BLAUPUNKT

[nl] Gebruiksaanwijzing

Oven
5B10M0050

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 4

Algemeen 4
Halogeenlamp 5

Oorzaken van schade 6

Algemeen 6

Plaatsen en aansluiten 6

Elektrische aansluiting 6
Maatregelen tijdens het transport 7

Milieubescherming 7

Energiebesparing 7
Milieuvriendelijk afvoeren 8

Het apparaat leren kennen 9

Bedieningspaneel 9
Verwarmingsmethoden en functies 10
Temperatuur 10
Binnenruimte 11

Toebehoren 11

Meegeleverde toebehoren 11
Accessoires inschuiven 11
Speciale accessoires 12

Voor het eerste gebruik 13

Binnenruimte en accessoires reinigen 13
Toebehoren reinigen 13

Apparaat bedienen 13

Apparaat in- en uitschakelen 13
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 13
Snel voorverwarmen 14

Reinigen 14

Geschikte schoonmaakmiddelen 14
Apparaat schoon houden 15

Rekjes 16

Inschuifrails verwijderen en bevestigen 16

Apparaatdeur 17

Ovendeur verwijderen en inbrengen 17
Glazen deurplaten uit- en inbouwen 18

Wat te doen bij storingen? 18

Storingstabel 18
Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen 19

Servicedienst 19

E-nummer en FD-nummer 19

Voor u in onze kookstudio uitgetest 20

Algemene aanwijzingen 20
Taart, cake en gebak 21
Ovenschotels en gegratineerde gerechten 24
Gevogelte, vlees en vis 25
Groente en bijgerechten 27
Yoghurt 28
Acrylamide in levensmiddelen 28
Drogen 28
Deeg laten rijzen 29
Ontdooien 29
Testgerechten 30

Gebruik volgens de voorschriften

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.

De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

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

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

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

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar 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 leggen. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 11*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – 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.
- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- 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.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – 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 deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.
- Wordt er tegen de geopende apparaatdeur gestoten, dan kan dit leiden tot lichamelijk letsel. De apparaatdeur deur moet tijdens het gebruik en daarna gesloten zijn.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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.
- 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.

Halogeenlamp

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Glazen afscherming niet aanraken. Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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.

Oorzaken van schade

Algemeen

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.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- 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.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken.
  Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- 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.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. ⟶ *"Reinigen" op pagina 14*
- 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.

Plaatsen en aansluiten

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

Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Dan bestaat het risico van oververhitting.

Elektrische aansluiting

Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten.De voorschriften van de betreffende elektriciteitsmaatschappij dienen beslist te worden nageleefd.

Wordt het apparaat verkeerd aangesloten, dan vervalt bij schade het recht op garantie.

Attentie!
Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, door de servicedienst of door een erkende monteur worden vervangen.

- Bij alle montagewerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te zijn.
- Het apparaat voldoet aan veiligheidsklasse I en mag uitsluitend op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- De netaansluiting dient minstens van het type H05 V V-F 3G 1,5 mm² te zijn.

⚠ Waarschuwing – Levensgevaar!
Bij contact met onder spanning staande onderdelen bestaat er elektrocutiegevaar.

- Pak de stekker uitsluitend met drogen handen beet.
- Trekt u de aansluitkabel eruit, pak hem dan altijd direct bij de stekker vast en niet aan de kabel zelf, omdat deze dan beschadigd kan raken.
- Trek de stekker nooit tijdens het gebruik uit het stopcontact.

Houd u aan de volgende instructies en zorg ervoor dat:

Aanwijzingen
- de stekker in het stopcontact past.
- de doorsnede van de elektrische kabel groot genoeg is.
- het aardingssysteem volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
- de vervanging van de aansluitkabel (indien nodig) alleen plaatsvindt door een vakkundig monteur.Een nieuwe kabel is verkrijgbaar bij de Servicedienst.
- er geen meervoudige stekkers/contactdozen en/of verlengkabels worden gebruikt.
- er bij gebruik van een aardlekschakelaar alleen een type met het symbool wordt gebruikt.
  Alleen aardlekschakelaars met dit symbool voldoen aan de geldende voorschriften.
- de stekker altijd bereikbaar is.
- de aansluitkabel niet wordt geknikt, bekneld, gewijzigd of doorgesneden.
- de aansluitkabel niet in contact komt met warmtebronnen.

Maatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot. Bevestig de deur en, indien aanwezig, de bovenste afdekking met plakband aan de zijden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

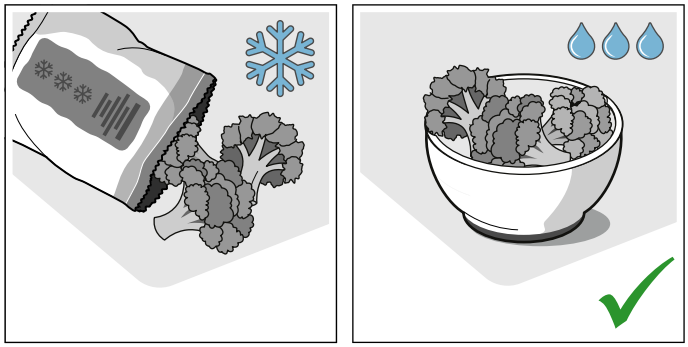
Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

Milieubescherming

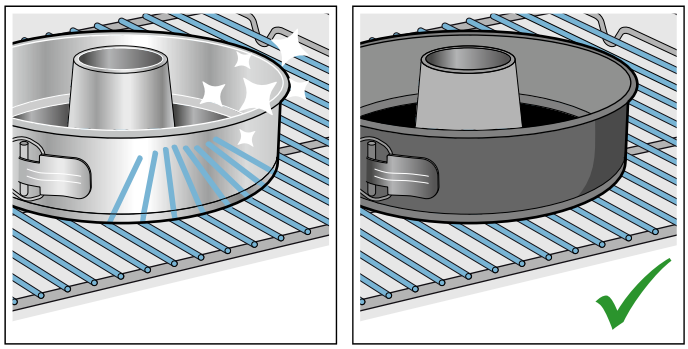
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

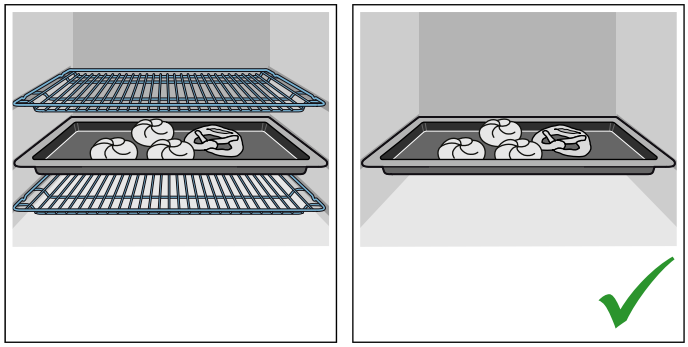
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



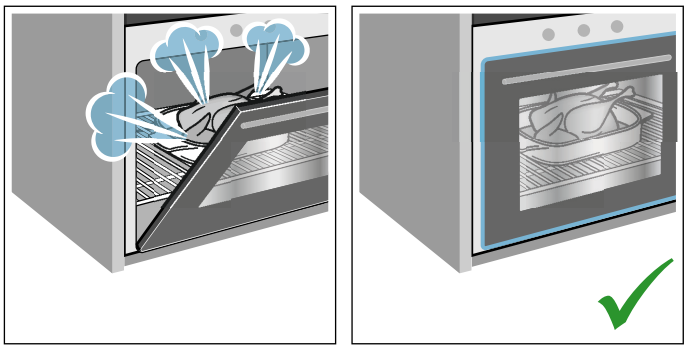
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



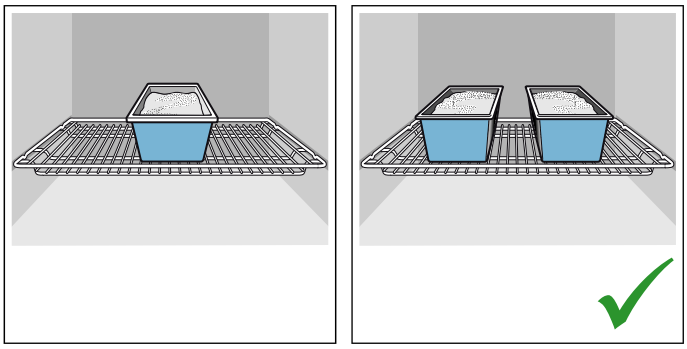
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Hierdoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.



- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 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 terugneming en verwerking van oude apparaten.

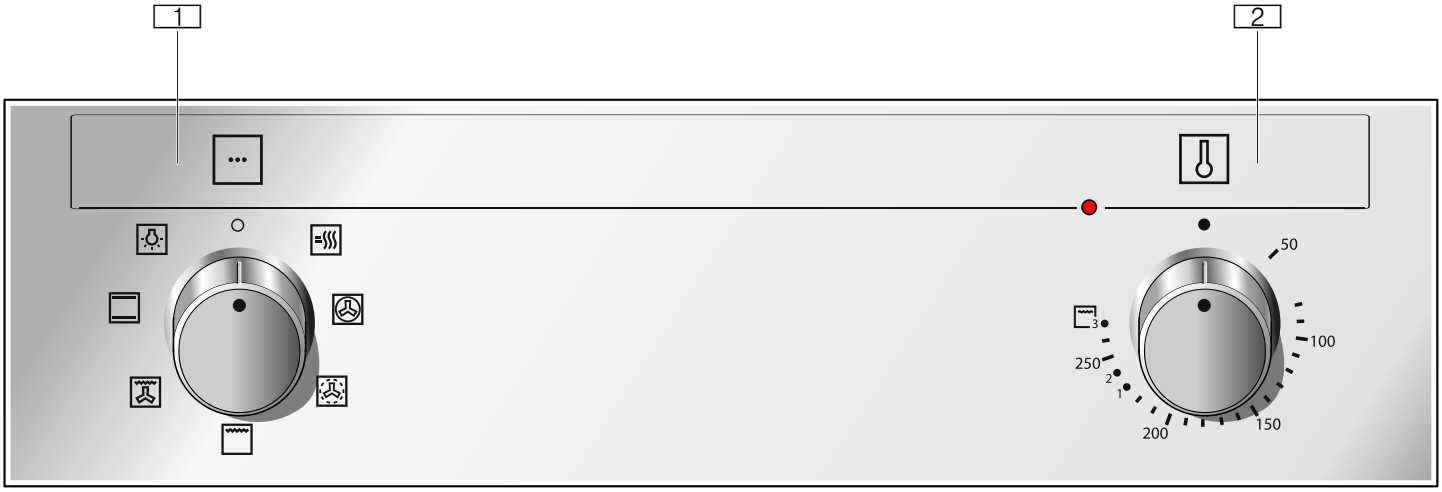
Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u de verschillende functies van uw apparaat in. Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel en de indeling van de bedieningselementen.



1 **Functiekeuzeknop**
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode of andere functies in.
U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.

2 **Temperatuurknop**
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest de instelling voor andere functies.
U kunt de temperatuurknop vanuit de nulstand alleen naar rechts draaien, tot de aanslag. Niet daaraan voorbij.

Aanwijzing: Bij veel apparaten kunnen de schakelaars worden ingedrukt. Om te ver- en ontgrendelen in de nulstand op de schakelaar drukken.

Verwarmingsmethoden en functies

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Verwarmingsmethode		Gebruik
	3D-hetelucht	Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Hetelucht Eco	Voor het efficiënt bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de luchtcirculatiemodus en de energie-efficiëntieklasse.
	Grill, groot	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Circulatiegrillen	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere stukken vlees. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.
	Boven- en onderwarmte	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.

Meer functies

Uw nieuwe oven biedt u nog meer functies, waarop wij hier een korte toelichting geven.

Functie		Gebruik
	Snel voorverwarmen	Binnenruimte snel opwarmen, zonder accessoires.
	Verlichting van de binnenruimte	Verlichting van de binnenruimte inschakelen, zonder functie. Hierdoor wordt bijv. het reinigen van de binnenruimte vergemakkelijkt.

Temperatuur

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in de binnenruimte in. Daarnaast worden hiermee de standen voor andere functies gekozen.

Bij zeer hoge temperaturen wordt de temperatuur van het apparaat na langere tijd wat lager.

Stand		Betekenis
●	Stand nul	De oven warmt niet op.
50-275	Temperatuurbereik	De temperatuur die in de binnenruimte kan worden ingesteld op °C.
1, 2, 3	Grillstanden	Grilstanden voor Grill, groot . **1** = stand 1, zwak **2** = stand 2, gemiddeld **3** = stand 3, sterk

Temperatuurindicatie

Bij het opwarmen van de oven verschijnt het symbool op het display. In de verwarmingspauzes verdwijnt het.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van de gerechten bereikt zodra het symbool voor het eerst verdwijnt.

Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Binnenruimte

Verschillende functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Opent u de apparaatdeur wanneer er een programma loopt, dan wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting van de binnenruimte aan als het programma loopt. Wordt de werking met de functieschakelaar beëindigd, dan gaat de verlichting uit.

Met de stand Verlichting van de binnenruimte, kunt u de lamp met de functiekeuzeknop, inschakelen zonder dat de oven opwarmt. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van het apparaat.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Attentie!
De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

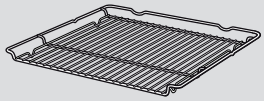
De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Toebehoren

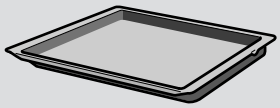
Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Rooster
Voor servies, gebak- en ovenschalen.
Voor braad- en grillstukken en diepvriesgerechten.



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.

Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

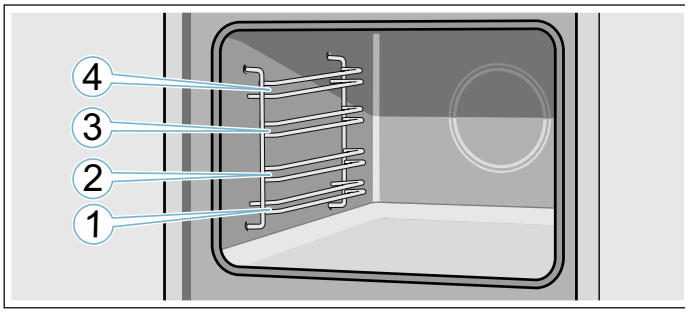
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

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

Accessoires inschuiven

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

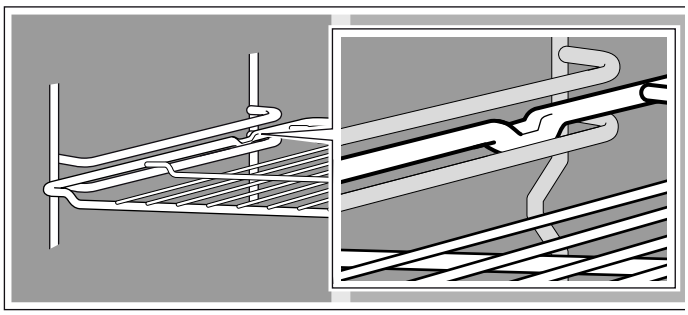
In de binnenruimte is de bovenste inschuifhoogte bij veel apparaten voorzien van een grillsymbool.



De accessoires altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen.

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



Aanwijzingen

- Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif hem recht in het frame. Beweeg de bakplaat bij het inschuiven niet heen en weer naar de zijkanten. Dan gaat het inbrengen zeer moeizaam. De geëmailleerde oppervlakken kunnen beschadigd raken.
- Let erop dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
- Plaats de accessoires altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de apparaatdeur niet raken.
- Neem de accessoires die u niet nodig hebt uit de binnenruimte.

Speciale accessoires

Speciale accessoires kunt u verkrijgen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet elk speciaal accessoire past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
⟶ *"Servicedienst" op pagina 19*

Speciale accessoires
Rooster Voor servies, gebak- en ovenschalen en voor braad- en grillstukken.
Bakplaat Voor plaatgebak en klein gebak.
Braadslede Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, wanneer u direct op het rooster grilt.
Inzetrooster Voor vlees, gevogelte en vis. Om in de braadslede te plaatsen en afdruipend vet en vleesssap op te vangen.
Braadslede met antiaanbaklaag Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Gebak en vlees laten gemakkelijker los van de braadslede.
Bakplaat met antiaanbaklaag Voor plaatgebak en klein gebak. Het gebak laat gemakkelijker los van de bakplaat.
Grote braadpan Voor het bereiden van grote hoeveelheden. Zeer geschikt bijv. ook voor moussaka.
Grote braadpan met inzetrooster Voor het bereiden van grote hoeveelheden.
Deksel voor de grote braadpan De deksel maakt van de grote braadpan een professionele pan.
Pizzaplaat Voor pizza's en groot, rond gebak.
Grillplaat Om te grillen, in plaats van het rooster, of als bescherming tegen spetters. Alleen gebruiken in de braadslede.
Baksteen Voor zelfgemaakt brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet tot de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Glazen braadpan Voor stoofgerechten en ovenschotels.
Uittreksysteem enkelvoudig Met de uitschuifrails op hoogte 2 kunt u de accessoires verder naar buiten trekken zonder dat ze kantelen.
Uittreksysteem 2-voudig Met de uitschuifrails op hoogte 2 en 3 kunt u de accessoires verder naar buiten trekken zonder dat ze kantelen.
Uittreksysteem 3-voudig Met de uitschuifrails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de accessoires verder naar buiten trekken zonder dat ze kantelen.

Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

Binnenruimte en accessoires reinigen

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de binnenruimte op. Deze dient leeg en gesloten te zijn.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.

Voer de opgegeven instellingen uit. In het volgende hoofdstuk kunt u lezen hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt. ⟶ *"Apparaat bedienen" op pagina 13*

Instellingen	
Verwarmingsmethode	Boven- en onderwarmte
Temperatuur	240 °C
Bereidingstijd	1 uur

Schakel het apparaat na de aangegeven tijdsduur uit.

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, reinigt u de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

Accessoires reinigen

Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

Toebehoren reinigen

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

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

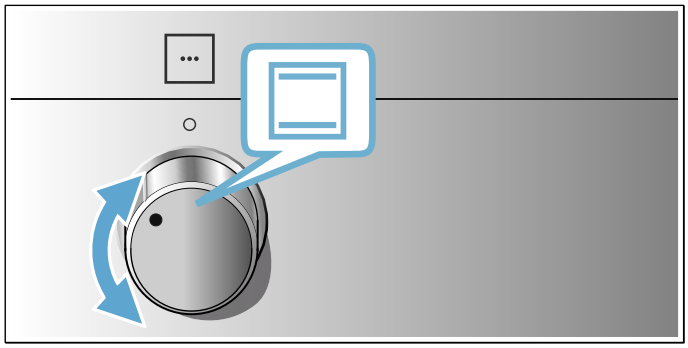
De functiekeuzeknop schakelt het apparaat in en uit. Zodra u hem in een positie buiten de nulstand draait, is het apparaat ingeschakeld. Om het apparaat uit te schakelen de functiekeuzeknop altijd in de nulstand draaien.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

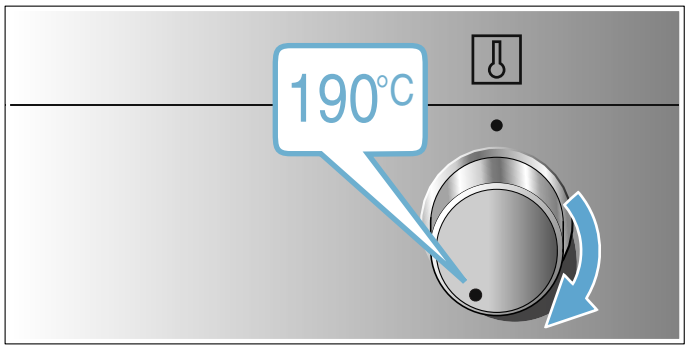
Met de functiekeuze- en temperatuurknop stelt u het apparaat heel eenvoudig in. In der tabel met de verwarmingsmethoden vindt u voor elk gerecht de methode die het meest geschikt is.

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand instellen.



Na enkele seconden begint de oven op te warmen.

Om de oven uit te schakelen de functiekeuzeknop op nul zetten.

Wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode en de temperatuur op elk moment met de daarvoor bestemde knop veranderen.

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen kunt u de opwarmtijd verkorten.

Gebruik Snel voorverwarmen alleen bij ingestelde temperaturen van boven de 100 °C.

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

1. De functiekeuzeknop op zetten.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur instellen.

Na enkele seconden begint de oven op te warmen.

Wanneer het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt er een signaal. Het gerecht in de binnenruimte plaatsen en verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

Gebruik hierna het best:
- 3D-hetelucht

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

Attentie!
Oppervlakteschade
Gebruik geen
- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Tip: Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

Waarschuwing – 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.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Knststof	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Gelakte oppervlakken	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.

Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Binnenzijde apparaat	
Emaillen vlakken	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. **Attentie!** Nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte gebruiken. Er kan schade aan het email ontstaan. Vóór het volgende opwarmen resten uit de binnenruimte en van de toesteldeur volledig verwijderen. De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen. **Aanwijzing:** Door levensmiddelresten kan witte aanslag ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk en hebben geen invloed op de werking. Zo nodig verwijderen met citroenzuur.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.
Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.
- 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.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!
Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Tips

- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.

Rekjes

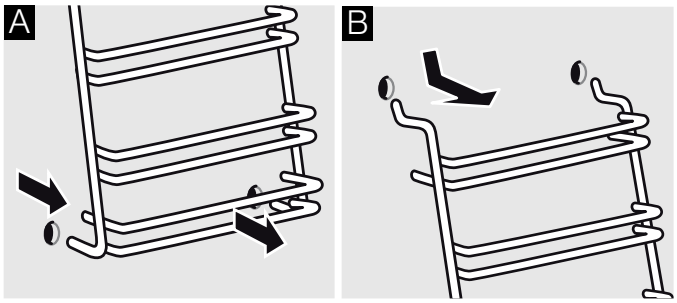
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

Rekjes verwijderen

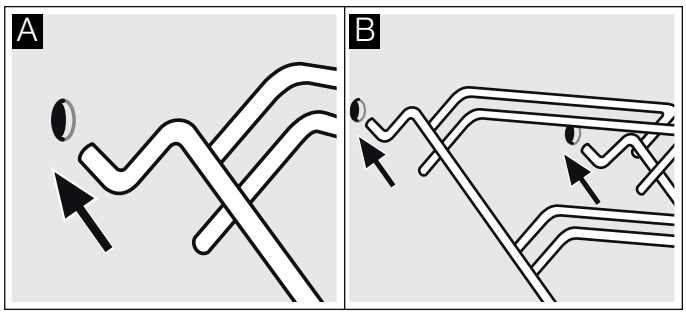
1. Rekje van onderen vasthouden en iets naar voren trekken. De verlengingspenen van het onderste deel van het rekje uit de bevestigingsopeningen trekken (Afb. A).
2. Vervolgens het rekje omhoogklappen en voorzichtig verwijderen (Afb. B).



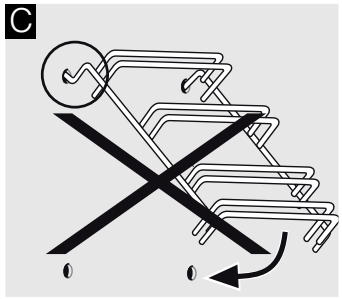
Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Ophangen van de rekjes:

1. De beide haken boven het rekje in de bovenste gaten inbrengen. (Afb A-B)

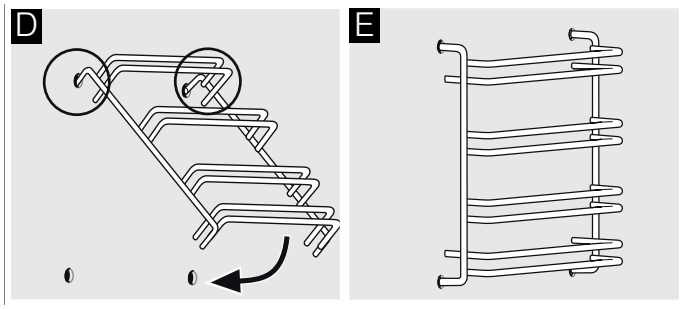


⚠ Waarschuwing
Verkeerde montage:!
Beweeg het rekje nooit voordat de twee haken volledig in de bovenste gaten zijn bevestigd. Anders kan de geëmailleerde laag beschadigd raken en breken (Afb. C).



2. Beide haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje nu langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten (Afb. D).
3. Beide rekjes aan de zijkanten van de oven hangen (Afb. E).

Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.



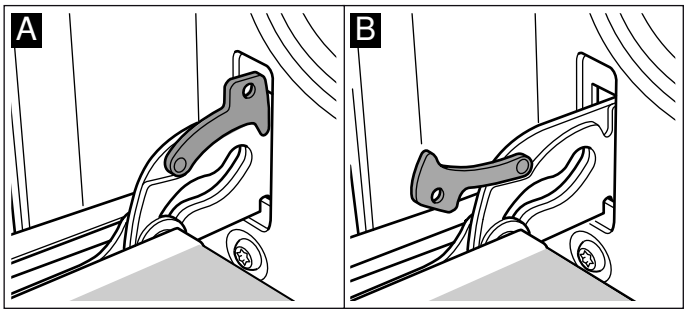
Apparaatdeur

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

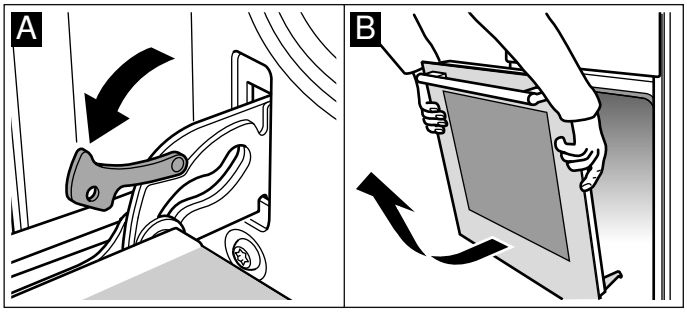
De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd.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



⚠ Waarschuwing – 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

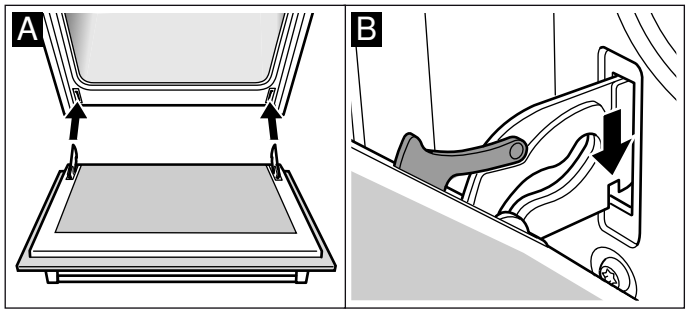
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



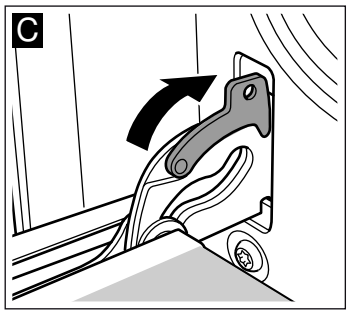
Deur inbrengen

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.



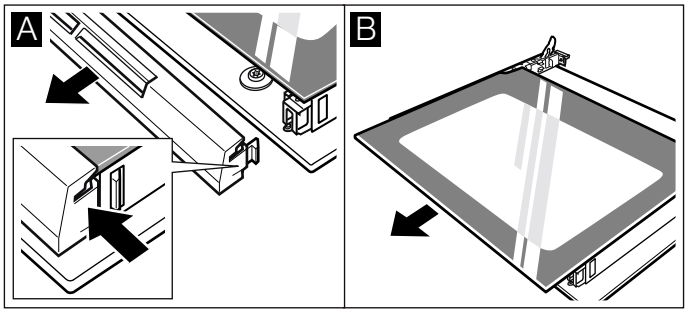
⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Glazen deurplaten uit- en inbouwen

Om de glazen platen in de ovendeur beter te kunnen reinigen, kunnen deze worden uitgebouwd.

Uitbouw

1. Hang de ovendeur uit. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur uithangen*. Leg de ovendeur met de greep naar onderen op een doek.
2. Verwijder de afdekking bovenaan de ovendeur. Druk hiertoe links en rechts met de vingers. Trek de afdekking eruit (afbeelding A).
3. Licht de bovenste glazen plaat op en trek deze eruit (afbeelding B).

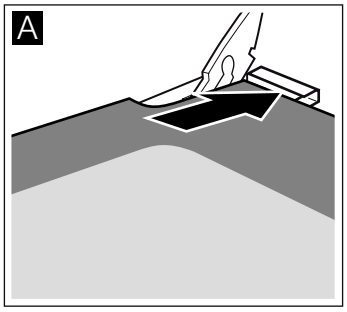


Reinig de glazen platen met een glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Inbouw

1. Houd de bovenste glazen plaat aan de zijkanten vast en schuif deze schuin naar achteren erin. De glazen plaat moet in de openingen aan de onderkant erin worden geschoven. De gladde zijde moet zich buiten, de ruwe binnen bevinden. (afbeelding A).



2. Plaats de afdekking bovenaan de ovendeur en druk deze aan. Let erop dat de inkepingen aan de zijkanten correct vastklikken.
3. Hang de ovendeur er weer in. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur inhangen*.

Gebruik de oven pas weer als de glazen platen weer correct zijn ingebouwd.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees dan het hoofdstuk *door. Wij hebben de gerechten voor u in onze kookstudio getest*. Hier vindt u nuttige tips en informatie over het koken, bakken en braden.

Storing	Mogelijk oorzaak	Oplossing/informatie
De oven functioneert niet.	De zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering defect is.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Oven niet heet.	Stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor elektrische schok!
Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend door een servicemonteur van onze servicedienst worden uitgevoerd.

Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen

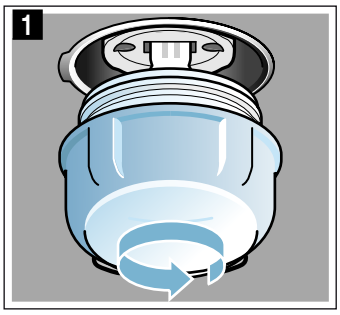
Als de lamp voor de binnenruimte is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230V-halogeenlampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de servicedienst of uw speciaalzaak.

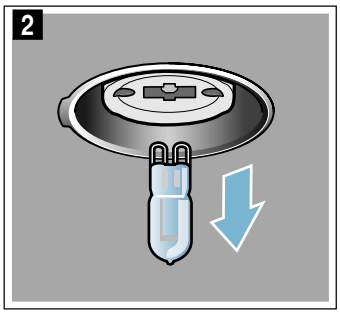
Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
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.

⚠ Waarschuwing – 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.

1. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming er naar links uitdraaien (Afb. 1).
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afb. 2).
   Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.





4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
   Afhankelijk van het type apparaat is de glazen afscherming voorzien van een afdichtring. Afdichtring weer aanbrengen voor het inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst 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 voor alle landen vindt u in de bijgaande klantenservicemap.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Aanwijzing: Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan.
Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Vanwege de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of door de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd.

Algemene aanwijzingen

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel zo nodig de volgende keer een hogere temperatuur in.

Aanwijzing: De bereidingstijden kunnen niet korter worden door hogere temperaturen in te stellen. De gerechten zouden dan weliswaar van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorbakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Hiermee kunt u energie besparen. Wanneer u voorverwarmt worden de aangegeven baktijden enkele minuten korter.

Voor bepaalden gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Wilt u uw eigen gerecht klaarmaken, neem dan soortgelijke gerechten als basis. Bijkomende informatie vindt u onder de tips na de insteltabellen.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Verwarmingsmethode milde hetelucht

Milde hetelucht is een intelligente verwarmingsmethode om vlees, vis en gebak op een gezonde manier klaar te maken. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. De gerechten worden in fases bereid, met behulp van restwarmte.Zo blijven ze sappiger en worden ze minder bruin. Afhankelijk van de bereiding en het gerecht kan energie worden bespaard. Door tijdens de bereiding vroegtijdig de apparaatdeur te openen of door het voorverwarmen verdwijnt dit effect.

Gebruik alleen de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de verwarmingsmethoden afgestemd. Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Kies een temperatuur tussen 120 °C en 230 °C. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Gebruik slechts één niveau.

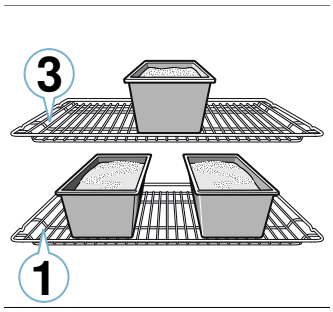
De verwarmingsmethode milde hetelucht wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.

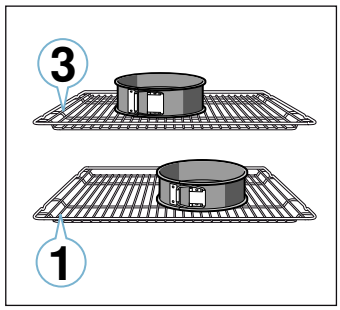
Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveau:
- Hoogte 2, hoog gebak, bijv. vorm op het rooster
- Hoogte 3, plat gebak, bijv. bakplaat

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de verwarmingsmethode Hete lucht. Gelijktijdig op bakplaten of in vormen geplaatste taarten hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bakken op twee niveaus:
- Braadslede, hoogte 3
  Bakplaat, hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster, hoogte 3
  tweede rooster, hoogte 1





Accessoires

Gebruik alleen de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Let erop dat u altijd geschikte accessoires gebruikt en deze er goed om inschuift. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 11*

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Taart, cake en gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van gebak en klein gebak. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Bakvormen

Voor een optimaal kookresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Wilt u vormen van silicone gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Brood en broodjes

Attentie!
Nooit water in de hete binnenruimte gieten of vormen met water op de bodem van de oven plaatsen. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Gebak in vormen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans-/rechthoekige vorm	3+1		140-160	60-80
Cake, met bedekking	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	3		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zand-taartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Taart	Taartvorm	1		200-240	25-50
Scones	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Tulband cake	Tulbandvorm	2		150-170	60-80
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Gebak op de plaat

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gebak met bedekking	Braadslede	3		160-180	20-45
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	30-55
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Braadslede	2		170-190	25-35
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	35-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	60-90
Gistdeeggebak met droge bedekking	Braadslede	3		170-180	25-35
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-180	30-50
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	40-65
Gistkrans/-vlecht	Braadslede	2		160-170	35-40

* 10 minuten voorverwarmen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Biscuitrol	Braadslede	2		170-190*	15-20
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Strudel, diepvries	Braadslede	3		200-220	35-40
* 10 minuten voorverwarmen					

Klein gebak

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Muffins	Muffinplaat	2		170-190	20-40
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1		160-170	30-40
Klein gebak	Braadslede	3		150-170	25-35
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	25-40
Bladerdeeggebak	Braadslede	3		180-200	20-30
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	25-35
Gebak van soezendeeg	Braadslede	3		190-210	35-50
Gebak van soezendeeg, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	35-45

Koekjes

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Braadslede	3		140-150*	30-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150*	30-45
Koekjes	Braadslede	3		140-160	20-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
Baisermassa	Braadslede	3		80-100	100-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-100*	100-150
Macarons	Braadslede	2		100-120	30-40
Macarons, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		100-120	35-45
* voorverwarmen					

Brood en broodjes

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Stap	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, 750 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of rechthoekige vorm	2		-	180-200	50-60
Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of rechthoekige vorm	2		-	200-220	35-50
Brood, 1500 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of rechthoekige vorm	2		-	180-200	60-70
Plat rond brood	Braadslede	3		-	240-250	25-30
Broodjes, zoet, vers	Braadslede	3		-	170-180*	20-30
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		-	160-180*	15-25
Broodjes, vers	Braadslede	3		-	200-220	20-30
Toast, gegratineerd, 4 stuks	Rooster	3		-	200-220	15-20
Toast, gegratineerd, 12 stuks	Rooster	3		-	220-240	15-25
* voorverwarmen						

Pizza, quiche en hartig gebak

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Pizza, vers	Braadslede	2		190-210	20-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-180	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Braadslede	2		250-270*	20-30
Pizza, gekoeld	Braadslede	3		190-210*	10-15
Pizza, diepvries, dunne bodem, 1 stuk	Rooster	2		190-210	15-25
Pizza, diepvries, dunne bodem, 2 stuks	Braadslede + rooster	3+1		190-210	20-25
Pizza, diepvries, dikke bodem, 1 stuk	Rooster	2		200-210	20-30
Pizza, diepvries, dikke bodem, 2 stuks	Braadslede + rooster	3+1		170-190	20-30
Minipizza's	Braadslede	3		190-210	10-20
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche, Zwitserse taart	Taartvorm	1		210-230	40-50
Taart	Ovenschaal	2		170-190	55-65
Empanada	Braadslede	3		180-190	35-45
Börek	Braadslede	2		220-240	30-40
* voorverwarmen					

Tips voor het bakken

U wilt vaststellen of het gebak doorbakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Zit er geen deeg meer aan de prikker, dan is het gebak klaar.
Het gebak stort in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Houd u aan de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer de braadslede.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuifhoogte en de accessoires juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar van onderen te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar van onderen te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en houd een langere baktijd aan.
Het gebak in een (langwerpige) vorm wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op het accessoire.
Het gebak is in zijn geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en houd evt. een langere baktijd aan.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zo af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd hete lucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Het gebak ziet er goed uit, maar is van binnen niet goed doorbakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi hem met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Komt het er nog steeds niet uit, maak de rand dan voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van ovenschotels. In de insteltabellen vindt u voor vele gerechten optimale instellingen.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht.

Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

Gebruik altijd de aangegeven inschuifhoogtes.

Op één niveau kunt u de gerechten bakken in vormen of in de braadslede.
- Vormen op het rooster: hoogte 2
- Braadslede, hoogte 3

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u energie besparen. Plaats de vormen naast elkaar in de binnenruimte.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	2		200-220	30-60
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		150-170	60-80
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus	Ovenschaal	3+1		150-160	70-80

Gevogelte, vlees en vis

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis. In de insteltabellen vindt u voor enkele gerechten optimale instellingen.

Braden op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk.

Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, kunt u dit het beste in het midden van het rooster leggen.

Plaats ook de braadslede op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoon.

Giet afhankelijk van de grootte en het soort vlees tot ½ liter water in de braadslede. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen. Van dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Braden in vormen

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel door barstend glas!
Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Wanneer het deksel na de bereiding wordt afgenomen kan er zeer hete stoom vrijkomen. Til het deksel aan de achterkant op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de oven. Vormen van glas zijn het meest geschikt. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Gevogelte, vlees en vis wordt langzamer gaar en minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm
Voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis kunt u het beste een hoge vorm gebruiken. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Gesloten vorm
De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Gevogelte, vlees en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit grillen terwijl de apparaatdeur geopend is.

Leg het te grillen stuk op het rooster. Plaats bovendien de braadslede, met de schuine kant naar de apparaatdeur, ten minste één inschuifhoogte eronder. Zo wordt afdruipend vet opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en hetzelfde gewicht. Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals. Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.

Keer ze met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Bestrooi vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Aanwijzingen
- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.
- Plaats de bakplaat of de braadslede bij het grillen niet hoger dan op inschuifhoogte 3. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Braadthermometer

Afhankelijk van de versie van uw apparaat beschikt u over een braadthermometer. Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie.

Aanbevolen instelwaarden

De instelwaarden gelden voor ongevuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte, vlees en vis en voorgestelde gewichten. Wilt u zwaarder gevogelte, vlees of vis bereiden, gebruik dan in elk geval de lagere temperatuur. Om bij meerdere stukken de bereidingsduur te bepalen dient u uit te gaan van het gewicht van het zwaarste stuk. De stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Gevogelte, vlees en vis na ca. ½ tot ⅔ van de opgegeven tijd keren.

Gevogelte

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

Snijd bij eendenborst het vel in.Keer de eendenborst niet.

Voeg wat vloeistof toe aan het gevogelte in de pan. De bodem van de vorm dient ca. 1-2 c€m bedekt te zijn.

Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

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

Vlees

Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Voeg aan braadstukken van mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca. ½ cm hoog bedekt zijn.

Snij een zwoerd kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadvlees op dat eerst het zwoerd onder ligt.

Als het braadvlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees evt. in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

Braden en stoven in een vorm is comfortabeler. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.

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

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

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

Voor het stoven braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets soortgelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Vis

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand in de binnenruimte, met de rugvin naar boven. Een ingesneden aardappel of kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.

De vis is gaar wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Doe bij het stomen twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap of azijn in de vorm.

Gevogelte

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Kip, 1,3 kg	Rooster	2		200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		220-230	30-35
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	3		190-210	20-25
Eend, 2 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst, medium, à 300 g	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, 3 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	3		220-240	40-50
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	2		240-260	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vlees

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Stap	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		-	180-200	140-160
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	1		-	170-190	190-200
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	2		-	190-210	130-140
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	4		-	3	20-25**
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	3		-	210-220	45-55
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		-	200-220	100-120
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		-	3	25-30**

* zonder keren

** Braadslede op inschuifhoogte 1 plaatsen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Stap	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		-	180-200	120-140
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	2		-	210-230	130-150
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		-	170-190	70-80*
Lamszadel met been, 1,5 kg, medium	Rooster	2		-	180-190	45-55*/**
Grillworsten	Rooster	3		-	3	20-25**
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	2		-	170-180	70-80

* zonder keren

** Braadslede op inschuifhoogte 1 plaatsen

Vis

Vis	Gewicht	Accessoires en vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in°C, grillstand	Tijdsduur in mi-nuten
Vis, heel	à ca. 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rooster	2		170-190	50-60
Viskoteletten, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	20-30

Tips voor het braden, stoven en grillen

De binnenruimte wordt erg vuil.	Bereid het product in een gesloten braadslede of gebruik het grillrooster. Wanner u het grillrooster gebruikt, behaalt u een optimaal braadresultaat. U kunt het grillrooster als speciaal toebehoren kopen.
Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg indien gewenst tijdens het stoven nog vloeistof toe.
Het grillproduct wordt te droog.	Het vlees pas na het grillen zouten. Zout onttrekt water aan het vlees. Steek tijdens het keren niet in het grill-product. Gebruik een grilltang.

Groente en bijgerechten

Houd u aan de opgaven in de tabel.

Hier vindt u gegevens voor het bereiden van gegrilde groente, aardappels en diepvries-aardappelproducten.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Koude, gegrilde groente	Braadslede	4		3	10-20
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	3		160-180	45-60
Aardappelproducten, diepvries, bijv. frites, kroket-ten, aardappelflappen, Rösti	Braadslede	3		200-220	25-35
Frites, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	30-40

Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

Neem de rekjes en accessoires uit de binnenruimte. De binnenruimte moet leeg zijn.

1. 1 liter melk (3,5 % vet) op 90 °C verwarmen op de kookplaat en vervolgens tot 40 °C laten afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende.
2. 30 g (ca. 1 eetlepel) yoghurt (koelkasttemperatuur) erdoor roeren.
3. Hiermee koppen of kleine potjes met deksel vullen en afdekken.
4. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en instellen zoals aangegeven in de tabel.
5. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur
Yoghurt	Kop / Glas	Bodem binnen-ruimte		-	4-5h

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. patates frites, aardappelchips, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel en niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Ca. 400-600 g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen en knapperig worden.

Drogen

Met hete lucht kunt u uitstekend drogen. Bij deze soort conservering worden aromastoffen door het onttrekken van water geconcentreerd.

Gebruik uitsluitend fruit, groente en kruiden zonder gebreken en was deze grondig. Bedek het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de vruchten goed afdruipen en maak ze goed droog.

Snijd ze eventueel in even grote stukken of even dunne plakjes. Leg ongeschild fruit op de schaal met het snijvlak naar boven. Let erop dat zowel fruit als paddestoelen niet op elkaar liggen op het rooster.

Rasp de groenten en blancheer ze vervolgens. Laat de geblancheerde groenten afdruipen en verdeel ze gelijkmatig over het rooster.

Droog kruiden samen met de steel. Leg de kruiden gelijkmatig in kleine hoopjes op het rooster.

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het drogen:
- 1 rooster: hoogte 3
- 2 roosters: hoogte 3+1

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

In de tabel vindt u de instellingen voor het drogen van verschillende levensmiddelen. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de soort, vochtigheid, rijpheid en dikte van de levensmiddelen. Hoe langer u de levensmiddelen laat drogen, des te beter ze geconserveerd zijn. Hoe dunner u de levensmiddelen snijdt, des te sneller ze gedroogd zijn en des te aromatischer ze blijven. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Wilt u nog andere levensmiddelen drogen, neem dan soortgelijke levensmiddelen in de tabel als uitgangspunt.

Fruit, groente en kruiden	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in uren
Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g)	1-2 roosters		80	4-8
Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd	1-2 roosters		80	4-7
Paddestoelen, in plakjes	1-2 roosters		80	5-8
Kruiden, schoongemaakt	1-2 roosters		60	2-5

Deeg laten rijzen

Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en droogt niet uit. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

Laat gistdeeg altijd twee maal rijzen. Houd u wanneer het deeg voor de eerste en tweede keer rijst aan de opgaven in de insteltabellen (gaarheid van het deeg en afzonderlijke gaarheid).

Gaarheid van deeg
Doe het deeg in een hittebestendige schaal en plaats deze op het rooster. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Open tijdens het gisten de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontwijkt. Het deeg niet afdekken.

Tijdens het gebruik ontstaat er condenswater en beslaat de deurruit. Na het gisten de binnenruimte afnemen. Kalkresten met wat azijn oplossen en afnemen met helder water.

Afzonderlijke gaarheid
Plaats het gebak op de inschuifhoogte die in de tabel is aangegeven.

Wanner u wilt voorverwarmen vindt de afzonderlijke gaarheid buiten het apparaat op een warme plek plaats.

Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten. Daarom zijn de opgaven in de insteltabel richtwaarden.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Stap	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistdeeg, licht	Kom	2		1.	-*	25-30
	Braadslede of rechthoekige vorm	2		2.	-*	10-20
Gistdeeg, zwaar en vetrijk	Kom	2		1.	-*	60-75
	Braadslede of rechthoekige vorm	2		2.	-*	45-60
* met opwarmen tot 50 °C						

Ontdooien

Geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak. Gevogelte, vlees en vis kunt u het beste in de koelkast ontdooien. Niet geschikt voor room- of slagroomtaarten.

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het ontdooien:
- 1 rooster: hoogte 2
- 2 roosters: hoogte 3+1

Tip: Vlak of in porties ingevroren producten ontdooien sneller dan wanneer ze als blok zijn bevroren.

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

De gerechten tussentijds één tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren.De voedingsproducten zo nodig tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit het apparaat nemen.

Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

Diepvriesproducten	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur
Bijv. slagroomtaarten, botercrèmetaarten, taarten met chocolade of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	2		De temperatuurknop blijft uitgeschakeld.

Testgerechten

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

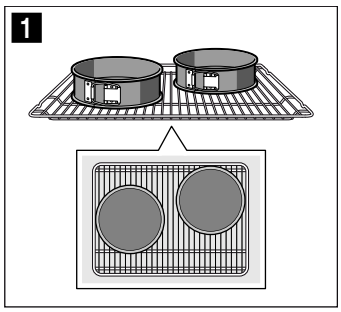
Volgens EN 60350-1.

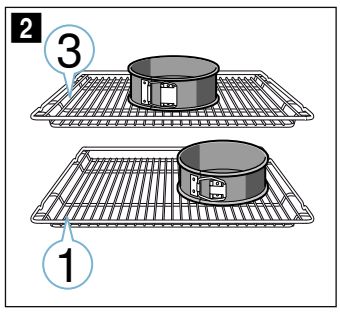
Bakken

Gelijktijdig op bakplaten of in vormen geplaatste taarten hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Inschuifhoogtes bij het bakken op twee niveaus:
- Braadslede, hoogte 3
  Bakplaat, hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster, hoogte 3
  tweede rooster, hoogte 1

Bakken met twee springvormen:
- Op één niveau (Afb. **1**)
- Op twee niveaus (Afb.**2**)





Aanwijzingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Grillen

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Braadslede	3		140-150*	25-35
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150*	30-45
Small cakes	Braadslede	3		160-170*	20-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160*	30-40
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Waterbiscuit, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Bedekte appeltaart	2 x zwarte bakvormen Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Bedekte appeltaart, 2 niveaus	2 x zwarte bakvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* voorverwarmen, gebruik niet de functie Snel voorverwarmen.					

Grillen

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast roosteren 10 min voorverwarmen	Rooster	4		3	0,2-1,5
Beefburger, 12 stuks niet voorverwarmen	Rooster	4		3	25-30*
* Na 2/3 van de totale tijd keren					

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001325749
010298(A)
nl