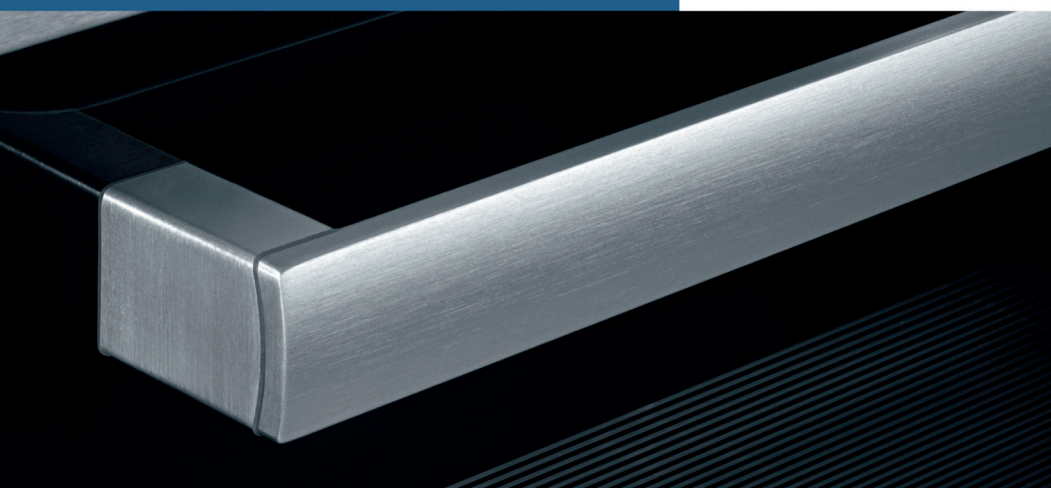




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Inbouwoven  
HBG38B9B0**



**BOSCH**

**nl** Gebruiksaanwijzing



# Inhoudsopgave

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>  | <b>4</b>  |
| Oorzaken van schade                          | 5         |
| <b>Uw nieuwe oven</b>                        | <b>5</b>  |
| Bedieningspaneel                             | 5         |
| Toetsen                                      | 6         |
| Draaiknop                                    | 6         |
| Display                                      | 6         |
| Temperatuurregeling                          | 6         |
| Binnenruimte                                 | 6         |
| <b>De toebehoren</b>                         | <b>7</b>  |
| Toebehoren plaatsen                          | 7         |
| Extra toebehoren                             | 7         |
| Klantenservice-artikelen                     | 8         |
| <b>Voor het eerste gebruik</b>               | <b>9</b>  |
| Eerste instellingen                          | 9         |
| Binnenruimte opwarmen                        | 9         |
| Toebehoren reinigen                          | 9         |
| <b>Oven in- en uitschakelen</b>              | <b>9</b>  |
| Inschakelen                                  | 9         |
| Uitschakelen                                 | 10        |
| <b>Oven instellen</b>                        | <b>10</b> |
| Verwarmingsmethoden                          | 10        |
| Verwarmingsmethode en temperatuur instellen  | 10        |
| Insteladvies                                 | 11        |
| Snelvoorverwarming instellen                 | 11        |
| <b>Tijdfuncties</b>                          | <b>12</b> |
| Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg | 12        |
| Tijdsduur instellen                          | 12        |
| De eindtijd op een later tijdstip zetten     | 12        |
| Kookwekker instellen                         | 13        |
| Tijd instellen                               | 13        |
| <b>Memory</b>                                | <b>13</b> |
| Instellingen in Memory opslaan               | 13        |
| Memory starten                               | 13        |
| <b>Sabbatinstelling</b>                      | <b>14</b> |
| Sabbatinstelling starten                     | 14        |
| <b>Kinderslot</b>                            | <b>14</b> |
| <b>Basisinstellingen</b>                     | <b>14</b> |
| Basisinstellingen wijzigen                   | 16        |
| <b>Automatische uitschakeling</b>            | <b>16</b> |
| <b>Reinigingssysteem</b>                     | <b>16</b> |
| Voor de reiniging                            | 16        |
| Reinigingsstand instellen                    | 16        |
| Na afloop van de reiniging                   | 17        |
| <b>Onderhoud en reiniging</b>                | <b>17</b> |
| Schoonmaakmiddelen                           | 17        |
| Inschuifrails verwijderen en bevestigen      | 18        |
| Grillelement naar beneden klappen            | 18        |
| Ovendeur verwijderen en inbrengen            | 18        |
| Deurruiten verwijderen en inbrengen          | 19        |
| <b>Wat te doen bij storingen?</b>            | <b>20</b> |
| Storingstabel                                | 20        |
| Ovenlamp aan het plafond vervangen           | 20        |
| Linkerovenlamp vervangen                     | 21        |
| Glazen afscherming                           | 21        |

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Servicedienst</b>                         | <b>21</b> |
| E-nummer en FD-nummer                        | 21        |
| <b>Energie en milieu</b>                     | <b>21</b> |
| Verwarmingsmethode Hetelucht eco             | 21        |
| Energie besparen                             | 22        |
| Milieuvriendelijk afvoeren                   | 23        |
| <b>Automatische programma's</b>              | <b>23</b> |
| Vormen                                       | 23        |
| Gerecht voorbereiden                         | 23        |
| Programma's                                  | 23        |
| Programma kiezen en instellen                | 26        |
| Individueel aanpassen                        | 27        |
| Tips voor de automatische programma's        | 27        |
| <b>Voor u in onze kookstudio uitgetest</b>   | <b>28</b> |
| Gebak                                        | 28        |
| Tips voor het bakken                         | 30        |
| Vlees, gevogelte, vis                        | 31        |
| Tips voor het braden en grillen              | 33        |
| Langzaam garen                               | 33        |
| Tips voor het langzaam garen                 | 34        |
| Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast | 34        |
| Kant-en-klaar producten                      | 35        |
| Bijzondere gerechten                         | 36        |
| Ontdooien                                    | 36        |
| Drogen                                       | 36        |
| Inmaak                                       | 36        |
| <b>Acrylamide in levensmiddelen</b>          | <b>37</b> |
| <b>Testgerechten</b>                         | <b>38</b> |
| Bakken                                       | 38        |
| Grillen                                      | 38        |

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

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

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

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

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

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

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

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

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

### **Risico van brand!**

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het

stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

### **Risico van verbranding!**

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

### **Kans op verbranding!**

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

### **Risico van letsel!**

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

## Kans op een elektrische schok!

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

## Risico van verbranding!

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens de reinigingsfunctie. De apparaatdeur nooit aanraken. Het toestel

laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

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

## Uw nieuwe oven

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

## Bedieningspaneel

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



## Toetsen

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

| Symbool                                                                           | Functie van de toets                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Verwarmingsmethode en temperatuur kiezen                                                                                                                                                                                                      |
|   | Automatische programma's kiezen                                                                                                                                                                                                               |
|   | Reinigingssysteem kiezen<br>Deze toets is niet bezet. Pas nadat u het zelfreinigende plafond en de zijdelen heeft aangebracht en hierna het reinigingssysteem in de basisinstellingen heeft geactiveerd, kunt u het reinigingssysteem kiezen. |
|   | op het display een regel naar beneden gaan                                                                                                                                                                                                    |
|   | op het display een regel naar boven gaan                                                                                                                                                                                                      |
|   | lang indrukken = Memory kiezen<br>kort indrukken = Memory opslaan                                                                                                                                                                             |
|   | Snelvoorverwarming inschakelen                                                                                                                                                                                                                |
|   | Menu Tijdfuncties openen en sluiten                                                                                                                                                                                                           |
|   | Ovenlamp uit- en inschakelen                                                                                                                                                                                                                  |
|   | kort indrukken = informatie opvragen<br>lang indrukken = menu Basisinstellingen openen en sluiten                                                                                                                                             |
|   | Kinderslot activeren/deactiveren                                                                                                                                                                                                              |
|   | Oven in- en uitschakelen                                                                                                                                                                                                                      |
|  | kort indrukken = werking starten/onderbreken<br>lang indrukken = werking onderbreken                                                                                                                                                          |

## Draaiknop

Met de draaiknop  kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.

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

## Display

Het display is opgedeeld in verschillende zones:

- Titel, verschijnt alleen voor de start
- Instelbereik
- Statusregel

### Titel

In de bovenste regel wordt de gekozen functie weergegeven, bijv. Verwarmingsmethoden, Programma's, Tijdfuncties, etc. Rechts daarnaast geven de pijlen aan in welke richting u met de toetsen  en  kunt navigeren. Na de start verdwijnt de titel.

### Instelbereik

In het instelbereik verschijnen voorgestelde waarden, die u kunt wijzigen. Met de navigatietoetsen  en  gaat u van de ene regel naar de andere. De regel waarin u zich momenteel bevindt wordt door haakjes links en rechts aangegeven. De waarde tussen de haakjes kunt u met de draaiknop wijzigen.

### Statusregel

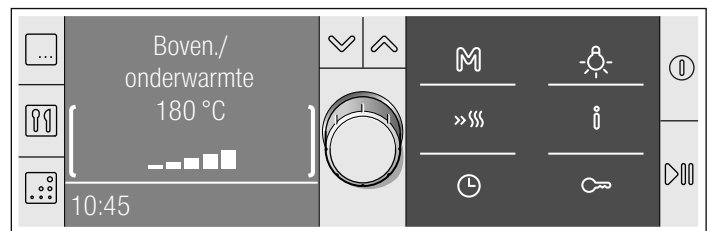
De statusregel bevindt zich onder in het display. Deze geeft de actuele tijd, aflopende tijdfuncties of het ingestelde kinderslot weer. Voor de start krijgt u, afhankelijk van de instelling, korte instructieteksten voor het instellen.

## Temperatuurregeling

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

### Verwarmingscontrole

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



Bij de grill- en reinigingsstanden verschijnen de balken niet.

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

### Restwarmte

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

## Binnenruimte

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

### Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Bij ingestelde temperaturen tot 60 °C gaat de lamp uit. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

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

Met de toets  kunt u de lamp uit- en inschakelen.

### Koelventilator

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

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

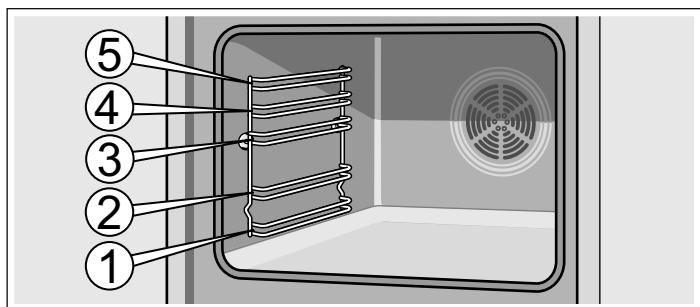
# De toebehoren

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

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

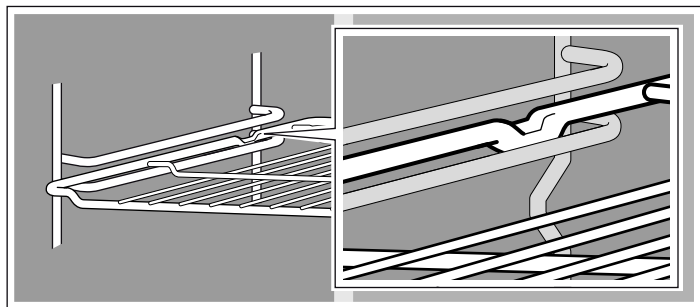
## Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de toebehoren de deurruit niet raken.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden genomen.

Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.



**Aanwijzing:** Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

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.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden  inschuiven.



### Emaillen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.



### Braadslede

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

Plaats de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur.

## Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid en de online-bestelmogelijkheid van extra toebehoren varieert in de verschillende landen, zie hiervoor de verkoopdocumentatie.

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

| Extra toebehoren  | HEZ nummer | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rooster           | HEZ334000  | Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Emaillen bakplaat | HEZ331003  | Voor gebak en koekjes.<br>Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Braadslede        | HEZ332003  | Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.<br>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.<br>Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3.<br>Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster. |
| Pizzaplaat        | HEZ317000  | Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.                                                                                                                                               |

| Extra toebehoren                                                                           | HEZ nummer | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                       | HEZ331011  | 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                                                              | HEZ332011  | Vochtige taart, gebak, diepvriesgerechten en grote stukken vlees laten gemakkelijker los van de braadslede. Braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven schuiven.                                                                                                                                                  |
| Braadpan met inzetrooster                                                                  | HEZ333003  | Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Deksel voor de braadpan                                                                    | HEZ333001  | Het deksel maakt er een echte braadpan van.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Glazen braadpan                                                                            | HEZ915001  | De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en oven-schotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.                                                                                                                                                  |
| Telescooprails                                                                             |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2-voudig                                                                                   | HEZ338250  | Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.                                                                                                                                                                                                              |
| 3-voudig                                                                                   | HEZ338352  | Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.<br>De 3-voudige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.                                                                                                                            |
| 3-voudige volledige uitschuifvoorziening                                                   | HEZ338356  | Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.<br>De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.                                                                                                           |
| 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie                                   | HEZ338357  | Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De uitschuifrails klikken in, zodat de toebehoren er gemakkelijk op kunnen worden gelegd.<br>De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met draaispit. |
| Zelfreinigende zijwanden                                                                   |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Apparaten met één ovenlamp                                                                 | HEZ339020  | Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte tijdens het gebruik vanzelf wordt gereinigd, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen.                                                                                                                                                                                                        |
| Apparaten met één ovenlamp en braadautomaat                                                | HEZ339020  | Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte tijdens het gebruik vanzelf wordt gereinigd, 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 binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.                                                                                                                                                                                                                        |
| Apparaten met twee ovenlampen en een inklapbaar grillverwarmingselement                    | HEZ329023  | Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte 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 binnenruimte 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.<br>Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (z. B. HBA38B750)                                                                                                           |
| Systeem-stoomapparaat                                                                      | HEZ24D300  | Voor het gezond klaarmaken van groente en vis.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Klantenservice-artikelen

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

de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

|                                                     |                    |                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken | Artikel-nr. 311134 | Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt. |
| Oven-grillreiniger-gel                              | Artikel-nr. 463582 | Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.                                                                                                      |

|                                        |                    |                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Microvezeldoek met honingraatstructuur | Artikel-nr. 460770 | Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.   |
| Deurbeveiliging                        | Artikel-nr. 612594 | Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht. |

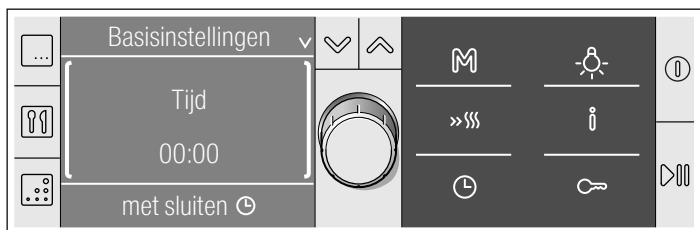
## Voor het eerste gebruik

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

- Stel de tijd in
- Wijzig indien gewenst de taal voor de tekstweergave
- Verwarm de binnenruimte
- Reinig de accessoires
- Lees de veiligheidsinstructies in het begin van de gebruikershandleiding. Deze zijn heel belangrijk.

### Eerste instellingen

Nadat uw nieuwe apparaat is aangesloten, verschijnt op het display in de bovenste regel de tekst "Grundeinstellung" (Basisinstelling). Stel de tijd en eventueel de taal in voor het tekstdisplay. Standaard is Duits ingesteld.



#### Tijd instellen en taal wijzigen

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. De toets indrukken.  
"Sprache wählen: deutsch" verschijnt.
3. Met de draaiknop de gewenste taal instellen. Er zijn 30 verschillende talen mogelijk.
4. De toets indrukken.

Tijd en taal zijn overgenomen. De actuele tijd wordt weergegeven op het display.

**Aanwijzing:** U kunt de taal op elk moment wijzigen. Zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

### Binnenruimte opwarmen

Om het "nieuwe" luchtje van de oven te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

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

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

Warm de oven op met boven- en onderwarmte en 240 °C.

1. De toets indrukken.  
Het begindisplay met de toetsenomschrijving verschijnt.
2. Direct hierna op de toets drukken.  
In de bovenste regel verschijnt de tekst "Verw.-methoden". In het instelbereik worden 3D-hetelucht en 160 °C voorgesteld. De haakjes staan nu om de verwarmingsmethode.
3. Met de draaiknop de verwarmingsmethode wijzigen in boven- en onderwarmte.
4. Met de toets naar de temperatuur gaan.  
De haakjes staan nu om de temperatuur.
5. Met de draaiknop 240 °C instellen.
6. De toets indrukken.  
De oven start. De tekst "Verw.-methoden" verdwijnt. Onder in het display verschijnt de statusregel met de tijd.
7. Na 60 minuten de oven met de toets uitschakelen.

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

### Toebehoren reinigen

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

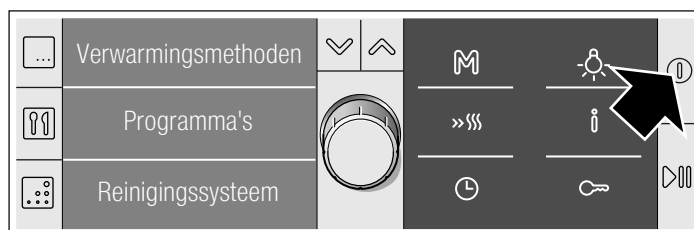
## Oven in- en uitschakelen

Met de toets schakelt u de oven in en uit.

### Inschakelen

De toets indrukken.

Het begindisplay met de toetsenomschrijving verschijnt.

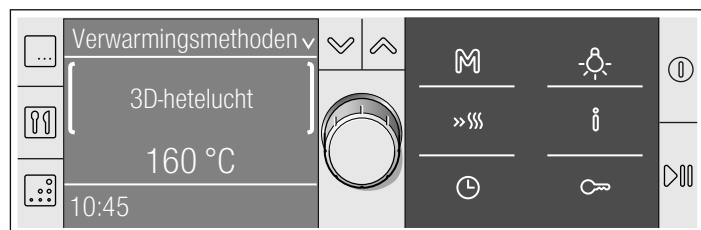


Kies de gewenste functie:

- Toets = verwarmingsmethoden
- Toets = programma's
- Toets = reinigingssysteem

- Toets M = opgeslagen memory-instelling

Wanneer u binnen de volgende seconden niet op een toets drukt, wordt een voorstel gedaan voor een instelling. Dit is altijd de verwarmingsmethode 3D-hetelucht en 160 °C.



U kunt op elk moment een andere functie kiezen.

Hoe u deze instelt kunt u in detail lezen in de afzonderlijke hoofdstukken.

## Uitschakelen

De toets ⓘ indrukken. De oven schakelt uit, de tijd verschijnt in het display.

## Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen

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

### Verwarmingsmethoden

Voor uw oven is een groot aantal verwarmingsmethoden beschikbaar. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingswijze kiezen.

| Verwarmingsmethode en temperatuurbereik | Toepassing                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3D-hetelucht<br>30-275 °C               | Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.                                                                                          |
| Hetelucht Eco*<br>30-275 °C             | Voor taart en gebak, ovenschotels, diepvries- en kant-en-klaarproducten, vlees en vis, op één niveau zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de binnenruimte.      |
| Boven- en onderwarmte<br>30-300 °C      | Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden.                                                                                                         |
| Hydrobakken<br>30-300 °C                | Voor gistgebak, bijv. brood, broodjes of broodvlecht en voor brandeeggebak, bijv. soesjes of biscuit. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden. De vochtigheid die afkomstig is van de levensmiddelen blijft als waterdamp in de binnenruimte. |
| Pizzastand<br>30-275 °C                 | Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. De warmte komt van onderen en van het ronde verwarmingselement aan de achterkant.                                                                 |

| Verwarmingsmethode en temperatuurbereik                          | Toepassing                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Intensieve warmte<br>30-300 °C                                   | Voor gerechten met een knapperige bodem. De warmte komt van boven en bijzonder sterk van beneden.                                                                                  |
| Onderwarmte<br>30-300 °C                                         | Voor het inkoken en nabakken of -roosteren. De warmte komt van onderen.                                                                                                            |
| Circulatiegrillen<br>30-300 °C                                   | Voor het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht. |
| Grill, groot<br>Grillstanden: 1 (zwak), 2 (gemiddeld), 3 (sterk) | Voor het grillen van steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.                                                           |
| Grill, klein<br>Grillstanden: 1 (zwak), 2 (gemiddeld), 3 (sterk) | Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.                                      |
| Langzaam garen<br>70-90 °C                                       | Voor het gezond klaarmaken van malse stukken vlees. De warmte komt bij een vrij lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.                                             |
| Ontdooien<br>30-60 °C                                            | Voor het ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.                                                              |
| Voorverwarmen<br>30-70 °C                                        | Voor het voorverwarmen van servies, bijv. van porselein of glas.                                                                                                                   |
| Warm houden<br>60-100 °C                                         | Voor het warm houden van bereide gerechten.                                                                                                                                        |
| Insteladvies                                                     | Insteladvies voor vele gerechten.                                                                                                                                                  |

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

### Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

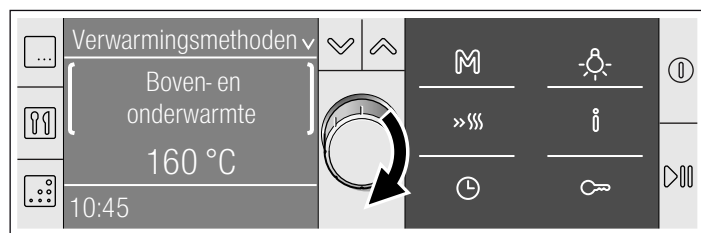
Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, 185 °C.

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

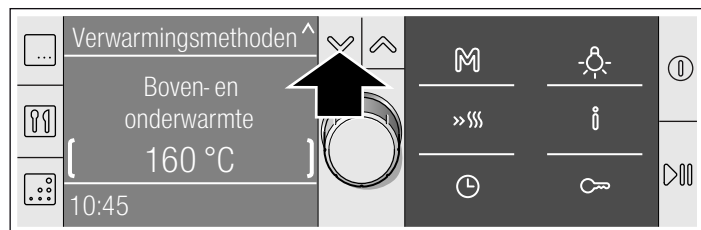
U kunt deze instelling direct met de toets >|| starten.

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

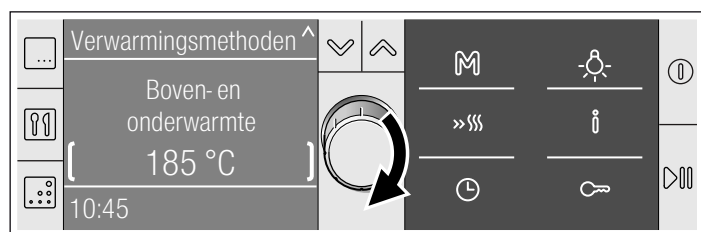
1. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.



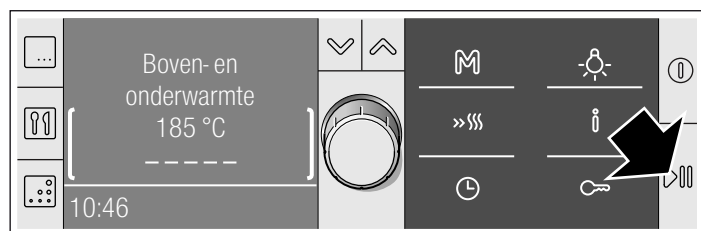
2. Met de toets naar de temperatuur gaan.



3. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.



4. De toets indrukken.  
De oven start.



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

### Ovendeur tussentijds openen

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

### Werking onderbreken

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

### Temperatuur of grillstand wijzigen

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

### Functie afbreken

De toets ingedrukt houden tot 3D-hetelucht en 160 °C verschijnen. U kunt opnieuw instellen.

### Informatie opvragen

De toets kort indrukken. De eerste informatie verschijnt. Alle andere informatie met de draaiknop opvragen. U krijgt informatie over de opwarmtemperatuur, de verwarmingsmethoden, de inschuifhoogtes en toebehoren.

### Tijdsduur instellen

Zie het hoofdstuk *Tijdfuncties*, tijdsduur instellen.

### De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

## Insteladvies

Wanneer u een gerecht uit het insteladvies kiest, zijn de optimale instelwaarden al ingesteld. U kunt kiezen uit veel verschillende categorieën. U vindt een groot aantal gerechten met onze insteladviezen, van gebak, brood, gevogelte, vis, vlees en wild tot ovenschotels en kant-en-klare producten. De temperatuur en tijdsduur kunt u wijzigen. De verwarmingsmethode is vast ingesteld.

Via diverse selectieniveaus komt u bij de gerechten. Probeer het maar eens. Bekijk het uitgebreide scala aan gerechten.

### Gerecht selecteren

1. De toets indrukken.  
3D-hetelucht, 160 °C verschijnt als voorstel op het display.
2. Draaiknop naar links op het insteladvies draaien.  
De eerste gerechtcategorie verschijnt.
3. Met de toets naar de gerechtcategorie gaan en met de draaiknop de gewenste categorie selecteren.  
Met de toets gaat u naar het eerste niveau. Met de draaiknop maakt u dan de volgende keuze.  
Tot slot verschijnt de instelling voor het gekozen gerecht. U kunt de temperatuur wijzigen, de verwarmingsmethode niet.
4. De toets indrukken.  
De werking start. De tijdsduur verschijnt in de statusregel en loopt af.

### De tijdsduur is afgelopen

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

### Temperatuur of grillstand wijzigen

Met de draaiknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

### Tijdsduur veranderen

De toets indrukken en met de draaiknop de tijdsduur wijzigen. De toets indrukken.

### Informatie opvragen

De toets indrukken en met de draaiknop informatie opvragen.

### De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

## Snelvoorverwarming instellen

De functie Snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

### Geschikte verwarmingsmethoden

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

### Geschikte temperaturen

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

## Snelvoorverwarming instellen

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

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

## Aanwijzingen

- Wanneer u de verwarmingsmethode wijzigt, wordt de functie Snelvoorverwarming afgebroken.

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

## Snelvoorverwarming afbreken

De toets »»» indrukken. Het symbool verdwijnt.

# Tijdfuncties

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

Wanneer de oven is uitgeschakeld:

- Kookwekker instellen
- Tijd instellen

Wanneer de oven is ingeschakeld:

- Tijdsduur instellen
- De eindtijd op een later tijdstip zetten
- Kookwekker instellen

## Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg

1. Het menu met de toets ⌚ openen.
2. Met de toets ∨ of ∧ van regel wisselen en met de draaiknop de tijd of tijdsduur instellen.
3. Menu met de toets ⌚ sluiten.

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

## Tijdsduur instellen

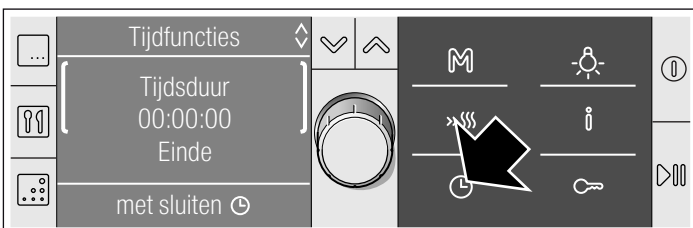
Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de oven automatisch na het verstrijken van deze tijdsduur uitgeschakeld. De oven warmt niet meer op.

Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

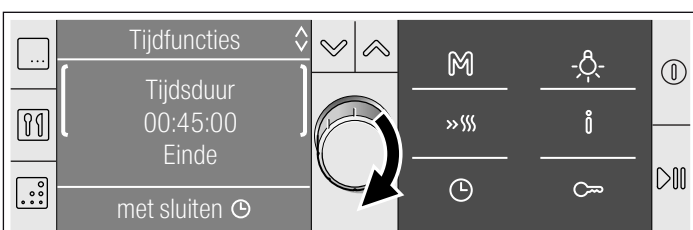
**Aanwijzing:** U kunt alleen uren en minuten instellen.

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

1. De toets ⌚ indrukken.  
Het menu Tijdfuncties gaat open.



2. Met de draaiknop de bereidingsduur instellen.



3. De toets ⌚ indrukken.  
Het menu Tijdfuncties wordt gesloten.
4. Wanneer de oven nog niet gestart is, de toets ▷⏏ indrukken.  
Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

## De tijdsduur is afgelopen

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

## Tijdsduur afbreken

Menu met de toets ⌚ openen. De tijdsduur met de draaiknop op 00:00:00 zetten. Het menu met de toets ⌚ sluiten.

## Tijdsduur veranderen

Het menu met de toets ⌚ openen. Met de draaiknop de tijdsduur wijzigen. Het menu met de toets ⌚ sluiten.

## De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

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

- alle verwarmingsmethoden en alle gerechten uit de insteladviezen
- vele programma's
- en bij het reinigingssysteem

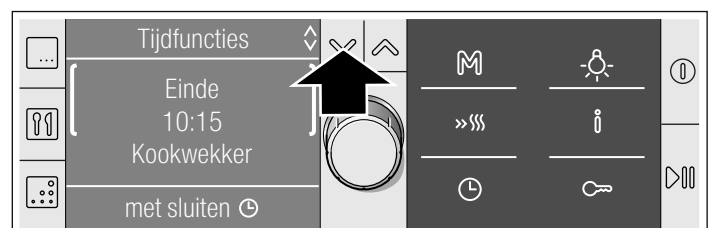
Voorbeeld: u plaatst om 9.30 uur het gerecht in de binnenruimte. De bereidingsduur bedraagt 45 minuten en het gerecht is om 10.15 uur klaar. U wilt echter dat het om 12.45 uur klaar is.

Verschuif de eindtijd van 10.15 uur naar 12.45 uur. De oven gaat over in de wachtstand. Het programma gaat om 12.00 uur van start en is om 12.45 uur klaar.

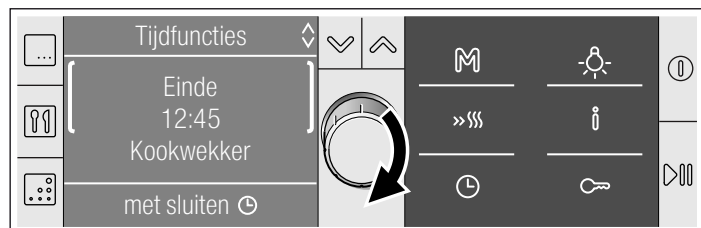
## Einde op een later tijdstip zetten

Voorwaarde: de ingestelde functie is niet gestart. Er moet een tijdsduur zijn ingesteld. Het menu Tijdfuncties ⌚ is geopend.

1. Met de toets ∨ naar "Einde" gaan. In de tweede regel wordt het tijdstip weergegeven waarop de functie is afgerond.



2. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip instellen.



3. Met de toets het menu Tijdfuncties sluiten.

4. Met de toets bevestigen.

De instelling is opgeslagen. De oven bevindt zich in de wachtstand ... . In de statusregel wordt de eindtijd weergegeven. Het programma start op het juiste tijdstip. Het verloop van de tijdsduur is te zien in de statusregel.

### De tijdsduur is afgelopen

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

### Eindtijd corrigeren

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de standby-modus bevindt. Hiervoor het menu met de toets openen. De toets indrukken en met de draaiknop de eindtijd corrigeren. Het menu met de toets sluiten.

### Eindtijd afbreken

Dit is mogelijk zolang de oven zich in de standby-modus bevindt. Hiervoor het menu met de toets openen. De toets indrukken en met de draaiknop de eindtijd terugdraaien. Het menu met de toets sluiten.

### Kookwekker instellen

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

1. De toets indrukken.

Het menu Tijdfuncties gaat open.

2. Met de draaiknop de looptijd voor de kookwekker instellen.

3. Met de toets het menu Tijdfuncties sluiten.

Het display keert terug naar de vorige toestand. Het symbool voor de wekker en de aflopende tijd wordt weergegeven.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. De tijd is verstreken. Op het display staat 00:00. Met de toets kunt u het signaal voortijdig wissen.

### Looptijd afbreken

Met de toets het menu Tijdfuncties openen. Met de draaiknop de tijd terugdraaien naar 00:00. Het menu met de toets sluiten.

### Looptijd wijzigen

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

### Tijd instellen

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

### Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking verschijnt op het display de tekst "Basisinstelling".

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

2. De toets indrukken.

De tijd is opgeslagen.

### Tijd wijzigen

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd.

1. De toets indrukken.

Het menu Tijdfuncties gaat open.

2. Met de toets naar de tijd gaan.

3. Met de draaiknop de tijd wijzigen.

4. De toets indrukken.

Het menu Tijdfuncties wordt gesloten. De tijd is gewijzigd.

### Tijdsweergave uit

Wanneer de oven is uitgeschakeld, verschijnt in het display de actuele tijd. U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk *Basisinstellingen*.

## Memory

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

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

### Instellingen in Memory opslaan

Het reinigingssysteem kunt u niet opslaan.

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

2. De toets ingedrukt houden tot "Memory opgeslagen" verschijnt.

De opgeslagen instelling wordt op het display weergegeven en kan altijd worden gestart.

### Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

### Memory starten

De opgeslagen instellingen voor uw gerecht kunt u altijd starten.

1. De toets kort indrukken.

De opgeslagen instellingen worden weergegeven. Wanneer "Geheugenplaats leeg" verschijnt, is geen instelling opgeslagen. U kunt Memory niet starten. Sla eerst de gewenste instelling op, zoals omschreven onder Memory opslaan.

2. De toets indrukken.

De memory-instelling start.

### Instellingen veranderen

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

# Sabbatinstelling

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

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

## Sabbatinstelling starten

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

1. De toets  indrukken.  
Op het display wordt 3D-hetelucht, 160 °C voorgesteld.
2. Draaiknop naar links op de sabbatinstelling draaien.
3. Met de toets  naar de temperatuur gaan en met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.

4. Met de toets  het menu Tijdfuncties openen.  
Er wordt 27:00 uur voorgesteld.

5. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.

6. De toets  indrukken.

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

### De tijdsduur is afgelopen

De oven warmt niet meer op.

### De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

### Sabbatinstelling afbreken

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

# Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen de oven per ongeluk inschakelen of een instelling veranderen, is hij voorzien van een kinderslot.

### Kinderslot activeren

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

Het bedieningsveld is geblokkeerd.

### Blokking opheffen

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

**Aanwijzing:** Al is het kinderslot actief, dan kunt u de oven toch met  of door lang op de toets  te drukken uitschakelen, de wekker instellen, de tijd veranderen en het geluidssignaal uitschakelen.

# Basisinstellingen

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

**Aanwijzing:** In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de mogelijke wijzigingen. Op het display worden alleen de basisinstellingen weergegeven die bij uw apparaat passen.

| Basisinstellingen                | Mogelijkheden                                                   | Toelichting                                                                                                                      |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taal kiezen:<br>Nederlands       | er zijn 29 andere talen mogelijk                                | Taal voor de displayteksten                                                                                                      |
| Signaal tijdsduur:<br>gemiddeld  | gemiddeld = 2 minuten<br>kort = 10 seconden<br>lang = 5 minuten | Geeft aan hoelang het signaal na afloop van een tijdsduur te horen is.                                                           |
| Toetssignaal:<br>uit             | aan<br>uit                                                      | Bevestigingsgeluid bij het indrukken van een toets<br>*Uitzondering: bij het in- en uitschakelen is altijd een signaal te horen. |
| Display-helderheid:<br>gemiddeld | dag<br>gemiddeld<br>nacht                                       | Displayverlichting                                                                                                               |
| Contrast:<br>○○○●○○○- +          | bijv. sterker<br>○○○○●○○- +                                     | Display-contrast                                                                                                                 |
| Tijdsindicatie:<br>aan           | aan<br>uit                                                      | Tijdsindicatie wanneer de oven is uitgeschakeld<br>* De tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt weergegeven.                  |
| Ovenlamp bij werking:<br>aan     | aan<br>uit                                                      | Verlichting in de binnenruimte                                                                                                   |

| Basisinstellingen                         | Mogelijkheden                                              | Toelichting                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verder na deur sluiten:<br>automatisch    | automatisch<br>uit                                         | De manier waarop de werking van de oven na het openen en weer sluiten van de deur wordt hervat.<br>*met  de werking voortzetten |
| Deurvergrendeling + kinderslot:<br>nee    | nee<br>ja                                                  | Vergrendeling van de ovendeur wanneer het kinderslot is geactiveerd.                                                                                                                                               |
| individueel aanpassen:<br>○○○●○○○- +      | bijv. bereidingsresultaat steeds intensiever<br>○○○○●○○- + | Het bereidingsresultaat van alle automatische programma's wijzigen.<br>naar rechts = intensiever<br>naar links = zwakker                                                                                           |
| Indicatie toetsenomschrijving:<br>aan     | aan<br>uit                                                 | Startdisplay verschijnt na het inschakelen van de oven                                                                                                                                                             |
| 3D-hetelucht<br>Voorstel: 160 °C          | van 30 tot max. 275 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Hetelucht eco<br>Voorstel: 160 °C         | van 30 tot max. 275 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Boven- en onderwarmte<br>Voorstel: 160 °C | van 30 tot max. 300 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Hydrobakken<br>Voorstel: 160 °C           | van 30 tot max. 300 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Pizzastand<br>Voorstel: 200 °C            | van 30 tot max. 275 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Intensieve warmte<br>Voorstel: 190 °C     | van 30 tot max. 300 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Onderwarmte<br>Voorstel: 150 °C           | van 30 tot max. 300 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Circulatiegrillen<br>Voorstel: 190 °C     | van 30 tot max. 300 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Grill, groot<br>Voorstel: sterk           | sterk<br>gemiddeld<br>zwak                                 | Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                                   |
| Grillen met draaispit<br>Voorstel: 250 °C | van 30 tot max. 300 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Grill, klein<br>Voorstel: sterk           | sterk<br>gemiddeld<br>zwak                                 | Voorgestelde stand voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                                   |
| Langzaam garen<br>Voorstel: 80 °C         | van 70 tot max. 90 °C                                      | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Ontdooien<br>Voorstel: 30 °C              | van 30 tot max. 60 °C                                      | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Voorverwarmen<br>Voorstel: 50 °C          | van 30 tot max. 70 °C                                      | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Warmhouden<br>Voorstel: 70 °C             | van 60 tot max. 100 °C                                     | Voorgestelde temperatuur voor de verwarmingsmethode permanent wijzigen                                                                                                                                             |
| Naloop koelventilator:<br>gemiddeld       | kort<br>gemiddeld<br>lang<br>zeer lang                     | Tijdsduur voor het nalopen van de koelventilator                                                                                                                                                                   |
| Reinigingssysteem:<br>nee                 | nee<br>ja                                                  | Instelling waarbij aangegeven wordt of het apparaat met zelfreinigend plafond en zijwanden = reinigingssysteem is uitgerust                                                                                        |
| Telescooprails:<br>nee                    | nee<br>ja                                                  | Instelling waarbij aangegeven wordt of het apparaat met telescooprails is uitgerust                                                                                                                                |
| Sabbatprogramma<br>nee                    | nee<br>ja                                                  | Zie het hoofdstuk Sabbatinstelling                                                                                                                                                                                 |

| Basisinstellingen                            | Mogelijkheden | Toelichting                                                   |
|----------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|
| Fabrieksinstelling opnieuw instellen:<br>nee | nee<br>ja     | Alle wijzigingen direct terugzetten naar de basisinstellingen |

## Basisinstellingen wijzigen

Voorwaarde: de oven dient uitgeschakeld te zijn.

Voorbeeld: basisinstelling tijdsduur geluidssignaal veranderen van gemiddeld in kort.

1. De toets  ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot de tekst "Basisinstelling" en de eerste Basisinstelling "Sprache wählen: deutsch" verschijnt.
2. Met de toets  de gewenste basisinstelling kiezen.

3. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.

4. Nu kunt u verdere basisinstellingen wijzigen. Hiervoor met de toets  of  naar de gewenste instelling gaan. Met de draaiknop de basisinstelling veranderen.

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

### Afbreken

De toets  indrukken. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

## Automatische uitschakeling

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

### Uitschakeling actief

De tekst "automatische uitschakeling" verschijnt op het display.

De werking is onderbroken. Wanneer u op een willekeurige toets drukt, verdwijnt de tekst. U kunt opnieuw instellen.

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

## Reinigingssysteem

Het reinigingssysteem regenereert de zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte.

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

### Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden achteraf aanbrengen

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

### Basisinstellingen wijzigen

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

### Reinigingsstanden

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

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

## Voor de reiniging

Neem de toebehoren en vormen uit de binnenruimte.

### Bodem van de binnenruimte schoonmaken

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

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

## Reinigingsstand instellen

1. De toets  indrukken.

Reinigingsstand 3 wordt voorgesteld. U kunt de reiniging direct starten.

Wanneer u de reinigingsstand wilt wijzigen:

2. Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand kiezen.

3. Met de toets  de reiniging starten.

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

### Na afloop van de reiniging

In de statusregel staat 00:00:00. De oven warmt niet meer op.

### Reiniging afbreken

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

### Reinigingsstand corrigeren

Na de start kan de reinigingsstand niet langer worden gewijzigd.

## De reiniging moet 's nachts worden uitgevoerd

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

# 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 raken, dient u zich te houden aan de opgaven in de tabel. Gebruik

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

| Bereik                                         | Schoonmaakmiddelen                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bedieningspaneel/<br>Buitenruit van de<br>deur | Glasreiniger:<br>Direct met een zachte doek droog wrijven.<br>Geen schraper gebruiken.                                                                                                                                                                         |
| Binnenruiten vna<br>de deur                    | Glasreiniger:<br>Met een zachte doek droog wrijven.<br>Geen schraper gebruiken.                                                                                                                                                                                |
| Glazen afscher-<br>ming van de oven-<br>lamp   | Warm zeepsop:<br>met een schoonmaakdoekje reinigen.                                                                                                                                                                                                            |
| Afdichting<br>Niet afnemen!                    | Warm zeepsop:<br>met een schoonmaakdoekje reinigen.<br>Niet schuren.                                                                                                                                                                                           |
| Inhangroosters                                 | Warm zeepsop:<br>laten weken en reinigen met een schoon-<br>maakdoekje of borstel.                                                                                                                                                                             |
| Telescooprails                                 | Warm zeepsop:<br>met een schoonmaakdoekje of borstel<br>schoonmaken.<br><br>Verwijder het smeervet niet van de uit-<br>schuifrails. U kunt ze het beste reinigen<br>wanneer ze ingeschoven zijn. Niet laten<br>weken of schoonmaken in de vaatwasma-<br>chine. |
| Toebehoren                                     | Warm zeepsop:<br>laten weken en reinigen met een schoon-<br>maakdoekje of borstel.                                                                                                                                                                             |

## Na afloop van de reiniging

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

## Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

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

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

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

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

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

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

## Attentie!

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

## Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

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

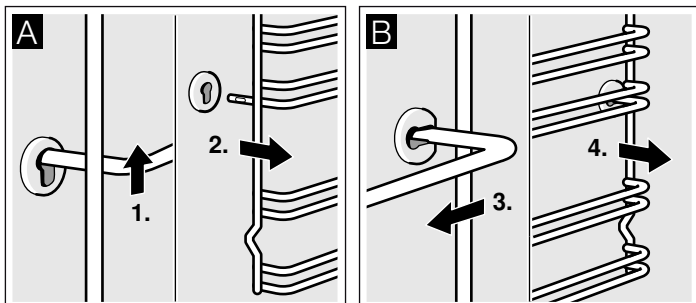
Bij sterke vervuiling een schuurspoonsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuurspoonsje of ovenreiniger.

## Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

### Inschuifrails verwijderen

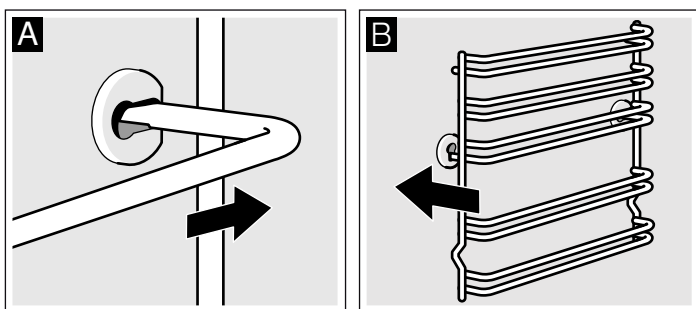
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



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

### Inhangroosters bevestigen

1. Inhangrooster 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. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

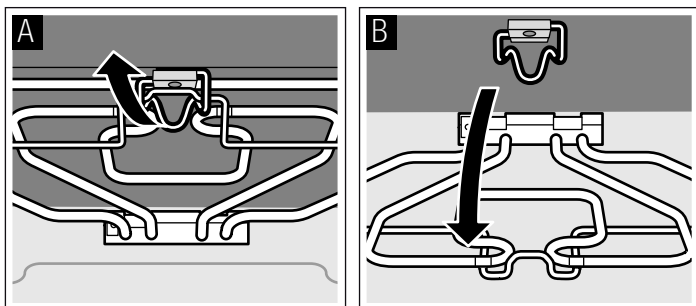
## Grillelement naar beneden klappen

Om het plafond te reinigen kunt u het grillelement naar beneden klappen.

### ⚠ Risico van verbranding!

De oven dient onverwarmd te zijn.

1. Grillelement vasthouden en de bevestigingsbeugel naar voren trekken tot hij hoorbaar inklikt (Afbeelding A).
2. Grillelement naar beneden klappen (Afbeelding B).



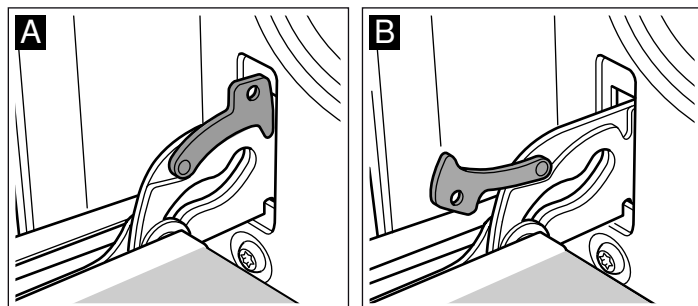
3. Na de reiniging het grillelement weer naar boven klappen en vasthouden.

4. Bevestigingsbeugel naar beneden trekken en hoorbaar laten inklinken.

## 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.

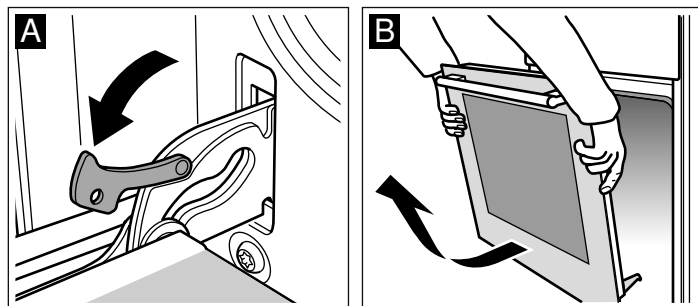


### ⚠ Risico van letsel!

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

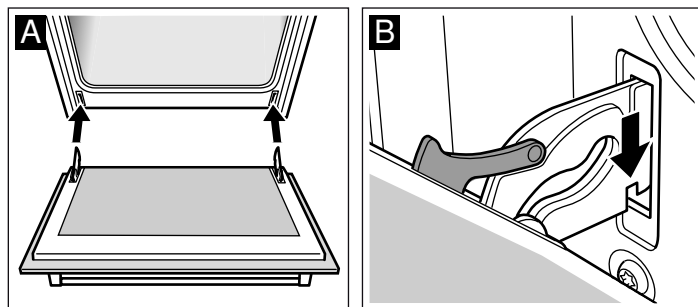
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



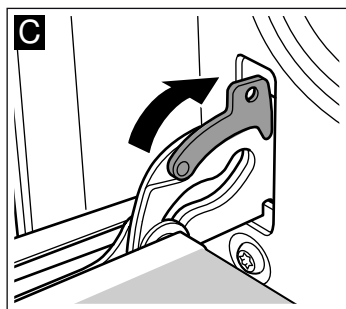
### Deur inbrengen

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!**

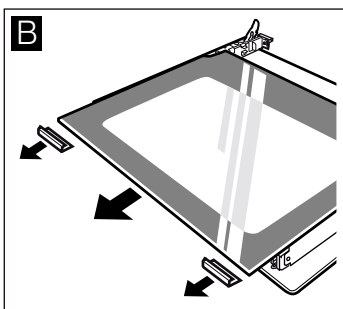
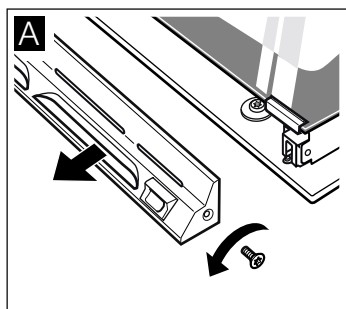
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

## **Deurruiten verwijderen en inbrengen**

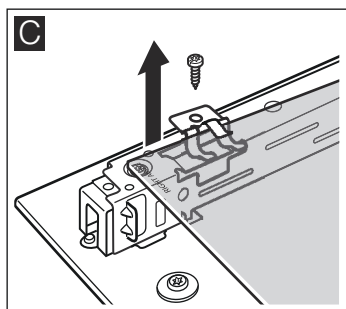
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

### **Verwijderen**

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



4. De grote klemmen rechts en links losschroeven. De ruit optillen en de klemmen van de ruit afnemen (Afbeelding C).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

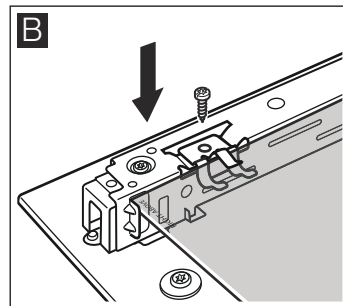
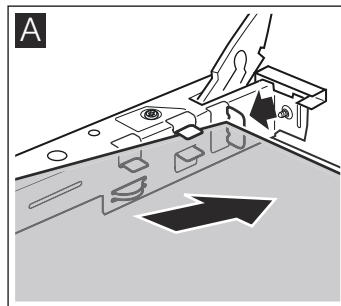
#### **⚠ Risico van letsel!**

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

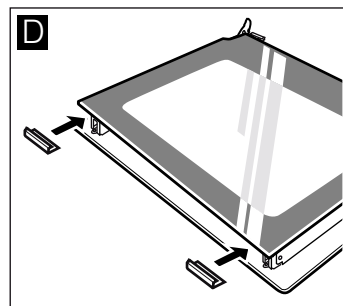
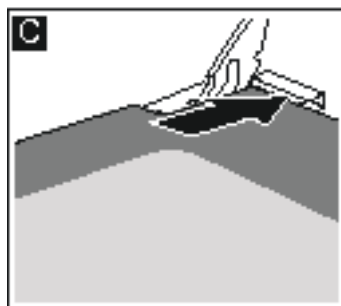
## **Inbrengen**

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

1. Onderste ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A)
2. Borgveren rechts en links op de ruit plaatsen, zo uitlijnen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden en vastschroeven (Afbeelding B).



3. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Let erop dat u hierbij de afdichting niet naar achteren schuift (Afbeelding C).
4. De beide kleine afdichtingen links en rechts weer aan de ruit bevestigen (Afbeelding D).



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

### **Kans op een elektrische schok!**

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

| Storing                                                                                                                                                               | Mogelijke oorzaak                                                            | Aanwijzing/oplossing                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet.                                                                                                                                              | Zekering defect                                                              | Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.                                                                                                                                                                                                              |
| Op het display verschijnt de tekst "Tijd 00:00". De weergegeven tijd is onjuist.                                                                                      | Stroomonderbreking                                                           | Stel de actuele tijd in en druk op de toets  .                                                                                                                               |
| De oven warmt niet op of de verwarmingsmethode kan niet worden ingesteld.                                                                                             | Verwarmingsmethode niet herkend.                                             | Stel nog eenmaal in.                                                                                                                                                                                                                                            |
| De oven warmt niet op. Op het display staat de tekst "Demo".                                                                                                          | De oven bevindt zich in de demomodus.                                        | Schakel de zekering in de meterkast uit en na ca. 20 seconden weer in. In de volgende 2 minuten de toets  vier seconden lang ingedrukt houden tot de tekst "Demo" verdwijnt. |
| Na het indrukken van de toets  verschijnt een instructie over het reinigingssysteem. | Het apparaat is niet uitgerust met het reinigingssysteem.                    | Pas wanneer u het zelfreinigende plafond en zijpanelen later installeert en het reinigingssysteem vervolgens in de basisinstellingen activeert, werkt deze toets. Zie het hoofdstuk <i>Reinigingssysteem</i> en het hoofdstuk <i>Basisinstellingen</i> .        |
| Op het display verschijnt "automatische uitschakeling".                                                                                                               | De automatische uitschakeling is geactiveerd. De oven schakelt zichzelf uit. | Druk op een willekeurige toets. De tekst verdwijnt. U kunt opnieuw instellen.                                                                                                                                                                                   |

## Foutmeldingen met E

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

Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmelding kunt u het probleem zelf oplossen.

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

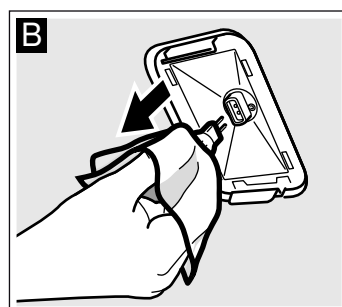
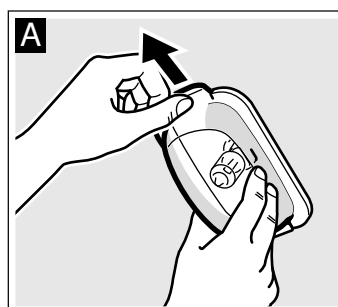
## Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 12V-halogenelampen, 10 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Houd de halogenelamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

### **Kans op een elektrische schok!**

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen strippen naar de zijkant drukken (Afbeelding A).
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afbeelding B). Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.



4. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Hierbij met één kant inbrengen en de andere kant vast aandrukken. Het glas zit nu vast.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

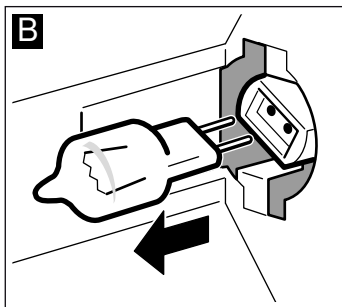
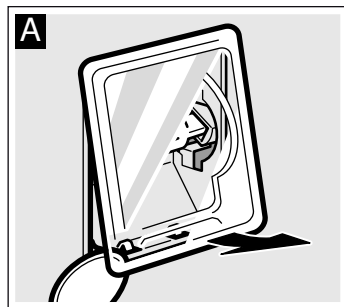
## Linkerovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 12V-halogenelampen, 10 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Houd de halogenelamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

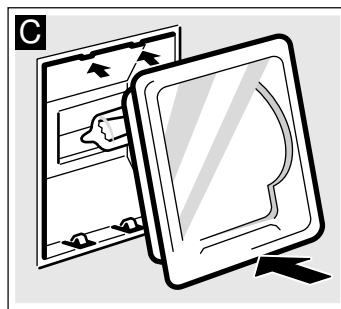
### ⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming verwijderen. De afscherming hiervoor met de hand van onderaf openen (Afbeelding A). Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afbeelding B). Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.



4. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Let erop dat de werving in het glas zich aan de rechterkant bevindt. Het glas van boven inbrengen en aan de onderkant stevig aandrukken (Afbeelding C). Het glas zit nu vast.



5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

## Glazen afscherming

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

## Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

### E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

| E-nr. | FD-nr. |
|-------|--------|
|       |        |

### Servicedienst ☎

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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

## Energie en milieu

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

### Verwarmingsmethode Hetelucht eco

Met de energie-efficiënte verwarmingsmethode Hetelucht eco kunt u talrijke gerechten klaarmaken op één niveau. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement in de achterwand gelijkmatig in de

binnenruimte. Bakken, braden en garen lukt zonder voorverwarmen.

### Aanwijzingen

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

### Tabel

In de tabel vindt u een keur aan gerechten die het best geschikt zijn voor Hetelucht eco. U krijgt informatie over geschikte

temperaturen en baktijden. U kunt zien welke toebehoren en welk inschuifniveau geschikt zijn.

Temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het

gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

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

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

## Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

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

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

## Automatische programma's

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

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

### Vormen

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

#### Geschikte vormen

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

#### Ongeschikte vormen

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

#### Grootte van de vorm

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

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

### Gerecht voorbereiden

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

Gebruik een geschikte vorm.

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

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

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

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

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

Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

### Programma's

#### Gevogelte

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

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

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

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

Voeg aan kalkoenfilet royaal vloeistof toe, zodat hij sappig blijft.

| Programma's                           | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht                |
|---------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------------|
| <b>Gevogelte</b>                      |                      |                     |                              |
| Kip, vers*                            | 0,7-2,0              | nee                 | Gewicht van het vlees        |
| Poularde, vers*                       | 1,4-2,3              | nee                 | Gewicht van het vlees        |
| Eend, vers*                           | 1,6-2,7              | nee                 | Gewicht van het vlees        |
| Gans, vers*                           | 2,5-3,5              | nee                 | Gewicht van het vlees        |
| Kalkoen, vers*                        | 2,5-3,5              | nee                 | Gewicht van het vlees        |
| Kalkoenfilet, vers*                   | 0,5-2,5              | veel                | Gewicht van het vlees        |
| Bouten, vers*                         | 0,3-1,5              | nee                 | Gewicht van de zwaarste bout |
| bijv. kip-, eend-, gans-, kalkoenbout |                      |                     |                              |
| Bouten, diepvries*                    | 0,3-1,5              | nee                 | Gewicht van de zwaarste bout |
| bijv. kip-, eend-, gans-, kalkoenbout |                      |                     |                              |

## Vlees

Doe zoveel vloeistof in de vorm als wordt aangegeven.

### Rundvlees

Voeg aan stoofvlees voldoende vloeistof toe. U kunt ook marineervocht gebruiken.

Bij gekookt rundvlees moet zoveel vloeistof (water of bouillon) worden toegevoegd dat het vlees bijna bedekt is.

Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar boven.

| Programma's                                                         | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht         |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Rundvlees</b>                                                    |                      |                     |                       |
| Stoofvlees, vers<br>bijv. klapstuk, schouderstuk, gemarineerd vlees | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Stoofvlees, diepvries*<br>bijv. klapstuk, schouderstuk, schouder    | 0,5-2,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Rosbief, vers, medium<br>bijv. lendestuk                            | 0,5-2,5              | nee                 | Gewicht van het vlees |
| Rosbief, vers, kort gebakken<br>bijv. lendestuk                     | 0,5-2,5              | nee                 | Gewicht van het vlees |
| Rosbief, diepvries, doorbakken*<br>bijv. lendestuk                  | 0,5-2,0              | nee                 | Gewicht van het vlees |
| Gehakt*                                                             | 0,3-3,0              | nee                 | Totaalgewicht         |
| Gekookt rundvlees, vers                                             | 0,5-2,5              | veel                | Gewicht van het vlees |

### Kalfsvlees

Bij Osso buco royaal groente (selderij, tomaten, wortels) in de

vorm doen en de schenkelschijven erover verdelen. Vloeistof (bouillon) naar wens toevoegen.

| Programma's                                                 | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht         |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Kalfsvlees</b>                                           |                      |                     |                       |
| Braadstuk, vers, mager<br>bijv. bovenbout, fricandeau       | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Braadstuk, vers, doorregen<br>bijv. nek, hals               | 0,5-3,0              | wat                 | Gewicht van het vlees |
| Braadstuk, diepvries, mager*<br>bijv. bovenbout, fricandeau | 0,5-2,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Braadstuk, diepvries, doorregen*<br>bijv. nek, hals         | 0,5-2,0              | wat                 | Gewicht van het vlees |
| Schenkel met been, vers                                     | 0,5-2,5              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Osso buco<br>bijv. kalfsschenkelschijven met groente        | 0,5-3,5              | ja                  | Gewicht van het vlees |

### Varkensvlees

Leg vlees met been zo in de braadslede dat de kant van het been naar beneden ligt.

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

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

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

| Programma's                               | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht         |
|-------------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Varkensvlees</b>                       |                      |                     |                       |
| Halsstuk, vers, zonder been               | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Halsstuk, vers, met been                  | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Halsstuk, diepvries, zonder been*         | 0,5-2,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Halsstuk, diepvries, met been*            | 0,5-2,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Koteletten, vers, met been                | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Lendestuk, vers                           | 0,5-2,5              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Rollade, vers                             | 0,5-3,0              | ja                  | Totaalgewicht         |
| Braadstuk met korstje, vers<br>bijv. buik | 0,5-3,0              | nee                 | Gewicht van het vlees |

| Programma's                                   | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht         |
|-----------------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| Braadstuk met korstje, vers<br>bijv. schouder | 0,5-3,0              | nee                 | Gewicht van het vlees |
| Gehakt*                                       | 0,3-3,0              | nee                 | Totaalgewicht         |
| Casselerrib met been, vers                    | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Ham, vers, gepekeld, garen                    | 1,0-4,0              | wat                 | Gewicht van het vlees |
| Ham, vers, gepekeld, gratineren*              | 1,0-4,0              | nee                 | Gewicht van het vlees |

#### Lams- en schapenvlees

Stel bij braadstukken en bouten het gewicht van het vlees, bij gehakt het totaalgewicht in.

| Programma's                                  | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht         |
|----------------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Lamsvlees</b>                             |                      |                     |                       |
| Lambout, vers, zonder been, doorbakken       | 0,5-2,5              | wat                 | Gewicht van het vlees |
| Lambout, vers, geen been, medium             | 0,5-2,5              | nee                 | Gewicht van het vlees |
| Lambout, vers, met been, doorbakken          | 0,5-2,5              | wat                 | Gewicht van het vlees |
| Lambout, diepvries, zonder been, doorbakken* | 0,5-2,0              | wat                 | Gewicht van het vlees |
| Lambout, diepvries, geen been, medium*       | 0,5-2,0              | nee                 | Gewicht van het vlees |
| Lambout, diepvries, met been, doorbakken*    | 0,5-2,0              | wat                 | Gewicht van het vlees |
| Gehakt*                                      | 0,3-3,0              | nee                 | Totaalgewicht         |

| Programma's                                | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht         |
|--------------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Schapenvlees</b>                        |                      |                     |                       |
| Schapenvlees, vers<br>bijv. schouder       | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Schapenvlees, diepvries*<br>bijv. schouder | 0,5-2,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |

#### Wildbraad

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

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

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

| Programma's                                      | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht                |
|--------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------------|
| <b>Wildbraad</b>                                 |                      |                     |                              |
| Hertenvlees, vers<br>bijv. schouder, borst       | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees        |
| Hertenvlees, diepvries*<br>bijv. schouder, borst | 0,5-2,0              | ja                  | Gewicht van het vlees        |
| Reebout, vers, zonder been                       | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees        |
| Reebout, diepvries*, zonder been                 | 0,5-2,0              | ja                  | Gewicht van het vlees        |
| Hazenbout, vers, met been                        | 0,3-0,6              | ja                  | Gewicht van de zwaarste bout |
| Hazenbout, diepvries*, met been                  | 0,3-0,6              | ja                  | Gewicht van de zwaarste bout |
| Wild zwijn, vers<br>bijv. schouder, borst        | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees        |
| Wild zwijn, diepvries*<br>bijv. schouder, borst  | 0,5-2,0              | ja                  | Gewicht van het vlees        |
| Konijn, vers                                     | 0,5-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees        |

## Vis

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

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

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

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

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

| Programma's               | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht |
|---------------------------|----------------------|---------------------|---------------|
| <b>Vis</b>                |                      |                     |               |
| Forel, vers, stoven*      | 0,3-1,5              | ja                  | Totaalgewicht |
| Forel, vers, bakken*      | 0,3-1,5              | nee                 | Totaalgewicht |
| Snoekbaars, vers, stoven* | 0,5-2,0              | ja                  | Totaalgewicht |
| Snoekbaars, vers, bakken* | 0,5-2,0              | nee                 | Totaalgewicht |
| Kabeljauw, vers, stoven*  | 0,5-2,0              | ja                  | Totaalgewicht |
| Kabeljauw, vers, bakken*  | 0,5-2,0              | nee                 | Totaalgewicht |
| Karper, vers, stoven*     | 0,8-2,0              | ja                  | Totaalgewicht |
| Karper, vers, bakken*     | 0,8-2,0              | nee                 | Totaalgewicht |

## Gehakt

Gebruik alleen vers gehakt.

Stel het totaalgewicht van het gehakt in.

U kunt het mengsel met groenteblokjes of kaas afmaken.

| Programma's             | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht |
|-------------------------|----------------------|---------------------|---------------|
| <b>Gehakt</b>           |                      |                     |               |
| van vers rundvlees*     | 0,3-3,0              | nee                 | Totaalgewicht |
| van vers varkensvlees*  | 0,3-3,0              | nee                 | Totaalgewicht |
| van vers lamsvlees*     | 0,3-3,0              | nee                 | Totaalgewicht |
| van vers gemengd vlees* | 0,3-3,0              | nee                 | Totaalgewicht |

## Eenpansgerecht

U kunt verschillende soorten vlees en verse groente combineren.

Het vlees in stukken snijden. Stukken kip ongesneden gebruiken.

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

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

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

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

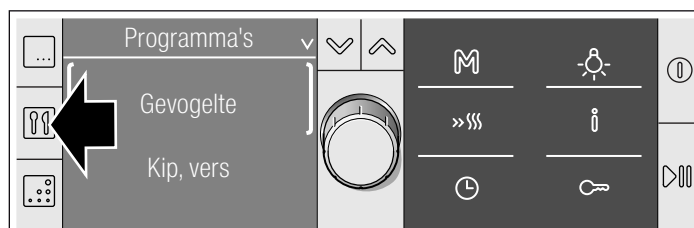
| Programma's                                                          | Gewichtsbereik in kg | Vloeistof toevoegen | Instelgewicht         |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Eenpansgerecht</b>                                                |                      |                     |                       |
| met vlees<br>bijv. eenpansgerecht met verschillende<br>soorten vlees | 0,3-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| met groente<br>bijv. vegetarisch eenpansgerecht                      | 0,3-3,0              | ja                  | Totaalgewicht         |
| Goulash                                                              | 0,3-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |
| Rollades                                                             | 0,3-3,0              | ja                  | Gewicht van het vlees |

## Programma kiezen en instellen

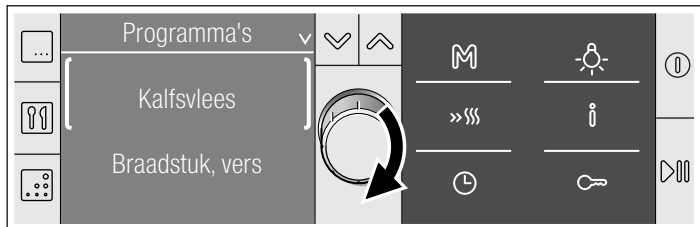
Het voorbeeld in de afbeelding: programma voor diepvries kalfsvlees, mager, 1,3 kg.

1. De toets  indrukken.

De eerste programmagroep en het eerste programma verschijnen.

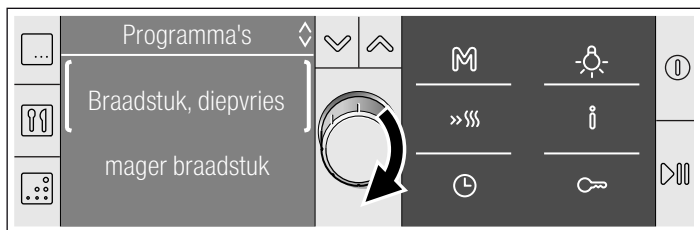


2. Met de draaiknop de programmagroep kiezen.



3. Met de toets van regel wisselen.

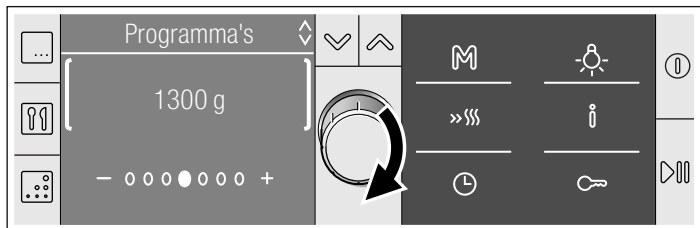
4. Met de draaiknop het programma kiezen



Bij een deel van de programma's kunt u nog meer differentiëren, bijv. bij kalfsvlees in mager of doorregen vlees. Druk op de toets en maak een keuze met de draaiknop. Voor het gekozen programma verschijnt een voorgesteld gewicht.

5. De toets indrukken.

6. Met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen. Wanneer u naar de onderste regel gaat, kunt u het bereidingsresultaat veranderen (zie Individueel aanpassen).



7. De toets indrukken.

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

### Het programma is afgerond

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. U kunt het signaal vroegtijdig met de toets wissen. In de statusregel staat 00:00:00 voor de verstreken tijdsduur.

### Programma afbreken

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

### Informatie opvragen

De toets kort indrukken. Alle informatie met de draaiknop opvragen.

### De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

## Individueel aanpassen

Wanneer het bereidingsresultaat dat een programma oplevert niet aan uw voorstellingen beantwoordt, kunt u dit de volgende keer aan uw wensen aanpassen.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 t/m 6. Vervolgens de toets indrukken en met de draaiknop het verlichte veld verplaatsen.

○○○●○○○ - +  
Naar links = bereidingsresultaat zwakker.  
Naar rechts = bereidingsresultaat sterker.

De tijdsduur voor het programma wordt gewijzigd.

## Tips voor de automatische programma's

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

# Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

## Aanwijzingen

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

## Gebak

### Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

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

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

### Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

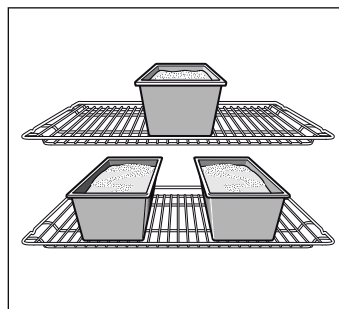
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

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

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

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



## Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

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

## Tabellen

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

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

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

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

### Verwarmingsmethoden:

-  = 3D-hetelucht
-  = boven- en onderwarmte
-  = hydrobakken
-  = intensieve warmte

| Gebak in vormen                                   | Vorm                     | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                   | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---------------------------------------------------|--------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Cake, eenvoudig                                   | Krans-/rechthoekige vorm | 2      |  | 160-180           | 50-60                |
|                                                   | 3 cakevormen             | 3+1    |  | 140-160           | 60-80                |
| Cake, fijn                                        | Krans-/rechthoekige vorm | 2      |  | 150-170           | 60-70                |
| Taartbodem, roerdeeg                              | Vorm vruchtentaartbodem  | 3      |  | 160-180           | 20-30                |
| Vruchtentaart fijn, roerdeeg                      | Springvorm/tulbandvorm   | 2      |  | 160-180           | 50-60                |
| Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)            | Vorm vruchtentaartbodem  | 2      |  | 150-170           | 20-30                |
| Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)            | Springvorm               | 2      |  | 150-170           | 40-50                |
| Bodem zandtaartdeeg met rand                      | Springvorm               | 1      |  | 170-190           | 25-35                |
| Vruchten- of kwarktaart, bodem van zandtaartdeeg* | Springvorm               | 1      |  | 160-180           | 70-90                |

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

| Gebak in vormen                                         | Vorm        | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                 | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---------------------------------------------------------|-------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Zwitserse vruchtentaart                                 | Pizzaplaat  | 2      |  | 210-230           | 30-40                |
| Tulband                                                 | Tulbandvorm | 2      |  | 150-170           | 60-70                |
| Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen) | Pizzaplaat  | 2      |  | 280-300           | 10-15                |
| Hartig gebak*                                           | Springvorm  | 2      |  | 170-190           | 40-50                |

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

#### Verwarmingsmethoden:

■  = 3D-hetelucht

■  = boven- en onderwarmte

■  = hydrobakken

■  = intensieve warmte

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

#### Verwarmingsmethoden:

■  = 3D-hetelucht

■  = boven- en onderwarmte

■  = hydrobakken

| Klein gebak            | Toebehoren               | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                   | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|------------------------|--------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Koekjes                | Bakplaat                 | 3      |  | 130-150           | 15-25                |
|                        | Braadslede + bakplaat    | 3+1    |  | 130-150           | 25-35                |
|                        | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1  |  | 130-150           | 30-40                |
| Sprits (voorverwarmen) | Bakplaat                 | 3      |  | 140-150           | 30-40                |
|                        | Bakplaat                 | 3      |  | 140-150           | 25-35                |
|                        | Braadslede + bakplaat    | 3+1    |  | 140-150           | 30-45                |
|                        | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1  |  | 130-140           | 35-50                |
| Bitterkoekjes          | Bakplaat                 | 2      |  | 100-120           | 30-40                |
|                        | Braadslede + bakplaat    | 3+1    |  | 100-120           | 35-45                |
|                        | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1  |  | 100-120           | 40-50                |

| Klein gebak            | Toebehoren                  | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                  | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|------------------------|-----------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Schuimgebak            | Bakplaat                    | 3      |  | 80-100            | 100-150              |
| Muffins                | Rooster met muffinplaat     | 3      |  | 180-200           | 20-25                |
|                        | 2 roosters met muffinplaten | 3+1    |  | 160-180           | 25-30                |
| Deeg van bijv. soesjes | Bakplaat                    | 2      |  | 210-230           | 30-40                |
| Bladerdeeggebak        | Bakplaat                    | 3      |  | 180-200           | 20-30                |
|                        | Braadslede + bakplaat       | 3+1    |  | 180-200           | 25-35                |
|                        | 2 bakplaten + braadslede    | 5+3+1  |  | 170-190           | 35-45                |
| Gistdeeggebak          | Bakplaat                    | 3      |  | 190-210           | 20-30                |
|                        | Braadslede + bakplaat       | 3+1    |  | 160-180           | 25-35                |

### Brood en broodjes

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

Giet nooit water in de hete oven.

### Verwarmingsmethoden:

-  = 3D-hetelucht
-  = hydrobakken

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

## Tips voor het bakken

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U wilt bakken volgens uw eigen recept.                                                                                     | Raadpleeg de baktabelen 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  $\frac{2}{3}$  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.

### Verwarmingsmethoden:

-  = boven- en onderwarmte
-  = circulatiegrillen
-  = grill, groot

| Vlees                                    | Gewicht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                   | Temperatuur in °C, grillstand | Tijdsduur in minuten |
|------------------------------------------|---------|----------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| <b>Rundvlees</b>                         |         |                      |        |                                                                                      |                               |                      |
| Gestoofd rundvlees                       | 1,0 kg  | gesloten             | 2      |  | 200-220                       | 100                  |
|                                          | 1,5 kg  |                      | 2      |  | 190-210                       | 120                  |
|                                          | 2,0 kg  |                      | 2      |  | 180-200                       | 140                  |
| Runderfilet, medium                      | 1,0 kg  | open                 | 2      |  | 210-230                       | 60                   |
|                                          | 1,5 kg  |                      | 2      |  | 200-220                       | 80                   |
| Rosbief, medium                          | 1,0 kg  | open                 | 1      |  | 220-240                       | 60                   |
| Steaks, 3 cm dik, medium                 |         | Rooster + braadslede | 5+1    |  | 3                             | 15                   |
| <b>Kalfsvlees</b>                        |         |                      |        |                                                                                      |                               |                      |
| 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                  |
| <b>Varkensvlees</b>                      |         |                      |        |                                                                                      |                               |                      |
| Braadstuk zonder zwaard (bijv. halsstuk) | 1,0 kg  | open                 | 1      |  | 190-210                       | 120                  |
|                                          | 1,5 kg  |                      | 1      |  | 180-200                       | 150                  |
|                                          | 2,0 kg  |                      | 1      |  | 170-190                       | 170                  |

| Vlees                                 | Gewicht         | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                    | Temperatuur in °C, grillstand | Tijdsduur in minuten |
|---------------------------------------|-----------------|----------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) | 1,0 kg          | open                 | 1      |    | 190-210                       | 130                  |
|                                       | 1,5 kg          |                      | 1      |    | 180-200                       | 160                  |
|                                       | 2,0 kg          |                      | 1      |    | 170-190                       | 190                  |
| Varkensfricandeau                     | 500 g           | Rooster + braadslede | 3+1    |    | 230-240                       | 30                   |
| Varkensvlees, mager                   | 1,0 kg          | open                 | 2      |    | 200-220                       | 120                  |
|                                       | 1,5 kg          |                      | 2      |    | 190-210                       | 140                  |
|                                       | 2,0 kg          |                      | 2      |    | 180-200                       | 160                  |
| Casselerrib met been                  | 1,0 kg          | gesloten             | 2      |    | 210-230                       | 70                   |
| Steaks, 2 cm dik                      |                 | Rooster + braadslede | 5+1    |    | 3                             | 15                   |
| Varkensmedaillons, 3 cm dik           |                 | Rooster + braadslede | 5+1    |    | 3                             | 10                   |
| <b>Lamsvlees</b>                      |                 |                      |        |                                                                                       |                               |                      |
| Lamszadel met been                    | 1,5 kg          | open                 | 2      |    | 190-210                       | 60                   |
| Lambout zonder been, medium           | 1,5 kg          | open                 | 1      |    | 160-180                       | 120                  |
| <b>Wildbraad</b>                      |                 |                      |        |                                                                                       |                               |                      |
| 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                   |
| <b>Gehakt</b>                         |                 |                      |        |                                                                                       |                               |                      |
| Gebraden gehakt                       | van 500 g vlees | open                 | 1      |  | 180-200                       | 80                   |
| <b>Worstjes</b>                       |                 |                      |        |                                                                                       |                               |                      |
| 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.

#### Verwarmingsmethoden:

-  = boven- en onderwarmte
-  = circulatiegrillen
-  = grill, groot

| Gevogelte       | Gewicht        | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                    | Temperatuur in °C, grillstand | Tijdsduur in minuten |
|-----------------|----------------|----------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| Kip, heel       | 1,2 kg         | Rooster              | 2      |  | 220-240                       | 60-70                |
| Poularde, heel  | 1,6 kg         | Rooster              | 2      |  | 210-230                       | 80-90                |
| Kip, gehalveerd | per stuk 500 g | Rooster              | 2      |  | 220-240                       | 40-50                |
| Stukken kip     | per stuk 150 g | Rooster              | 3      |  | 210-230                       | 30-40                |
| Stukken kip     | per stuk 300 g | Rooster              | 3      |  | 210-230                       | 35-45                |
| Kipfilets       | per stuk 200 g | Rooster              | 3      |  | 3                             | 30-40                |
| Eend, heel      | 2,0 kg         | Rooster              | 2      |  | 190-210                       | 100-110              |

| Gevogelte      | Gewicht        | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                 | Temperatuur in °C, grillstand | Tijdsduur in minuten |
|----------------|----------------|----------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| Eendenborst    | per stuk 300 g | Rooster              | 3      |  | 240-260                       | 30-40                |
| Gans, heel     | 3,5-4,0 kg     | Rooster              | 2      |  | 170-190                       | 120-140              |
| Ganzenbouten   | per stuk 400 g | Rooster              | 3      |  | 220-240                       | 40-50                |
| Kalkoen, heel  | 3,0 kg         | Rooster              | 2      |  | 180-200                       | 80-100               |
| Kalkoenrollade | 1,5 kg         | open                 | 1      |  | 200-220                       | 110-130              |
| Kalkoenfilet   | 1,0 kg         | gesloten             | 2      |  | 180-200                       | 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 overvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabiel.

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

## Verwarmingsmethoden:

-  = boven- en onderwarmte
-  = circulatiegrillen
-  = grill, groot

| Vis                  | Gewicht            | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                   | Temperatuur in °C, grillstand | Tijdsduur in minuten |
|----------------------|--------------------|----------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| Vis, heel            | per stuk ca. 300 g | Rooster              | 2      |    | 2                             | 20-25                |
|                      | 1,0 kg             | Rooster              | 2      |   | 200-220                       | 45-55                |
|                      | 1,5 kg             | Rooster              | 2      |  | 190-210                       | 60-70                |
|                      | 2,0 kg             | gesloten             | 2      |  | 190-210                       | 70-80                |
| Viskotelet, 3 cm dik |                    | Rooster              | 3      |  | 2                             | 20-25                |
| Visfilet             |                    | gesloten             | 2      |  | 210-230                       | 25-30                |

## Tips voor het braden en grillen

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

## Langzaam garen

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

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

### Aanwijzingen

- Gebruik alleen vers vlees. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.
- Grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

- Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.
- Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.
- Wanneer u een vleessaus wilt hebben, gaar het vlees dan in een gesloten vorm. Let er echter op dat de bereidingstijden korter worden.
- Om te controleren of het vlees gaar is, gebruikt u een braadthermometer. Er dient een kerntemperatuur van 60 °C gedurende minstens 30 minuten te worden aangehouden.

### Geschikte vormen

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

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

Instellen

1. Kies de verwarmingsmethode Langzaam garen  en stel een temperatuur tussen de 70 en 90 °C in.  
De oven voorverwarmen en daarbij de vorm mee verwarmen.

2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees aan alle kanten, ook aan de uiteinden, goed aanbraden en direct in de voorverwarmde vorm doen.
3. De vorm met het vlees weer in de oven plaatsen en langzaam garen. Voor het meeste vlees is een temperatuur van 80 °C ideaal.

Tabel

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

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

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

Tips voor het langzaam garen

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

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Plaats de vormen altijd op het rooster.

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

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

Verwarmingsmethoden:

-  = 3D-hetelucht
-  = boven- en onderwarmte
-  = circulatiegrillen

| Gerecht             | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                   | Temperatuur in °C, grillstand | Tijdsduur in minuten |
|---------------------|----------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| <b>Ovenschotels</b> |                      |        |                                                                                      |                               |                      |
| Ovenschotel, zoet   | Ovenschaal           | 2      |  | 180-200                       | 50-60                |
| Soufflé             | Ovenschaal           | 2      |  | 180-200                       | 35-45                |
|                     | Portievormpjes       | 2      |  | 200-220                       | 25-30                |

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

## Kant-en-klaar producten

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

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

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

### Verwarmingsmethoden:

-  = 3D-hetelucht
-  = hydrobakken
-  = pizzastand

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

## Bijzondere gerechten

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

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

### Yoghurt maken

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

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

## Ontdooien

De verwarmingsmethode Ontdooien ☼ is het meest geschikt voor diepvriesproducten.

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

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

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

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

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

| Gerecht                                                                                                                             | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|--------------------|-------------|
| <b>Gevoelige diepvriesproducten</b><br>bijv. slagroomtaarten, crêmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, etc. | Rooster    | 1      | ☼                  | 30 °C       |
| <b>Overige diepvriesproducten</b><br>Kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak                                    | Rooster    | 1      | ☼                  | 50 °C       |

## Drogen

Met 3D-hetelucht ☼ kunt u uitstekend drogen.

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

Laat ze goed afdruppen en droog ze af.

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

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

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

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

## Inmaak

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

### Attentie!

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

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

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

### Vorbereiden

- De potten vullen, niet te
- De glazen randen schoonmaken.
- Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.

4. Sluit de potten af met klemmen.  
Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.  
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.  
3. Ovendeur sluiten.  
4. Onderwarmte ☐ instellen.

5. Temperatuur op 170 tot 180 °C zetten.  
6. In werking stellen.

Inmaak

Fruit

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

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

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

Groente

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

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

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

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

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

## Acrylamide in levensmiddelen

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

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

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

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

# Testgerechten

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

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

## Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen.

Sprits:

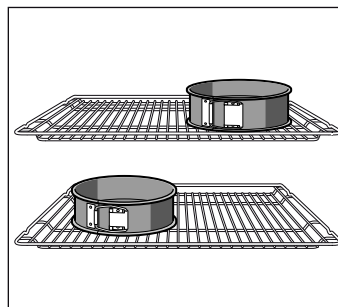
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:

Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:

Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:

Met boven- en onderwarmte  op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

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

### Verwarmingsmethoden:

-  = 3D-hetelucht
-  = hetelucht eco
-  = boven- en onderwarmte
-  = hydrobakken
-  = intensieve warmte

| Gerecht                       | Toebehoren en vormen                | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                  | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|-------------------------------|-------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Sprits (voorverwarmen*)       | Bakplaat                            | 3      |  | 140-150           | 30-40                |
|                               | Braadslede + bakplaat               | 3+1    |  | 140-150           | 30-45                |
|                               | 2 bakplaten + braadslede            | 5+3+1  |  | 130-140           | 35-50                |
| Sprits                        | Bakplaat                            | 3      |  | 140-150           | 30-45                |
| Small cakes (voorverwarmen*)  | Bakplaat                            | 3      |  | 150-170           | 20-30                |
|                               | Bakplaat                            | 3      |  | 150-160           | 20-30                |
|                               | Braadslede + bakplaat               | 3+1    |  | 140-160           | 25-40                |
|                               | 2 bakplaten + braadslede            | 5+3+1  |  | 130-150           | 35-55                |
| Waterbiscuit (voorverwarmen*) | Springvorm op het rooster           | 2      |  | 160-170           | 30-40                |
| Waterbiscuit                  | Springvorm op het rooster           | 2      |  | 160-180           | 30-40                |
| Bedekte appeltaart            | Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm    | 2      |  | 170-190           | 80-90                |
|                               | 2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm | 3+1    |  | 170-190           | 70-90                |

\* Om voor te verwarmen niet de functie Snel voorverwarmen gebruiken.

## Grillen

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

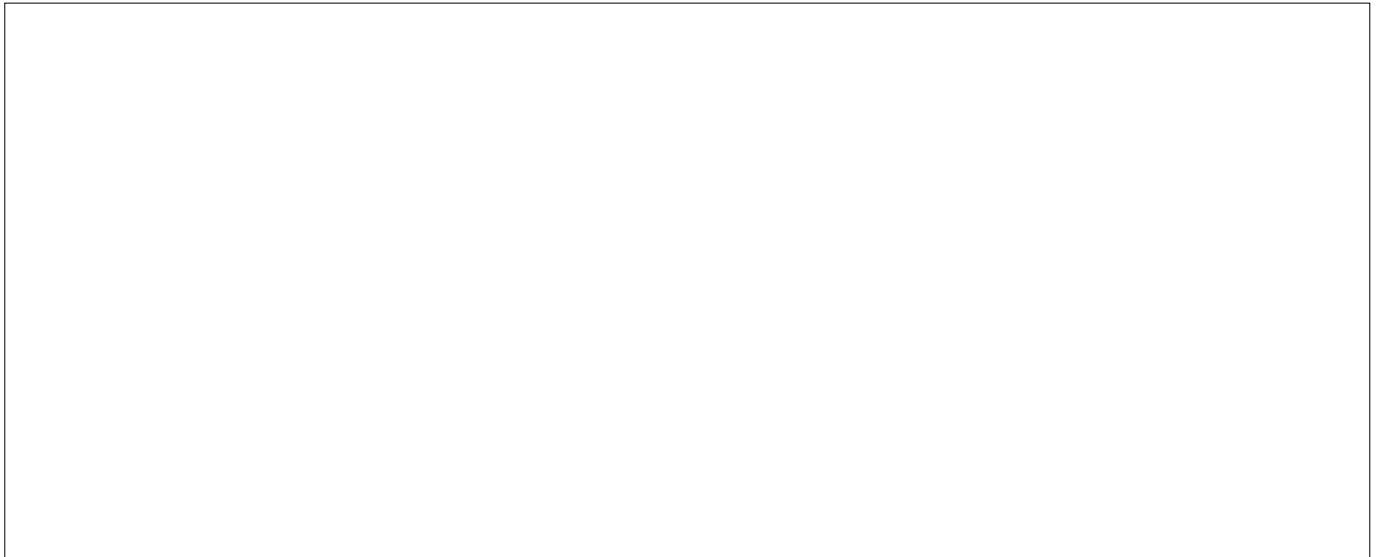
### Verwarmingsmethode:

-  = grill, groot

| Gerecht                                     | Toebehoren           | Hoogte | Verwarmingsmethode                                                                    | Grillstand | Tijdsduur in minuten |
|---------------------------------------------|----------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------|
| Brood roosteren<br>10 minuten voorverwarmen | Rooster              | 5      |  | 3          | 1/2-2                |
| Beefburger, 12 stuks*<br>niet voorverwarmen | Rooster + braadslede | 4+1    |  | 3          | 25-30                |

\* Na 2/3 van de tijd keren





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000710333