

HBA24B1.0



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing3



9000612478

Veiligheidsvoorschriften	4	Voor u in onze kookstudio uitgetest	16
Voor het inbouwen.....	4	Gebak	16
Instructies voor uw veiligheid	4	Tips voor het bakken	19
Oorzaken van schade.....	4	Vlees, gevogelte, vis	19
Uw nieuwe oven	5	Tips voor het braden en grillen.....	21
Bedieningspaneel	5	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	22
Toetsen en indicatie	5	Kant-en-klaar producten	22
Functiekeuzeknop.....	5	Bijzondere gerechten.....	23
Temperatuurkeuzeknop.....	5	Ontdooien.....	23
Binnenruimte.....	6	Drogen.....	23
Toebehoren.....	6	Inmaak	23
Voor het eerste gebruik	8	Acrylamide in levensmiddelen	24
Tijd instellen	8	Testgerechten	25
De oven opwarmen	8	Bakken.....	25
Toebehoren reinigen	8	Grillen.....	25
Oven instellen	8		
Verwarmingsmethode en temperatuur	8		
Snelvoorverwarming.....	9		
Tijdfuncties instellen	9		
Kookwekker	9		
Tijdsduur.....	9		
Eindtijd	10		
Tijd	10		
Kinderslot	10		
Basisinstellingen wijzigen	11		
Onderhoud en reiniging	11		
Schoonmaakmiddelen	11		
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	11		
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	12		
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	13		
Wat te doen bij storingen?	13		
Storingstabel.....	13		
Ovenlamp aan het plafond vervangen	13		
Glazen afscherming	13		
Servicedienst	14		
E-nummer en FD-nummer.....	14		
Energie- en milieutips	14		
Energie besparen	14		
Milieuvriendelijk afvoeren	14		
Braadautomaat	14		
Vormen	14		
Gerecht voorbereiden	14		
Vlees.....	15		
Instellen.....	15		
Tijdsduur van het programma	16		
Tips voor de braadautomaat	16		

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

Veiligheidsvoorschriften

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete binnenruimte

Risico van verbranding!

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

Risico van brand!

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

Risico van kortsluiting!

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

Kans op verbrandingen!!

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

Hete toebehoren en vormen

Risico van verbranding!

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

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

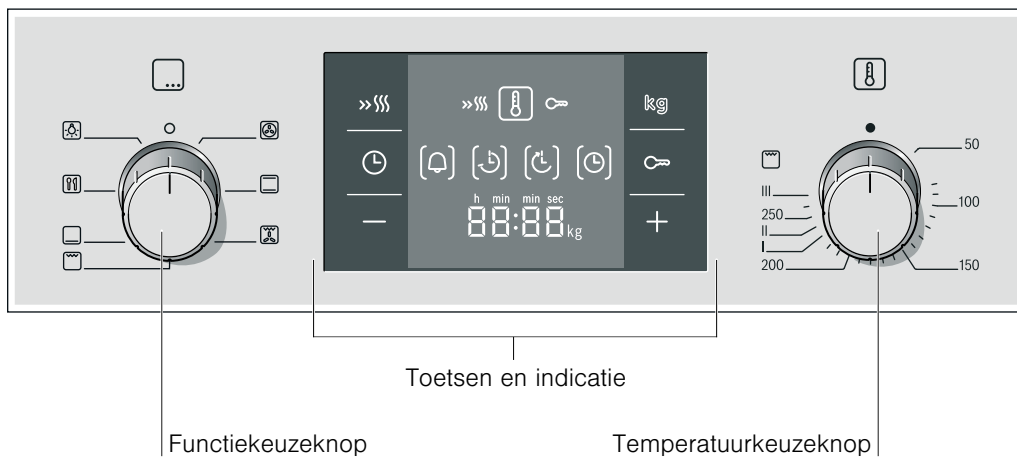
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer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

Uw nieuwe oven

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

Bedieningspaneel

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



Schakelaars





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


Toetsen

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

Toetsen en indicatie


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

Toets	Gebruik
»»» Snelvoorverwarming	De oven bijzonder snel voorverwarmen
kg kilogram	Kilogram bij de programma's kiezen.
⌚ Tijdfuncties	Kookwekker  , Tijdsduur  , Eindtijd  en Tijd  kiezen.
🔒 Kinderslot	Bedieningspaneel blokkeren en deblokkeren.
- Min	Instelwaarden verlagen.
+ Plus	Instelwaarden verhogen.

Aan de haakjes [] om het betreffende symbool ziet u welke tijdfunctie op het display op de voorgrond staat. Uitzondering: bij de tijd is het symbool  alleen verlicht wanneer u wijzigingen aanbrengt.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
o Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
 3D-hetelucht*	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.


Stand	Gebruik
 Boven- en onderwarmte	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
 Circulatiegrillen	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
 Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
 Onderwarmte	Inkoken en nabakken of narosteren. De hitte komt van onderen.
 Braadauto	Programma's voor stoofgerechten en sappig gebraden vlees. Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afhankelijk van het gewicht vastgelegd.
 Ovenlamp	Ovenlamp inschakelen.


* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop

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


Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven warmt niet op.
50-270	Temperatuurbereik in °C.
I, II, III	Grillstanden De grillstanden voor grill, groot  . I = stand 1, zwak II = stand 2, gemiddeld III = stand 3, sterk

Wanneer de oven in gebruik is, is op het display het symbool  verlicht. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

Binnenruimte

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

Ovenlamp

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

Koelventilator

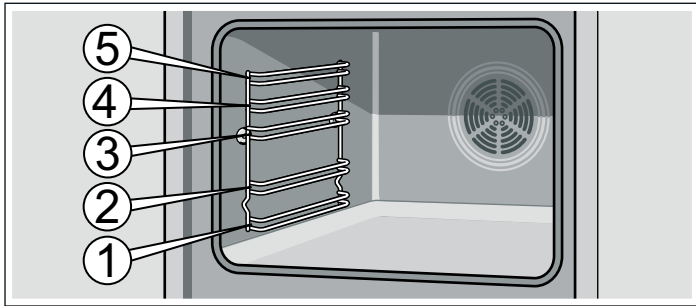
De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

Toebehoren

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

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




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

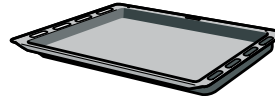
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.



Rooster

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

Rooster met de welving naar beneden  inschuiven.



Braadslede

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

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

Extra toebehoren

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

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

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik
Rooster	HEZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat	HEZ331000	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HEZ332000	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Inzetrooster	HEZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.
Grillplaat	HEZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.
Glazen schaal	HEZ336000	Een diepe bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik
Pizzaplaat	HEZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Baksteen	HEZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Emaillen bakplaat met antiaanbaklaag	HEZ331010	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met antiaanbaklaag	HEZ332010	Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen gemakkelijker van de braadslede worden losgemaakt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadpan met inzetrooster	HEZ333000	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de braadpan	HEZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Glazen braadpan	HEZ915001	De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.
Metalen braadpan	HEZ6000	De braadpan is afgestemd op de braadzone van de kookplaat van glaskeramiek. Hij is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de automatische programma's of de braadautomaat. De braadpan is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een antiaanbaklaag.
2-voudige telescopische uitschuifvoorziening	HEZ338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudige telescopische uitschuifvoorziening	HEZ329000	Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudige telescopische uitschuifvoorziening	HEZ338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
Zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp	HEZ339020	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf tijdens gebruik reinigt, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen.
Apparaten met één ovenlamp en braadautomaat	HEZ339020	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf tijdens gebruik reinigt, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen.
Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp en een inklapbaar grillverwarmingselement	HEZ329020	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf reinigt kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met twee ovenlampen en een inklapbaar grillverwarmingselement	HEZ329022	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf reinigt kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met één ovenlamp, een inklapbaar grillverwarmingselement en een braadthermometer	HEZ329027	Om ervoor te zorgen dat de ovenruimte zichzelf reinigt kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Wasemfilter	HEZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. HBA3 <u>8</u> B750)
Systeem-stoomapparaat	HEZ24D300	Voor het gezond klaarmaken van groente en fruit.

Klantenservice-artikelen


Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in

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

Voor het eerste gebruik

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

Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool  en vier nullen verlicht. Stel de tijd in.


1. De toets  indrukken.


Op het display verschijnt de tijd 12:00.

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

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven opwarmen

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

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

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


Toebehoren reinigen

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

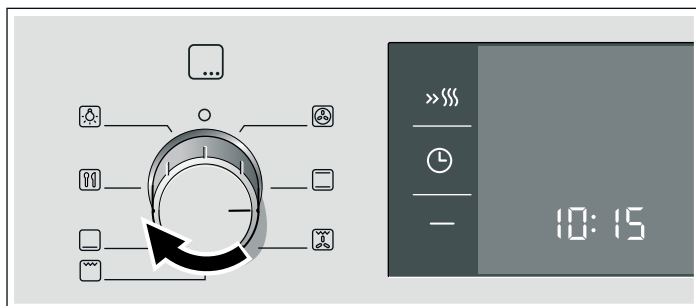
Oven instellen

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

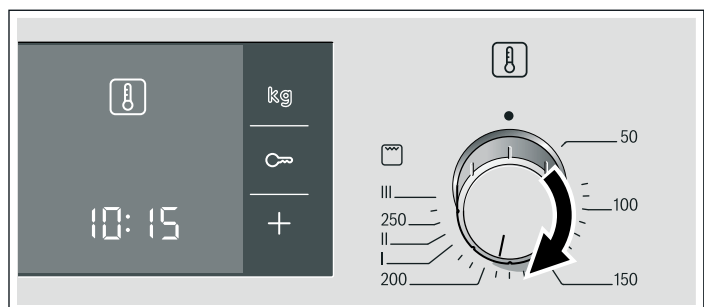
Verwarmingsmethode en temperatuur

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.



Instellingen veranderen

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

Snelvoorverwarming

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

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

- 3Dhetelucht 
- Boven- en onderwarmte 

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

2. De toets »||| indrukken.

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


Het snel voorverwarmen is beëindigd

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

Snelvoorverwarming afbreken


De toets »||| indrukken. Het symbool »||| op het display verdwijnt.


Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. Aan de haakjes [] kunt u zien bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets + of - veranderen, wanneer het tijdsymbool tussen haakjes staat.

Kookwekker

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


1. De toets  eenmaal indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de .


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

Voorgestelde waarde toets + = 10 minuten.

Voorgestelde waarde toets - = 5 minuten.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

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

Wekkertijd veranderen






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

Wekkertijd wissen

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

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur


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

Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

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

3. De toets  twee keer indrukken.

Op het display staat 00:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de haakjes staan om de .




4. Met de toets + of - de tijdsduur instellen.



Voorgestelde waarde toets + = 30 minuten.

Voorgestelde waarde toets - = 10 minuten.




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


De tijdsduur is afgelopen

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

Tijdsduur veranderen






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

Tijdsduur wissen

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

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.




Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Eindtijd

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

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




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

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.
4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
5. De toets  indrukken.
De haakjes staan om . Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.





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



Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over en schakelt in de wachtstand. Op het display staat het tijdstip waarop het gerecht klaar is en het symbool  staat tussen haakjes. De symbolen  en  verdwijnen. Wanneer de oven start, kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en het symbool  staat tussen haakjes. Het symbool  verdwijnt.


De tijdsduur is afgelopen

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

Eindtijd veranderen






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

Eindtijd wissen


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


Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd



Na de aansluiting of na een stroomonderbreking zijn op het display het symbool  en vier nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00.
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets  vier keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de .
 2. Met de toets **+** of **-** de tijd veranderen.
- Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

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

Kinderslot

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


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

Wanneer de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand zijn ingesteld, wordt het verwarmen door het kinderslot onderbroken.


Kinderslot inschakelen


Er mag geen tijdsduur of eindtijd zijn ingesteld.

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

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

Kinderslot uitschakelen

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

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

Kinderslot bij de braadautomaat

Wanneer de braadautomaat is ingesteld, functioneert het kinderslot niet.

Basisinstellingen wijzigen

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

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

* Fabrieksinstelling

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets \ominus ca. 4 seconden lang indrukken.
Op het display verschijnt de actuele basisinstelling voor de tijdweergave, bijv. c1 1 voor de keuze 1.
2. Met de toets $+$ of $-$ de basisinstelling wijzigen.
3. Met de toets \ominus bevestigen.
In het display verschijnt de volgende basisinstelling. U kunt met de toets \ominus alle niveaus doorlopen en met de toets $+$ of $-$ wijzigen.
4. Tot slot de toets \ominus ca. 4 seconden lang indrukken.
Alle basisinstellingen zijn overgenomen.
U kunt uw basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

Onderhoud en reiniging

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

Aanwijzingen

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

Schoonmaakmiddelen

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

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van de oven	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.

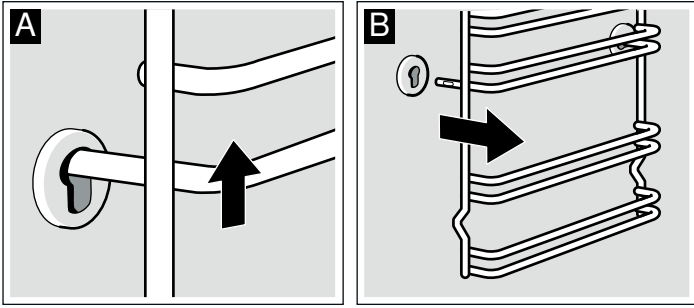
Bereik	Schoonmaakmiddelen
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Telescooprails	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

Inschuifrails verwijderen

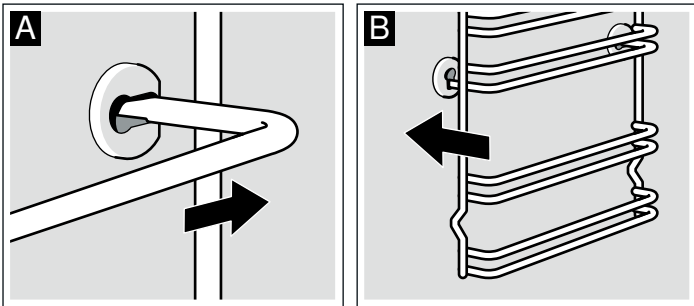
1. Rails voor optillen
2. en uit de geleiders tillen (Afbeelding A).
3. Hierna de rails helemaal naar voren trekken en uitnemen (Afbeelding B).



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

Inschuifrails bevestigen

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

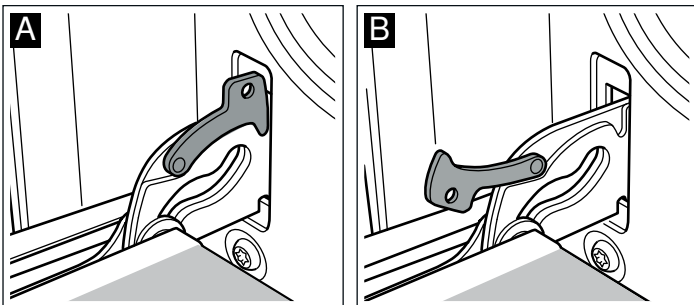


De inschuifrails passen links en rechts. De welving moet zich altijd aan de onderkant bevinden.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

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

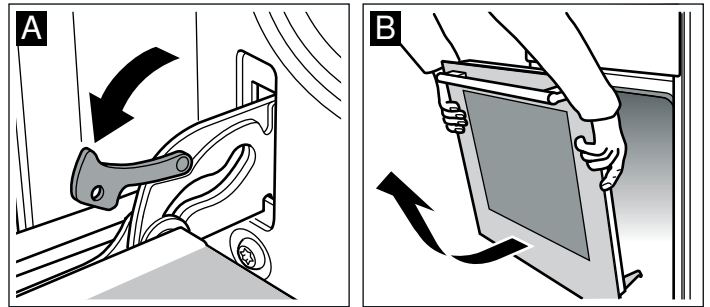


⚠ Risico van letsel!

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

Deur verwijderen

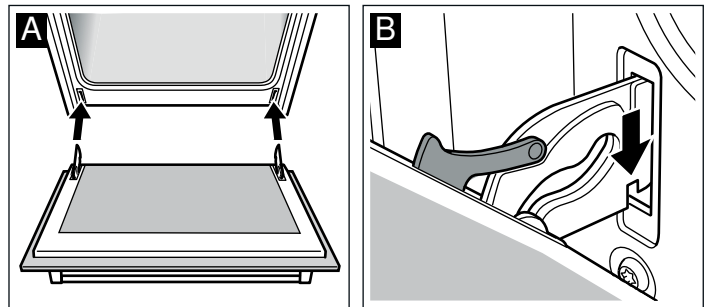
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



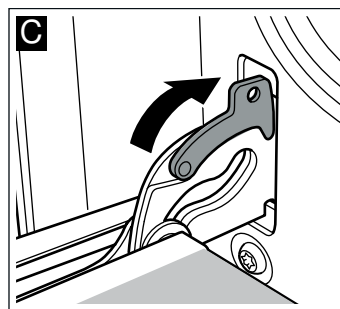
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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



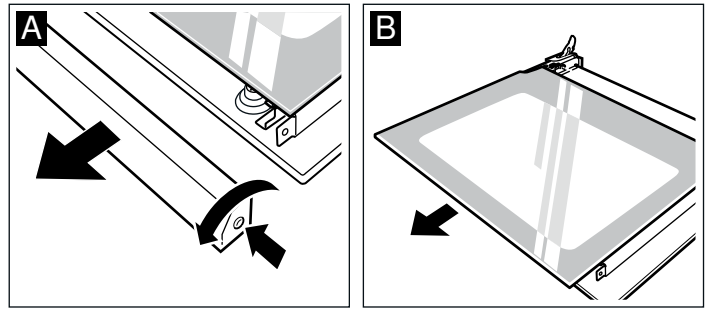
⚠ Risico van letsel!

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

Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. De ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

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

4. De ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.
5. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
6. Ovendeur inbrengen

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

Wat te doen bij storingen?

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

Storingstabel

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

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

Foutmeldingen

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

Bij de volgende foutmelding kunt u het probleem zelf oplossen.

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

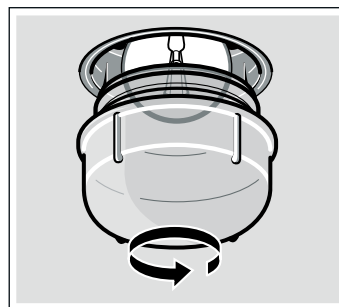
Ovenlamp aan het plafond vervangen

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

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



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

Glazen afscherming

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

Service dienst

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.
-------	--------

Service dienst

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Energie- en milieutips

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

Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het

tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Braadautomaat

Met de braadautomaat gaan geraffineerde suddergerechten en sappige braadstukken u heel gemakkelijk af. U hoeft hierbij niet te keren en te bedruipen en de binnenruimte blijft schoon.

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

Vormen

De braadautomaat is alleen geschikt voor de bereiding in gesloten vormen. Gebruik alleen vormen met een goed sluitend deksel. Neem ook de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

Geschikte vormen

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

10 minuten gratineren. Gebruikt u braadsledes van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium, dan wordt het gerecht bruiner. Voeg wat meer vloeistof toe.

Ongeschikte vormen

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

Grootte van de vorm

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

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

Gerecht voorbereiden

Gebruik vers vlees, idealiter op koelkasttemperatuur, of diepvriesvlees.

Gebruik een geschikte vorm.

Weeg het verse of diepvriesvlees. Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabel in acht. Om in te stellen dient u het gewicht te weten.

Wanneer u voor uw vlees niet het bijbehorende gewicht vindt, stelt u het gewicht onmiddellijk erboven in. Weegt het vlees bijv. 1,6 kg dan stelt u 1,75 kg in.

Diepvriesvlees kruidt u op dezelfde manier als vers vlees.

Bij enkele gerechten dient vloeistof te worden toegevoegd. Voeg dan zoveel vloeistof toe tot de bodem van de vorm ca. ½ cm bedekt is. Staat er "wat" vloeistof in de tabel, dan zijn 2-3 eetlepels meestal toereikend. Neem de aanwijzingen in de tabellen in acht.

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

Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

Vlees

Zoveel vloeistof in de lege vorm doen als wordt aangegeven in de tabel.

Bij de programma's voor gebraden rundvlees (P1 en P7) schakelt de ovenlamp voor afloop van de braadtijd uit. De restwarmte wordt gebruikt voor het afbraden. Het gerecht is klaar wanneer het signaal klinkt.

Bij het braden stelt u het gewicht van het vlees, bij gehakt en goulash het totale gewicht in.

Bij goulash een hogere vorm gebruiken. Eerst het vlees erin doen en daarop de groente leggen.

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



Vers vlees	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Gebraden rundvlees bovenbout, fricandeau, kogel, heupstuk, schouder	P1	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Kalfsvlees bovenbout, fricandeau, kogel, heupstuk	P2	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Gebraden varkensvlees hals, nekstuk	P3	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Lamsbout zonder been	P4	0,5-2,5	ja	Gewicht van het vlees
Gehakt rundvlees, gemengd rund- en varkensvlees	P5	0,5-2,5	nee	Totaalgewicht
Goulash rundvlees, varkensvlees, gemengd rund- en varkensvlees	P6	0,5-2,5	ja	Totaalgewicht

Diepvriesvlees	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Vloeistof toevoegen	Instelgewicht
Gebraden rundvlees bovenbout, fricandeau, kogel, heupstuk, schouder	P7	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Kalfsvlees bovenbout, fricandeau, kogel, heupstuk	P8	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Gebraden varkensvlees hals, nekstuk	P9	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees
Lamsbout zonder been	P10	0,5-2,0	wat	Gewicht van het vlees

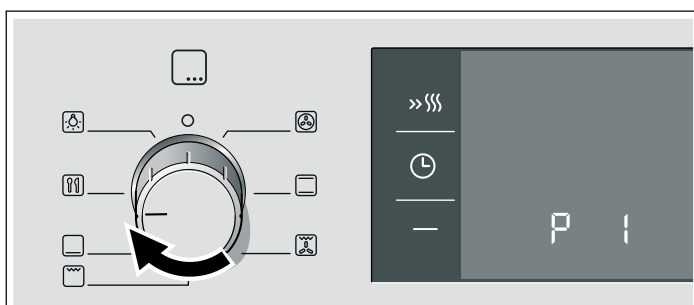
Instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u de oven in. De temperatuurkeuzeknop dient op de nulstand te staan.

Voorbeeld in de afbeelding: vers kalfsvlees (programma 2) met een gewicht van 1,5 kilogram.

1. functiekeuzeknop op braadautomaat zetten.

Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



2. Met de toets + of - het programmanummer kiezen.



3. De toets **kg** indrukken.

Op het display verschijnt als voorstel voor het gewicht 1,0 kilogram.



4. Met de toets **+** of **-** het gewicht instellen.



Na een paar seconden start het programma. De tijdsuur loopt zichtbaar af en het symbool  staat tussen haakjes.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De functiekeuzeknop naar de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Programma wijzigen

Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet veranderd worden.


Programma afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur en eindtijd wijzigen

Bij de braadautomaat kunt u de tijdsduur en eindtijd niet veranderen.



Tijdsduur van het programma

Als u wilt weten hoelang een programma duurt, stelt u in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. De tijdsduur  verschijnt op het display.

Wanneer u het programma hierna wilt afbreken, draait u de functiekeuzeknop op de nulstand.

Tips voor de braadautomaat

Het gewicht van het vlees ligt boven het aangegeven gewichtsbereik.

Het gewichtsbereik is bewust beperkt. Voor zeer grote braadstukken is vaak geen voldoende grote braadslede voorhanden. Bereid grote stukken vlees met boven- en onderwarmte  of circulatiegrillen .

Het vlees is goed, maar de jus is te donker.

Neem een kleinere vorm of gebruik meer vloeistof.

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

Neem een grotere vorm of gebruik minder vloeistof.

Het gerecht is te droog aan de bovenkant.

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

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

Het deksel van de braadslede sluit niet goed of het vlees is groter geworden en heeft het deksel opgetild. Gebruik altijd een passend deksel. Let erop dat er tenminste 3 cm afstand zit tussen het vlees en het deksel.

Het vlees is bij goulash te bruin geworden.

Leg de volgende keer eerst het vlees in de vorm en doe vervolgens de groente erop.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak


Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

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

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

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuihoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

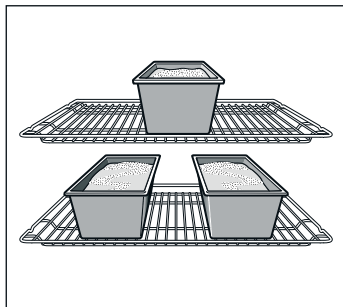
Inschuihoogtes bij het bakken op 3 niveaus

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

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

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



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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














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

Tabellen










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

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

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

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	65-75
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	3		160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)	Vorm vruchtentaartbodem	2		160-180	20-30
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2		160-180	40-50
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart, bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		170-190	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		250-270	10-15
Hartig gebak*	Springvorm	1		180-200	45-55

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		180-200	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge bedekking	Braadslede	3		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Braadslede	2		170-190	20-30

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Zandtaartdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2	☐	170-190	60-70
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1	☐	210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede	2	☐	170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Braadslede	2	☐	170-190	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	3	☐	160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Braadslede	3	☐	140-160	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Braadslede	2	☐	210-230	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	180-200	40-50
Flammkuchen (voorverwarmen)	Braadslede	2	☐	250-270	10-15

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Braadslede	3	☒	140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Braadslede	3	☐	140-150	30-40
	Braadslede	3	☒	140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	130-140	40-55
Bitterkoekjes	Braadslede	2	☐	100-120	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	100-120	40-50
Schuimgebak	Braadslede	3	☒	80-100	100-150
Muffins	Rooster met muffinplaat	2	☐	170-190	20-25
	2 roosters met muffinplaten	3+1	☒	160-180	25-35
Deeg van bijv. soesjes	Braadslede	2	☐	210-230	30-40
Bladerdeeggebak	Braadslede	3	☒	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	170-190	35-45
Gistdeeggebak	Braadslede	2	☐	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	160-180	25-35

Brood en broodjes

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

Giet nooit water in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	☐	270	5
				200	30-40
Zuurdeegbrood van kg bloem	Braadslede	2	☐	270	8
				200	35-45
Plat rond brood	Braadslede	2	☐	270	10-15
Broodjes (niet voorverwarmen)	Braadslede	3	☐	200-220	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Braadslede	3	☐	180-200	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	160-180	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

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

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

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

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

Opgaven in de tabellen:

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

Braden

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

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

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

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

Grillen

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

Gril altijd in een gesloten oven.

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

Keer de grillstukken na 2/3 van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

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

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

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

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


































Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

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

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

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsschenkel	1,5 kg	open	2		210-230	140
Varkensvlees						
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkensfricandeau	500 g	Rooster + braadslede	3+1		220-230	30
Varkensvlees, mager	1,0 kg	open	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Casselerib met been	1,0 kg	gesloten	2		200-220	70
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	20
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamszadel met been	1,5 kg	open	2		190	60
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		150-170	120
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Wild zwijn	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60
Gehakt						
Gebraden gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worstjes						
Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15

Gevogelte

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

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na $\frac{2}{3}$ van de opgegeven tijd keren.

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

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

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

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		200-220	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		190-210	80-90
Kip, gehalveerd	500 g per stuk	Rooster	2		220-240	40-50
Stukken kip	elk 150 g	Rooster	3		210-230	30-40
Stukken kip	elk 300 g	Rooster	3		220-240	35-45
Kipfilets	200 g per stuk	Rooster	2		3	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	300 g per stuk	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzenbouten	400 g per stuk	Rooster	3		220-240	50-60
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		190-210	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	80-90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Keer visstukken na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een

ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabiel.

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

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	elk ca. 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		180-200	70-80
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	20-30

Tips voor het braden en grillen

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

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Plaats de vormen altijd op het rooster.

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

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarming methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Soufflé	Ovenschaal	2		170-190	35-45
	Portievormpjes	2		190-210	25-30
Pastaschotel	Ovenschaal	2		200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2		180-200	45-50
Gegratineerde gerechten					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	60-80
Toast					
12 stuks, gegratineerd	Rooster	4		3	5-8

Kant-en-klaar producten


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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarming methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		190-210	15-25
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		180-200	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Braadslede	3		180-200	20-30
Minipizza	Braadslede	3		190-210	10-20
Pizza, diepvries					
Pizza (voorverwarmen)	Braadslede	3		190-210	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3		200-220	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		210-230	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		170-190	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		210-230	15-25
Brood en banket, voorgebakken					
Voorgebakken broodjes, voorgebakken baguettes	Braadslede	3		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		220-240	10-20
Kipsticks, kipnuggets	Braadslede	3		200-220	15-25
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3		200-220	35-40



Bijzondere gerechten

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

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

Yoghurt maken

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.

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

Ontdooien

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


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

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

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

Diepvriesproducten

bijv. slagroomtaarten, crêmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak

Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmet hode	Temperatuur
Rooster	1		De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld

Drogen

Met 3D-hetelucht  kunt u uitstekend drogen.





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

Laat ze goed afdruipe en droog ze af.

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

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

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

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

Inmaak

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

Attentie!

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

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

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

Vorbereiden

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

Instellen

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

Inmaak

Fruit

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

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

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

Groente

Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente

ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

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

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

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

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites,

toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen	<ul style="list-style-type: none">■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

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

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

Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen

Sprits:

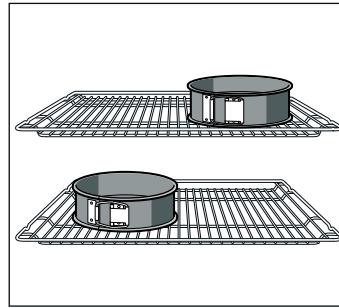
Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:

Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:

Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



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

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits (voorverwarmen*)	Bakplaat	3	☐	140-150	30-40
	Bakplaat	3	☒	140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	130-140	40-55
Small cakes (voorverwarmen*)	Bakplaat	3	☐	150-170	20-35
	Bakplaat	3	☒	150-170	20-35
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	140-160	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	130-150	35-55
Waterbiscuit (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2	☐	160-170	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2	☒	160-170	25-40
Bedekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

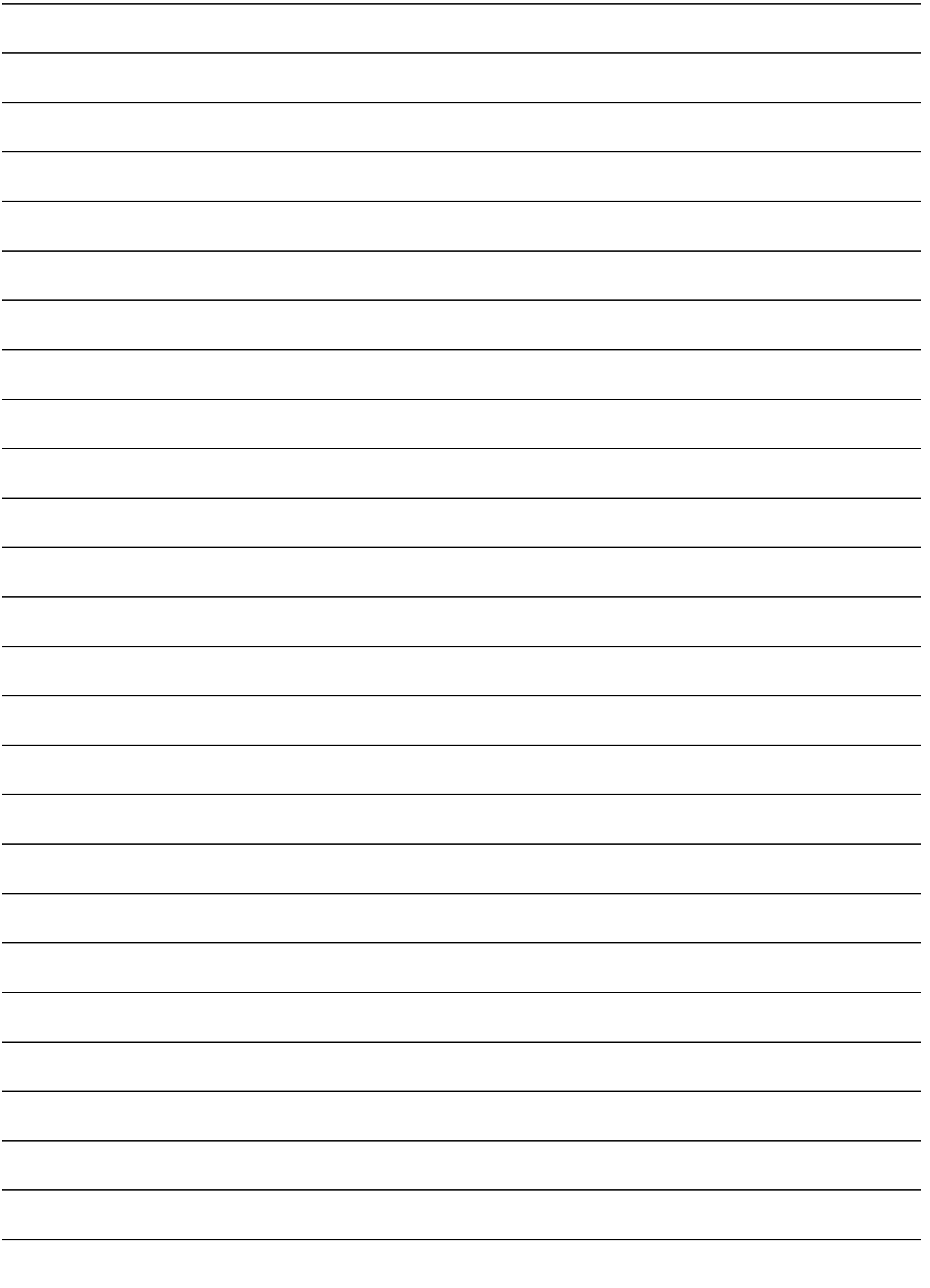
* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

Grillen

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

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

* Na 2/3 van de tijd keren





Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND