

Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw fornuis benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe fornuis. En wij laten u stap voor stap zien hoe u instelt. Dit is heel eenvoudig.

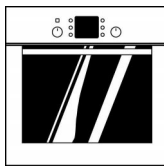
In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

En mocht er toch een storing optreden, dan vindt u hier informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing



HBN 7605.0 F
HBN 7608.0 F

nl

9000 257 536

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	5
Voor het inbouwen	5
Veiligheidsvoorschriften	5
Oorzaken van schade	7
Uw nieuwe fornuis	8
Het bedieningspaneel	8
Functiekeuzeknop	9
Draaiknop	9
Bedieningstoetsen en display	10
Indrukbare schakelaars	10
Verwarmingsmethoden	11
Oven en toebehoren	13
Koelventilator	15
Voor het eerste gebruik	16
De oven opwarmen	16
Toebehoren voorreinigen	16
De oven instellen	17
Zo stelt u in	17
De oven moet automatisch uitschakelen	18
De oven schakelt automatisch in en uit	19
Restwarmte-indicatie	20
Snelvoorverwarming	21
Zo stelt u in	21
Grillen met de draaispies	22
Braadstukken voorbereiden	22
Draaispies inbrengen	23

Inhoudsopgave

Zo stelt u in	24
Braadautomaat	25
Serviesgoed	25
Het gerecht voorbereiden	26
Programma's	27
Hoe lang duurt het voor het gerecht klaar is?	28
Zo stelt u in	29
De oven schakelt automatisch in en uit	30
Tips voor de braadautomaat	31
Sabbat-schakeling	32
Zo stelt u in	32
Tijd	33
Zo stelt u in	33
Wekker	34
Zo stelt u in	34
Basisinstellingen	35
Basisinstellingen wijzigen	36
Kinderslot	37
Automatische tijdsbegrenzing	37
Automatische zelfreiniging	38
Zo stelt u in	39
De zelfreiniging moet automatisch in- en uitschakelen	40
Wanneer de oven is afgekoeld	41
Onderhoud en reiniging	41
Buitenzijde apparaat	41
Oven	42

Inhoudsopgave

Afdichting	43
Toebehoren	43
Reiniging van de ovenruiten	44
Wasemfilter	46
Wat te doen bij storingen?	47
Ovenlamp vervangen	49
Klantenservice	50
De verpakking en uw oude apparaat	50
Tabellen en tips	51
Taart, cake en gebak	51
Tips voor het bakken	53
Vlees, gevogelte, vis, soufflés, toast	54
Tips voor het braden en grillen	55
Menugaren	56
Kant-en-klare diepvriesproducten	57
Ontdooien	57
Drogen	58
Tips voor het sparen van energie	59
Acrylamide in levensmiddelen	60
Testgerechten	61

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het fornuis op een veilige en en juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies zorgvuldig. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn
- of wanneer ze niet over de kennis of ervaring beschikken om het apparaat op een juiste en veilige manier te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Kinderen



Kinderen mogen alleen gerechten klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen. Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Hete oven



De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (b.v. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in de oven ontbranden.

Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de ovendeur voorzichtig.

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

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

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Automatische zelfreiniging



Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Risico van brand!

Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove vervuiling uit de oven.

Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de automatische zelfreiniging (met pyrolyse). Door de grote hitte kunnen door de anti-aanbaklaag giftige gassen ontstaan - risico van ernstige schade aan de gezondheid!

Oorzaken van schade

Bakplaat, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie.

Plaats geen servies op de bodem van de oven.

Er ontstaat dan een ophoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen.

Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Fornuis vervoeren

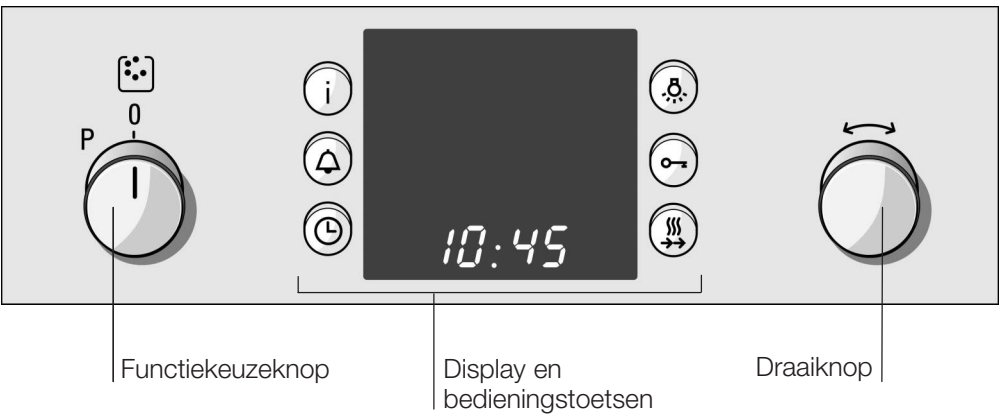
Draag of houd het fornuis niet vast aan de deurgreep. De deurgreep houdt het gewicht van het fornuis niet en kan afbreken.

Uw nieuwe fornuis

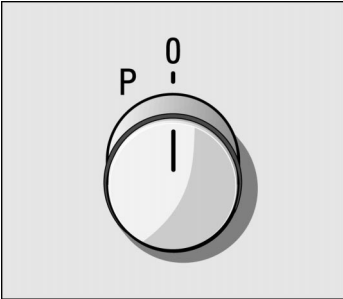
Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.











Funcțiekeuzeknop



Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in. Op het display verschijnt voor elke verwarmingsmethode een voorgestelde waarde.

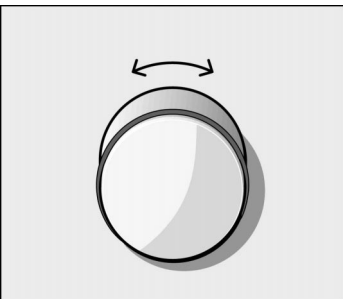
Standen

	Boven- en onderwarmte
	Boven- en onderwarmte speciaal*
	3D-hetelucht
	Hetelucht intensief / pizzastand
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen
	Vlakgrillen
	Automatische zelfreiniging
P	Braadautomaat

*Verwarmingsmethode waarbij is bepaald dat de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.




Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, brandt het lampje in de oven.

Draaiknop



Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en ingestelde waarden wijzigen.

Bereiken

20 - 300	Temperatuur in °C maximale temperatuur voor 3D-hetelucht  en hetelucht intensief / pizzastand  = 275 °C
1 - 3	Grillstanden terugdraaien
20 - 300	Draaispies 
1 - 3	Reinigingsstanden
1 min - 23.59 h	Tijdsduur
5 sec - 12.00 h	Wekkertijd
P 01 - P 24	Programma's
P 25	Sabbat-programma

Bedieningstoetsen en display



Toets Info i	Hiermee kunt u informatie opvragen.
Toets Wekker 🔔	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Tijd 🕒	Hiermee stelt u de tijd, ovenduur ⏪ en eindtijd ⏩ in.
Toets Ovenlamp 🔥	Hiermee schakelt u de lamp in de oven in en uit.
Toets Sleutel 🗝️	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
Toets Snelvoorverwarming ⚡	Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

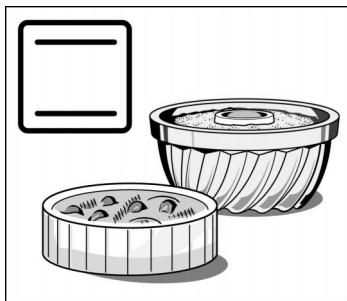


Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen. De verwarmingscontrole onder de temperatuur-indicatie geeft de temperatuurstijging of de restwarmte in de oven aan.

Indrukbare schakelaars

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

Verwarmingsmethoden




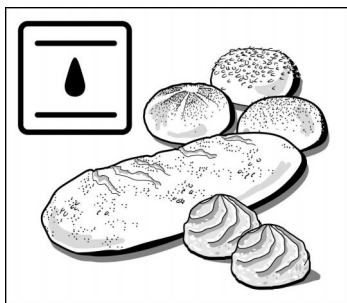
Er staan u voor de oven verschillende verwarmingsmethoden ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.

Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees.

Cakes in vormen en soufflés lukken u hiermee het best. Ook voor magere stukken gebrad van rund-, kalfsvlees en wild is onder- en bovenwarmte zeer geschikt.

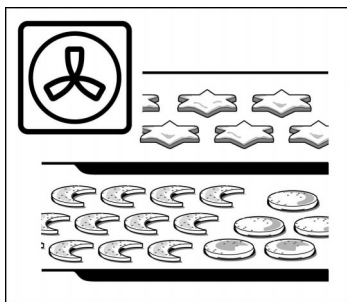
Warmhouden : in het bereik van 65-100 °C kunt u de gerechten warmhouden. Houd de gerechten niet langer dan twee uur warm.



Boven- en onderwarmte speciaal

is de meest energiebesparende verwarmingsmethode. De warmte komt ook hier gelijkmatig van boven en van onderen op het gebak. Het vocht dat tijdens het bakken aan het gebak wordt onttrokken blijft als waterdamp in de oven. Het gebak droogt niet uit.


Gistgebak zoals brood, broodjes of gevlochten gebak lukt zo bijzonder goed. Ook voor deeg van bijv. soesjes is deze verwarmingsmethode het meest geschikt.



3D-hetelucht

Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de oven.

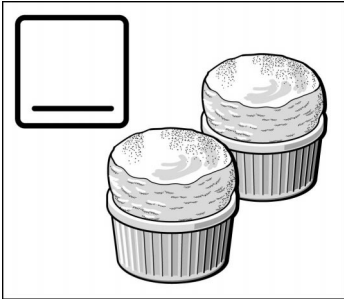
Met 3D-hetelucht kunt u gebak en pizza's bakken op twee niveaus. Koekjes en bladerdeeg kunt u op drie niveaus tegelijk bakken. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij onder- en bovenwarmte. Extra bakplaten kunt u krijgen in uw speciaalzaak.

3D-hetelucht is het meest geschikt om te drogen. Ontdooien : in het temperatuurbereik van 20-60 °C kunt u gerechten ontdooien.



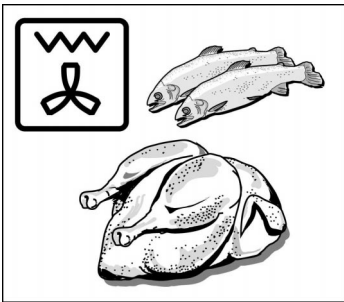
Hetelucht intensief / pizzastand

Hierbij zijn de onderwarmte en het ronde verwarmingselement in gebruik. Deze verwarmingsmethode is bijzonder goed geschikt voor diepvriesproducten. Diepvriespizza's, patates frites of zoete strudel lukken u zonder voorverwarmen uitstekend.



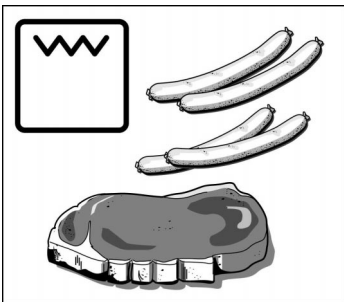
Onderwarmte

Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf nabakken of -bruinen.



Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.



Vlakgrillen

Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.

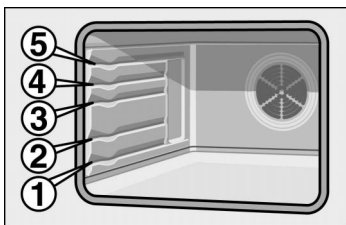
Grillen met de draaispies : Hierbij komt de warmte alleen van boven op het vlees of gevogelte. Een motor in de achterwand laat de ingezette spies draaien. Gevogelte of grotere braadstukken worden zo rondom bruin. In het hoofdstuk "Grillen met de draaispies" leest u hoe u de verwarmingsmethode instelt.

Aanwijzingen

Wanneer u de ovendeur opent als de oven aan is, wordt het verwarmen onderbroken.

Om de warmte goed te verdelen, wordt bij verwarmingsmethoden met boven- of onderwarmte tijdens de opwarmfase de ventilator tijdelijk ingeschakeld.

Oven en toebehoren

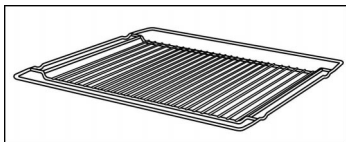


De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

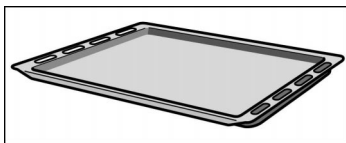
Toebehoren

Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Denk eraan het HEZ-nummer door te geven.



Combiroosters HEZ 334001

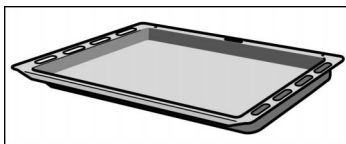
voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.



Geëmailleerde bakplaat HEZ 331070

voor gebak en koekjes.

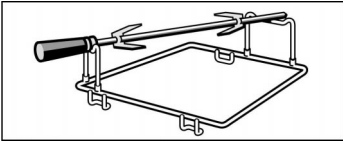
Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Geëmailleerde braadslede HEZ 332070

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

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



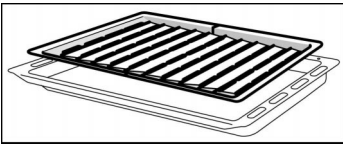
Draaispies

Voor braadstukken en groot gevogelte. De draaispies alleen gebruiken met de braadslede.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in een speciaalzaak.

De beschikbaarheid van extra toebehoren is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

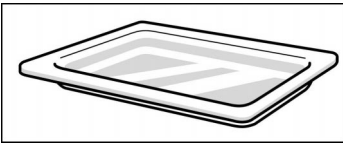


Grillplaat HEZ 325070

om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, waardoor de oven niet te sterk vervuult. De grillplaat alleen in de braadslede gebruiken.

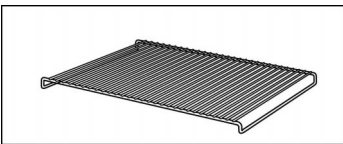
Grillen op de grillplaat: gebruik dezelfde inschuifhoogte als voor het rooster.

De grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.



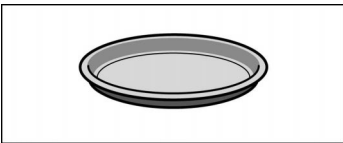
Glazen schaal HEZ 336000

diepe bakplaat van glas. Is ook zeer geschikt als servies om gerechten in op te dienen.



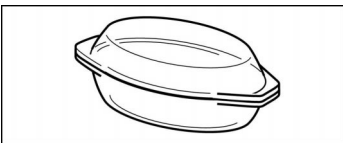
Rooster HEZ 324000

voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Het vleessap en vet dat naar beneden druppelt, wordt opgevangen.



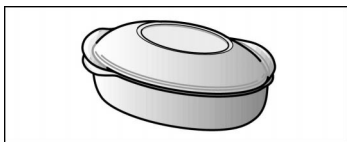
Pizza- en quichevorm HEZ 317000

Ideaal voor bijv. pizza's, diepvriesproducten en groot rond gebak. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Plaats de plaat op het rooster. Zie de informatie in de tabellen.



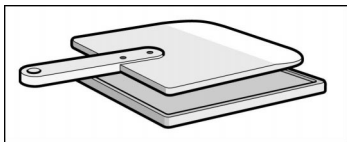
Glazen braadpan HMZ21GB

voor stoofgerechten en soufflés, die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat.



Metalen braadpan HEZ 6000

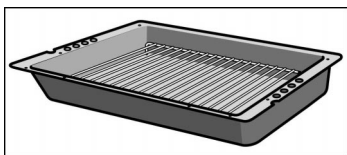
Deze is afgestemd op de braadzone van de keramische kookplaat. De braadpan is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadslede is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.



Baksteen HEZ 327000

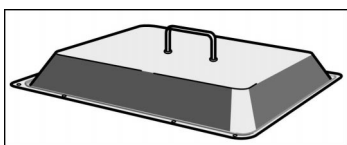
De baksteen is zeer geschikt voor de bereiding van zelfgebakken broden, broodjes en pizza's, waarvan de bodem knapperig moet zijn.

De baksteen dient altijd op de aanbevolen temperatuur te worden voorverwarmd.



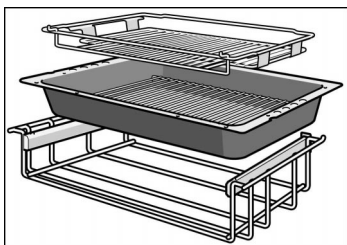
Braadpan HEZ 333070

voor de bereiding van grote hoeveelheden.



Deksel voor de pan HEZ 333001

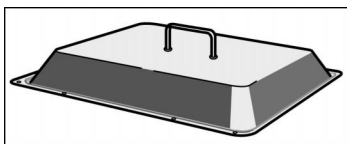
maakt er een professionele braadpan van.



Uitschuifvoorziening HEZ 333100

voor de bereiding van grote hoeveelheden. De complete toebehoren bestaan uit een extra diepe pan met inlegrooster, een rooster om dingen op te leggen en een uitschuifvoorziening.

Met het rooster kunt u uitstekend grillen.



Deksel voor uitschuifvoorziening HEZ 333101

maakt er een professionele braadpan van.

Koelventilator

De oven beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Voor het eerste gebruik



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

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk "Waarop u dient te letten".

Controleer eerst of op het display van het fornuis het symbool  en drie nullen knipperen.

Wanneer het symbool en drie nullen knipperen

Stel de tijd in.

1. Toets Tijd  indrukken.
12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Functiekeuzeknop op boven- en onderwarmte  zetten.
Op het display verschijnt een voorgestelde temperatuur.
2. Met de draaiknop 240 °C instellen.

Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

De oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven met de hand uitschakelen

Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Tabellen en tips

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

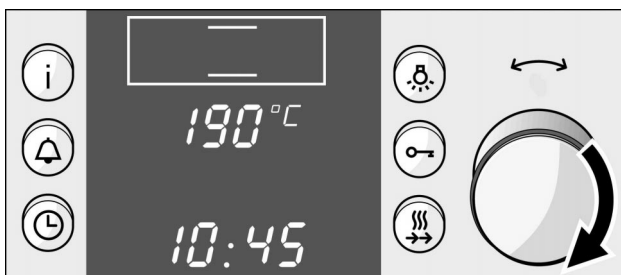
Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte  190 °C

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
In de temperatuurindicatie verschijnt de voorgestelde waarde voor deze verwarmingsmethode.



2. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand instellen.



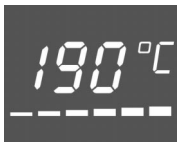
Uitschakelen

Als het gerecht klaar is, schakelt u de functiekeuze knop uit.

Instelling wijzigen

U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

Verwarmingscontrole



De verwarmingscontrole laat de temperatuurstijging in de oven zien. Wanneer alle velden vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in de oven te schuiven.

Bij het grillen verschijnt de verwarmingscontrole niet.

Met de toets Info i kunt u de globale opwarmtemperatuur opvragen.


Door de thermische traagheid van de oven kan tijdens het voorverwarmen een temperatuur worden weergegeven die verschilt van de werkelijke temperatuur.

De oven moet automatisch uitschakelen

3. De toets Tijd  indrukken. Het symbool Tijdsduur  knippert.



4. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.


Na enkele seconden start de oven. Het symbool  brandt op het display.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Functiekeuzeknop uitzetten.




Instelling wijzigen

De toets Tijd  indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur wijzigen.

Het instellen afbreken

Functiekeuzeknop uitzetten.

Instellingen opvragen

De eindtijd  of tijd  opvragen: de toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt. De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden.

De oven schakelt automatisch in en uit

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

Voorbeeld: het is 10:45 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.

5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert. Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Functiekeuzeknop uitzetten.

N.B.

Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk Basisinstellingen na.

Restwarmte-indicatie

Wanneer u de oven uitschakelt, kunt u aan de verwarmingscontrole de restwarmte in de oven aflezen.

Wanneer alle velden vol zijn, is de temperatuur van de oven ca. 300 °C.

Als de temperatuur tot circa 60 °C is gedaald, gaat de verwarmingscontrole uit.

Restwarmte gebruiken

Met de restwarmte kunt u gerechten in de oven warmhouden.

Bij gerechten met langere bereidingstijden, kunt u de oven al 5 tot 10 minuten eerder uitschakelen. De bereiding van uw gerecht wordt voltooid met de restwarmte. Zo bespaart u energie.


Snelvoorverwarming

Geschikte verwarmingsmethoden

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

 = boven- en onderwarmte

 = onder- en bovenwarmte speciaal

 = 3D-hetelucht

 = hetelucht intensief

 = circulatiegrillen

Zo stelt u in


Stel eerst de oven in.

Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming .

Op het display knippert het symbool .

De oven warmt op. De velden van de verwarmingscontrole raken vol.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een kort signaal. Het symbool  verdwijnt. Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

Druk op de toets Snelvoorverwarming. Het symbool verdwijnt. Het snel voorverwarmen is afgebroken.

Aanwijzingen

Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.

De snelvoorverwarming functioneert niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de oven slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, is de snelvoorverwarming niet nodig. Deze wordt niet ingeschakeld.

Tijdens het snel voorverwarmen kunt u met de toets Info  de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

Grillen met de draaispies

Met de draaispies kunt u bijzonder goed grote braadstukken, zoals rollades en gevogelte, klaarmaken. Het vlees wordt knapperig bruin.

Braadstukken voorbereiden

Het vlees op de draaispies steken en bevestigen

Om het vlees mooi bruin en gelijkmatig te braden dient u op het volgende te letten:

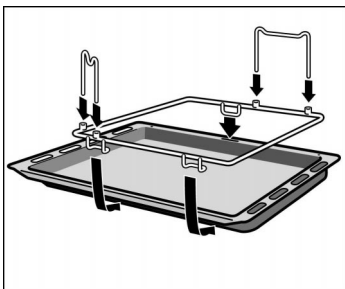
Zorg ervoor dat de draaispies zo veel mogelijk in het midden van het vlees gestoken is.

Bevestig het aan beide uiteinden met de houderklemmen. Hierbij moet de achterste klem minstens 7 cm van het einde van de draaispies verwijderd zijn.

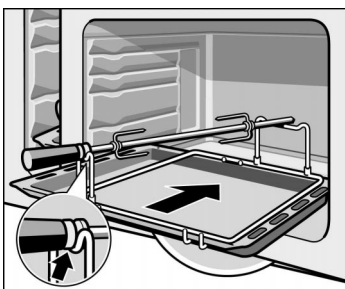
Daarnaast kunt u het vlees met een touwtje vastmaken. Bij gevogelte bindt u de vleugeleinden onder de rug en de poten aan de romp vast. Dan worden ze niet zo donker.

Steek het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

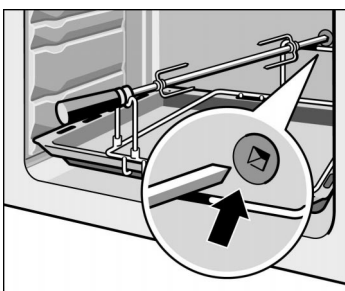
Draaispies inbrengen



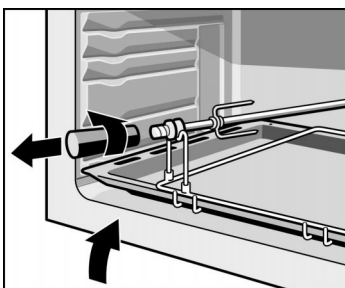
1. Het frame voor de draaispies op de braadslede zetten.



2. De draaispies op het frame leggen.




3. De braadslede op hoogte 1 inschuiven tot de aanslag. In de achterwand van de oven is een opening. Steek hier de draaispies in.



4. De handgreep losschroeven en de oven deur sluiten.

Zo stelt u in

1. De functiekeuzeknop naar links op vlakgrillen  draaien.
Als voorgestelde waarde verschijnt stand 3.
2. Aan de draaiknop draaien tot het symbool Draaispies  verschijnt. De voorgestelde waarde 300 °C staat op het display.
3. Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.

Zet de functiekeuzeknop af voor u de draaispies uit de oven neemt.

U kunt de oven ook automatisch laten in- en uitschakelen.

Aanwijzingen

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u vele instelwaarden voor het grillen met de draaispies.

Zie voor de oventemperatuur de gegevens in de tabel. Is de temperatuur te hoog, dan wordt het vlees of het gevogelte te donker aan de buitenkant. Van binnen blijft het vrijwel rauw.

Braadautomaat

Met de braadautomaat kunt u gemakkelijk geraffineerde stoofgerechten, malse braadgerechten en lekkere eenpansgerechten maken. U hoeft het gerecht niet te keren of te begieten en de oven blijft schoon.

Serviesgoed

De braadautomaat is uitsluitend geschikt voor braden in gesloten vormen. Gebruik alleen braadgerei met een goed sluitend deksel.

Geschikt servies

Geschikt is hittebestendig braadgerei (tot 300 °C), glas of glaskeramiek.

Bij braadgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of aluminiumgietwerk dient u meer vloeistof toe te voegen. Het gerecht wordt bruiner dan gebruikelijk. Let op de aanwijzingen van de fabrikant van het servies.

Pannen van roestvrij staal zijn slechts in beperkte mate geschikt. Het gerecht wordt niet zo bruin en het vlees niet zo gaar.

Ongeschikt servies

Niet geschikt is braadgerei van lichtgekleurd, glanzend aluminium, ongeglazuurde klei en kookgerei met kunststof handgrepen.

Grootte van het servies

Het vlees moet de bodem voor ca. tweederde bedekken. Zo krijgt u mooie jus.

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

Het gerecht voorbereiden

Kies een geschikte vorm.

Weeg het verse of diepvriesvlees, de vis of bij vegetarische eenpansgerechten de groente af. U heeft het gewicht nodig voor het instellen van de programma-automaat.

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

Vlees

Wanneer dit in de braadtabel staat aangegeven, dient u vloeistof in de lege schaal te gieten. De bodem moet bedekt zijn.

Het vlees kruiden, in de schaal leggen en deze sluiten met een deksel.

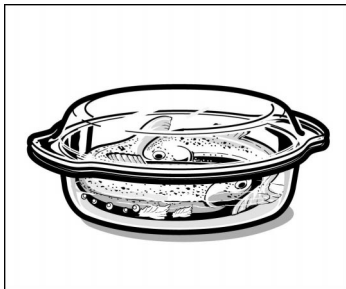
Vis

De vis zoals gewoonlijk kruiden met zout en besprenkelen met citroensap.

Gestoomde vis: ½ cm hoog vloeistof, bijv. wijn of citroensap, in de schaal gieten.

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

N.B.: Vis lukt het best wanneer deze in “zwemstand” in de schaal ligt.



Eenpansgerecht

U kunt verschillende soorten vlees combineren met verse groente.

Het vlees in kant-en-klare stukken snijden. Kipdelen kunt u in hun geheel gebruiken.

Gelijke tot dubbele hoeveelheden groente bij het vlees doen. Voorbeeld: bij 0,5 kg vlees tussen de 0,5 kg en 1 kg verse groente.

Programma's

Plaats het gerecht altijd in de onverwarmde oven.

Gerechten vers	geschikt is	Programma- nummer	Gewichts- bereik	Vloeistof toevoegen
Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk, schenkel, gemarineerd gebraden vlees	01	0,5-3,0 kg	Ja
Rosbief	Rosbief, klapstuk	02	0,5-2,5 kg	Nee
Rosbief, doorbakken	Rosbief, klapstuk	03	0,5-2,5 kg	Nee
Varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, schenkel, fricandeau, rollade	04	0,5-3,0 kg	Ja
Vlees met een korstje	Schouderstuk met zwoerd, buikstuk	05	0,5-2,0 kg	Nee
Kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	06	0,5-2,5 kg	Ja
Lamsbout	Bout zonder been	07	0,5-2,5 kg	Ja
Gevogelte	Kip, eend, gans, kalkoen	08	0,5-2,5 kg	Nee
Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	09	0,3-1,5 kg	Nee
Kalkoenborst	Kalkoenborst, rollade	10	0,5-2,5 kg	Ja
Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	11	0,5-2,5 kg	Ja
Casseler, ree, klein wild	Reebout, hazenbout	12	0,5-3,0 kg	Ja
Gehakt	Gebraden gehakt	13	0,3-3,0 kg	Nee
Eenpansgerechten	Rolladen, eenpansgerecht met dobbelsteentjes rundvlees, goulash	14	0,3-3,0 kg	Ja
Vis, gestoofd	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	15	0,3-1,5 kg	Ja
Vis, gebraden	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	16	0,5-1,5 kg	Nee

Gerechten diepvries*	geschikt is	Programma-nummer	Gewichtsbereik	Vloeistof toevoegen
Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk	17	0,5-2,0 kg	Ja
Rosbief	Rosbief, klapstuk	18	0,5-2,0 kg	Nee
Varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, schenkel, fricandeau, rollade	19	0,5-2,0 kg	Ja
Kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	20	0,5-2,0 kg	Ja
Lamsbout	Bout zonder been	21	0,5-2,0 kg	Ja
Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	22	0,3-1,5 kg	Nee
Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	23	0,5-2,0 kg	Ja
Ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	24	0,5-2,0 kg	Ja

* Let op: Wanneer u diepvriesvlees klaarmaakt, kan de eindtijd niet naar later worden verschoven. In de tussentijd zou het vlees ontdooien.

Hoe lang duurt het voor het gerecht klaar is?

Als u vooraf wilt weten hoe lang het duurt voor uw gerecht klaar is, dient u in te stellen volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. De tijdsduur verschijnt op het display.

Programma afbreken: functiekeuzeknop uitschakelen.

Zo stelt u in

1. Het bijpassende programma kiezen in de braadtabel.
2. De functiekeuzeknop draaien tot in de temperatuurindicatie een P knippert.

Voorbeeld: rosbief doorbraden, 1,2 kg



3. Met de draaiknop het gewenste programma-nummer instellen.

Nadat het programma is overgenomen, wordt de voorgestelde waarde voor het gewicht weergegeven.



4. Met de draaiknop het gewicht instellen.

Na enkele seconden start de oven. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Programma afbreken

Functiekeuzeknop uitschakelen.

De oven schakelt automatisch in en uit

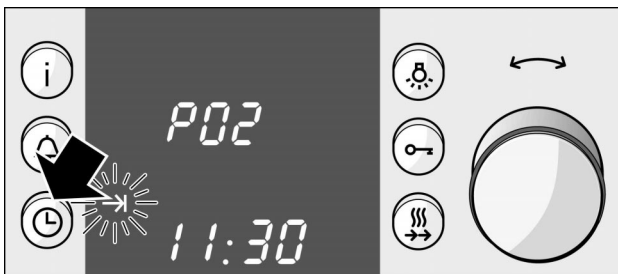
Gebruik alleen vers vlees of verse vis.

Laat de levensmiddelen niet te lang in de oven staan. Ongekoeld bederven vis en vlees snel.

Voorbeeld: programma 02, het gerecht moet om 12:15 uur klaar zijn.

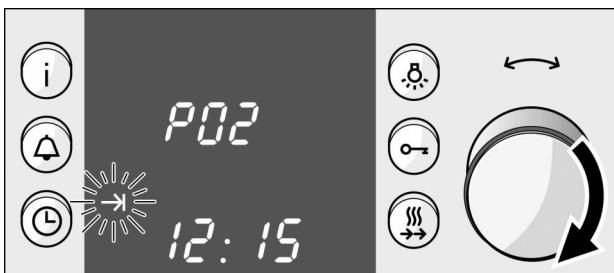
Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.

5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert. Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.






Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display staat de eindtijd. Het symbool  brandt. De oven start op het juiste moment.



De tijdsduur is afgelopen



Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Schakel de functiekeuzeknop uit.

N.B.

Op het display loopt een wekkertijd af. Resterende tijd , eindtijd  of tijd  opvragen: de toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt. Gewicht opvragen: de toets Info  indrukken.

Tips voor de braadautomaat

Het gewicht van het vlees of gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik

Het gewichtsbereik is bewust beperkt gehouden. Voor zeer grote stukken vlees is dikwijls geen voldoende groot ovengerei voorhanden. Maak grote stukken klaar met boven- en onderwarmte  of  circulatiegrillen.

Het vlees is goed, maar de jus is te donker

Neem kleiner braadgerei en voeg meer vloeistof toe.

Het vlees is goed, maar de jus is te licht en te waterig

Neem groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

Het vlees is te droog aan de bovenkant

Gebruik braadgerei met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft malsler door er spekreepjes op te leggen.

Tijdens het braden ruikt het aangebrand, maar het vlees ziet er goed uit

Het deksel van het braadgerei sluit niet goed. Of het vlees is opgekomen en heeft het deksel een beetje opgetild. Gebruik daarom altijd een goed sluitend deksel. Zorg ervoor dat er tussen het vlees en het deksel minstens 3 cm afstand zit.

U wilt diepvriesvlees klaarmaken

Kruid het diepvriesvlees op dezelfde manier als vers vlees. Let op: Bij bevroren vlees kan de eindtijd niet naar later worden verschoven. In de tussentijd zou het vlees ontdooien.

U wilt meerdere kippen- of gevogeltebouten tegelijkertijd braden

De bouten moeten ongeveer dezelfde grootte hebben. Stel het gewicht van de zwaarste bout in. Voorbeeld: twee kalkoenbouten van 1,4 en 1,5 kg. Stel 1,5 kg in.

U wilt meerdere vissen tegelijkertijd stoven of braden

De vissen moeten ongeveer dezelfde grootte hebben. Stel het totaalgewicht in. Voorbeeld: twee forellen van 0,6 en 0,5 kg. Stel 1,1 kg in.

U wilt gevuld gevogelte klaarmaken

Gevuld gevogelte is niet geschikt. Dit lukt het best op het rooster. Zie de tabel voor gevogelte.

Het vlees in het eenpansgerecht is niet bruin genoeg geworden

Leg de stukjes vlees de volgende keer aan de rand van het braadgerei. Doe de groente in het midden.


De groente in het eenpansgerecht is te hard

Stel bij een eenpansgerecht het gewicht van het vlees in. Dan is de groente knapperig. Als de groente zachter moet zijn, stelt u het gewicht van de groente en het vlees samen in.


U wilt een vegetarisch eenpansgerecht klaarmaken

Hiervoor zijn alleen vaste groenten geschikt, zoals wortels, groene bonen, witte kool, selderij en aardappelen. Hoe kleiner u de groenten snijdt, des te zachter worden ze. Om te voorkomen dat de groente te bruin wordt, bedekt u deze met vloeistof.

U wilt uw braadslede van roestvrij staal gebruiken

Roestvrij staal is slechts in beperkte mate geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestralen heel sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadslede van roestvrij staal, haal dan na afloop van het programma het deksel eraf. Het vlees met grillstand 3  nog 8 tot 10 minuten gratineren.

Sabbat-schakeling


Met de sabbat-schakeling houdt de oven 73 uur lang bij boven-/ onderwarmte  een temperatuur van 85 °C.

In deze tijd kunt u gerechten in de oven warmhouden zonder dat u hoeft in of uit te schakelen.

Zo stelt u in

1. De functiekeuzeknop op "P" zetten.
Op het display knippert P.
2. Met de draaiknop het programma P25 instellen.
Wanneer P brandt, is de instelling overgenomen. De tijdsduur loopt zichtbaar af op het display. De oven schakelt na 73 uur automatisch uit.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool Tijdsduur  knippert. Om de tijd weer te laten verschijnen, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Programma wissen


De functiekeuzeknop uitzetten.

Aanwijzingen

Na de start zijn de toetsen geblokkeerd. Opvragen en wijzigingen zijn niet mogelijk.

De ovenlamp brandt de gehele tijdsduur.

Tijd

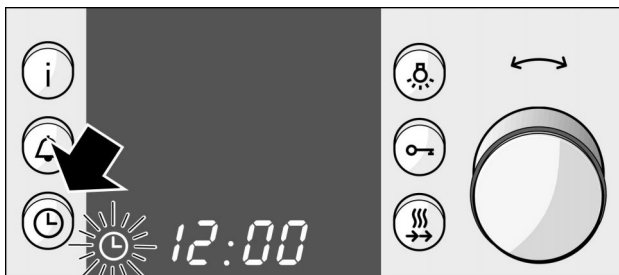
Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool  en drie nullen op het display. Stel de tijd in.
De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in


Voorbeeld: 13:00 uur

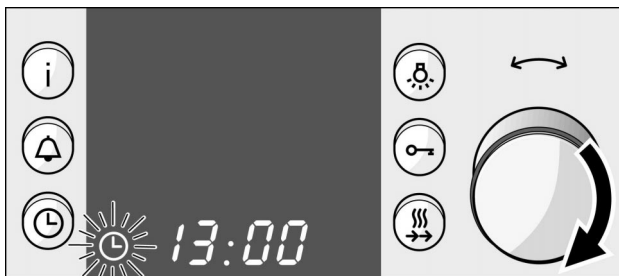
1. De toets Tijd  indrukken.

Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool  knippert.



2. Met de draaiknop de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Het symbool  verdwijnt.



Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd

De toets Tijd  indrukken en met de draaiknop de tijd veranderen.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

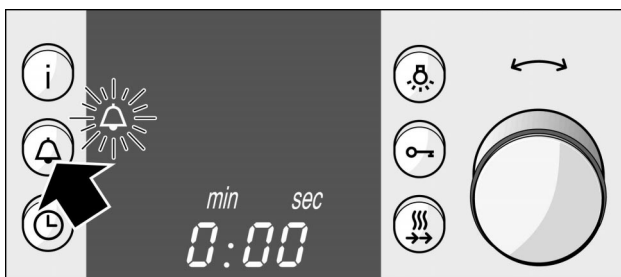
Wekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

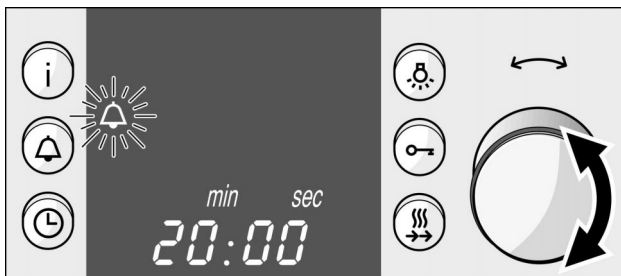
Voorbeeld: 20 min.

1. De toets Wekker  indrukken.
Het symbool  knippert.




2. Stel met de draaiknop de gewenste wekkertijd in.

Na enkele seconden start de wekker. Het symbool  brandt op het display. De tijd loopt zichtbaar af.



De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken.
De indicatie van de wekker gaat uit.

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker  indrukken. Verander de tijd met de draaiknop.

Instelling wissen

De toets Wekker  3x indrukken.

De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.

Resterende tijd $\text{I} \rightarrow \text{I}$, eindtijd $\rightarrow \text{I}$ of tijd ⌚ opvragen: de toets Tijd ⌚ zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Basisinstellingen

Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt de basisinstelling Tijd, de signaalduur en de overnametijd van de instelling veranderen.

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Tijd ⌚ I = tijd op de voorgrond	Indicatie van de tijd	Tijd ⌚ = tijdsweergave uit*
Signaalduur ⌚ I = 10 sec.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur ⌚ = ca. 1 min. ⌚ = ca. 4 min.
Overnametijd $\text{I} \rightarrow \text{I}$ ⌚ = gemiddeld	Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd I = kort ⌚ = lang

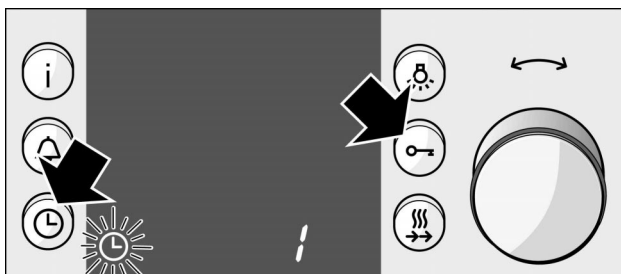
* Uitzondering: de tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt aangegeven.

Basisinstellingen wijzigen

Er mag geen functie zijn ingesteld.

Voorbeeld: tijdsweergave uit

1. De toets Tijd  en de toets  gelijktijdig indrukken, tot er een  op het display verschijnt. Dit is de basisinstelling tijd op de voorgrond.





2. Verander de basisinstelling met de draaiknop.




3. Met de toets Tijd  bevestigen.

Op het display verschijnt een  voor de basisinstelling van de signaalduur.



Verander de basisinstelling zoals beschreven in punt 2 en bevestig deze door op de toets Tijd  te drukken. Nu kunt u nog de overnametijd wijzigen. Druk tenslotte op de toets Tijd .

U wilt de basisinstellingen veranderen

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd . De volgende basisinstelling verschijnt.



Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Kinderslot

Oven blokkeren

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

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn. Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

Blokkering opheffen

Toest Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

Aanwijzingen

U kunt de wekker en de tijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Automatische tijdsbegrenzing

Mocht u een keer vergeten de oven uit te schakelen, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing actief. De werking van de oven wordt onderbroken. Het tijdstip waarop dit gebeurt, hangt af van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Wanneer de oven niet meer opwarmt, verschijnt een **5** in de tijdsindicatie.

Het verwarmen blijft onderbroken tot u de functiekeuzeknop uitschakelt. De **5** verdwijnt. Nu kunt u de oven weer opnieuw instellen.

Automatische tijdsbegrenzing opheffen

Voert u een tijdsduur in, dan schakelt de oven automatisch uit.

De tijdsbegrenzing is opgeheven.


Automatische zelfreiniging

Hierbij wordt de oven verhit tot ca. 500 °C. Resten van braden, grillen of bakken worden verbrand.

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 1¼ uur
2	gemiddeld	ca. 1½ uur
3	intensief	ca. 2 uur

Dit dient u te weten:

Voor uw veiligheid wordt de oven automatisch vergrendeld. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer het symbool Vergrendeling  op het display uitgaat.



De buitenkant van het fornuis wordt zeer heet. Zorg ervoor dat de voorzijde vrij blijft. Houd kinderen uit de buurt.

Probeer tijdens de zelfreiniging niet de ovendeur te openen. De reiniging kan hierdoor worden afgebroken.

Probeer niet om de haak met de hand te verschuiven.

U kunt de ovenlamp niet inschakelen bij de zelfreiniging. De verwarmingscontrole verschijnt niet.

Voor de zelfreiniging

Neem ongeschikte toebehoren en alle bakgerei uit de oven.



Losse voedselresten, vet en vleesjus kunnen vlam vatten.

Neem de oven en de toebehoren die meegereinigd worden af met een vochtige doek.

Maak de ovendeur en de vlakken in de buurt van de deur dichting schoon. De deur dichting mag niet worden geschuurd.

Let er voordat u begint met schoonmaken op dat de ovendeur gesloten is.

Toebehoren meereinigen

U kunt de braadslede of de emailen bakplaat op hoogte 2 inschuiven en meereinigen. Het rooster en de draaispies zijn niet geschikt voor zelfreiniging.



Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de automatische zelfreiniging (met pyrolyse). Door de grote hitte kunnen door de anti-aanbaklaag giftige gassen ontstaan - risico van ernstige schade aan de gezondheid!

Zo stelt u in

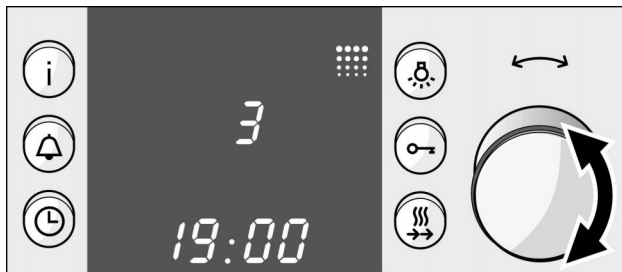
1. Functiekeuzeknop op  zetten.

Voorbeeld: reinigingsstand 3



2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand instellen.

Na enkele seconden start de zelfreiniging.




De reinigingstijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het symbool →| knippert.

Het symbool  brandt

De oven is heet en voor uw veiligheid vergrendeld. Op het moment dat het symbool  niet meer brandt, kan de ovendeur worden geopend. Schakel dan pas de functiekeuzeknop uit.

Tijdsduur en einde opvragen

De resterende tijd |→ of eindtijd →| opvragen: de toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

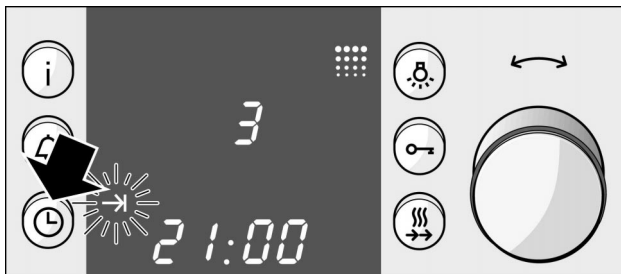
De zelfreiniging moet automatisch in- en uitschakelen

3. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool  verschijnt.

Op het display ziet u wanneer de zelfreiniging klaar is.

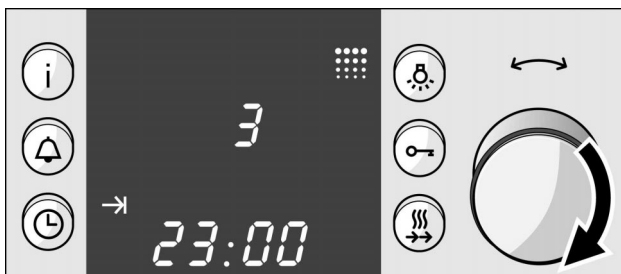
Zo kunt u bijvoorbeeld gebruikmaken van goedkope nachtstroom.
Voorbeeld: de zelfreiniging dient om 23.00 uur klaar te zijn.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2.



4. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

De zelfreiniging schakelt op het juiste tijdstip in en uit. Na de start wordt opnieuw de tijd weergegeven.



De reinigingstijd is afgelopen


Er klinkt een signaal. Het symbool  knippert. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Het instellen afbreken

Functiekeuzeknop uitschakelen.

Aanwijzingen

Nadat de reiniging is gestart, kan de reinigungsstand niet meer worden veranderd.

De resterende reinigingstijd opvragen: De toets Tijd  indrukken.

Wanneer de oven is afgekoeld

Neem de achtergebleven as met een vochtige doek uit de oven.

Overigens

Bij normaal gebruik is het voldoende wanneer u de oven om de 2 - 3 maanden reinigt. Voor een reiniging heeft u slechts ongeveer 2,5-4,7 kilowattuur nodig.

Het bijzonder hittebestendige speciale email en de blanke delen van de oven kunnen na langere tijd mat worden of verkleurd raken. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of scherpe reinigingsmiddelen.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn niet geschikt. Als zo'n middel op de voorzijde terechtkomt, verwijder het dan direct met water.

N.B.

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduw en op de ruit van de deur, die eruitzien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Apparaten met RVS front

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Apparaten met aluminium front

Gebruik verzorgingsmiddelen voor roestvrijstaal. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant. Probeer het middel eerst op een kleine plaats uit alvorens het op het gehele oppervlak te gebruiken.

Gebruik een mild schoonmaakmiddel voor ramen. Wrijf met een zachte zeem of een pluïsvrije doek van microvezel horizontaal en zonder druk over het oppervlak.

Agressieve schoonmaakmiddelen, krassende sponzen en grove schoonmaakdoeken zijn niet geschikt.

Oven

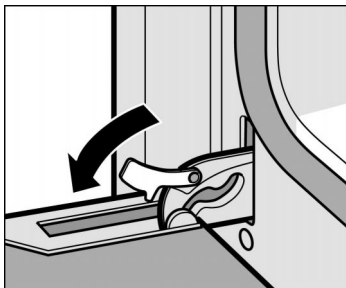
Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes. Ovenreinigingsproducten mag u alleen op de emailvlakken van de oven gebruiken.

Om het reinigen gemakkelijker te maken kunt u de ovendeur uit de hengsels halen.

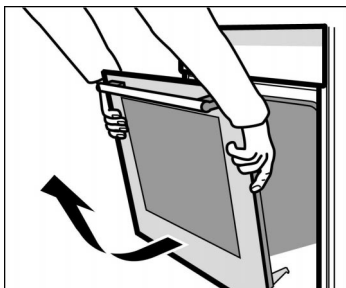
De ovendeur uithangen



Let er bij verwijderen van de ovendeur op, dat u niet met uw hand in het scharnier komt. Gevaar voor letsel!



1. De ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



3. De ovendeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechts vastpakken.
Nog wat verder sluiten en uitnemen.

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

De emailvlakken in de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Overigens:

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. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

De glazen afscherming kunt u het best reinigen met een afwasmiddel.

Afdichting

De afdichting van de oven maakt u schoon met een afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

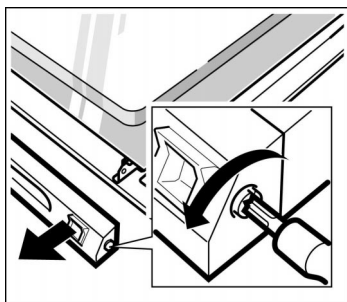
Toebehoren

Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensresten kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

U mag de complete draaispies niet reinigen in de afwasmachine.

Bij de automatische zelfreiniging kunt u de braadslede of een emailbakplaat meereinigen.

Reiniging van de afscherming op de ovendeur



De afscherming op de ovendeur kan verkleurd raken. Voor het schoonmaken dient u de afscherming te verwijderen.

Hiervoor gaat u als volgt te werk.

1. De ovendeur helemaal openen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien.
3. De afscherming afnemen.

Let erop dat de ovendeur niet gesloten wordt zolang de afscherming afgenomen is. De binnenruit kan beschadigd worden.

Maak de afscherming schoon met een reinigingsproduct voor roestvrij staal.

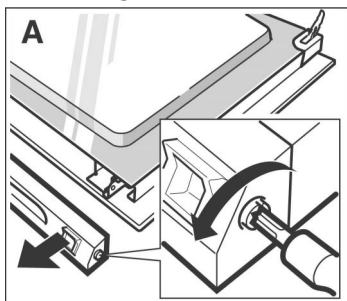
4. De afscherming weer terugplaatsen en bevestigen.
5. Ovendeur sluiten.

Reiniging van de ovenruiten

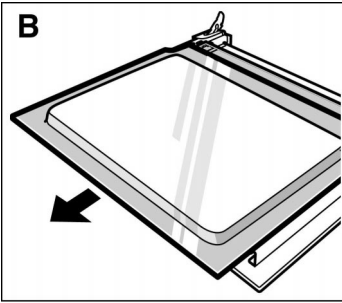
U kunt de ovenruiten van de ovendeur afnemen om ze beter te reinigen.

Let er bij het uitbouwen van de binnenruiten op dat u de ruiten opnieuw in dezelfde volgorde inbouwt. Richt u hiervoor naar het nummer dat op de ruit staat.

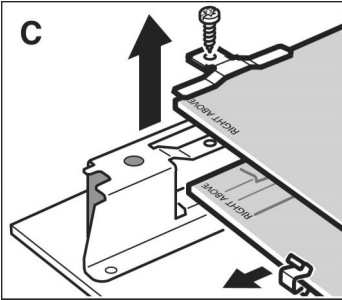
Demontage



1. De ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming boven van de ovendeur schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts losdraaien. (afbeelding A)



3. De bovenste ruit optillen en naar buiten trekken. (afbeelding B)

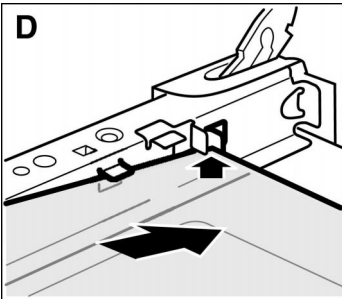


4. De grote klemmen links en rechts openschroeven en verwijderen. (afbeelding C) De middelste ruit eruit nemen.
5. Om de ruit schoon te maken, kunt u de afdichting ervan verwijderen. Maak de afdichting hiervoor aan de linker- en rechterkant los.
6. De kleine klemmen van de onderste ruit verwijderen en de ruit eruit nemen. (afbeelding C)

Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

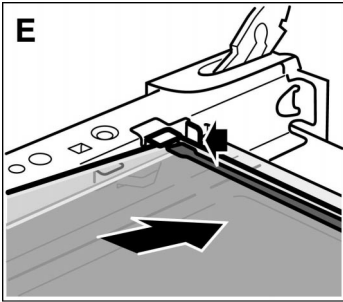
Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Montage

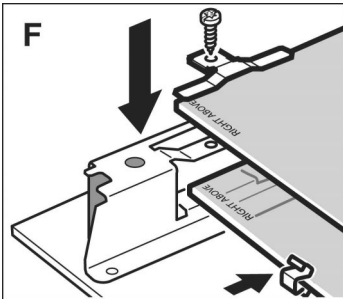


Let erop dat op beide ruiten linksonder de woorden "right above" ondersteboven staan.

1. Die onderste ovenruit schuin naar achteren inschuiven. (afbeelding D)
2. De kleine klemmen links en rechts op de onderste ruit leggen.



3. De middelste ovenruit inschuiven. (afbeelding E)
4. De afdichting helemaal aan de onderkant ervan. (afbeelding E)



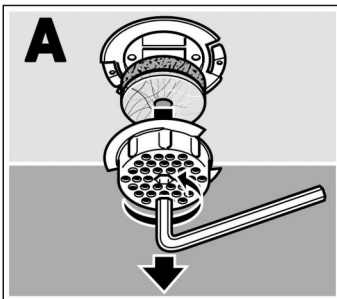
5. De kleine klemmen opnieuw op de onderste ruit steken. (afbeelding F)
6. De grote klemmen aanbrengen en vastschroeven. (afbeelding F)
7. De bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven.
8. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
9. De ovendeur weer inzetten.

U mag de oven pas gebruiken wanneer de ruiten weer naar behoren zijn aangebracht.

Wasemfilter

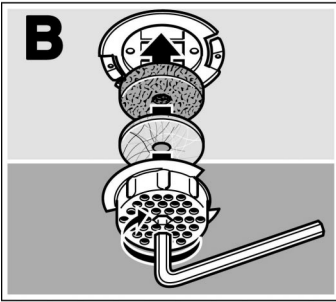
Op het ovendeksel bevindt zich een wasemfilter. Vetdeeltjes in de afvoerlucht worden hiermee gefilterd en gereduceerd. De filter moet af en toe gereinigd worden.

Hiervoor gaat u als volgt te werk



1. Met een inbussleutel (6 mm) de filterhouder naar links draaien en afnemen. Afbeelding A.
2. De twee filterelementen verwijderen.


De filterhouder en het dunne eenlaags-filterelement kunt u afwassen met afwasmiddel of reinigen in de bestekkorf van de afwasmachine. Het dikkere filterelement mag niet gereinigd worden. Daardoor zou de coating beschadigd kunnen worden.



3. Het eenlaags- en vervolgens het tweelaags-filterelement in de filterhouder plaatsen.
4. De filterhouder inzetten en met de inbussleutel naar rechts vastdraaien.
De filterhouder moet worden ingezet volgens afbeelding 6. Alleen op die manier kan hij opnieuw worden bevestigd.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen.
De ovendeur kan niet worden geopend. De functiekeuzeknop staat op  en op het display knipperen drie nullen.	Stroomuitval	Functiekeuzeknop uitschakelen. Stel de tijd in en start de zelfreiniging opnieuw. Wanneer u de reiniging niet meer wilt herhalen, wacht u tot de oven tot onder de 300 °C is afgekoeld.
De oven verwarmt niet.	De ovendeur is niet goed gesloten.	De ovendeur helemaal sluiten.
De oven warmt niet op of de verwarmingsmethode kan niet worden ingesteld.	Stof op de contacten.	Draai de functiekeuzeknop nogmaals helemaal door.

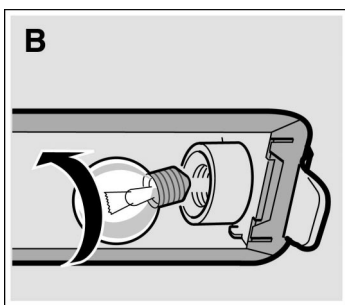
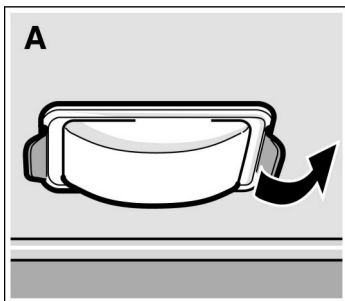
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het fornuis verwarmt niet. In de temperatuurindicatie verschijnt een vierkant.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Zekering in de zekeringkast uitschakelen. Ca. 20 seconden wachten. Zekering weer inschakelen. Nu binnen 2 minuten de toets Snelvoorverwarming 6 seconden lang indrukken tot het vierkantje op het display verdwijnt.
In de tijdsindicatie verschijnt een "5".	De automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd.	Funcctiekeuzeknop uitschakelen.
De tijdsindicatie geeft de foutmelding "Er 1" of "Er 4" weer.	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice.
De tijdsindicatie geeft de foutmelding "Er 2" weer.	Onjuiste netaansluiting.	De zekeringen in de meterkast uitschakelen en het apparaat goed laten aansluiten.
De tijdsindicatie geeft de foutmelding "Er 6" weer. U heeft de zelfreiniging ingesteld.	De vergrendeling van de ovendeur is defect.	Funcctiekeuzeknop uitzetten en contact opnemen met de klantenservice. U kunt alle andere ovenfuncties gebruiken.
De ovendeur kan niet worden geopend. De tijdsindicatie geeft de foutmelding "Er 7" weer.	De ontgrendeling van de ovendeur is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De tijdsindicatie geeft de foutmelding "Er 11" weer.	Er is te lang op een toets gedrukt, of er is een toets beklemd geraakt.	Druk op alle toetsen afzonderlijk. Wanneer de foutmelding aanhoudt, neemt u contact op met de klantenservice.

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

Ondeskundige reparaties aan het apparaat kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Ovenlamp vervangen

Hiervoor gaat u als volgt te werk



Glazen afscherming vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, zijn verkrijgbaar bij de klantenservice en de vakhandel.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen het metalen lipje naar achteren drukken. Afbeelding A.
4. De lamp eruit draaien en door hetzelfde type lamp vervangen. Afbeelding B.
5. De glazen afscherming weer aanbrengen. Breng hem hiervoor aan één kant in en druk hem aan de andere kant goed aan. Het glas klikt in.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.

Als de glazen afscherming van de oven beschadigd is, dient hij te worden vervangen. U kunt een glazen afscherming verkrijgen via de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
Klantenservice 	

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG 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 von oude.

Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Taart, cake en gebak

Bakken op één niveau

Wanneer u gebak op één niveau bakt, gebruikt u boven-/onderwarmte ☐. Hiermee lukt het gebak het best.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of bij glazen vormen worden de baktijden langer en bruint het gebak niet zo gelijkmatig.

Plaats de vorm altijd op het rooster.





Tabellen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Als u voorverwarmt, verkort dan de opgegeven baktijden met 5 tot 10 minuten.















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

N.B.: Als gevolg van de hoge vochtigheid kan er bij het bakken met boven- en onderwarmte speciaal f aan de binnenkant van de ovenruit condensvorming optreden. Als u de oven deurt opent, komt er stoom vrij.

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

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Taart	Taartvorm blik, Ø 31 cm	1		220-240	30-40
		1+3		190-210	40-50
Quiche	Taartvorm blik, Ø 31 cm	1		190-210	40-50
Cake*	Cakevorm blik, 28 cm	1		180-200	50-60

* Wilt u meerdere cakes tegelijk bakken, dan kunt u de vormen ook naast elkaar op het rooster plaatsen.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza	Bakplaat	2		220-240	25-35
	Bakplaat + braadslede*	2+4		180-200	40-50
Gevlochten gebak	Braadslede	2		160-180	30-40
Soesjes	Bakplaat	2		200-220	30-40
Bladerdeeg	Bakplaat	3		190-210	20-30
	Bakplaat + braadslede*	2+4		180-200	25-35
	2 bakplaten** + braadslede***	2+3+5		180-200	35-45
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	150-210
Spritsgebak	Bakplaat	3		160-180	20-30
	Bakplaat + braadslede*	2+4		140-160	30-40
	2 bakplaten** + braadslede***	2+3+5		140-160	40-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		110-130	30-40
	Bakplaat + braadslede*	2+4			35-45
	2 bakplaten** +			100-120	
	braadslede***	2+3+5		100-120	40-50

* Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de bakplaat.

** Een extra bakplaat is verkrijgbaar bij speciaalzaken of bij de klantenservice.

*** De braadslede beneden inschuiven. Deze kan eerder uit de oven worden gehaald.

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 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.
De cake 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.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.
De vruchtentaart is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.	Gebruik de volgende keer de diepere braadslede.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.	Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis, soufflés, toast

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is.

Voor grote braadstukken en gevogelte gebruikt u de draaispies en de braadslede. Doe zoveel water in de braadslede dat de bodem bedekt is.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Heet serviesgoed van glas kunt u het beste op een droge keukendoek. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

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

Aanwijzingen voor het grillen











Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. 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. Schuif ook de braadslede op hoogte 1 in de oven. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de opgegeven tijd.

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

Voorbeeld	Hoeveelheid	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Rosbief rosé	1 kg	open	1		220-230	45
Rosbief, medium	1 kg	open	1		220-230	55
Lamsbout	1,5 kg	open	1		160-180	110
Varkensrollade	2 kg	Draaispies	1		220-230	160
Braadstuk	1 kg	Draaispies	1		230-240	120
Kip	1,5 kg	Draaispies	1		260-280	70
Eend	1,7 kg	Draaispies	1		230-240	90
Gegratineerde aardappelen*		Ovenschaal of braadslede	2		160-180	60
Brood roosteren		Rooster	4		Stand 3	3-5
Gegrilde vis	300 g	Rooster**	3		Stand 1-2	25

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.

Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is?

Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de "lepeltest" uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.

Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.

Gebruik de volgende keer een grotere braadpan of voeg minder vloeistof toe.



Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.

Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjus niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.



Menugaren

Met 3D-hete lucht kunt u een compleet menu bereiden in de oven. De ovenwarmte wordt optimaal benut. In de hete lucht wordt er geen geur of smaak overgedragen.

Voorbeeld 1

Gerechten	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Rooster 1 Lamsbout 1,3 kg	Servies op het rooster	2		180	90
Gebakken aardappels					Na een braadtijd van 45 minuten kunt u de aardappels om de lamsbout leggen en de taart in de oven zetten.
Rooster 2 Taart	Bakvorm op het rooster	4		180	

Voorbeeld 2















Gerechten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur minuten
Rooster 1 Lamsbout 1,3 kg	Servies op het rooster	2		180	90
Rooster 2 Aardappelgratin	Bakvorm op het rooster	4		180	Na een braadtijd van 20 minuten kunt u de aardappelgratin in de oven zetten.

* 20 Minuten voor het einde van de bereidingstijd kunt u ook nog tomaten om de lamsbout leggen.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Geschikt is	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza*	Pizza met dunne bodem	2		200-220	15-25
	Pizza met dikke bodem	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Aardappelproducten*	Patates frites	2		200-220	20-30
	Hertoginnenaardappels	2		200-220	20-30
	Rösti	2		200-220	20-30
	Gevulde aardappelflappen	2		200-220	15-25
Brood en banket*	Broodjes	3		190-210	10-20
	Krakelingen	3		200-220	10-20
Groenteballetjes*	Vissticks	2		200-220	5-15
	Kipsticks	2		200-220	10-20
	Groenteburgers	2		200-220	15-25
Strudel*	Appelstrudel	3		190-210	30-40

* Leg bakpapier op de braadslede. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

Ontdooien



Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Zo stelt u in

1. Functiekeuzeknop op  3D-hetelucht.
2. Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in. Het symbool  3D-hetelucht verandert in het symbool  ontdooien.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Kwetsbare diepvriesgerechten zoals slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, enz.	Rooster	2		20 °C
Overige diepvriesproducten* kip, worst en vlees, brood, broodjes, taart en ander gebak	Rooster	2		50 °C

* Diepvriesproducten afdekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.





In het bereik van 30 tot 60 °C blijft de ovenlamp uitgeschakeld. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Drogen

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

Laat deze goed afdruipe en droog ze af.

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

Gerecht	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	2+4		80	ca. 5
800 g stukjes peer	2+4		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	2+4		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	2+4		80	ca. 1½

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

Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

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 twee 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.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral wanneer graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas), bij de bereiding sterk worden verhit.

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-/onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 180 °C.

Koekjes

Met boven-/onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 170 °C.
Ei of eigeel gaat de vorming van acrylamide tegen.

Patates frites uit de oven












Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprintsgebak	Bakplaat	3		160-180	20-30
	Bakplaat + braadslede**	2+4		140-160	30-40
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		140-160	40-50
Small cakes 20 stuks	Bakplaat	3		170-190	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Bakplaat + braadslede**	2+4		140-160	25-35
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		140-160	30-40
Waterbiscuit	Springvorm	2		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Braadslede	3		170-190	40-50
	Bakplaat + braadslede**	2+4		150-170	50-60
Appeltaart	2 roosters + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Braadslede + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Bakplaten kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.



** Schuif bij het bakken op twee niveaus altijd de braadslede in boven de plaat.

*** De braadslede altijd beneden inschuiven. Deze kan eerder uit de oven worden gehaald.

**** Zet het gebak diagonaal op het toebehoren.

Grillen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Grillstand	Tijdsduur minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		3	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren. De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.

