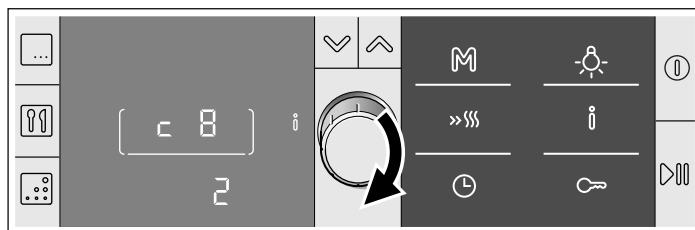
Zie de tabel met de basisinstellingen om te weten wat de getallen inhouden.

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 de eerste basisinstelling op het display verschijnt.

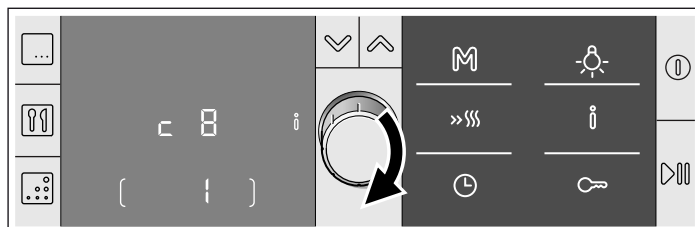


2. Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.



3. De toets **✓** indrukken.

4. Met de draaiknop de basisinstelling veranderen.



5. Nu kunt u andere basisinstellingen veranderen, volgens de beschrijving bij punt 2 t/m 4.

6. De toets **i** ingedrukt houden tot de tijd verschijnt. Dit duurt ca. vier seconden. Alle wijzigingen zijn opgeslagen.

Afbreken

De toets **Ⓜ** 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 **FB**. 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. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is. Wanneer deze vlakken niet voldoende schoon meer worden en er donkere vlekken ontstaan, worden ze met behulp van het reinigingssysteem geregenereerd.

Zelfreinigende zijwanden achteraf aanbrengen

De achterwand in de binnenruimte is voorzien van een laagje keramiek. Om het reinigingssysteem te kunnen gebruiken, moet dit ook bij de zijwanden zo zijn. U kunt de zelfreinigende zijwanden als extra toebehoren verkrijgen bij de klantenservice.

Basisinstellingen wijzigen

Wanneer u de zelfreinigende zijwanden 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	zwak	ca. 45 min.
2	gemiddeld	ca. 1 uur
3	intensief	ca. 1 uur, 15 min.

Voor de reiniging

Neem de toebehoren en vormen uit de binnenruimte.

Bodem en plafond van de binnenruimte schoonmaken

Voor u het reinigingssysteem 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 binnenruimte. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

Reinigingsstand instellen

1. De toets indrukken.
Reinigingsstand 3 wordt voorgesteld. U kunt de reiniging direct met de toets starten.
Wanneer u de reinigingsstand wilt wijzigen:
2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand kiezen.
3. Met de toets de reiniging starten.
De tijd loopt af.

Na afloop van de reiniging

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

Het instellen afbreken

De toets 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 kookplaat en de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijven ze lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u beide 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 volgende aanwijzingen.
Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine.
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen.
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.


Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
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.
Kookplaat	Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glaskeramiek. Reiniging: schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen. ⚠️ Schrapper tegen sterke vervuiling: ontgrendelen en alleen met het schrapermesje reinigen. Let op, het mes is heel scherp! Risico van letsel. Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.
Omlijsting van de kookplaat	Warm zeepsop: nooit schoonmaken met schrapper, citroen of azijn.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schrapper gebruiken.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Bodem van de ovenwagen	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Ovenlade	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

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

Is de oven na herhaald gebruik nog steeds verontreinigd, ga dan als volgt te werk:

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

Het laagje van keramiek wordt geregenereerd. Bruin- of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijderen met water en een zachte doek.

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

Wanneer u de extra toebehoren “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 hoopporeuze 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.

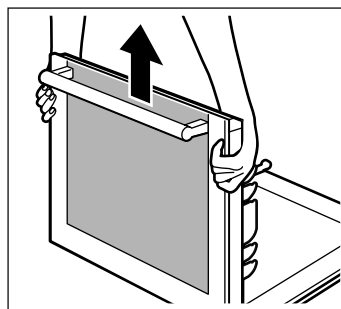
Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

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.

De ovenwagen verwijderen.

Om de binnenruimte gemakkelijker te reinigen kunt u de ovenwagen eruit halen. De ovenwagen tot de aanslag naar buiten trekken. Links en rechts vastpakken, licht optillen en verwijderen. Voorzichtig op een recht vlak neerzetten. Aan de onderkant van de ovenbodembodem bevinden zich gevoelige onderdelen.



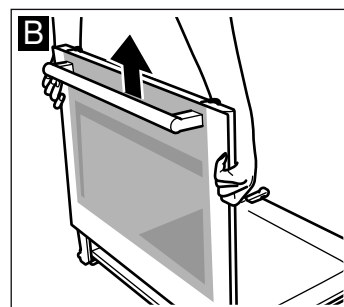
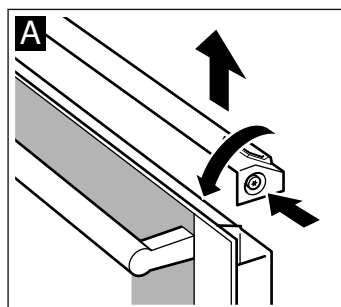
Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

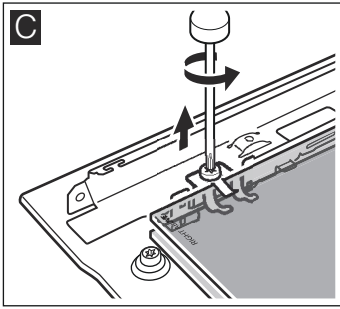
Let er bij het verwijderen van de binnenruiten op in welke volgorde u de ruiten eruit neemt. U brengt de ruiten weer in de juiste volgorde in door te letten op het nummer dat erop staat.

Verwijderen

1. Ovenwagen eruit schuiven.
2. Afscherming aan de bovenkant van de ovenwagen eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Ruiten links en rechts vasthouden, iets naar voren kantelen en er naar boven uittrekken (Afbeelding B). Met de greep naar beneden op een doek leggen. De binnenste ruit met de inhanghaken blijft op de ovenwagen.



4. Borgveren rechts en links losschroeven (Afbeelding C).
Bovenste ruit eruit nemen en de klemmen verwijderen om hem schoon te maken.



5. Onderste ruit eruit nemen.

Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

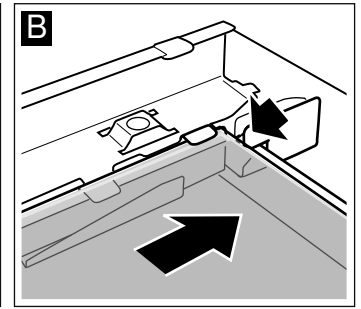
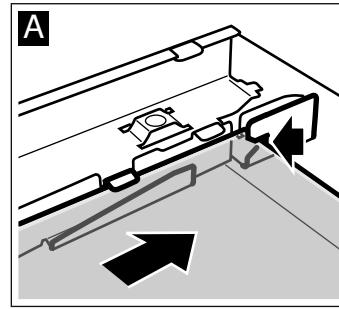
Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Inbrengen

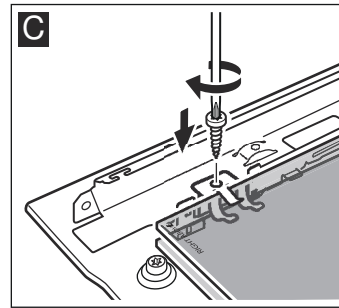
Let er bij het inbrengen op dat bij beide ruiten "right above" linksonder ondersteboven staat.

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

2. Bovenste ruit inschuiven (Afbeelding B).



3. Borgveren rechts en links op de bovenste ruit zo aanbrengen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden. Beide veren weer vastschroeven (Afbeelding C).



4. Ruiten in de houder van de ovenwagen plaatsen.

5. Afscherming plaatsen en vastschroeven. Kan de afscherming niet worden vastgeschroefd, ga dan na of de ruiten juist in de houder zitten.

6. Ovenwagen sluiten.

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.

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 00:00 .	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 temperatuur-indicatie 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.
Op het display verschijnt FB .	De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven warmt niet meer op.	Druk op een willekeurige toets.

Kans op een elektrische schok!

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

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	Er is een toets te lang ingedrukt.	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

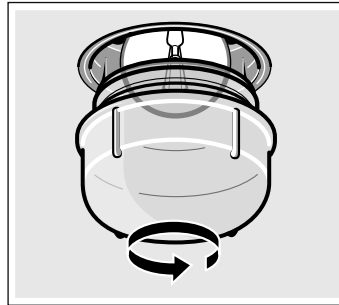
Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

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.

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 4010

B 070 222 141

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

Energie en milieu

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u informatie over de energiegeoptimaliseerde verwarmingsmethode Hetelucht eco. Daarnaast vindt u tips over de mogelijkheid om bij het gebruik van uw apparaat nog meer energie te besparen en over de wijze om het milieuvriendelijk af te voeren.

Verwarmingsmethode Hetelucht eco

Met de energie-efficiënte verwarmingsmethode Hetelucht eco kunt u talrijke gerechten klaarmaken op één niveau. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Bakken, braden en garen lukt zonder voorverwarmen.

Aanwijzingen



- Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Alleen dan werkt de energieoptimalisatie.
- Open de ovendeur tijdens de bereiding alleen wanneer dit noodzakelijk is.

Tabel

In de tabel vindt u een keur aan gerechten die het best geschikt zijn voor Hetelucht eco. U krijgt informatie over geschikte temperaturen en baktijden. U kunt zien welke toebehoren en welk inschuifniveau geschikt zijn.

Temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn in de tabellen 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.

Zet de vorm altijd midden op het rooster. Plaats u levensmiddelen direct op het rooster, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. Vet en vocht worden opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerechten met hetelucht eco  	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Taart, cake en gebak				
Roerdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	170-190	25-35
Roerdeeg in vormen	Rechthoekige bakvorm	2	160-180	50-60
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2	160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2	160-180	50-60
Gistdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	170-190	25-35
Zandtaartdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	180-200	20-30
Biscuitrol	Bakplaat	3	170-190	15-25
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem	2	150-170	20-30
Biscuittaart (6 eieren)	Springvorm	2	150-170	40-50
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	180-200	20-30
Koekjes	Bakplaat	3	130-150	15-25
Sprits	Bakplaat	3	140-150	30-45
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	3	210-230	35-45
Broodjes, roggemeel	Bakplaat	3	200-220	20-30
Ovenschotels				
Gegratineerde aardappels	Ovenschaal	2	160-180	60-80
Lasagne	Ovenschaal	2	180-200	40-50
Diepvriesproducten				
Pizza, dunne bodem	Braadslede	3	190-210	15-25
Pizza, dikke bodem	Braadslede	2	180-200	20-30
Frites	Braadslede	3	200-220	20-30
Chicken wings	Braadslede	3	220-240	20-30
Vissticks	Braadslede	3	220-240	10-20
Voorgebakken broodjes	Braadslede	3	180-200	10-15
Vlees				
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2	190-210	130-150
Gebraden varkensvlees, nek, 1 kg	Open vorm	2	190-210	110-130
Gebraden kalfsvlees, bovenbout, 1,5 kg	Open vorm	2	190-210	110-130
Vis				
Dorade, 2 stuks à 750 g	Braadslede	2	170-190	50-60
Dorade in zoutkorst, 900 g	Braadslede	2	170-190	60-70
Snoek, 1000 g	Braadslede	2	170-190	60-70
Forel, 2 stuks à 500 g	Braadslede	2	170-190	45-55
Visfilet, per stuk 100 g	Gesloten vorm	2+1	190-210	30-40

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.

Energie besparen met de kookplaat

- Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u vier maal meer energie nodig.

- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

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 de bereiding in gesloten 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

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
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 marinieren.

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

Programma's	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
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

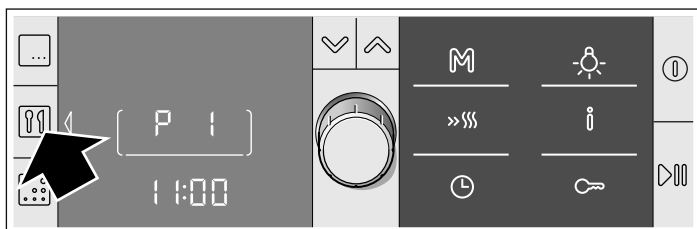
Programma kiezen en instellen

Zoek eerst het geschikte programma uit de programmatabel.

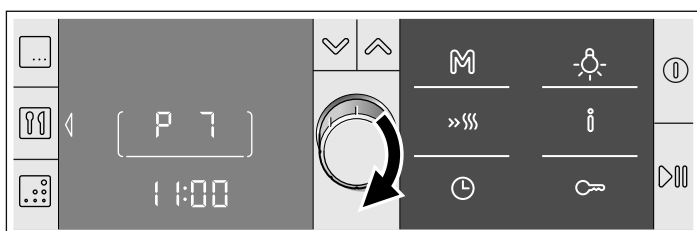
Het voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor gestoofd rundvlees, vers, programma 7, gewicht van het vlees 1,3 kg.

1. De toets  indrukken.

Het eerste programmanummer verschijnt in de temperatuurindicatie.

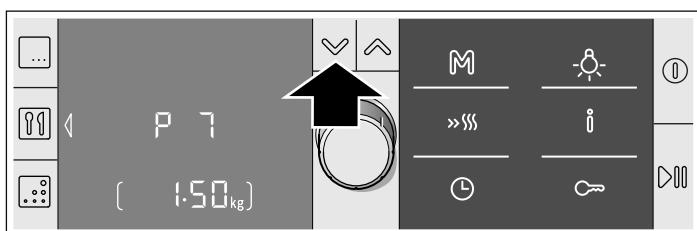


2. Met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.

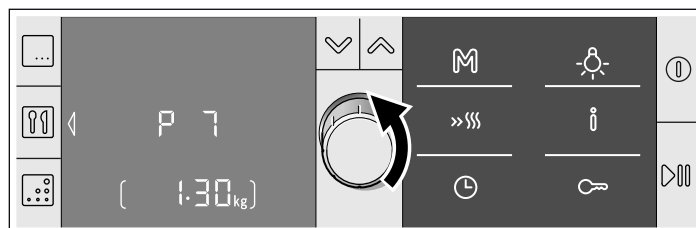


3. De toets  indrukken.

In de tijdsindicatie wordt een gewicht voorgesteld.

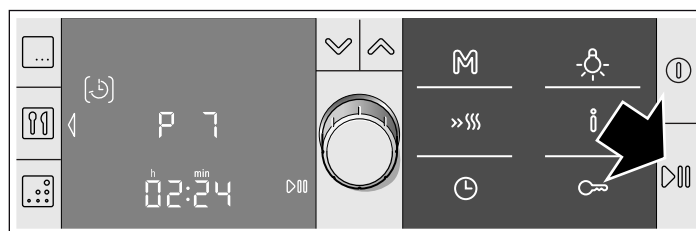



4. Met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen.



5. De toets  indrukken.

De duur van het programma wordt weergegeven.



Het programma start. Het verloop van de tijdsduur [] is te zien in de tijdsindicatie.

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 tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur wordt de werking weer voortgezet.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pauzestand. Opnieuw op  drukken, de werking wordt voortgezet.

Programma afbreken

De toets  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 aan-gebrand, 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 ontdoien 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

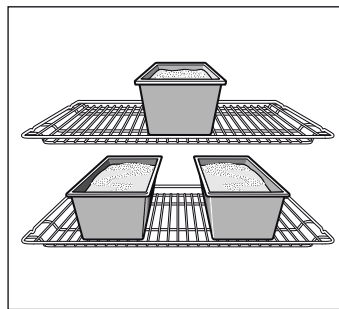
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- 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.

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	☐	150-170	20-30
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2	☐	150-170	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	☐	170-180	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	☐	170-190	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3	☐	160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3	☐	150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bakplaat	2	☐	200-220	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	180-200	40-50
Flammkuchen (voorverwarmen)	Braadslede	2	☐	280-300	10-12
Börek	Braadslede	2	☐	180-200	40-50

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	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

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprints (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	☐	110-130	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	2	☐	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	Verwarmingsmethode	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	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 gerezzen 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 gaat 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.

Snijdt bij varkensvlees met zwaard, het zwaard kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwaard 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
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

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
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		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	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 $\frac{2}{3}$ van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na $\frac{2}{3}$ 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	Verwarmingsmethode	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

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
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	90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100





Vis

Keer visstukken na $\frac{2}{3}$ 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 stabiel.

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

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	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 serveerschalen 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 mee verwarmen.

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, hee	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, hee	ca. 500 g	2	☐	80	6-7	2½-3
Lamsvlees						
Lamsrugfilet, hee	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 bereidingsstoestand 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	25-30
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

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
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
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3	/	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 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
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		50 °C 50 °C	5 m 8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binnenruimte 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		30 °C
Overige diepvriesproducten Kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	1		50 °C

Drogen

Met 3D-hetelucht kunt u uitstekend drogen.

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

Laat ze goed afdruppen 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		80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1		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.

Vorbereiden

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

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
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

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:

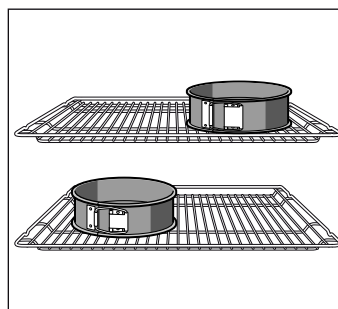
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

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.



Aanwijzing: Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	35-50
Sprits	Bakplaat	3	 / 	140-150	30-45
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	35-55
Waterbiscuit (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2		150-160	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2	 / 	160-180	30-40
Bedeekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Om voor te verwarmen niet de functie Snel voorverwarmen 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	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na 2/3 van de tijd keren







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001041938

920916