



Integreerbare oven HB.34B...



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	2	De roosters of rails links en rechts los- en vastmaken	13
Oorzaken van schade	4	De ovendeur afnemen en ophangen	13
Uw nieuwe oven	4	Deurruiten verwijderen en inbrengen	14
Bedieningspaneel	4	Wat te doen in geval van een storing	15
Functiekeuzeknop	5	Storingentabel	15
Toetsen en display	5	Vervangen van de ovenlamp	15
Sensoren voor het wijzigen van de ingestelde waarden	5	Beschermglas	15
Binnenzijde van de oven	5	Servicedienst	15
De toebehoren	6	E-nummer en FD-nummer	15
Invoeren van de accessoires	6	Energie- en milieutips	16
Extra toebehoren	6	Milieuvriendelijk afvoeren	16
Voor het eerste gebruik	7	Energie besparen	16
De tijd programmeren	7	Functie Hete lucht Eco	16
De oven verwarmen	7	Voor u in onze kookstudio uitgetest	17
Reiniging van de accessoires	7	Gebak	17
De oven programmeren	7	Suggesties en praktische tips voor het bakken	20
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	7	Vlees, gevogelte, vis	20
Snel verwarmen	7	Tips voor het braden en grillen	22
Programmeren van de tijdfuncties	8	Gegratineerde gerechten, soufflés, toast	23
Kookwekker	8	Bereide producten	23
Bereidingstijd	8	Bijzondere gerechten	24
Eindtijd	9	Ontdooien	24
Tijd	9	Drogen	24
De basisinstellingen wijzigen	10	Jam koken	25
Automatische uitschakeling	10	Acrylamide in het voedsel	25
Voorgeprogrammeerde recepten	11	Testgerechten	26
Kookvormen	11	Bakken	26
Bereiden van de gerechten	11	Braden op de grill	26
Voorgeprogrammeerde recepten	11		
Voorgeprogrammeerde recepten kiezen en wijzigen	11		
Tips voor de voorgeprogrammeerde recepten	12		
Onderhoud en reiniging	12		
Reinigingsmiddelen	12		
Lichtfunctie	13		

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 uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar. Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

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

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

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

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

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

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

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

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

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Kans op verbranding!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

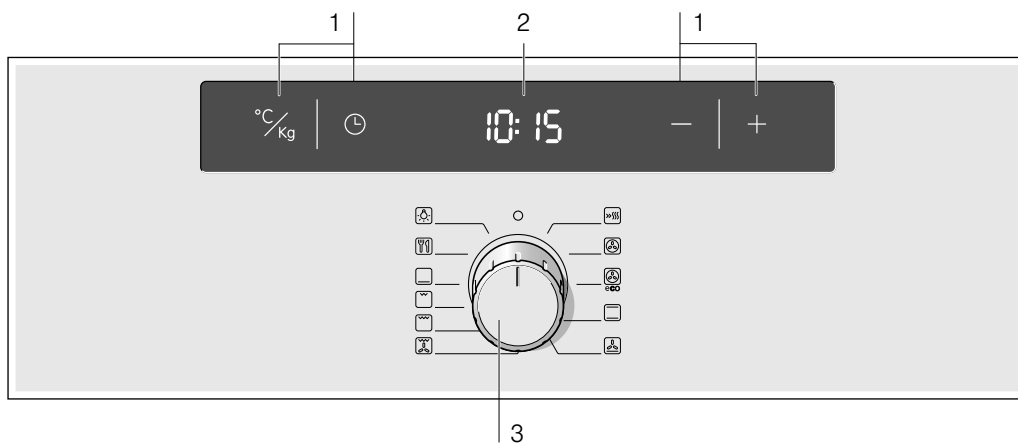
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe oven

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

Bedieningspaneel

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



Gebruik

1	Sensors
2	Indicatiepaneel
3	Functieknop

Intrekbare draaiknop













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

Sensors


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

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.










Stand	Gebruik
 Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
 Snel voorverwarmen	De oven bereikt zeer snel de ingestelde temperatuur.
 3D-hetelucht*	Voor taarten, cake en gebak. Bakken op drie niveaus is mogelijk. Een ventilator in de achterwand van de oven zorgt ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.
 Hetelucht Eco*	Voor taart, gebak, diepvriesproducten, vlees en vis op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte en zorgt zo voor een optimaal energieverbruik.
 Boven- en onderwarmte*	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De warmte komt van boven en van onderen.
 Pizzastand	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of bladerdeeggebak. De warmte komt van onderen en van de ventilator aan de achterwand van de oven.
 Circulatiegrillen	Voor het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in- en uit. Door de ventilator circuleert de door de grill uitgestraalde warmte om de levensmiddelen.
 Grill, groot	Voor het grillen van steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
 Grill, klein	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
 Onderwarmte	Voor het inkoken, nabakken en naroosteren. De warmte komt van onderen.
 Voorgeprogrammeerde recepten	Bijzondere recepten. Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afhankelijk van het programma en gekozen gewicht vastgelegd. Zie hoofdstuk <i>Voorgeprogrammeerde recepten</i> .
 Licht	De ovenlamp in de binnenruimte gaat aan.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN60350.

Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan verschijnt  op het display.



Toetsen en display

Met de toetsen kunnen verschillende functies worden ingesteld. Op het display worden de ingestelde waarden weergegeven.

Toets	Functie van de toets
 Temperatuur	De temperatuur of grillstand kiezen.
 Kilogram	Het gewicht voor de voorgeprogrammeerde recepten instellen.
 Tijdfuncties	Tijdschakelklok  , bereidingstijd  , uitschakeltijd  en actuele tijd  kiezen.
 Min	De ingestelde waarden verlagen.
 Plus	De ingestelde waarden verhogen.

Op het display licht het symbool van de actieve tijdfunctie op.







Sensoren voor het wijzigen van de ingestelde waarden

Met  of  kunnen alle voorgestelde en ingestelde waarden worden veranderd.



 = instelwaarden verhogen.

 = instelwaarden verlagen.

Bereiken

30-270	Temperatuurbereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.
1-3	Grillstanden	De grillstanden voor Grill, klein  en Grill, groot  . 1 = niveau 1, zwak 2 = stand 2, gemiddeld 3 = stand 3, sterk
   		Voorgeprogrammeerde recepten.
1 sec. - 23:59 h.		bereidingstijd.
1 sec. - 23:59 h.		wekkertijd.

Verwarmingssymbool

Terwijl de oven opwarmt, is het symbool  op het display verlicht. Wanneer de oven de optimale temperatuur voor het invoeren van het te bereiden product bereikt heeft en de temperatuur constant houdt, schakelt het symbool  uit.


Bij de grillstanden schakelt het symbool  nooit in.

Binnenzijde van de oven

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

Lamp

De ovenlamp blijft tijdens het bakken ingeschakeld. Bij ingestelde temperaturen tot 60°C gaat de lamp uit. Hierdoor is een optimale fijninstelling mogelijk.

De lamp kan ook worden ingeschakeld als de oven uit is. Hiervoor de functiekeuzeknop op positie  zetten.

Ventilator

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

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

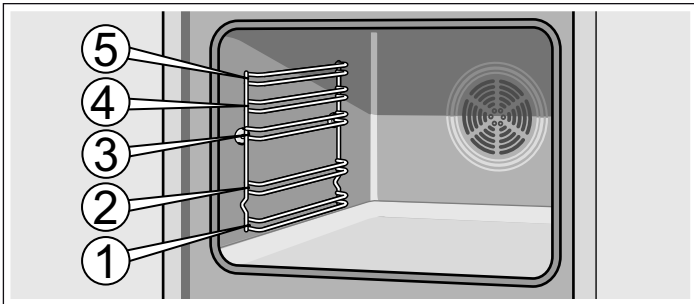
De toebehoren

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

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

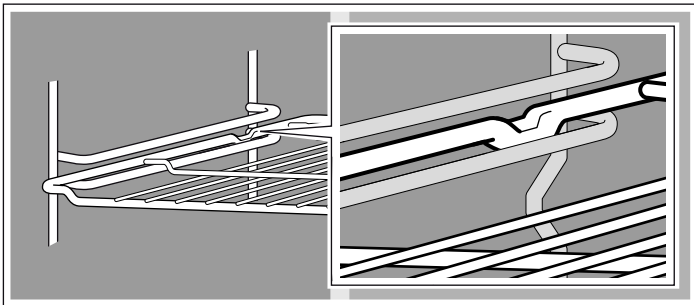
Invoeren van de accessoires

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



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

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



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

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


Uw oven beschikt niet over alle toebehoren die hierna worden vermeld.

Toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken vakhandel of op het internet.



Rooster

Voor schalen, bakvormen, gebraad, braadstukken en diepvriesgerechten.

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



Vlakte geëmailleerde bakplaat

Voor taarten, gebakjes en koekjes.

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



Diepe geëmailleerde standaard plaat

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

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

Extra toebehoren

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


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

Extra toebehoren	HEZ-nummer	Gebruik
Geëmailleerde platte bakplaat	HEZ361000	Voor gebak en koekjes.
Geëmailleerde diepe braadslede	HEZ362000	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.
Rooster	HEZ364000	Voor servies, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Pizzaplaat	HEZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de diepe braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Glazen braadpan	HEZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en oven-schotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.
Telescopische uitschuifvoorziening, 3-voudig	HEZ368301	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.

Voor het eerste gebruik

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


De tijd programmeren

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

1. Druk op de sensor .


Op het indicatiepaneel wordt de tijd **12:00** getoond.

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

3. Bevestig de tijd met de sensor .

Na enkele seconden wordt de geprogrammeerde tijd weergegeven.

De oven verwarmen

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

1. Selecteer de boven- en onderwarmte  met de functieknop.

2. Druk op de sensor **+** tot 240 °C weergegeven wordt op het indicatiepaneel.

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


Reiniging van de accessoires

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

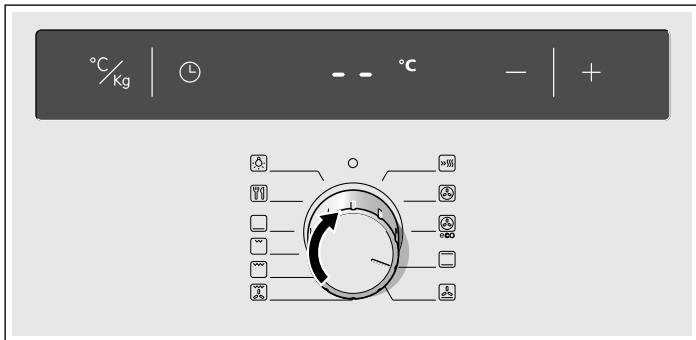
De oven programmeren

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

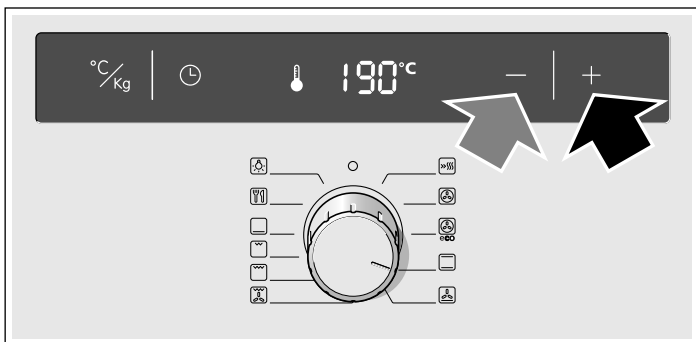
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. De temperatuur of gewenste grillstand met **+** of **-** instellen.



De oven begint op te warmen.

De oven uitzetten

Zet de functieknop op de nulstand.

Instellingen wijzigen

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

Snel verwarmen

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

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


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

1. Selecteer snel verwarmen  met de functieknop.

2. Selecteer de gewenste temperatuur met de sensors **+** en **-**.

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

Einde van het snel verwarmen


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

Snel verwarmen annuleren

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

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


Programmeren van de tijdfuncties

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

Kookwekker

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


1. Druk op de sensor .

Op het indicatiepaneel is het symbool  verlicht.


2. Programmeer de tijd van de kookwekker met de sensors + of -.

Voorgestelde waarde van de sensor + = 10 minuten

Voorgestelde waarde van de sensor - = 5 minuten

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

De tijd van de kookwekker is verstreken

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

Wijzigen van de tijd van de kookwekker






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

Annuleren van de tijd van de kookwekker

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

De tijdstellingen opvragen

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

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


Bereidingstijd

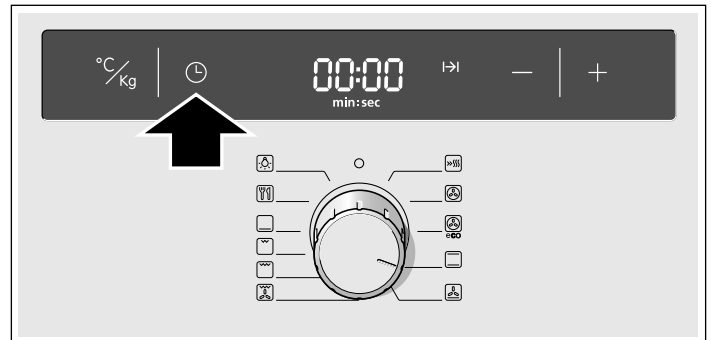
U kunt bij de oven de bereidingstijd voor al uw gerechten instellen. De oven schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen en wordt voorkomen dat de bereidingstijd te lang is.

Voorbeeld in de afbeelding: bereidingstijd 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

2. Twee keer het sensorgebied aantippen.

Op het display verschijnt **00:00** en het bereidingstijdsymbool .



3. De bereidingstijd met + of - instellen.


Voorgestelde waarde + = 30 minuten

Voorgestelde waarde - = 10 minuten



4. Het sensorgebied °C aantippen.


De temperatuur of gewenste grillstand met + of - instellen.

Na enkele seconden start de oven. Op het display wordt de ingestelde temperatuur weergegeven en is het symbool  verlicht.


De baktijd is verstreken

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

Wijzigen van de duur van de baktijd






Druk tweemaal op de sensor . Wijzig de eindtijd met de sensors + of -.

Annuleren van de baktijd

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

De tijdstellingen opvragen

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




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

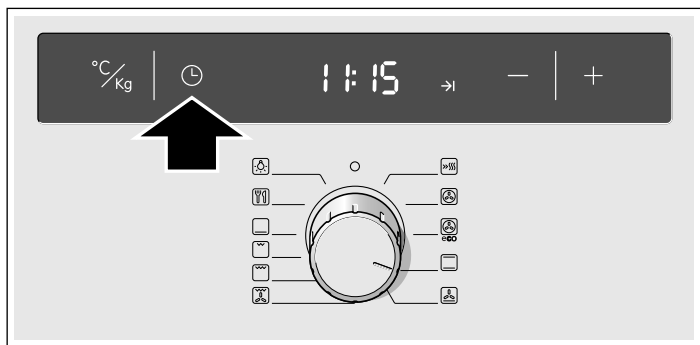
Eindtijd

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn naar een later tijdstip verplaatsen. Het apparaat start dan automatisch en schakelt op het gewenste tijdstip uit. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en de oven zo instellen dat het 's middags klaar is.

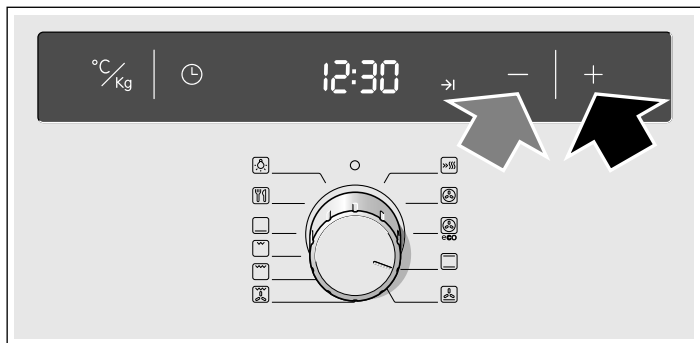
Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en hierdoor bederven.

Voorbeeld in de afbeelding: het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en het gerecht moet om 12:30 uur klaar zijn.




1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Twee keer het sensorgebied  aantippen.
3. De bereidingstijd met **+** of **-** instellen.
4. Het sensorgebied  aantippen.
Het tijdstip waarop het gerecht klaar is en het eindesymbool  verschijnen op het display.



5. De eindtijd met **+** of **-** op een later tijdstip zetten.




6. Het sensorgebied °C aantippen.
De temperatuur of gewenste grillstand met **+** of **-** instellen.

Op het display worden de ingestelde temperatuur en het symbool  weergegeven, de oven bevindt zich in de wachtstand. Zodra de oven inschakelt, worden de ingestelde temperatuur en het symbool  weergegeven. Het symbool  verdwijnt.


De baktijd is verstreken

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

Wijzigen van de eindtijd





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

Annuleren van de eindtijd


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

De tijdinstellingen opvragen

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

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

Tijd

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

1. Druk op de sensor .
- De tijd wordt getoond **12:00**.
2. Stel de tijd in met de sensoren **+** of **-**.
3. Bevestig de tijd met de sensor .

Na enkele seconden wordt de geprogrammeerde tijd weergegeven.

De tijd wijzigen

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

1. Druk tweemaal op de sensor .
- Het symbool  gaat branden op het indicatiepaneel.
2. Wijzig de tijd met de sensoren **+** of **-**.
3. Bevestig de tijd met de sensor .

De geprogrammeerde tijd wordt na enkele seconden getoond.

De tijd onzichtbaar maken

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

De basisinstellingen wijzigen

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

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

* Fabrieksinstelling

De oven moet uitgeschakeld zijn.

1. Druk de sensor \ominus gedurende ca. 4 seconden in.

Op het indicatiepaneel wordt de huidige basisinstelling voor de duur van het signaal getoond, bv. **⌘ 1** selectie **2**.

2. Wijzig de basisinstelling met de sensors **+** of **-**.

3. Bevestig met de sensor \ominus .

Op het indicatiepaneel verschijnt onderstaande basisinstelling. Met de sensor \ominus kunnen alle instellingen en sensors **+** of **-** worden doorgenomen en gewijzigd.

4. Druk tenslotte de sensor \ominus in gedurende ca. 4 seconden.

Alle basisinstellingen zijn toegepast.

De basisinstellingen kunnen op elk moment opnieuw gewijzigd worden.

Automatische uitschakeling

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

De automatisch uitschakeling wordt geactiveerd

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

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

Elimineren van de automatische uitschakeling

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

Voorgeprogrammeerde recepten

De voorgeprogrammeerde recepten vergemakkelijken het koken van bijzondere recepten en sappige braadstukken. U hoeft hierbij niet te keren en te bedruipen en bovendien blijft de binnenruimte schoon.

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte van de kookvorm.

Maak gebruik van pannelappen wanneer u het gerecht uit de oven neemt. De kookvorm is heel heet.

Kookvormen

Volg bij bepaalde recepten die in het bijgeleverde kookboek worden beschreven de aanwijzingen voor de betreffende kookvormen op. Neem ook de aanwijzingen van de producent voor de kookvorm in acht. Hierna staan de aanwijzingen voor de overige programma's vermeld.

Geschikte kookvormen

Wij bevelen het gebruik aan van een hittebestendige kookvorm (tot 300 °C) van glas of glaskeramik.

Ovenvormen van roestvrij staal zijn met bepaalde beperkingen geschikt. De glanzende oppervlakken reflecteren de warmte te sterk, het gerecht wordt minder knapperig bruin en het vlees

wordt minder gaar. Wanneer u toch een ovenvorm van roestvrij staal gebruikt, neem dan kort voor het einde van het programma de deksel eraf. Laat het vlees op niveau 3 van de grill 8-10 minuten lang goudbruin worden. Het gerecht krijgt een mooiere, bruine kleur wanneer er een geëmailleerde of gietijzeren ovenvorm of een ovenvorm van spuitgiet aluminium wordt gebruikt. Voeg nog een beetje vloeistof toe.

Ongeschikte kookvormen

kookvormen van licht, glanzend aluminium, kunststof of kookvormen met kunststof handgrepen.

Bereiden van de gerechten

Maak de gerechten klaar volgens het kookboek.

Gebruik een geschikte kookvorm.

Weeg de rijst, het vlees, het gevogelte of de vis. De speciale aanwijzingen staan in de betreffende tabellen. Het gewicht is nodig om het programma uit te kiezen.

Plaats de kookvorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

Tijdens de bereiding de ovendeur niet openen.


Voorgeprogrammeerde recepten

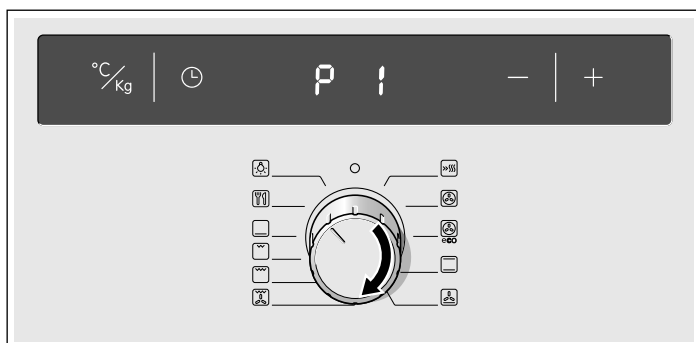
In het kookboek vindt u speciale aanwijzingen voor elk recept.

Recept	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Gewichtsinstelling
Paella	P 1	0,3-0,6	Gewicht van de rijst
Gegratineerde aubergines	P 2	0,2-0,8	Gewicht van de groente
Escalibada (koude gegrilde groente)	P 3	0,8-1,6	Gewicht van de groente
Dorade in zoutkorst	P 4	0,3-1,1	Gewicht van de vis
Gebakken stokvis	P 5	0,5-2,0	Gewicht van de vis
Kip met gemengde groente	P 6	1,0-2,0	Gewicht van het vlees
Lendestuk in bladerdeeg	P 7	0,3-1,5	Gewicht van het vlees
Gevulde deegpasteitjes	P 8	0,3-1,0	Gewicht van het deeg
Pizza	P 9	0,1-0,4	Gewicht van het deeg
Kwarktaart	P 10	0,8-1,4	Gewicht van het vloeibare deeg

Voorgeprogrammeerde recepten kiezen en wijzigen

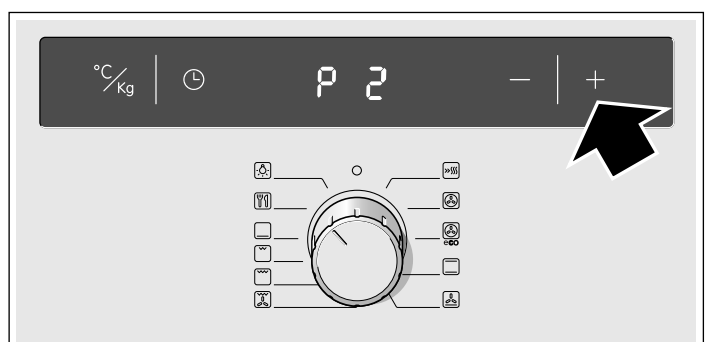
Voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor gegratineerde aubergines, 0,70 kg = programma 2.

1. Met de functieknop de functie Voorgeprogrammeerde recepten  kiezen.

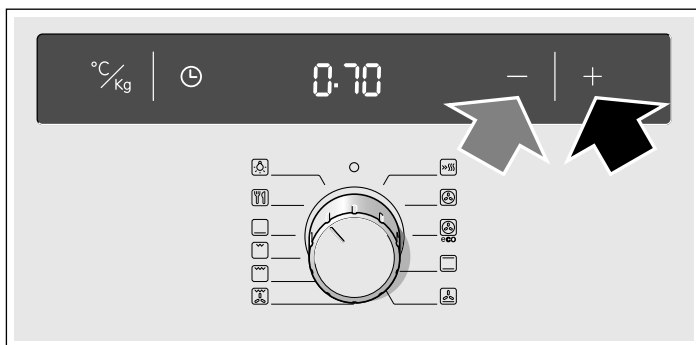


Op het display verschijnt het eerste programma.

2. Met + of - het gewenste programmanummer kiezen.



3. Het sensorgebied °C/kg aantippen en het gewicht van het gerecht instellen met + of -.



Na een paar seconden start het programma. Op het display kunt u het verloop van de bereidingstijd aflezen en is het symbool I→ verlicht.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display verschijnt 00:00. Het signaal kan voortijdig met de toets ⏸ worden uitgeschakeld.

Het programma wijzigen

Na de start van het programma kunnen de programmanummers en het ingestelde gewicht niet worden gewijzigd.

Afbreken van het programma

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven wordt uitgeschakeld.

De programmaduur en uitschakeltijd wijzigen

Bij de voorgeprogrammeerde recepten kunnen de tijdsduur en de uitschakeltijd niet worden gewijzigd.

Tips voor de voorgeprogrammeerde recepten

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 met boven- en onderwarmte ☐ of met Circulatiegrillen ⌚.

Onderhoud en reiniging

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

Aanwijzingen

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

Reinigingsmiddelen

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

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

Was nieuwe doekjes goed uit alvorens ze te gebruiken.

Zone	Reinigingsmiddelen
Voorzijde van de oven	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschrappers.
Roestvrij staal	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Maak vlekken veroorzaakt door kalk, vet, maismeel en eiwit onmiddellijk schoon. Onder deze vlekken kan anders corrosie ontstaan. Bij de Technische Dienst of gespecialiseerde handelszaken kunnen speciale producten voor het onderhoud van roestvrij staal worden verkregen, die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan.
Glas	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Display	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen alcohol, azijn noch andere bijtende reinigingsmiddelen of zuren.
Glazen van de deur	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschrappers.
Binnenkant van de oven	Warm water met een beetje afwasmiddel of water met azijn: Reinigen met een doekje. Gebruik bij hardnekkig vuil een schuurspunze of een speciaal ovenreinigingsproduct. Gebruik dit uitsluitend als de oven koud is.

Zone	Reinigingsmiddelen
Beschermglas van de ovenlamp	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje.
Pakking (niet verwijderen)	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje. Niet wrijven.
Roosters of rails	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet ze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.
Schuifgeleiders	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje of een borstel. Zet ze niet in de week en was ze niet in de vaatwasser.
Accessoires	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet ze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.

Lichtfunctie

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

Het ovenlampje aandoen

Draai de functieknop naar de stand .

Het lampje gaat aan.

Uitzetten van de ovenlamp

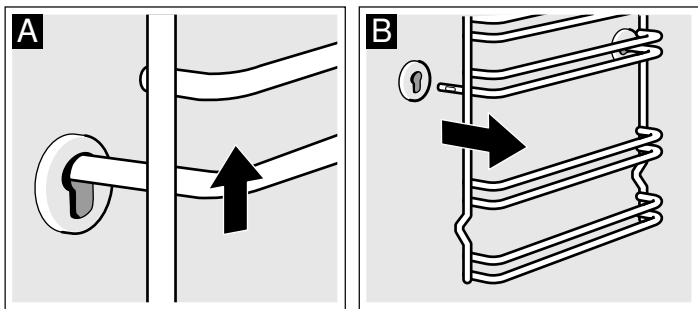
Draai de functieknop naar de stand .

De roosters of rails links en rechts los- en vastmaken

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

De roosters of rails losmaken

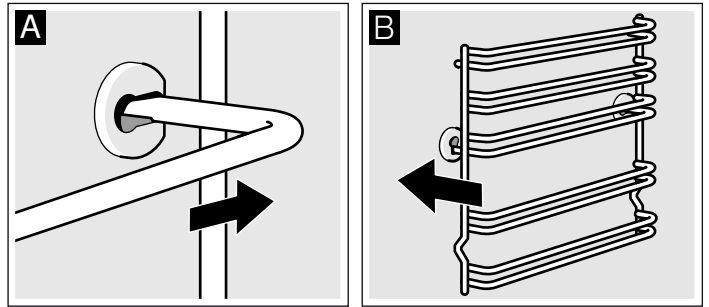
1. Til het rooster of de rail aan de voorzijde op en haak hem los (afbeelding A).
2. Trek het rooster of de rail vervolgens helemaal naar voren en neem hem uit (afbeelding B).



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

De roosters of rails ophangen

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

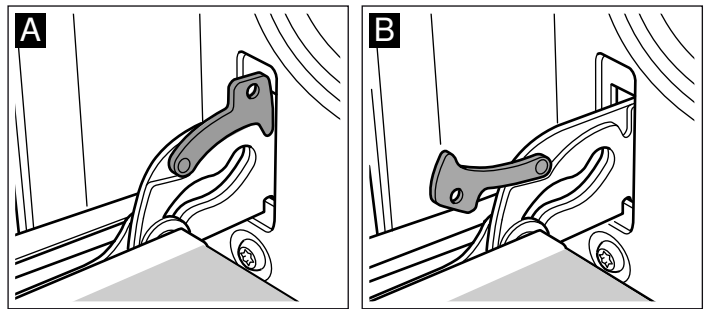


De roosters of rails kunnen naar links of naar rechts worden afgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

De ovendeur afnemen en ophangen

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

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

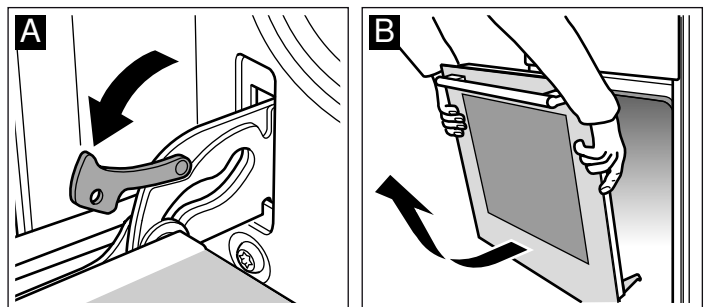


Gevaar voor verwonding!

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

De deur afnemen

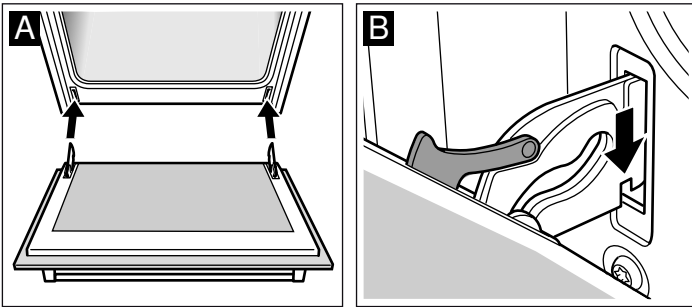
1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Neem beide blokkeerhendels die zich links en rechts bevinden uit (afbeelding A).
3. Sluit de ovendeur tot hij niet verder kan (afbeelding B). Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



De deur ophangen

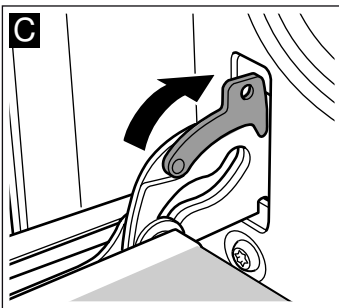
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

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



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

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



⚠ Gevaar voor verwonding!

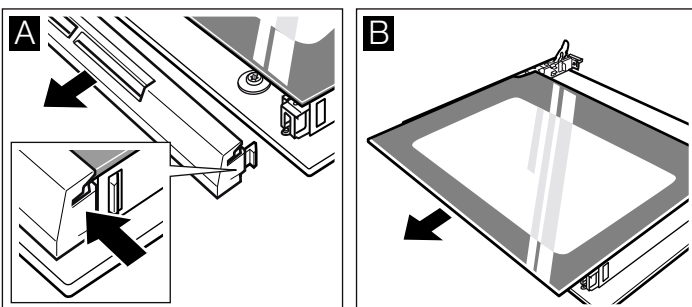
Raak de scharnieren niet aan als de deur per ongeluk valt of als een scharnier plotseling sluit. Neem contact op met de Technische Dienst

Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

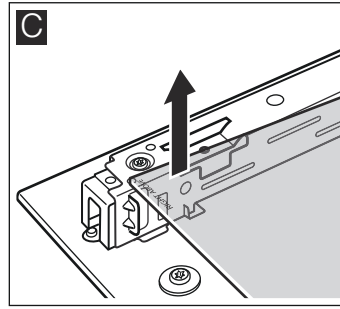
Demonteren

1. Neem de ovendeur af en leg hem op een doek met de handgreep naar beneden.
2. Verwijder de bovenste afdekking van de ovendeur. Druk hiertoe met de vingers op het flapje links en rechts (Afbeelding A).
3. Til het bovenste glas op en neem het uit (Afbeelding B).



Volg bij deuren met drie glazen bovendien de volgende stap op:

4. Til het glas op en neem het uit (Afbeelding C).



Maak de glazen schoon met glasreiniger en een zachte doek.

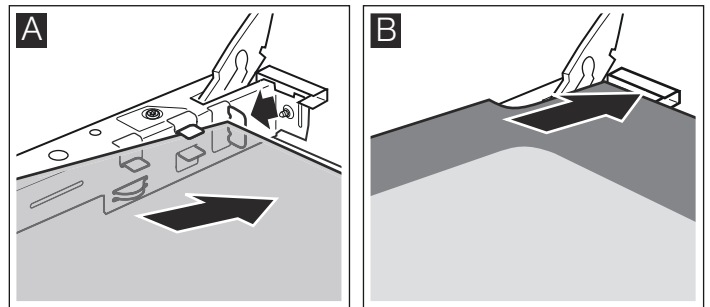
⚠ Risico van letsel!

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

Monteren

Volg voor deuren met twee ovenruiten de stappen 2 t/m 4 op. Zorg er bij het monteren voor dat het opschrift "right above" linksonder, omgekeerd komt te staan.

1. Doe het glas er naar achteren in en houd het daarbij schuin (Afbeelding A).
2. Doe het bovenste glas er naar achteren in en houd beide steunen daarbij schuin. Het oppervlak moet naar buiten gericht zijn. (Afbeelding B)



3. Plaats de afdekking en druk hem aan.

4. Hang de ovendeur op.

Gebruik de oven pas weer als de glazen op de juiste manier gemonteerd zijn.

Wat te doen in geval van een storing

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

Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
De oven functioneert niet.	Zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stroomstoring.	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display licht \ominus op en er verschijnen nullen.	Stroomstoring.	Tijd opnieuw instellen.
De oven warmt niet op.	Er bevindt zich stof op de contacten.	De draaiknop meerdere keren in beide richtingen draaien.
Op het display verschijnt FB .	De automatische uitschakeling is geactiveerd.	Zet de functiekeuzeknop op de nulstand.

Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met **E** verschijnt, drukt u op de toets \ominus . De melding verdwijnt. De ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Neem contact op met de servicedienst wanneer de foutmelding niet verdwijnt.

De volgende fouten kunnen door de gebruiker zelf worden hersteld.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
E011	Een toets is te lang ingedrukt of beklemd geraakt.	Alle toetsen na elkaar indrukken. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vuil is.

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 

Gevaar van elektrische schok!!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de servicedienst die door ons zijn geïnstrueerd.

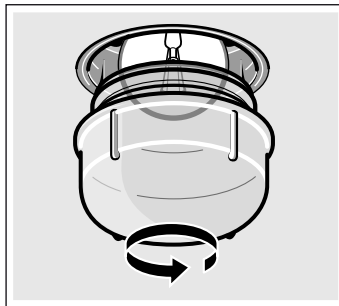
Vervangen van de ovenlamp

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

Gevaar voor elektrische schokken!

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

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



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

Beschermglas

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

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietyd 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 milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Energie besparen

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

- Bij lange kooktijden kan de oven 10 minuten voor het verstrijken van de tijd uitgeschakeld worden en wordt de restwarmte gebruikt voor het beëindigen.

Functie Hete lucht Eco

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


Aanwijzingen

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

Tabel

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

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

 Verhittingstype = Hete lucht Eco

	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Taarten en banket				
Gebak van cakedeeg, gemakkelijk	rooster + rechthoekige bakvorm	2	170-180	55-65
Botercake	rooster + rechthoekige bakvorm	2	150-160	75-85
Taartbodem	vlakke bakplaat	3	180-200	30-45
Vruchtentaart, (bijv. kersen)	metalen springvorm, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Vlakke gisttaart	vlakke bakplaat	3	160-170	30-40
Gemarmerde cake	rooster + rechthoekige bakvorm	2	160-170	100-110
Broodje van de Savoye	rooster + bakvorm	2	150-160	85-95
Luchtige cake	rooster + donkere geëmailleerde bakvorm	2	165-175	35-45
Spaanse traditionele cake, 3 eieren	rooster + donkere geëmailleerde bakvorm	1	160-170	45-55
Appeltaart	universele braadslede	3	170-180	65-75
Gebakjes en koekjes	vlakke bakplaat	3	130-140	20-30
Notendriehoekjes	vlakke bakplaat	3	185-195	35-45
Luxebroodjes met boter (12 stuks)	vlakke bakplaat	3	170-180	20-25
Opgedorde cake	vlakke bakplaat	3	160-170	15-20
Madeleines	vlakke bakplaat	3	150-160	30-40
Appeltaart, in ronde bakvorm	metalen bakvorm, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	metalen bakvorm, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Vruchtencake	rechthoekige bakvorm	2	180-200	50-60
Bladerdeeg met abrikoos	vlakke bakplaat	3	190-200	30-40
Koekjes met chocoladestukjes	vlakke bakplaat	3	140-150	35-45
Boterkoekjes	vlakke bakplaat	3	140-150	30-45

	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Holle gebakjes gevuld met banketbakkersroom	universele braadslede	3	210-220	40-50
Bladerdeegkrullen	vlakke bakplaat	3	210-230	35-45
Brood (1 kg)	vlakke bakplaat	3	200-210	55-65
Vlees				
Kalfsgebraad (1,5 kg kalfskarbonade)	rooster + gesloten schaal	2	200-210	110-120
Varkensgebraad (1 kg)	rooster + open schaal	2	180-190	110-120
Kalfsmedaillon / rosbief, rare (1 kg)	rooster + open schaal	2	240-250	35-45
Kalfsmedaillon / rosbief, medium (1 kg)	rooster + open schaal	2	250-260	45-55
Vis				
Goudbrasem / zeebaars in de oven (2 stuks, 350 g per stuk)	universele braadslede	2	180-190	30-40
Goudbrasem in zoutkorst (2 stuks, 450 g per stuk)	vlakke bakplaat	3	180-190	40-50
Heek (1 stuk van 1 kg)	vlakke bakplaat	2	180-190	50-60
Forellen (2 stuks, 300 g per stuk)	vlakke bakplaat	2	180-190	25-35
Zeeduivel (2 stuks, 400 g per stuk)	vlakke bakplaat	2	180-190	30-40
Diepgevroren bereid voedsel				
Diepvriespizza met dunne bodem	rooster	2	210-220	15-20
Pizza met dikke bodem	rooster	2	180-190	25-35
Ovenfrites	vlakke bakplaat	3	210-220	20-30
Kippenvleugeltjes	vlakke bakplaat	3	200-210	15-25
Vissticks	vlakke bakplaat	3	210-220	20-30
Voorgebakken brood	universele braadslede	3	180-200	10-20
Gevulde bladerdeeggebakjes	vlakke bakplaat	3	180-190	15-25
Diepvrieslasagne (450 g)	rooster	2	210-230	45-55
Lasagne (2 stuks van 450 g per stuk)	rooster	2	210-230	45-55
Mozzarellastaafjes	vlakke bakplaat	2	230-240	15-25
Jalapeño pepers	vlakke bakplaat	3	200-210	15-25
Overige				
Gegratineerde aardappelschotel	rooster + open schaal	2	155-165	75-85
Verse lasagne	rooster + open schaal	2	175-180	50-60

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.


Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst.
Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenvlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op een niveau

Bak een gebakje liefst met Boven- en onderwarmte .

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

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

Bakken op verschillende niveaus

Gebruik de Hete-luchtmodus 3D .

Bakken op 2 niveaus:

- Standaardplaat: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

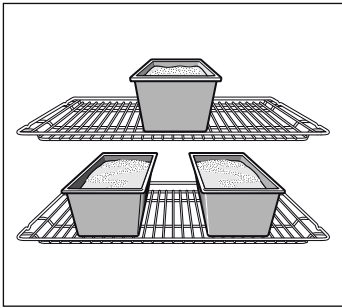
Bakken op 3 niveaus:

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

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

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

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



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

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

Tabellen

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

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

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

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

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

Gebakjes in bakvormen	Bakvorm	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gebak van cakedeeg, gemakkelijk	Tulband/rechthoekige bakvorm	2	☉	160-180	60-75
	3 rechthoekige bakvormen	3+1	☉	140-160	70-90
Taart van geklopt deeg, fijn	Tulband/rechthoekige bakvorm	2	☐	150-170	60-70
Taartbodem, cakedeeg	Taartvorm	3	☐	160-180	20-30
Fijne vruchtentaart, cakedeeg	Ronde bakvorm/springvorm	2	☐	160-180	50-60
Cakedeeg, 2 eieren (voorverwarmen)	Taartvorm	2	☐	150-170	20-30
Cakedeeg, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2	☐	150-170	40-50
Bodem van zeer fijn deeg met rand	Springvorm	1	☐	180-200	25-35
Vruchten- of kwarktaart, met bodem van zeer fijn deeg*	Springvorm	1	☐	160-180	70-90
Zwitserse quiche	Pizzaplaat	1	☐	220-240	35-45
Cake in tulbandvorm	Tulbandvorm	2	☐	150-170	60-70
Pizza, dunne bodem met lichte laag (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1	☐	270	10-20
Hartige taart*	Springvorm	1	☐	170-190	45-55

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

Gebakjes bereid op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Cakedeeg met droge laag	Standaardplaat	2	☐	170-190	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1	☉	160-170	30-40
Cakedeeg met sappige laag, fruit	Standaardplaat	2	☐	170-190	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1	☉	140-160	40-50
Gistdeeg met droge laag	Standaardplaat	3	☐	170-180	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1	☉	150-170	35-45
Gistdeeg met sappige laag, fruit	Standaardplaat	3	☐	160-180	40-50
	Standaardplaat + bakplaat	3+1	☉	150-160	50-60
Zeer fijn deeg met droge laag	Standaardplaat	1	☐	180-200	20-30

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

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

Brood en broodjes

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

Doe nooit water in de warme oven.

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

Suggesties en praktische tips voor het bakken

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

Vlees, gevogelte, vis

Schalen

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

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

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

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

Gegevens aangeduid in de tabellen:

Schaal zonder deksel = open

Schaal met deksel = gesloten

Plaats de schalen altijd midden op het rooster.

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

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

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

Braden op de grill

Braad altijd op de grill met gesloten oven.

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

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

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

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

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

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

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


































Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Accessoires en schalen	Hoogte	Soort verhoging.	Temperatuur in °C, grillniveau	Duur in minuten
Rundvlees						
Stoofschotel van rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Rundfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Biefstuk, 3 cm dik, medium		Rooster + standaardplaat	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Kalfsgebraad	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsbout	1,5 kg	open	2		210-230	140
Varkensvlees						
Gebraad zonder korst (bijv. nek)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Gebraad met korst (bijv. rug)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkenslendestuk	500 g	Rooster + standaardplaat	3+1		230-240	30
Varkensgebraad, mager	1,0 kg	open	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Schouderham met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Biefstuk, 2 cm dik		Rooster + standaardplaat	5+1		3	15
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + standaardplaat	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamsrug met bot	1,5 kg	open	2		190-210	60
Lambout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		160-180	120
Wild						
Reemedaillons met bot	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder bot	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Everzwijngebraad	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertgebraad	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60
Gehakt						
Gebraad van gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worstjes						
Worstjes		Rooster + standaardplaat	4+1		3	15

Gevogelte

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















Leg het hele gevogelte op het rooster, eerst met de borst naar beneden. Draai het om na het verstrijken $\frac{2}{3}$ van de geschatte tijd.

Draai de stukken gebrad, kalkoenrollade of kalkoenborst om nadat de helft van de kooktijd verstreken is. Draai de stukken gevogelte om na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

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

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

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

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







Vis

Draai de stukken gevogelte om na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

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

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

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

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

Tips voor het braden en grillen

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

Gegratineerde gerechten, soufflés, toast

Plaats de schaal altijd op het rooster.

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

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

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

Bereide producten

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Voorgebakken bakkersproducten					
Broodjes, stokbrood	Standaardplaat	2		190-210	10-20
	Standaardplaat + rooster	3+1		160-180	20-25
Gefrituurde gerechten, diepvriesgerechten					
Vissticks	Standaardplaat	2		220-240	10-20
Kipsticks, nuggets	Standaardplaat	3		200-220	15-25
Diepvriesbladerdeegtaart					
Bladerdeegtaart	Standaardplaat	3		190-210	30-35

Bijzondere gerechten

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

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

Yoghurt bereiden

1. Kook 1 liter melk (3,5 % vetgehalte) en laat het afkoelen tot 40 °C.
2. Meng 150 g yoghurt (op koelkasttemperatuur).
3. Giet dit in koppen of potten en dek deze af met plastic folie.

Bereiding

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

Ontdooien

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

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

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

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

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

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

Drogen

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

Laat het water goed uitlekken en droog ze helemaal af.

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

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

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

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

Jam koken

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

Attentie!

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

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

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

Bereiding

1. Doe het fruit of de groente in de potten, maar niet tot de rand.
2. Reinig de rand van de potten; deze moeten schoon zijn.

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

Groente koken

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

Groenten met koude bereiding in potten met een inhoud van een liter	Vanaf het verschijnen van de belletjes 120-140 °C	Restwarmte
Augurken	-	ca. 35 minuten
Rode bieten	ca. 35 minuten	ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	ca. 60 minuten	ca. 30 minuten
Erwten	ca. 70 minuten	ca. 30 minuten

Haal de potten uit de oven

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

3. Plaats op elke pot een vochtig elastiekje en een deksel.

4. Sluit de potten met klemmen.

Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

Programmering

1. Plaats de standaardplaat op niveau 2. Plaats de potten op de plaat zonder dat deze elkaar raken.

2. Giet ½ liter warm water (ca. 80 °C) op de standaardplaat.

3. Sluit de ovendeur.

4. Zet de functieknop op onderwarmte .

5. Stel de temperatuur af tussen 170 en 180 °C.

Jam koken

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

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

Attentie!

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

Acrylamide in het voedsel

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

Tips voor het bereiden van voedsel met een laag acrylamidegehalte

Algemeen	
	<ul style="list-style-type: none">■ Beperk de kooktijd zoveel mogelijk.■ Bak het voedsel goudbruin, laat het niet te bruin bakken.■ Groot en dik voedsel bevat weinig acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C Met hete lucht 3D max. 180 °C.
Gebakjes en koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met hete lucht 3D max. 170 °C. Ei en eierdooier verminderen acrylamidevorming.
Frites in de oven	Verdeel de frites gelijkmatig in een laag over de plaat. Bak minstens 400 g. per plaat zodat de frites niet te droog worden

Testgerechten

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

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

Bakken

Bakken op 2 niveaus:

Plaats de universele braadslede op het bovenste niveau en de vlakke bakplaat op het onderste niveau.

Bakken op 3 niveaus:

Plaats de universele braadslede altijd op het bovenste niveau.

Boterkoekjes

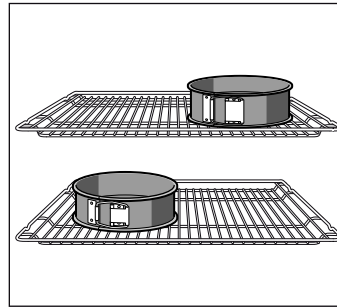
Bakplaten die tegelijkertijd in de oven geplaatst zijn, hoeven niet noodzakelijk op hetzelfde ogenblik klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:


Plaats donkere springvormen van elkaar verwijderd.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:

Plaats donkere springvormen op elkaar.



Gebakjes in blikken springvorm:

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



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

* Gebruik geen snel verwarmen voor het voorverwarmen van de oven

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

Braden op de grill

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

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

* Draai om na het verstrijken 2/3 van de tijd.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001226943

00
960627