BLAUPUNKT

[nl] Gebruiksaanwijzing

Oven
5B49M1...

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 5
Algemeen 5
Halogeenlamp 6

Oorzaken van schade 6
Algemeen 6

Milieubescherming 7
Energiebesparing 7
Milieuvriendelijk afvoeren 7

Het apparaat leren kennen 8
Bedieningspaneel 8
Toetsen en display 9
Verwarmingsmethoden 10
Temperatuur 11
Binnenruimte 11

Toebehoren 12
Accessoires 12
Accessoires plaatsen 12
Extra toebehoren 13

Voor het eerste gebruik 14
Eerste gebruik 14
Binnenruimte en accessoires reinigen 14

Apparaat bedienen 14
Oven in- en uitschakelen 14
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 14
Snel voorverwarmen 15

Tijdfuncties 15
Bereidingstijd instellen 15
Einde instellen 16
Wekker instellen 17
Tijd instellen 17

Kinderslot 17
Activeren en deactiveren 17

Basisinstellingen 18
Lijst met basisinstellingen 18
Basisinstellingen wijzigen 18

Reinigen 19
Geschikte schoonmaakmiddelen 19
Reinigingshulp voor de natte reiniging 20
Apparaat schoon houden 21

Rekjes 21
Rekjes verwijderen en bevestigen 21

Apparaatdeur 22
Deurruiten verwijderen en inbrengen 22

Wat te doen bij storingen? 23
Storingen zelf verhelpen 23
Maximale gebruiksduur 24
Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen 24

Servicedienst 25
E-nummer en FD-nummer 25

Programma's 25
Vormen 25
Gerecht voorbereiden 26
Voorgeprogrammeerde recepten 26
Programma's 35
Een programma instellen 37

Voor u in onze kookstudio uitgetest 37
Algemene aanwijzingen 37
Taart, cake en gebak 38
Ovenschotels en gegratineerde gerechten 41
Gevogelte, vlees en vis 42
Groente en bijgerechten 45
Desserts 45
Acrylamide in levensmiddelen 45
Drogen 46
Inmaken 46
Deeg laten rijzen 47
Ontdooien 48
Warmhouden 48
Testgerechten 49

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.

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 12*

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!
In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Dragers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

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!

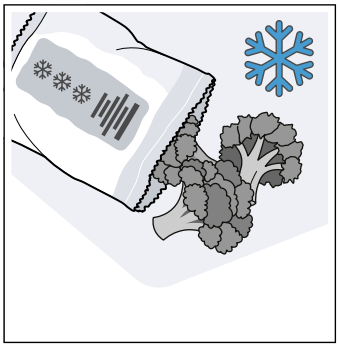
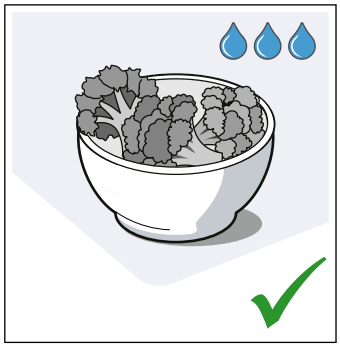
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer 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 19*
- 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.

Milieubescherming

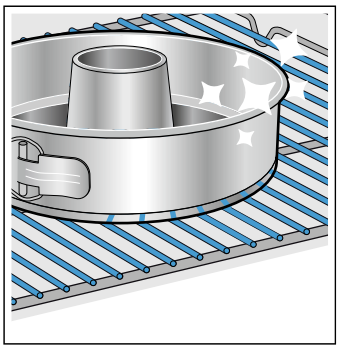
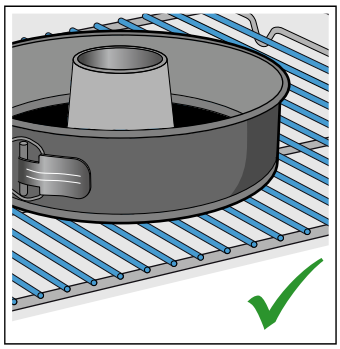
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

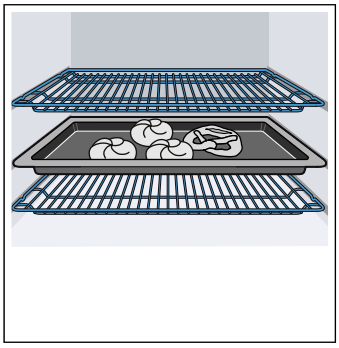
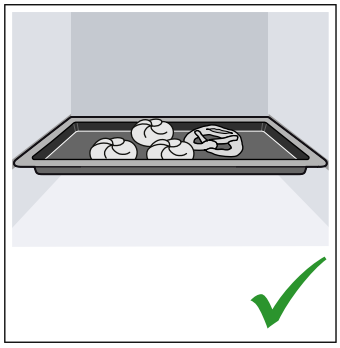
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.

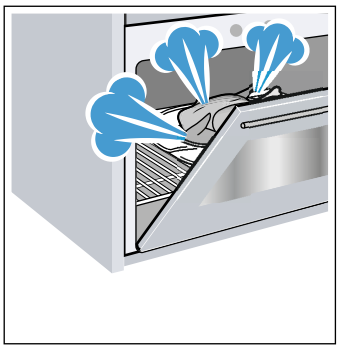
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

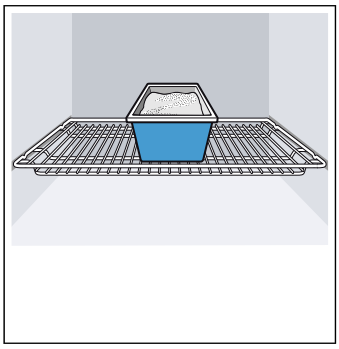
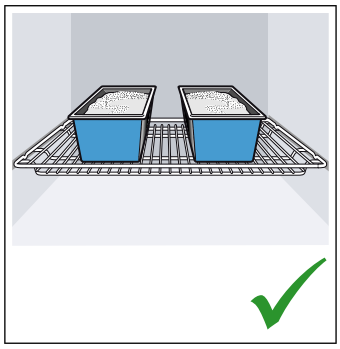
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

- 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.

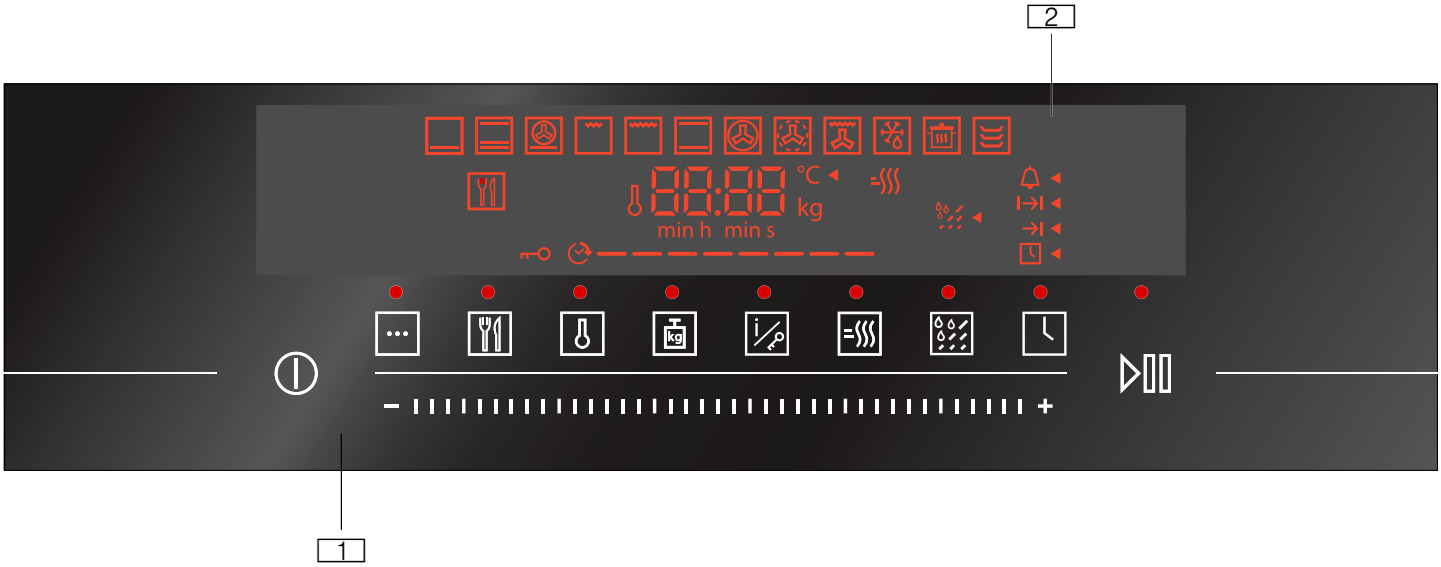
Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk worden de indicaties en bedieningsoppervlakken beschreven. 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. Overzicht van het bedieningspaneel en positie van de bedieningsvlakken.



1 **Sensoren**
De sensoren zijn touchvelden. Om de functie te kiezen, alleen het symbool aanraken.

2 **Display**
Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

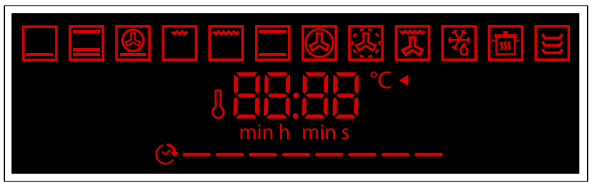
Toetsen en display

Met de toetsen kunt u verschillende extra functies van uw apparaat instellen. Op het display ziet u de bijbehorende waarden.

Sensorgebied		Betekenis
⏻	Hoofdschakelaar	Oven in- en uitschakelen.
−III+	Instelgebied	Tijdfuncties, temperatuur of het automatische programma instellen.
	Verwarmingsmethoden	Voor elk gerecht de meest geschikte bereidingsmethode selecteren.
	Programma's	Automatisch programma kiezen.
	Temperatuur of grillstand	Temperatuur of grillstand kiezen.
	Gewicht	Gewicht voor de programma's kiezen.
	Kinderslot	Lang indrukken: bakovenfuncties blokkeren en ontgrendelen
	Informatie	Kort indrukken: gedurende enkele seconden wordt de ovenruimtetemperatuur tijdens het opwarmen weergegeven.
	Snel opwarmen	Snel opwarmen voor de ovenruimte starten of afbreken.
	Reinigingshulp voor de natte reiniging	Reinigingshulp voor de natte reiniging kiezen.
	Tijd	Tijd instellen.
	Start/pauze	Kort indrukken = bedrijf starten/ onderbreken Lang indrukken = bedrijf afbreken

Display

Op het display verschijnen de aanbevolen waarden die indien nodig kunnen worden gewijzigd:



- Indicaties voor de verwarmingsmethode
  Ze geven de verwarmingsmethode of de gekozen functie weer.
- Tijd- en temperatuurindicaties
  Ze geven de tijd, de wekker, de geprogrammeerde bereidingstijd, het einde van de bereidingstijd en het gewicht voor het automatische programma weer. Bovendien geven ze de temperatuur, de grill- of reinigingsstanden en het nummer van het programma weer.

Voor het selecteren van de verschillende tijdfuncties meermaals de sensor ⏲ aanraken. De pijl ◄ brandt naast de actueel geselecteerde functie.

Verwarmingsmethoden

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

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
Onderwarmte	30-250 °C	Om te bereiken in het waterbad en nabakken. De warmte komt van onderen.
Intensieve hitte	30-275 °C	Voor gerechten met een knapperige bodem. De hitte komt van boven en bijzonder sterk van onderen.
Pizzafunctie	30-275 °C	Voor de bereiding van pizza's en gerechten die veel hitte van onderen nodig hebben. De hitte komt van onderen en van het ringverwarmingselement dat zich in de achterwand bevindt.
Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toasts en stukken vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
Boven- en onderhitte	30-275°C	Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met zacht beslag. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
3D hete lucht	30-275 °C	Voor het bakken en braden op een of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de hitte van het in de achterwand aanwezige ringverwarmingselement gelijkmatig in de ovenruimte.
Hete lucht, zacht	125-275°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de hitte van het in de achterwand aanwezige ringverwarmingselement in de ovenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus.
Circulatieluchtgrill	30-275 °C	Voor het bakken van gevogelte, volledige vissen en grotere stukken vlees. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator verdeelt de hete lucht rond de gerechten.
Ontdooien	30-60°C	Voor het voorzichtig ontdooien van bevroren gerechten.
Warmhouden	60-100°C	Voor het warmhouden van gerechten die klaar zijn.
Vorm voorverwarmen	30-70°C	Voor het opwarmen van vormen en recipiënten.

Aanwijzingen

- Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een temperatuur of stand weer. Deze kunt u overnemen of in het instelgebied wijzigen.
- Als bij het kiezen van de functie ontdooien de oven niet volledig afgekoeld is, knippert op het display ɦ en de functie wordt niet geactiveerd.

Meer functies

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

Functie		Gebruik
	Programma's	Voor vele gerechten zijn de passende instelwaarden al in het apparaat geprogrammeerd.
	Reinigingshulp voor de natte reiniging	De reinigingshulp voor de natte reiniging vergemakkelijkt de reiniging van de ovenruimte.

Temperatuur

Om in te stellen de temperatuur van de binnenruimte met de vinger over het instelgebied vegen. Net zo bij de keuze van de grill- en reinigingsgraad te werk gaan.

Aanwijzing: Bij zeer hoge temperaturen wordt de temperatuur na langere tijd lichtjes verlaagd door het apparaat.

30-275	Temperatuurbereik	De instelbare temperatuur in de binnenruimte wordt in °C weergegeven.
1, 2, 3	Grillstanden	Grillstanden voor Grill, groot en Grill, klein (afhankelijk van het type apparaat). **1** = stand 1, zwak **2** = stand 2, gemiddeld **3** = stand 3, sterk
	Reinigingshulp voor de natte reiniging	De bedrijfspositie van de reinigingshulp voor de natte reiniging.

Temperatuurindicatie

Als de oven opwarmt, verschijnt in het indicatieveld het symbool .

Als bij het voorverwarmen van de bakoven het symbool verdwijnt, is het optimale tijdstip bereikt en u kunt de gerechten inschuiven.

Aanwijzingen

- Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.
- Wanneer bij de start van een programma de temperatuur in de binnenruimte te hoog is, verschijnt bij enkele verwarmingsmethoden een op het display. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Hierna opnieuw starten.

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

De verlichting van de binnenruimte schakelt in als de oven wordt ingeschakeld.

Wanneer het gebruik beëindigd is, gaat de verlichting van de binnenruimte uit .

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt.

Koelventilator

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

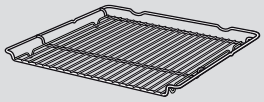
Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.
→ *"Basisinstellingen" op pagina 18*

Toebehoren

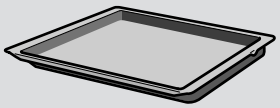
Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Accessoires

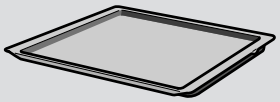
De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.



Rooster
Voor servies, gebak- en ovenschalen.
Voor braad- en grillstukken en diepvries-gerechten.



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



Bakplaat
Voor plaatgebak en klein gebak.

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

Toebehoren kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via het internet.

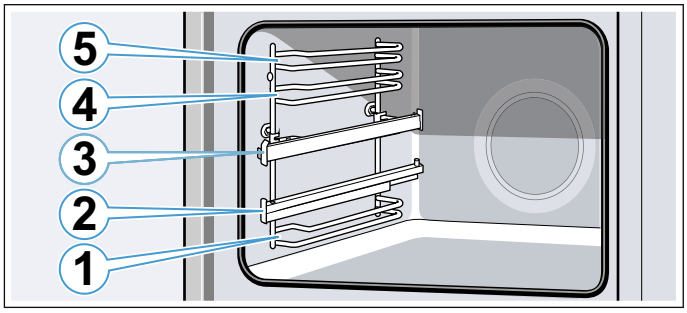
Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Dit heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld.

Accessoires plaatsen

De binnenruimte heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

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

Afhankelijk van het type apparaat is de binnenruimte voorzien van één of meerdere uitschuifrails of met een of twee clip-uitschuifrails.De uitschuifrails zijn vast gemonteerd en kunnen niet worden verwijderd.De clip-uitschuifrails kunnen naar wens op de nog vrije niveaus worden aangebracht.

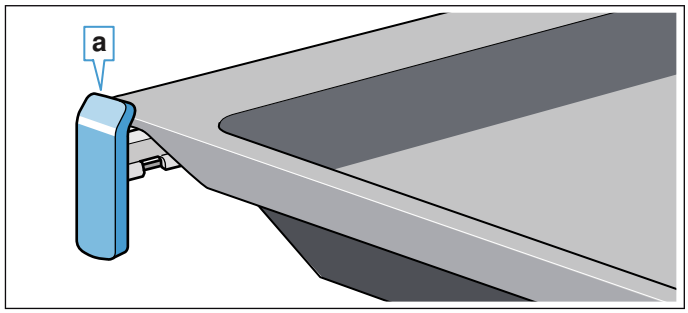


De accessoires altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen. Met de uitschuifrails kunt u de accessoires verder naar buiten trekken.

Let erop dat de accessoires zich achter het lipje **a** op de uitschuifrail bevinden.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



Wanneer de accessoires helemaal uitgetrokken zijn, vergrendelen ze. Zo kunnen de accessoires er gemakkelijk op worden geplaatst.Om de uitschuifrails te ontgrendelen schuift u ze met een lichte druk terug in de binnenruimte.

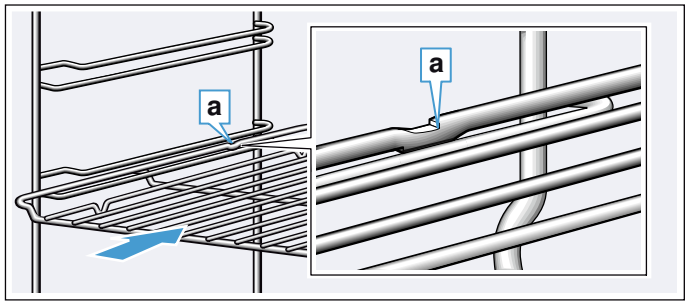
Aanwijzingen

- 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.
- Om de rekjes te reinigen kunt u ze uit de binnenruimte nemen. ⟶ *Blz. 21*

Vergrendelingsfunctie

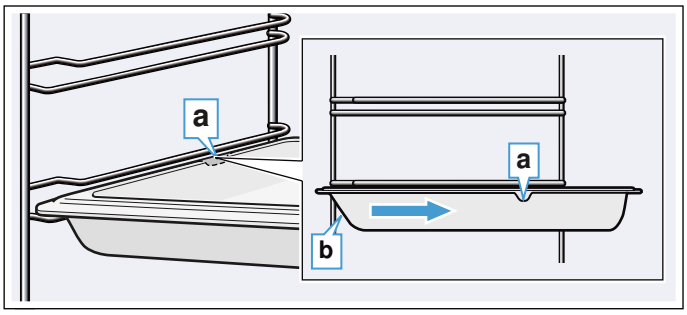
De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden ⌣ wijzen.



Let er bij het inschuiven van platen op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de toebehoren **b** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede

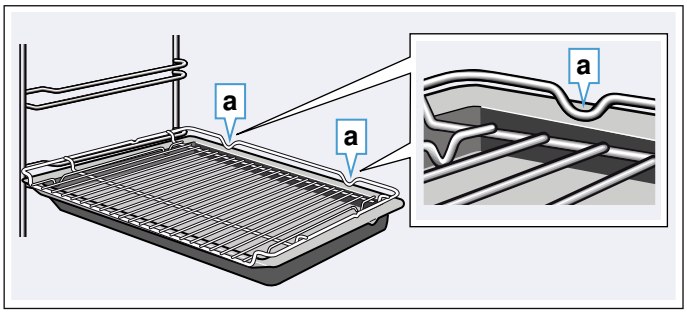


Toebehoren combineren

U kunt het rooster gelijktijdig met de braadslede inschuiven, om afdruipende vloeistof op te vangen.

Let er bij het plaatsen vanhet rooster op dat beide afstandhouders **a** op de achterste rand staan. Bij het inschuiven van de braadslede bevindt het rooster zich boven de bovenste geleidestang van de inschuifhoogte.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen 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 alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
→ *"Servicedienst" op pagina 25*

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.
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.

Eerste gebruik

Na het apparaat op de stroom is aangesloten verschijnt de tijd op het display. Stel de actuele tijd in.

Tijd instellen

De tijd is af fabriek op 12:00 ingesteld.
1. In het instelbereik de tijd instellen.
2. Om te bevestigen de sensor aanraken.

In het indicatieveld verschijnt de ingestelde tijd.

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

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals piepschuimkorreltjes, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek. Tijdens het opwarmen van de oven dient de keuken geventileerd te worden.

Voer de opgegeven instellingen uit. In het volgende hoofdstuk kunt u lezen hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt. ⟶ *"Apparaat bedienen" op pagina 14*

Instellingen	
Verwarmingsmethode	3D-hetelucht
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

Na afloop van de weergegeven tijd de oven uitschakelen.

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.

Apparaat bedienen

De bedieningselementen en de werkwijze ervan hebt u al leren kennen. Nu leggen we u uit hoe u uw apparaat instelt.

Oven in- en uitschakelen

Om de oven in of uit te schakelen, het sensorgebied ⏻ aanraken.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

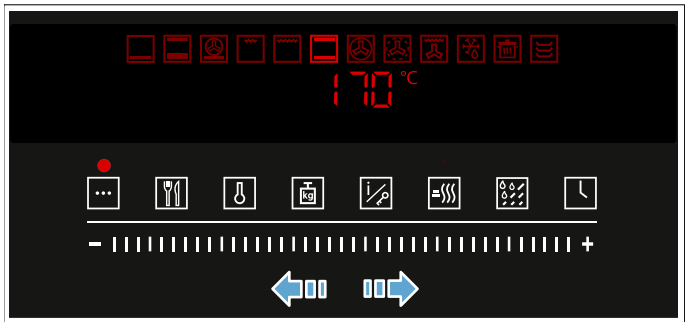
Met de sensorgebieden en het instelgebied stelt u heel eenvoudig uw apparaat in. In der tabel met de verwarmingsmethoden vindt u voor elk gerecht de methode die het meest geschikt is.

Voorbeeld op de afbeelding: boven- en onderhitte bij 190 °C.

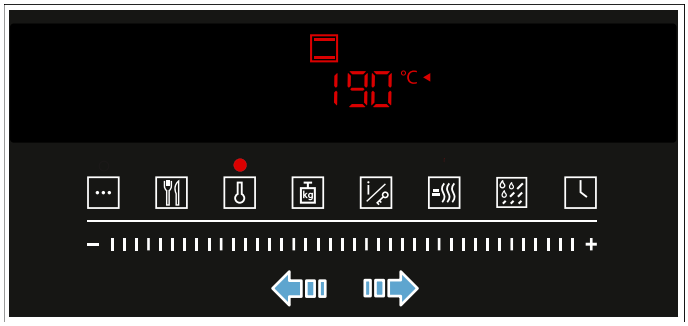
Bakoven met de hoofdschakelaar ⏻ inschakelen. Op het indicatieveld lichten de symbolen voor de vooringestelde verwarmingsmethode en de temperatuur op: en 160 °C. Deze instelling kan onmiddellijk worden gestart. Hiervoor de sensor ⏯ aanraken.

Om een andere verwarmingsmethode of temperatuur te kiezen, als volgt te werk gaan:

1. De sensor aanraken.
2. In het instelgebied de verwarmingsmethode kiezen.



3. De sensor aanraken.
4. In het instelgebied de temperatuur of de grillstand kiezen.



5. De sensor ⏯ aanraken.

Na enkele seconden begint de oven op te warmen.

Als het gerecht klaar is, de oven met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Aanwijzing: U kunt ook een duur en eindtijd instellen.⟶ *"Tijdfuncties" op pagina 15*

Wijziging

Verwarmingstype en temperatuur kunt u altijd wijzigen.

Aanwijzing: Als u de verwarmingsmodus tijdens de werking van de oven wilt wijzigen, wordt deze onderbroken.

Bedrijf onderbreken

De sensor ⏯ aanraken. De bakoven is in de pauzestatus. De indicatie boven de sensor ⏯ knippert. De sensor ⏯ opnieuw aanraken om de pauze te beëindigen.

Bedrijf afbreken

De sensor ⏯ ingedrukt houden tot het symbool voor de verwarmingsmethode en de gekozen temperatuur verschijnt. Nu kan opnieuw een verwarmingsmethode en een temperatuur worden ingesteld.

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen kunt u de opwarmtijd verkorten.

Geschikte verwarmingsmethoden zijn:
- 3D-hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Intensieve hitte

Het snel opwarmen alleen bij ingestelde temperaturen van meer dan 100 °C gebruiken.

Voor een gelijkmatig bereidingsresultaat het gerecht pas in de ovenruimte plaatsen als het snel opwarmen is beëindigd.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur kiezen.
2. De sensor aanraken. Het symbool licht op in het indicatieveld.
3. De sensor ⏯ aanraken.

Na enkele seconden begint de bakoven op te warmen.

Als het snel opwarmen is beëindigd, weerklinkt een signaal en het symbool gaat uit. Het gerecht in de ovenruimte plaatsen.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie		Gebruik
I→I	Bereidingsduur	Is de ingestelde bereidingsduur verstreken, schakelt het apparaat automatisch uit.
→I	Eindtijd	De duur en de gewenste eindtijd selecteren. Het apparaat start automatisch zodat het bedrijf op de gewenste tijd is beëindigd.
🔔	Wekker	De wekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van de werking van de oven.
🕒	Tijd	Als geen andere functie is gekozen, verschijnt de tijd in het indicatieveld.

Om de duur te bereiken, een verwarmingsmethode kiezen en de sensor 🕒 aanraken. Zodra de bereidingstijd is ingesteld, kan een eindtijd worden ingesteld.

Na het verstrijken van de duur of de wekkertijd weerklinkt een signaal. Het signaal kan vroegtijdig worden beëindigd door de sensor 🕒 aan te raken.

Bereidingstijd instellen

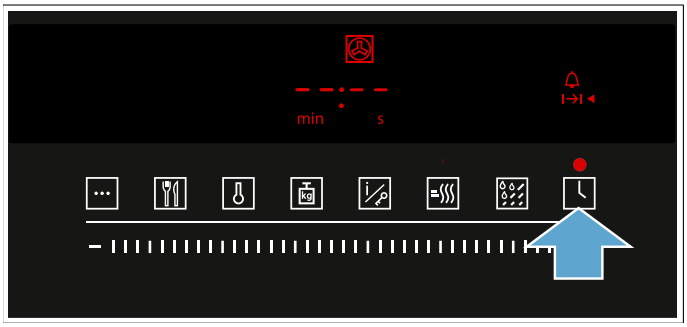
U kunt op de oven de bereidingstijd voor uw gerecht instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet per ongeluk overschreden en hoeft u andere werkzaamheden niet te onderbreken om de werking te beëindigen.

U kunt maximaal 23 uur en 59 minuten instellen. De bereidingstijd kan tot een uur in stappen van een minuut worden ingesteld en daarna in stappen van 5 minuten.

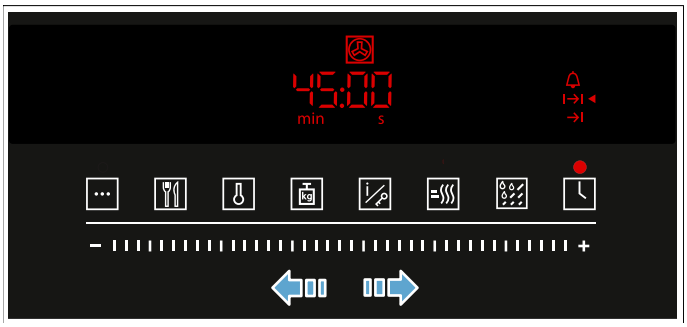
Afhankelijk van het sensorgebied dat u het eerst aanraakt, begint de bereidingstijd bij een andere voorgestelde waarde:
10 minuten met het sensorgebied **–** en 30 minuten met het sensorgebied **+**.

Voorbeeld in de afbeelding: bereidingstijd 45 minuten.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instellen.
2. Twee keer de sensor 🕒 aanraken.
   In het indicatieveld verschijnen – – : – – en het symbool I→I.



3. In het instelbereik de tijdsduur instellen.



4. De sensor ⏯ aanraken.
Na enkele seconden begint de bakoven op te warmen. In het indicatieveld verschijnen de symbolen I→I, ⟳ en de temperatuurindicatie 🌡. De verschillende segmenten van de voortgangsbalk branden met aflopende tijd alsmaar helderder. Voor het weergeven van de resterende tijd de sensor 🕒 twee keer aanraken.

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven stopt met op te warmen. Op het display staat de tijd op nul.

Raak een willekeurig sensorgebied aan om het signaal te beëindigen. Als het signaal is beëindigd, kan in het instelgebied een nieuwe bereidingsduur worden ingesteld.

Als het gerecht klaar is, zet u de oven met de hoofdschakelaar ⏻ uit.

Wijzigen en afbreken

De duur kan altijd worden gewijzigd. Hiervoor de sensor 🕒 twee keer aanraken en de tijd in het instelbereik wijzigen. Na enkele seconden wordt de wijziging overgenomen.

Om af te breken, de duur in het instelbereik op nul zetten. De bakoven verwarmt zonder bereidingstijd verder.

Einde instellen

U kunt het tijdstip waarop de bereidingstijd afloopt op een later tijdstip zetten. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

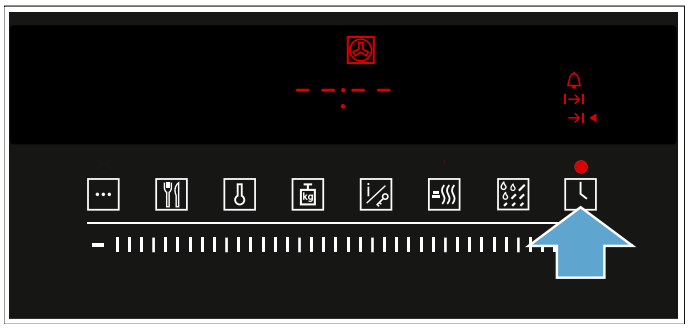
Aanwijzingen

- Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de oven staan en bederven.
- Stel het einde in als de oven nog onverwarmd is.
- Stel geen einde meer in wanneer hij al gestart is. Hierdoor kan het bereidingsresultaat worden beïnvloed.

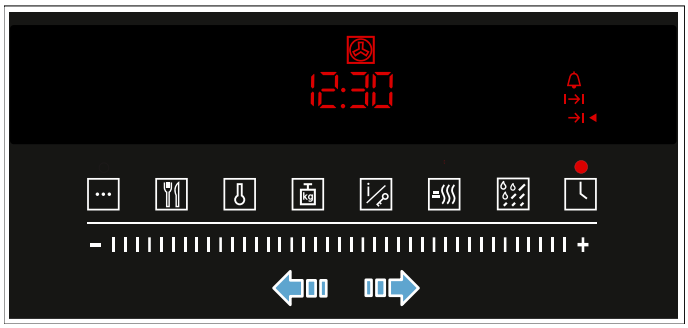
Het einde van de bereidingstijd kan maximaal 23 uur en 59 minuten worden uitgesteld.

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instellen.
2. De sensor 🕒 twee keer aanraken en de duur in het instelbereik instellen.
3. De sensor 🕒 opnieuw aanraken.
In het indicatieveld verschijnt – – : – – en het symbool →I brandt.



4. De eindtijd in het instelgebied instellen.



5. De sensor ⏯ aanraken.
Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over. Op het display verschijnen de eindtijd en de symbolen 🔔 I→I en →I. De pijl ◄ wijst hierbij op het symbool →I.

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven stopt met op te warmen. Op het display staat de tijd op nul.

Raak een willekeurig sensorgebied aan om het signaal te beëindigen. Als het signaal is beëindigd, kan in het instelgebied een nieuwe bereidingsduur worden ingesteld.

Als het gerecht klaar is, zet u de oven met de hoofdschakelaar ⏻ uit.

Wijzigen en afbreken

De eindtijd kunt u in het instelgebied wijzigen. Na enkele seconden wordt de wijziging overgenomen. De eindtijd kan niet meer worden gewijzigd wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Om de eindtijd af te breken de werkelijke tijd plus duur instellen. Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.

Wekker instellen

U kunt de wekker gebruiken wanneer de oven in- en uitgeschakeld is.

U kunt maximaal 23 uur en 59 minuten instellen. Tot 10 minuten kan de wekkertijd worden ingesteld in stappen van 30 seconden. Hierna worden de tijdstappen groter, naarmate de waarde hoger is.

Afhankelijk van welke positie in het instelgebied als eerste wordt aangeraakt, begint de wekker met een vooringestelde waarde: van het midden tot het symbool **+**, 10 minuten; van het midden tot het symbool **–**, 5 minuten.

1. De sensor aanraken, in het indicatieveld brandt het symbool.
2. De wekkertijd in het instelgebied instellen.

Na enkele seconden begint de wekkertijd af te lopen. In het indicatieveld verschijnt het symbool. Voor het weergeven van de resterende tijd, de sensor aanraken.

Tip: Geldt de ingestelde kookwekkertijd voor het gebruik van de oven, gebruik dan de bereidingsduur. Zo schakelt de oven automatisch uit.

Wekker is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat de wekkertijd op nul.

Met een willekeurige toets de wekker uitschakelen.

Wijzigen en afbreken

U kunt de wekkertijd altijd wijzigen. Bij een ingeschakelde bakoven de sensor aanraken en de tijd in het instelbereik wijzigen. Bij een uitgeschakelde bakoven de tijd in het instelbereik wijzigen. De wijziging wordt na enkele seconden overgenomen.

Om de wijziging af te breken, de wekkertijd in het instelbereik op nul zetten. De wekker schakelt uit.

Tijd instellen

Na de aansluiting of na een stroomuitval knippert in het indicatieveld de tijd en het symbool licht op. Tijd instellen.

1. In het instelgebied de tijd instellen.
2. De sensor aanraken.
   De tijd stopt met knipperen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd weergegeven.

Tijd wijzigen

U kunt de tijd wijzigen, bijv. van zomer- naar wintertijd.

Hiervoor bij een uitgeschakeld apparaat meermaals de sensor aanraken tot het symbool voor de tijd verschijnt, nu de tijd in het instelbereik wijzigen. Vervolgens de tijd in het instelgebied wijzigen.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Aanwijzingen

- In de basisinstellingen kunt u vastleggen of de functie Kinderslot kan worden ingesteld.
  → *"Basisinstellingen" op pagina 18*
- Een eventueel aangesloten kookplaat wordt niet beïnvloed doordat de oven is voorzien van een kinderslot.
- Na een stroomonderbreking is het kinderslot niet meer actief.

Activeren en deactiveren

De sensor ca. 4 seconden lang aanraken.

Het symbool licht op in het indicatieveld. Het kinderslot is geactiveerd.

Om te deactiveren de sensor opnieuw 4 seconden lang aanraken tot het symbool in het indicatieveld uitgaat.

Aanwijzingen

- Wanneer er een wekkertijd is ingesteld, loopt deze verder. Zolang het kinderslot geactiveerd is, kan de wekkertijd niet worden veranderd.
- Het kinderslot hindert de hoofdschakelaar niet. U kunt de oven ook uitschakelen wanneer het kinderslot actief is. Druk hiervoor op de hoofdschakelaar.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

Basisinstelling		Keuze
c 1	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	1 = ca. 10 seconden 2 = ca. 30 seconden* 3 = ca. 2 minuten
c2	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	1 = ca. 3 seconden* 2 = ca. 6 seconden 3 = ca. 10 seconden
c3	Toetssignaal bij het aantippen van een toets	0 = uit 1 = aan*
c4	Helderheid van het display	1 = donker 2 = gemiddeld 3 = helder
c5	Indicatie van de tijd	0 = tijdsweergave uit 1 = tijdsweergave aan*
c6	Kinderslot activeren mogelijk	0 = nee 1 = ja* 2 = ja, met deurvergrendeling**
c7	Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja*
c8	Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort 2 = gemiddeld* 3 = lang 4 = extra lang
c9	Telescooprails achteraf aangebracht**	0 = nee* (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem) 1 = ja (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem)
cb	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	0 = nee* 1 = ja

* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)

** Niet voor alle apparaattypen beschikbaar.

Basisinstellingen wijzigen

De bakoven moet zijn uitgeschakeld.

1. De sensor ⏲ ca. 4 seconden lang aanraken. In het indicatieveld verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. c 1 2.
2. De instelling in het instelbereik wijzigen.
3. Met de sensor ⏲ bevestigen. In het indicatieveld verschijnt de volgende basisinstelling.
4. De sensor ⏲ meermaals aanraken om alle basisinstellingen op te roepen. In het instelbereik de instellingen wijzigen.
5. Afsluitend opnieuw de sensor ⏲ ca. 4 seconden lang aanraken om de gekozen instellingen te bevestigen.

Alle wijzigingen in de basisinstellingen werden overgenomen.

Om de basisinstellingen te verlaten zonder de wijzigingen te bevestigen, de sensor ⏻ aanraken.

De basisinstellingen kunnen altijd worden gewijzigd.

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.

Reinigingshulp voor de natte reiniging

De reinigingshulp voor de natte reiniging maakt het voor u gemakkelijker de binnenruimte schoon te maken. Door het verdampen van zeepsop wordt het vuil eerst ingeweekt. Vervolgens kan het weer gemakkelijker worden verwijderd.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Reinigingshulp instellen

Aanwijzing: U kunt de reinigingshulp voor de natte reiniging alleen gebruiken wanneer de binnenruimte onverwarmd is. Laat de binnenruimte volledig afkoelen.

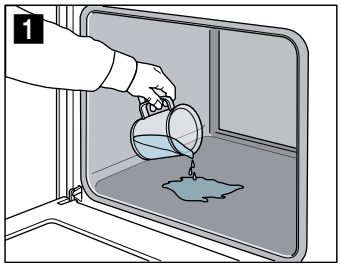
1. Accessoires verwijderen uit de binnenruimte.
2. 0,4 liter water (niet gedistilleerd) met een druppeltje afwasmiddel erin midden op de bodem van de binnenruimte plaatsen (Afb. **1**).
3. De apparaatdeur sluiten.
4. De sensor aanraken.
   In het indicatieveld verschijnt de duur.

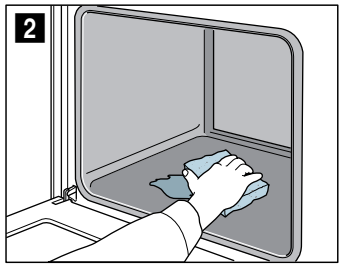
Na enkele seconden start de reinigingshulp. Op het display kunt u het verloop van het programma aflezen.

Aanwijzingen
- De tijdsduur is vooringesteld en kan niet veranderd worden.
- De eindtijd kan niet op een later tijdstip worden gezet.

Als de binnenruimte niet volledig is afgekoeld, knippert h op het display. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is en het display h uitgaat.

Nadat de reiniging beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt 00:00. Schakel de oven met de hoofdschakelaar uit.





Nareinigen

Het restwater in de binnenruimte moet op tijd worden verwijderd. Laat het restwater niet lange tijd in de binnenruimte staan (bijv. 's nachts). De oven mag niet in gebruik worden genomen wanneer de binnenruimte nog nat of vochtig is.

1. De apparaatdeur openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek verwijderen (Afb. **2**).
2. De gladde oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met helder water afnemen en droogwrijven met een zachte doek (ook onder de deurdichting).
4. De apparaatdeur in de vergrendelstand (ca. 30°) openen en ca. 1 uur open laten, zodat de emaillen oppervlakken in de binnenruimte droog kunnen worden. U kunt ook de functie Snel drogen gebruiken voor de binnenruimte.

Snel drogen van de binnenruimte

1. Apparaatdeur na afloop van de reinigingshulp openen in de vergrendelingsstand (ca. 30°).
2. 3D-hetelucht instellen op 50°C einstellen.
3. Na 5 minuten de oven uitschakelen en de apparaatdeur sluiten.

Sterke verontreiniging verwijderen

Om bijzonder hardnekkig vuil te verwijderen, heeft u meerdere mogelijkheden.
- Laat het zeepsop enige tijd inwerken voordat u de reinigingshulp start.
- Wrijf de vervuilde plaatsen op de gladde oppervlakken in met afwasmiddel voordat u de reinigingshulp start.
- Nadat de binnenruimte is afgekoeld dient u de functie Reinigingshulp te herhalen.

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

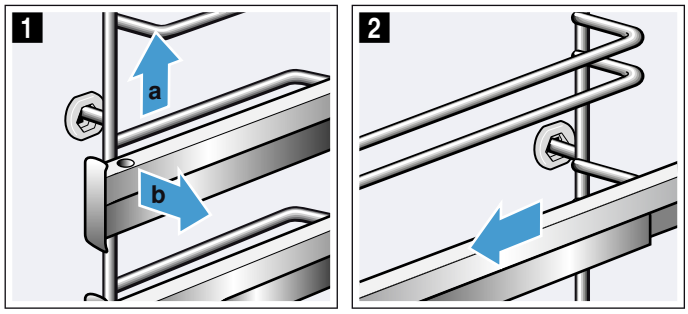
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

Rekjes verwijderen en bevestigen

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Rekjes verwijderen

1. Het rekje aan de voorkant een beetje optillen **a** en verwijderen **b** (Afb. 1).
2. Vervolgens het hele rekje naar voren trekken en uitnemen (Afb. 2).

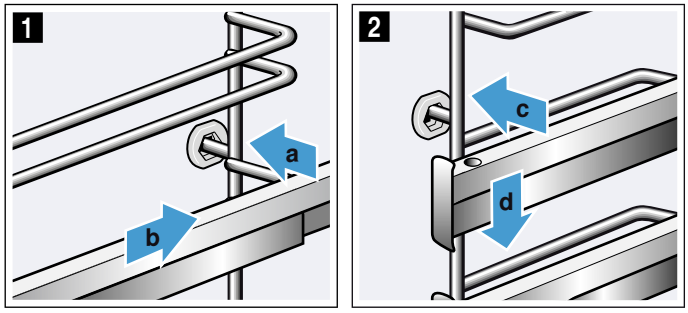


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts.De uitschuifbare rails moeten er naar voren kunnen worden uitgetrokken.

1. Het rekje eerst in het midden van de achterste bus steken **a**, tot het aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar achteren drukken **b** (Afb. 1).
2. Het rekje vervolgens in de voorste bus steken **c**, tot het ook hier aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar beneden drukken **d** (Afb. 2).



Apparaatdeur

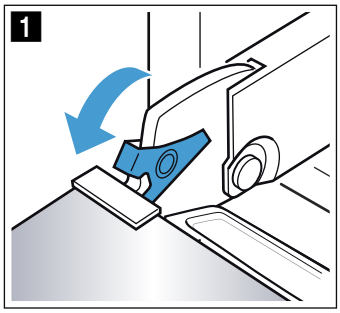
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

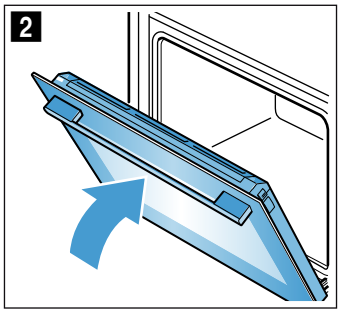
Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

Apparaatdeur vastzetten

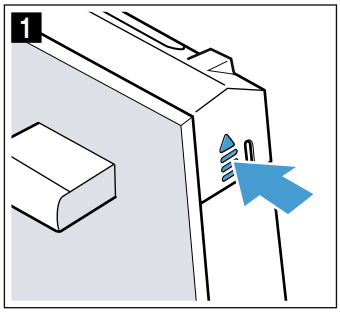
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. 1).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag (Afb. 2).

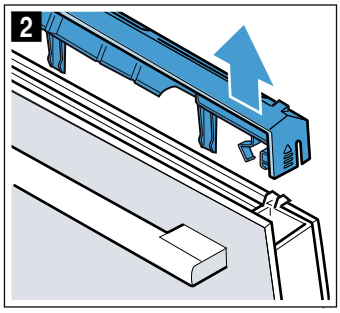




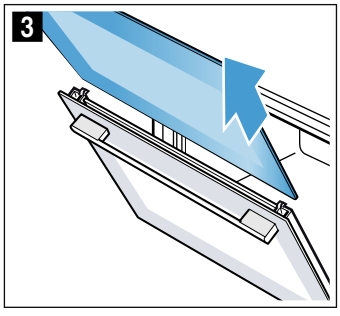
Ruiten verwijderen

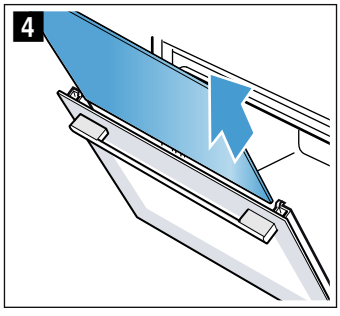
1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. 1).
3. Afscherming afnemen (Afb. 2).



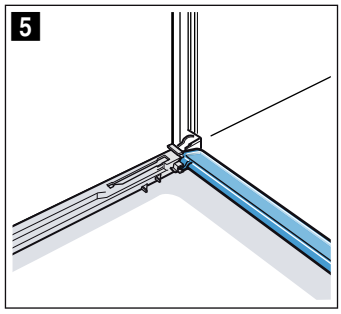


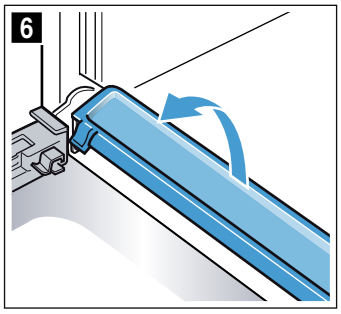
4. De buitenste ruit eruit trekken (Afb. 3) en voorzichtig op een egaal oppervlak leggen.
5. De binnenste ruit eruit trekken (Afb. 4) en voorzichtig op een egaal oppervlak leggen.





6. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen. Hiervoor de apparaatdeur volledig openen (Afb. 5).
7. De condensstrip naar boven klappen en uitnemen (Afb. 6).





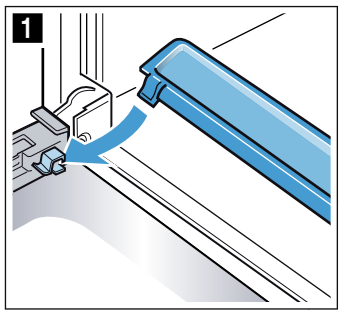
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek. Neem de condensstrip af met een doek en warm zeepsop.

⚠ Waarschuwing
Risico van letsel!

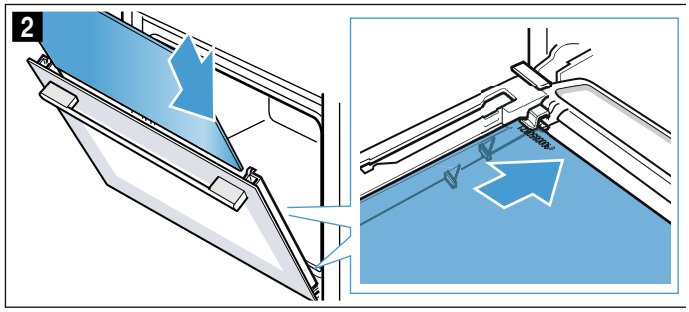
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Ruiten inbrengen

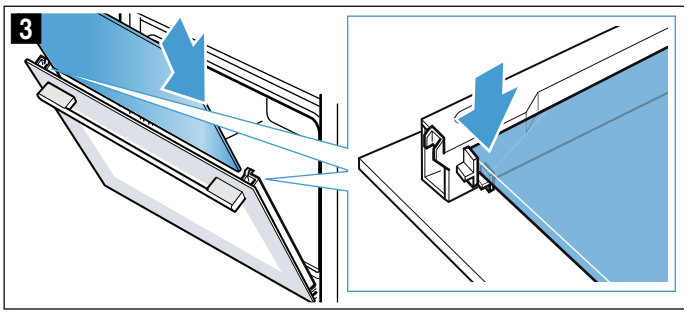
1. De apparaatdeur volledig openen en de condensstrip weer aanbrengen. Hiervoor de strip verticaal inbrengen en naar beneden draaien (Afb. 1).



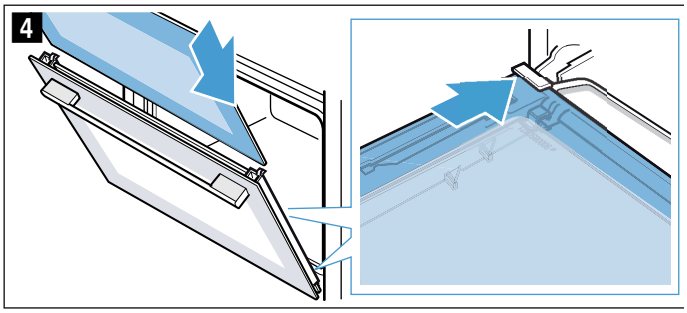
2. Binnenste ruit inschuiven en erop letten dat hij van onderen goed in de houder zit (Afb. 2).



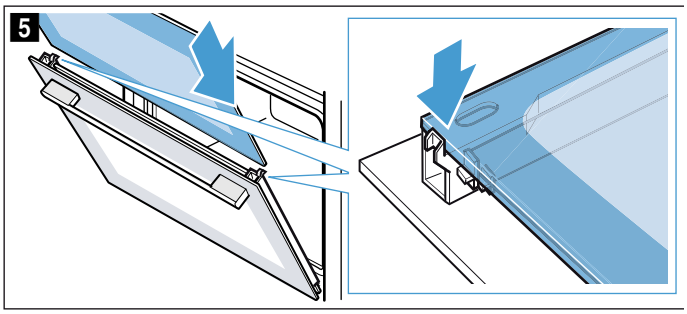
3. Binnenste ruit aan de bovenkant aandrukken (Afb. 3).



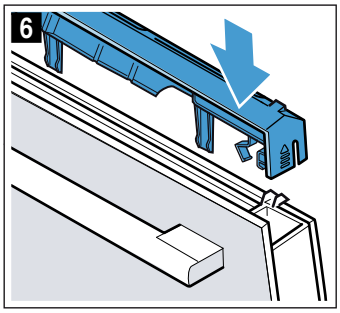
4. Buitenste ruit inschuiven en erop letten dat hij van onderen goed in de houder zitten (Afb. 4).

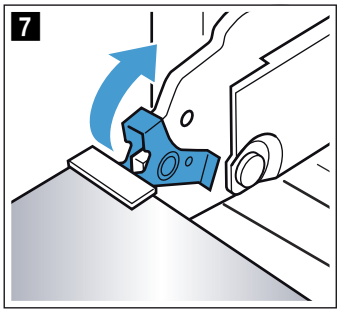


5. Buitenste ruit aan de bovenkant aandrukken (Afb. 5).



6. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. 6).
7. Apparaatdeur weer volledig openen.
8. Beide blokkeerhendels links en rechts dichtklappen (Afb. 7)





9. Apparaatdeur sluiten.

Attentie!
Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

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.

Storingen zelf verhelpen

Technische storingen aan het apparaat kunt u vaak heel gemakkelijk zelf verhelpen.

Lukt een gerecht niet optimaal, dan vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing vele tips en aanwijzingen voor de bereiding. → *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 37*

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomonderbreking	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display knippert de tijd.	Stroomonderbreking.	Stel de tijd opnieuw in.
Apparaat kan niet worden ingesteld. Op het display is een sleutelsymbool verlicht of SAFE.	Kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot door ca. 4 seconden lang de toets met het sleutelsymbool in te drukken.
De apparaatdeur kan niet worden geopend. Op het display is een sleutelsymbool verlicht.	Apparaatdeur is vergrendeld met het kinderslot.	Deactiveer het kinderslot door ca. 4 seconden lang de toets met het sleutelsymbool in te drukken. De vergrendeling kan in de basisinstellingen worden uitgeschakeld.
Na het inschakelen van een functie knippert h op het display.	Het apparaat is nog niet voldoende afgekoeld.	Apparaat uitschakelen, laten afkoelen en de functie opnieuw inschakelen.
Het apparaat warmt niet op. Op het display knipperen twee punten. Bij sommige apparaten verschijnt op het display bijkomend d.	De demomodus is geactiveerd.	Ontkoppel het apparaat even van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen ca. 5 minuten. Hiervoor zet u de basisinstelling c 13 of cC op de waarde 0. → *"Basisinstellingen" op pagina 18*

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor letsel!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Nooit proberen het apparaat zelf te repareren. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Bij defect van het apparaat met de servicedienst contact opnemen;

⚠ 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.

Foutmeldingen op het display

Wanneer op het display een foutmelding met „E" verschijnt, bijv. E0502, dient u het sensorgebied aan te raken. De foutmelding wordt dan teruggezet. Stel eventueel de tijd opnieuw in.

Betreft het een eenmalige storing, dan kunt u het apparaat weer gebruiken zoals altijd. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij de exacte foutmelding en het E-nr. van uw apparaat op. ⟶ *"Servicedienst" op pagina 25*

Maximale gebruiksduur

Heeft u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet gewijzigd, dan wordt het opwarmen automatisch stopgezet. Zo wordt voorkomen dat het per ongeluk permanent ingeschakeld is.

Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de verschillende apparaatinstellingen.

Maximale gebruiksduur bereikt
Op het display wordt F8 weergegeven.

Het apparaat uitschakelen met de hoofdschakelaar. Zo nodig kan er opnieuw worden ingesteld.

Tip: Om te voorkomen dat het apparaat bij zeer lange bereidingstijden ongewenst uitschakelt, kunt u een tijdsduur instellen. Het apparaat warmt op totdat de ingestelde tijdsduur is afgelopen.

Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen

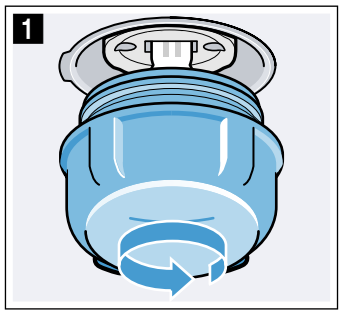
Als de lamp voor de binnenruimte is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230V-halogeenlampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de servicedienst of uw speciaalzaak.

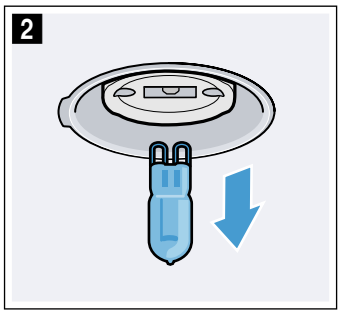
Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ 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 servicedienst altijd het volledige 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 wanneer u de apparaatdeur opendoet.
Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.

Om niet te lang te hoeven zoeken kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	**FD-nr.**

Servicedienst ☏

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens voor alle landen vindt u in de bijgaande klantenservicemap.

Programma’s

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en het apparaat neemt voor u de optimale instellingen over.

Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte niet te heet zijn. Laat de binnenruimte afkoelen en start pas daarna het programma.

Vormen

Neem de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.

Geschikte vormen
Gebruik hittebestendige vormen tot 300 °C.

Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Door het glazen deksel kan de grill zijn werk doen en krijgt het vlees een mooie, knapperige korst.

Braadpannen van roestvrij staal zijn slechts in beperkte mate geschikt. Het glanzende oppervlak reflecteert de warmtestraling zeer sterk. Het gerecht wordt minder bruin en het vlees minder gaar. Gebruikt u een braadpan 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 braadpannen van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium, dan wordt het gerecht van onderen bruiner. Voeg wat meer vloeistof toe.

Tip: Is de saus van het vlees te licht of te donker, voeg dan de volgende keer minder of meer vloeistof toe.

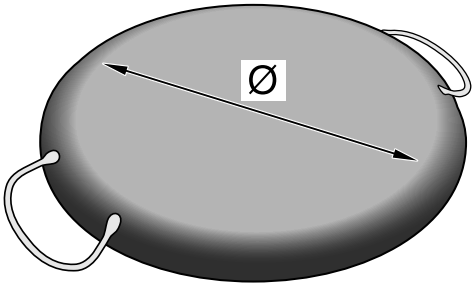
Ongeschikte vormen:
Ongeschikt zijn vormen van licht, glanzend aluminium, van kunststof en ongeglazuurde klei en vormen die voorzien zijn van kunststof handgrepen.

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.

Vormen voor programma 1:
Wij adviseren een paella-pan met de volgende afmetingen te gebruiken:

- Voor 3 tot 4 porties: een paella-pan met een bodemdiameter van 24 cm.
- Voor 5 tot 6 porties: een paella-pan met een bodemdiameter van 28 cm



Gerecht voorbereiden

Gebruik diepvriesgerechten direct vanuit het diepvriesvak. Gebruik voor vleesgerechten verse levensmiddelen, het liefst op koelkasttemperatuur.

Tip: Zeer mager vlees blijft malser door er spekreepjes op te leggen.

Weeg het gerecht. U dient te weten wat het gewicht is om in te kunnen stellen. Stel altijd het hogere gewicht in dat er direct op volgt.

Plaats de vorm op het rooster. Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

Voorgeprogrammeerde recepten

Bij de voorgeprogrammeerde recepten worden de specifieke opgaven voor de bereiding van elk gerecht gegeven.

Aanwijzing: Bij de voorgeprogrammeerde recepten kunnen de bereidingsduur en de eindtijd niet worden gewijzigd

Programma		Gewichts-bereik in kg	Gewichtsinstelling
1	**Paella**	0,3 - 0,6	Gewicht van de rijst
2	**Aubergines met mozza-rella en Parmezaanse kaas**	0,2 - 0,8	Gewicht van de groente
3	**Gegrilde groente**	0,8 - 1,6	Gewicht van de groente
4	**Dorade in zoutkorst**	0,3 - 1,1	Gewicht van de vis
5	**Gepaneerde stokvis**	0,5 - 2,0	Gewicht van de vis
6	**Kip met groente**	1,0 - 2,0	Gewicht van het vlees
7	**Lendestuk in bladerdeeg**	0,3 - 1,5	Gewicht van het vlees
8	**Pastei van tonijn**	0,3 - 0,7	Gewicht van het deeg
9	**Pizza**	0,1 -0,4	Gewicht van het deeg
10	**Kwarktaart**	0,8 -1,4	Gewicht van het vloei-bare deeg

Programma 1: Gemengde paella

Bij het programmeren van de oven het gewicht van de droge rijst aanhouden.Voor 100 g rijst is ca. 145 ml water nodig.

Ingrediënten voor 4 porties

- 40 ml olijfolie
- 50 g tomaten, gezeefd
- 100 g rode en groene paprika
- 100 g uien
- 250-300 g varkensrib
- 250-300 g kippenvleugels
- 150 g inktvisringen
- 150 g reuzengarnalen
- 150 g zeeduivel
- 150 g venusschelpen
- 100 g mosselen
- 400 g rijst met ronde korrel, bij voorkeur bombarijst
- ca. 580- 600 ml heet water
- zout naar wens
- peper
- saffraan
- knoflook

Bereiding

1. Het vlees kruiden met zout en peper, in 5-6 minuten goudgeel bakken en uit de paella-pan nemen.
2. Vis en zeevruchten ongeveer 2 minuten garen, uit de paella-pan nemen en warm houden.
3. Tomaten en uien met de knoflook en paprika in dezelfde pan bakken, het vlees, de vis en de zeevruchten toevoegen en kruiden.
4. Water of bouillon toevoegen en na het opkoken de rijst en saffraan erbij doen en aan de kook brengen. Zodra de vloeistof kookt, de paella-pan in de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Rooster: inschuifhoogte 1.
Paella-pan met een bodemdiameter van 24 cm: 3-4 porties. Paella-pan met een bodemdiameter van 28 cm: 4-5 porties.

Tips

- De oven niet voorverwarmen
- Na de bereiding de paella uit de oven nemen
- Gebruik paella-pannen met grepen van metaal, niet van plastic.

Programma 1: Zwarte rijst

Bij het programmeren van de oven het gewicht van de droge rijst aanhouden. Voor 100 g rijst is ca. 150 ml water nodig.

Ingrediënten voor 6 porties

- 40 ml olijfolie
- 100 g tomaten, gezeefd
- 100 g rode paprika
- 100 g uien
- knoflook
- 600 g garnalen, gepeld
- 500 g kleine inktvisjes, schoongemaakt
- 2 zakjes inktvisinkt
- 600 g rijst met ronde korrel
- 900 ml water
- zout naar wens

Bereiding

1. Uien, knoflook en paprika klein snijden.
2. Garnalen en kleine inktvisjes even bakken, uitnemen en warm houden.
3. Tomaten, paprika en uien even bakken tot de uien goudgeel zijn, vervolgens het water toevoegen en aan de kook brengen.
4. Als het water kookt, de rijst en de inktvisinkt erbij doen en opnieuw aan de kook brengen. Zodra de vloeistof kookt, de paella-pan in de oven plaatsen en het programma instellen.
5. Vijf minuten voor het einde van de bereidingstijd de garnalen en kleine inktvisjes over de rijst verdelen.

Ingrediënten en voorwaarden

Rooster: inschuifhoogte 1.
Paella-pan met een bodemdiameter van 24 cm: 3-4 porties. Paella-pan met een bodemdiameter van 28 cm: 4-5 porties.

Tips

- De oven niet voorverwarmen
- Na de bereiding de paella uit de oven nemen
- Gebruik paella-pannen met grepen van metaal, niet van plastic.

Programma 1: Rijst met groente en garnalen

Bij het programmeren van de oven het gewicht van de droge rijst aanhouden. Voor 100 g rijst is ca. 150 ml water nodig.

Ingrediënten voor 6 porties

- 40 ml olijfolie
- 150 g prei
- 150 g wortelen
- 250 g erwten
- 250 g groene bonen
- 400 g garnalen, gepeld
- 100 g tomaten, gezeefd
- 600 g rijst met ronde korrel
- 900 ml water
- zout naar wens

Bereiding

1. Prei, wortelen en groene bonen klein snijden
2. De garnalen kort bakken, uit de pan nemen en warm houden.
3. De groente kort bakken, water toevoegen en aan de kook brengen.
4. Als het water kookt, de rijst erbij doen en opnieuw aan de kook brengen. Zodra de vloeistof kookt, de paella-pan in de oven plaatsen en het programma instellen. Vijf minuten voor het einde van de bereidingstijd de garnalen over het gerecht verdelen.

Ingrediënten en voorwaarden

Rooster: inschuifhoogte 1.
Paella-pan met een bodemdiameter van 24 cm: 3-4 porties. Paella-pan met een bodemdiameter van 28 cm: 4-5 porties.

Tips

- De oven niet voorverwarmen
- Na de bereiding de paella uit de oven nemen
- Gebruik paella-pannen met grepen van metaal, niet van plastic.

Programma 1: Snelkookrijst

Bij het programmeren van de oven het gewicht van de droge rijst aanhouden. Voor 100 g rijst is ca. 160 ml water nodig.

Ingrediënten voor 6 porties

- 40 ml olijfolie
- 1200 g gesauteerde groente, diepvries
- 100 g tomaten, gezeefd
- 600 g rijst met ronde korrel
- 1200 ml water
- zout naar wens

Bereiding

1. De groente laten ontdooien en licht bakken bij gemiddelde warmte. De gezeefde tomaten toevoegen en vermengen met de groente.
2. Het water toevoegen en aan de kook brengen.
3. Wanneer het water kookt, de rijst erbij doen. Zodra de vloeistof kookt, de paella-pan in de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Rooster: inschuifhoogte 1.
Paella-pan met een bodemdiameter van 24 cm: 3-4 porties. Paella-pan met een bodemdiameter van 28 cm: 4-5 porties.

Tips

- De oven niet voorverwarmen
- Na de bereiding de paella uit de oven nemen
- Gebruik paella-pannen met grepen van metaal, niet van plastic.

Programma 2: Aubergines met mozarella en Parmezaanse kaas

Bij dit recept voor het programmeren van de oven het gewicht van de in plakken gesneden aubergines en tomaten aanhouden.

Ingrediënten voor 4 porties

- 8 plakken aubergine
- 8 plakken tomaat
- 8 plakken mozarella
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el verse tomaten, gezeefd
- zout

Bereiding

1. De aubergines en tomaten wassen. In ca. 7 mm dikke plakken snijden.
2. De in plakken gesneden aubergines en tomaten wegen, om het gewicht te programmeren.
3. Wat olie over de bakplaat verdelen. De aubergineplakken erover verdelen en licht zouten.
4. Op elke aubergineplak een schijfje tomaat leggen en bestrijken met een el vers gezeefde tomaten.
5. Een plak mozarella op elk aubergine-tomatenschijfje leggen en bestrooien met geraspte Parmezaanse kaas.
6. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 3

Tip: Voor een optimaal bereidingsresultaat rekening houden met de dikte van de aubergine- en tomatenplakjes.

Programma 3: Gegrilde groente

Bij dit recept voor het programmeren van de oven het gewicht van de schoongemaakte groente aanhouden.

Ingrediënten voor 4 porties

- 2 rijpe tomaten, middelgroot
- 2 lente-uitjes
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 4 groene paprika's
- zout
- olijfolie

Bereiding

1. Uien en aubergines in de lengte doormidden snijden. Met het snijvlak op de plaat leggen, zodat ze niet uitdrogen door de hitte.
2. De hele tomaten erbij doen.
3. De rode paprika in 4 of 8 reepjes snijden.
4. De groene paprika in 2 of 4 reepjes snijden.
5. De schoongemaakte en gesneden groente wegen, om het gewicht te programmeren.
6. Alle groente op de bakplaat leggen, zouten en besprenkelen met olie. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 3

Tip: Het is belangrijk de groente in repen te snijden of te halveren, zodat ze volledig gaar worden.

Programma 4: Dorade in zoutkorst

Bij dit recept dient voor het programmeren alleen het gewicht van de dorade te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 2 porties

- Dorade, 600 g
- 1,5 - 2 kg grof zout

Bereiding

1. De schoongemaakte dorade wegen, om het gewicht te programmeren.
2. De bakplaat bestrooien met grof zout, naargelang de grootte van de dorade.
3. De schoongemaakte dorade op het zout leggen en volledig bedekken met de rest van het grove zout. Voor een stevigere zoutmantel het zout besprenkelen met water.
4. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 3

Tips

- Vertel in de viswinkel dat u de vis klaarmaakt in een zoutmantel.
- Opdienen met een saus of bijlagen.

Programma 5: Gepaneerde stokvis

Bij dit recept dient voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van de schoongemaakte stokvis te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 2 porties

- 700 g van het achterste deel van de stokvis
- 4 el paneermeel
- 2 teentjes knoflook
- 80 ml olijfolie
- peterselie
- witte peper, gemalen
- zout

Bereiding

1. De schoongemaakte stokvis wegen, om het gewicht te programmeren.
2. De schoongemaakte stokvis op de plaat leggen en kruiden.
3. Het paneermeel, de fijngesneden knoflook, de gehakte peterselie en 80 ml olijfolie in een mengkom met elkaar vermengen. Het mengsel op en onder de stokvis verdelen.
4. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 3

Tip: Vraag in de viswinkel of de visgraten zich slechts in één helft van de stokvis kunnen bevinden.

Programma 6: Kip met groente

Bij dit recept dient voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van de kip te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 4-6 porties

- Kip, 1700 g
- 400 g aardappels
- 400 g uien
- 250 g wortelen
- 1 takje peterselie
- 50 g boter of margarine
- witte peper, gemalen
- 400 ml bouillon/water.
- olijfolie

Bereiding

1. De kip schoonmaken en alle ingewanden verwijderen. Kruiden met zout en peper.
2. De kip wegen, om het gewicht te programmeren.
3. De helft van de boter of margarine samen met het takje peterselie in het binnenste van de kip doen. De kip bestrijken met de rest van de boter of margarine.
4. De geschilde aardappels in zeer fijne, ca. 5 mm dikke schijfjes snijden.
5. De wortelen raspen en in plakjes snijden.
6. De ui pellen en in zeer fijne ringen snijden.
7. Tot slot de groente zouten, rond de kip leggen en zoveel water toevoegen dat de bodem bedekt is. Vervolgens wat olijfole op de kip druppelen
8. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 2

Tip: Het is belangrijk om rekening te houden met de dikte van de aardappels.

Programma 7: Lendestuk in bladerdeeg

Bij dit recept dient voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van het lendestuk te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 4-6 porties

- 1 runderlende, 1100 g
- 500 g bladerdeeg
- 1 ei
- zout
- zwarte peper, gemalen

Bereiding

1. De bakplaat dun bestrijken met margarine.
2. Het werkblad bestuiven met bloem en het bladerdeeg hierover uitrollen.
3. Het lendestuk wegen, om het gewicht te programmeren.
4. Het lendestuk kruiden met zout en peper, op het uitgerolde bladerdeeg leggen en erin rollen. Op de bakplaat leggen.
5. Het ei klutsen en het bladerdeeg bestijken met een kwastje.
6. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 2

Tips

- De in de oven geprogrammeerde bereidingstijd is medium voor het klaarmaken van een lendestuk. Voor een lendestuk well done, een hoger gewicht opgeven dan wat gewogen is. Voor een lendestuk medium rare, een lager gewicht opgeven dan wat gewogen is. Wij adviseren om het gewicht met respectievelijk 100 g te verhogen of te verlagen.
- Bovendien moet er rekening mee worden gehouden dat het bereidingsresultaat ook van de dikte van het lendestuk afhangt. Bij een diameter van 7 cm worden goede resultaten behaald, bij een grotere diameter is het resultaat medium rare tot saignant.

Programma 8: Pastei van tonijn

Bij dit recept moet voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van het bladerdeeg worden aangehouden.

Ingrediënten voor 4 porties

- 500 g bladerdeeg
- 225 g verse tomaten, gezeefd
- 350 g uien
- 400 g tonijn in olie
- 200 g rode, ingelegde paprika
- 2 hardgekookte eieren
- olijfolie
- 1 ei
- zout

Bereiding

1. De uien kleinsnijden en even bakken bij matige hitte. Neem de uien zodra ze glazig worden en langzaam goudgeel kleuren van het fornuis en laat ze afkoelen.
2. De bakplaat invetten met wat boter of margarine.
3. Het bladerdeeg wegen, om het gewicht te programmeren
4. Het deeg verdelen in twee stukken van gelijke grootte. Het werkblad met bloem bestuiven en het bladerdeeg hierover uitrollen in een lap van ca. 30 x 30 cm.
5. Een van de uitgerolde bladerdeeglappen op de bakplaat leggen en er met een vork op verschillende plaatsen gaatjes in prikken.
6. De ingrediënten in de opgegeven volgorde over het deeg verdelen: de vers gezeefde tomaten, de gebakken uien, de stukjes tonijn, de ingelegde paprika, de hardgekookte en in kleine blokjes gesneden ei en een scheutje olie.
7. De andere deeglap op de ingrediënten leggen en beide deeglappen rondom goed met uw vingers tegen elkaar drukken om ze te sluiten.
8. Het ei klutsen en het bladerdeeg bestrijken met een kwastje.
9. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 2

Tip: Bij de onderste deeglap een rand van ca. 3 cm vrijlaten, zodat de bovenste deeglap tegen de onderste kan worden gedrukt.

Programma 9: Kerrie-pizza

Bij dit recept dient voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van het pizzadeeg te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 2-3 porties

- Pizzadeeg:
  240 g bloem
  7 g bakgist
  160 ml lauwwarm water
  4 g zout
- 70 g uien, gehakt
- 20 g margarine
- 3 tl madras-kerriepoeder
- 100 g champignons, in plakjes
- 2 plakken ananas
- 100 g gekookte ham, gekruid
- 100 g Deense mozzarella, geraspt
- 2 theelepels mosterd
- zout

Bereiding

1. Bloem, gist, water en zout verwerken tot een soepel deeg.
2. Het deeg 15 minuten bij een temperatuur van 45° tot 50° in de oven laten staan.
3. Het pizzadeeg wegen, om het gewicht te programmeren.
4. Het pizzadeeg verspreiden over een geëmailleerde bakplaat.
5. De uien fijnsnijden en samen met de margarine, de mosterd en de kerrie vermengen in een mengkom. Verdelen over het deeg.
6. De champignons, de in kleine stukken gesneden ananas en de in repen gesneden gekookte ham erop leggen. Tot slot bestrooien met de geraspte kaas.
7. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 3

Programma 9: Mediterrane pizza

Bij dit recept dient voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van het pizzadeeg te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 2-3 porties

- Pizzadeeg:
  240 g bloem
  7 g bakgist
  160 ml lauwwarm water
  4 g zout
- 80 g verse tomaten, gezeefd
- 70 g ui
- 80 g tonijn in olie
- 100 g Deense mozzarella, geraspt
- 40 g g rode paprika, kort gebakken
- 8 zwarte olijven, zonder pit
- 4 ansjovisfilets
- olie
- oregano

Bereiding

1. Bloem, gist, water en zout verwerken tot een soepel deeg.
2. Het deeg 15 minuten bij een temperatuur van 45° tot 50° in de oven laten staan.
3. Het pizzadeeg wegen, om het gewicht te programmeren.
4. Het pizzadeeg verspreiden over een geëmailleerde bakplaat.
5. De verse, gezeefde tomaten over het deeg verdelen en bestrooien met oregano. Besprenkelen met de olie.
6. Vervolgens in de genoemde volgorde de in ringen gesneden uien, de stukjes tonijn, de geraspte kaas, de in reepjes gesneden paprika, de gehalveerde olijven en de sardinefilets verdelen over het deeg.
7. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 3

Programma 9: Vier kaaspizza's

Bij dit recept dient voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van het pizzadeeg te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 2-3 porties

- Pizzadeeg:
  240 g bloem
  7 g bakgist
  160 ml lauwwarm water
  4 g zout
- 50 g verse tomaten, gezeefd
- 50 g Emmentaler
- 50 g brie
- 50 g Roquefort
- 50 g mozzarella
- olie
- oregano

Bereiding

1. Bloem, gist, water en zout verwerken tot een soepel deeg.
2. Het deeg 15 minuten bij een temperatuur van 45° tot 50° in de oven laten staan.
3. Het pizzadeeg wegen, om het gewicht te programmeren.
4. De verse, gezeefde tomaten over het deeg verdelen en bestrooien met oregano. Besprenkelen met de olie.
5. De kaas in kleine stukken snijden en verdelen over het deeg.
6. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 3

Tip: De kaas in de opgegeven volgorde verdelen over het deeg, omdat het smeltpunt voor elke kaassoort verschillend is.

Programma 9: Pizza nostra

Bij dit recept dient voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van het pizzadeeg te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 2-3 porties

- Pizzadeeg:
  240 g bloem
  7 g bakgist
  160 ml lauwwarm water
  4 g zout
- 50 g verse tomaten, gezeefd
- 60 g gekookte ham
- 60 g spek
- 70 g Emmentaler, geraspt
- 60 g ongerijpte kaas
- olie
- oregano

Bereiding

1. Bloem, gist, water en zout verwerken tot een soepel deeg.
2. Het deeg 15 minuten bij een temperatuur van 45° tot 50° in de oven laten staan.
3. Het pizzadeeg wegen, om het gewicht te programmeren.
4. Het pizzadeeg verspreiden over een geëmailleerde bakplaat.
5. De verse, gezeefde tomaten over het deeg verdelen en bestrooien met oregano. Besprenkelen met de olie.
6. Vervolgens de geraspte Emmentaler, de in reepjes gesneden gekookte ham, de blokjes spek en tot slot de in kleine blokjes gesneden ongerijpte kaas toevoegen.
7. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Braadslede: inschuifhoogte 3

Programma 10: Kwarktaart

Bij dit recept dient voor het programmeren van de oven alleen het gewicht van het vloeibare mengsel te worden aangehouden.

Ingrediënten voor 6-8 porties

- Basisdeeg:
  350 g bloem
  2 tl bakpoeder
  80 g suiker
  1 ei
  2 g zout
  170 g boter
- Vloeibaar mengsel:
  185 g suiker
  15 g vanillesuiker
  70 g margarine
  3 eieren
  65 g bloem
  750 g kwark

Bereiding

1. Alle ingrediënten voor de het basisdeeg met elkaar vermengen.
2. Met de hand doorkneden en vervolgens tot een bal vormen.
3. Met een deegroller dun uitrollen, zodat de bodem en de rand van de vorm door het deeg bedekt zijn. Gebruik twee derde van het deeg voor de bodem en een derde voor de rand van de vorm.
4. In een andere kom de margarine met suiker en vanillesuiker tot schuim kloppen, tot er een samenhangend geheel ontstaat.
5. De eieren er één voor één doorroeren.
6. Vervolgens al roerend de bloem toevoegen.
7. Ten slotte de kwark erdoor doen en nog een paar minuten kloppen.
8. Het vloeibare mengsel wegen, om het gewicht te programmeren.
9. Het mengsel in de met deeg beklede vorm gieten.
10. In de oven plaatsen en het programma instellen.

Ingrediënten en voorwaarden

Rooster: inschuifhoogte 3.

Tips

- Het is belangrijk de volgorde aan te houden die in het recept is aangegeven, omdat dit invloed heeft op de definitieve grootte van de taart.
- Het volume van de taart neemt toe tijdens het bakken en weer af tijdens het afkoelen.
- Het is normaal wanneer het oppervlak van de taart na het bakken wat barstjes vertoont.
- Laat de vorm na het bakken nog 10 tot 15 min. in de open oven staan, zodat de vulling weer kan bezinken zonder dat er barstjes ontstaan.
- De bakvorm moet zwart of donker gekleurd en rond zijn. Hij mag niet van aluminium zijn.
- Advies voor dit recept:
  – Voor een gewicht tussen 800 g en 900 g een bakvorm van Ø 24 cm.
  – Voor een gewicht tussen 1000 g en 1400 g een bakvorm van Ø 26 cm.
- Het basisdeeg van de taart is bros, bij het uitrollen kan het breken. Het uitgerolde deeg voorzichtig en gelijkmatig verdelen over de bakvorm.

Programma's

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

Aanwijzing: . Het gewichtsbereik is bewust beperkt gehouden. Voor zeer grote gerechten zijn namelijk vaak geen passende vormen beschikbaar en het bereidingsresultaat zou niet meer kloppen.

Programma		Levensmiddel	Vormen	Vloeistof toevoegen	Inschuif-hoogte	Instelgewicht	Aanwijzingen
11	**Pizza**, dunne bodem	diepvries, voorgebakken	Braadslede met bakpapier	nee	3	Totaal gewicht	Bij de start moet de binnenruimte leeg zijn. Voor een tweede pizza de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan.
12	**Pizza**, dikke bodem	diepvries, voorgebakken	Braadslede met bakpapier	nee	3	Totaal gewicht	Bij de start moet de binnenruimte leeg zijn. Voor een tweede pizza de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan.
13	**Lasagne**	diepvries	Originele verpakking	nee	3	Totaal gewicht	-
14	**Frites**	diepvries	Braadslede met bakpapier	nee	3	Totaal gewicht	Naast elkaar op de braadslede leggen.
15	**Opbak-broodjes**	diepvries, voorgebakken	Braadslede met bakpapier	nee	3	Totaal gewicht	-
16	**Aardappelgratin**	-	Ovenschaal zonder deksel	nee	2	Totaal gewicht	-
17	**Pastaschotel**	met voorgegaarde pasta	Ovenschaal zonder deksel	nee	2	Totaal gewicht	-
18	**Aardappels in de oven**, heel	Ongeschilde, kruimige aardappels	Braadslede	nee	3	Totaal gewicht	-
19	**Eenpansgerecht**, met groente	vegetarisch	hoge braadpan met deksel	volgens recept	2	Totaal gewicht	Groente met een lange bereidingstijd (bijv. wortelen) in kleinere stukken snijden dan groente met een korte bereidingstijd (bijv. tomaten)
20	**Eenpansgerecht** met vlees	-	hoge braadpan met deksel	volgens recept	2	Totaal gewicht	Het vlees niet eerst aanbraden
21	**Goulash**	Rund- of varkensvlees in blokjes met groente	hoge braadpan met deksel	volgens recept	2	Totaal gewicht	Eerst het vlees erin doen en daarop de groente leggen. Het vlees niet eerst aanbraden
22	**Vis**, heel	panklaar, gekruid	Braadpan met deksel	Bodem van de braadpan bedekken	2	Gewicht van de vis	-
23	**Kip**, ongevuld	panklaar, gekruid	Braadpan met glazen deksel	nee	2	Gewicht van de kip	met de borst naar boven in de vorm leggen
24	**Stukken kip**	panklaar, gekruid	Braadpan met deksel	Bodem van de braadpan bedekken	2	Gewicht van het zwaarste deel	-
25	**Kalkoenfilet**	van het stuk, gekruid	Braadpan met glazen deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van de kalkoen	-

Programma		Levensmiddel	Vormen	Vloeistof toevoegen	Inschuif-hoogte	Instelge-wicht	Aanwijzingen
26	**Eend**, ongevuld	panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	nee	2	Gewicht van de eend	-
27	**Gans**, niet gevuld	panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	nee	2	Gewicht van de gans	-
28	**Gestoofd rundvlees**	bijv. klapstuk, schouderstuk, fricandeau of gemarineerd vlees	Braadpan met deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
29	**Rosbief**, medium	panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	nee	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden, met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen
30	**Runderrollade**	gevuld met groente of vlees	Braadpan met deksel	Rollades bijna bedekken, bijv. met bouillon of water	2	Gewicht van alle gevulde rollades	Het vlees niet eerst aanbraden
31	**Gebraden gehakt**, vers	Gehakt van rund-, varkens- of lamsvlees	Braadpan met deksel	nee	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
32	**Lamsbout**, medium	zonder been, gekruid	Braadpan met deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
33	**Lamsbout**, doorbakken	zonder been, gekruid	Braadpan met deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
34	**Gebraden kalfsvlees**, doorregen	bijv. rug of heup	Braadpan met deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
35	**Gebraden kalfsvlees**, mager	bijv. lendestuk of fricandeau	Braadpan met deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
36	**Reebout**	zonder been, gezout	Braadpan met deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	-
37	**Konijn**, heel	panklaar, van binnen gekruid	Braadpan met glazen deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	-
38	**Gebraden varkensnek**	zonder been, gekruid	Braadpan met glazen deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden
39	**Gebraden varkensvlees** met korstje	bijv. schouder, gekruid en zwoerd ingesneden	Braadpan met glazen deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen, het zwoerd goed zouten
40	**Gebraden varkenshaas**	gekruid	Braadpan met glazen deksel	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Gewicht van het vlees	Het vlees niet eerst aanbraden

Een programma instellen

De bakoven kiest de optimale verwarmingsmethode en de tijd- en temperatuurinstelling. Alleen het gewicht moet worden ingesteld.

Het gewicht kan alleen binnen een bepaald bereik worden ingesteld.

1. De sensor aanraken en in het instelbereik het gewenste programma kiezen.
2. De sensor aanraken en in het instelbereik het gewicht kiezen.
3. De sensor aanraken.

Het programma begint na enkele seconden. De geprogrammeerde bereidingstijd loopt zichtbaar in het indicatieveld af.

Als het programma eindigt, weerklinkt een signaal en de tijd wordt op 00:00 ingesteld.

Zodra de bereiding is beëindigd, de bakoven met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Programmaduur

De duur van het ingestelde programma kan worden opgeroepen. Vooraleer het programma start, meermaals de sensor aanraken tot in het indicatieveld het symbool voor de bereidingsduur verschijnt. De sensor opnieuw aanraken tot het programma of het gewicht opnieuw verschijnt.

De ingestelde duur van een programma kan niet worden gewijzigd.

Nagaren

Zodra het programma is beëindigd en het signaal is verstomd, kan in het instelgebied een duur worden ingesteld. De oven verwarmt met de programma-instellingen verder.

Aanwijzing: Met deze functie kan zo vaak als gewenst worden nagegaard.

Als het gerecht klaar is, de oven met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Eindtijd vertragen

Bij sommige programma's kan de eindtijd worden vertraagd. Vóór het starten de sensor meerdere keren aanraken tot in het indicatieveld het symbool voor de eindtijd verschijnt. De eindtijd in het instelbereik vertragen.

Na het starten schakelt het apparaat in wachtpositie.

Wijzigen en afbreken

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

U kunt de eindtijd veranderen zolang het apparaat zich in de wachtstand bevindt.

Als het programma wordt onderbroken, de oven met de hoofdschakelaar uitschakelen.

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. Op grond van 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 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 lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De bereidingstijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. De gerechten zouden dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorbakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent 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.

Maakt u iets klaar volgens eigen recept, neem dan soortgelijke gerechten als basis. Bijkomende informatie vindt u onder de tips na de insteltabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en bespaart u tot 20 procent energie.

Verwarmingsmethode milde hetelucht

Milde hetelucht is een intelligente verwarmingsmethode voor een gezonde bereiding van vlees, vis en gebak. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Afhankelijk van de bereiding en het gerecht kan energie worden bespaard. Als u tijdens het bereiden vroegtijdig de ovendeur opent 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. 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:

- hoog gebak of hoge vormen op het rooster: hoogte 2
- plat gebak of op de bakplaat: hoogte 3

Bakken op meerdere niveaus

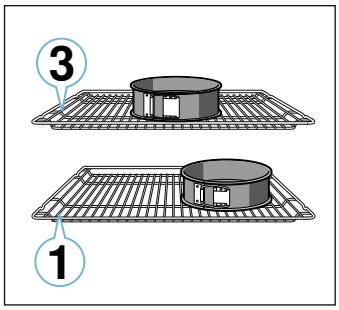
Gebruik hete lucht. Taarten op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bakken op twee niveaus:

- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Bakken op drie niveaus:

- Bakplaat: hoogte 5
  Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie besparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.



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 12*

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	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		140-150	75-85
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans-/rechthoekige vorm	3+1		140-150	70-85
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	3		160-180	20-30
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Taart	Taartvorm	2		220-240	25-45
Gistgebak	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	50-70
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160*	30-40
* voorverwarmen					

Gebak op de plaat

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Cake met bedekking	Bakplaat	3		160-180	20-45
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	30-55
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	30-45
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	35-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	55-95
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	3		160-180	15-20
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-200	30-55
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	45-65
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	2		160-170	35-40
Biscuitrol	Bakplaat	3		180-200*	10-15
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-200	45-60
Strudel, diepvries	Braadslede	3		200-220*	35-45
* voorverwarmen					

Klein gebak

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Muffins	Muffinplaat	2		170-190	20-40
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1		160-170*	20-45
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		150-170	20-30
Klein gistdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	25-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		170-190*	20-35
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190*	25-45
Bladerdeeggebak, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		170-190*	25-45
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	3		190-210	35-50
Soezendeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	35-45
* voorverwarmen					
** 5 min. voorverwarmen, gebruik niet de functie Snel voorverwarmen.					

Koekjes

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Bakplaat	3		140-150**	25-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150**	25-35
Sprits, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140**	40-55
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	15-25
Koekjes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		140-160	15-25
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-90*	120-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-100*	100-150
Macarons	Bakplaat	3		90-110	20-30
Macarons, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-110	20-35
Macarons, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		90-110	30-40

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, gebruik niet de functie Snel voorverwarmen.

Brood en broodjes

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Stap	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, 750 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of rechthoekige vorm	2		-	200-220	20-40
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		-	200-220	40-60
Plat rond brood	Braadslede	3		-	240-250	20-25
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	3		-	150-160*	25-35
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		-	150-170*	15-25
Broodjes, vers	Bakplaat	3		-	180-200	20-30
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	3		-	200-220	15-20
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	3		-	220-240	15-25

* voorverwarmen

Pizza, quiche en hartig gebak

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Pizza, vers	Bakplaat	3		190-210	20-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Pizza, vers, dunne bodem	Pizzaplaat	2		250-270*	8-13
Pizza, gekoeld	Rooster	3		190-210	10-15
Pizza, diepvries, dunne bodem, 1 stuk	Rooster	2		190-210	15-20
Pizza, diepvries, dunne bodem, 2 stuks	Universele braadslede + rooster	3+1		190-210	20-25
Pizza, diepvries, dikke bodem, 1 stuk	Rooster	3		180-200	20-25
Pizza, diepvries, dikke bodem, 2 stuks	Universele braadslede + rooster	3+1		190-210	25-30
Minipizza's	braadslede	3		180-200	15-20
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	40-50
Pasteigebak	Ovenschaal	2		170-190	65-75
Empanada	braadslede	2		180-200	35-50
Börek	braadslede	3		200-210	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 vlees. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

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 ze donkerder aan de bovenkant.

Gebruik altijd de aangegeven inschuifhoogtes.

Op één niveau kunt u bakken in vormen of met de braadslede.

- Vormen op het rooster: hoogte 2
- Braadslede: hoogte 3

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent 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		170-190	40-60
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	65-80

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.

Plaats de braadslede met het rooster op de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 12*

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 maken. Bovendien ontstaat er 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.

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	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Kip, 1,3 kg	Open vorm	2	Hete lucht	200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3	Hete lucht	220-230	30-35
Kipsticks, nuggets, diepvries	braadslede	3	Boven-/onderwarmte	190-210	20-25
Eend, 2 kg	Open vorm	2	Hete lucht	180-200	90-110
Eendenborst, medium, à 300 g	Open vorm	3	Boven-/onderwarmte	210-230	35-40
			Grill	3	3-5
Gans, 3 kg	Open vorm	2	Hete lucht	140	130-140
				160	50-60
Ganzenbouten, à 350 g	Gesloten vorm	2	Boven-/onderwarmte	150-160	80-90
			Hete lucht	230-240	30-40
Kalkoen, 2,5 kg	Open vorm	2	Hete lucht	180-200	75-90
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	2	Boven-/onderwarmte	240-260	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Open vorm	2	Hete lucht	180-200	80-100

Vlees

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Stap	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		-	160-170	150-160
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		-	190-200	100-110***
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	4		-	3	20-25**
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster + universele pan	3		-	210-220****	40-50**
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		-	200-220	130-150*****
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster + universele pan	3		-	200-220****	60-70
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		-	3****	25-30
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		-	160-180	140-160
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		-	200-220	125-140
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		-	170-190	70-80***
Lamszadel met been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		-	180-190	45-55***
Grillworsten	Rooster	3		-	3	15-20
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	2		-	170-180	70-80

* voorverwarmen
** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen
*** zonder keren
**** keren na 1/2 - 2/3 van de bereidingstijd
***** in het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen

Vis

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		160-180	20-30***
Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	2		170-190	30-40***
Visfilet, viskotelet, gegrild, 2-3 cm dik	Rooster	4		3	12-22**
Visfilet, gestoofd, ongepaneerd, 2-3 cm dik	Gesloten vorm	2		170-190	35-45
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	2		170-190	40-50
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	2		180-200	55-65

* voorverwarmen
** Braadslede op inschuifhoogte 2 plaatsen
*** Braadslede onder rooster schuiven

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 grillproduct. Gebruik een grilltang.

Groente en bijgerechten

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

Houd u aan de opgaven in de tabel.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gegrilde groente	Braadslede	5		3	10-15
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	3		160-180	45-60
Aardappelproducten, diepvries, bijv. frites, kroketten, aardappelflappen, Rösti	Braadslede	3		200-220	25-35
Frites, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	30-40

Desserts

Met uw apparaat kunt u ook zelf soufflés en yoghurt maken.

Soufflés

Soufflés kunt u ook in een waterbad in de braadslede klaarmaken. Plaats hiertoe de braadslede op hoogte 2.

Yoghurt

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

1. 1 liter melk (3,5 % vet) op de kookplaat tot 90 °C verwarmen en tot 40 °C afkoelen.
   Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende.
2. 150g yoghurt (koelkasttemperatuur) erdoor roeren.
3. Koppen of kleine potjes hiermee vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en instellen zoals aangegeven in de tabel.
5. Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	-		40-45	8-9h
Soufflé in portievormen	Portievormen	2		160-180	35-45

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 de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de vruchten goed afdruipen en maak ze droog.

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

Rasp de groente en blancheer het 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 te drogen levensmiddelen. Hoe langer u de te drogen levensmiddelen laat drogen, des te beter ze geconserveerd zijn. Hoe dunner er gesneden wordt, des te sneller het einde van de droogtijd bereikt wordt en des te meer aroma het gedroogde product behoudt. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

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

Fruit, groente en kruiden	Accessoires	Verwarmings-methode	Tempera-tuur 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

Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer de levensmiddelen niet goed zijn ingekookt, kunnen de inmaakpotten barsten. Volg de aanwijzingen voor het inkoken.

Potten
Gebruik uitsluitend schone en onbeschadigde weckpotten. Gebruik uitsluitend hittebestendige, schone en onbeschadigde rubber afdichtringen. Klemmen en veren van tevoren controleren.

Gebruik bij een inmaakproces alleen weckpotten van gelijke grootte die gevuld zijn met dezelfde levensmiddelen. In de binnenruimte kunt u de inhoud van maximaal zes weckpotten met ½, 1 of 1½ liter tegelijkertijd inmaken. Gebruik geen grotere of hogere potten. Dan zouden de deksels kunnen springen.

De weckpotten mogen tijdens het inkoken niet met elkaar in contact komen in de binnenruimte.

Fruit en groente voorbereiden
Gebruik uitsluitend fruit en groenten die geen gebreken vertonen. Was ze grondig.

Fruit resp. groente, afhankelijk van de soort, schillen, ontpitten, kleinmaken en in weckpotten doen. Vullen tot ca. 2 cm onder de rand.

Fruit: de vruchten in de weckpotten doen, met een hete, afgeschuimde suikeroplossing (ca. 400 ml voor 1-literfles). Op één liter water:
- ca. 250 g suiker bij zoet fruit
- ca. 500 g suiker bij zuur fruit

Groente: de groente in de weckpotten doen met heet, gekookt water.

De glazen randen schoonmaken. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen. Plaats de potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken. 500 ml heet water (ca. 80 °C) in de braadslede doen. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Inmaken beëindigen
Fruit: Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra in alle weckpotten belletjes te zien zijn het apparaat uitschakelen. Haal de weckpotten na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte.

Groente: Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra alle weckpotten borrelen, de temperatuur tot 120 °C reduceren en ze zoals aangegeven in de tabel in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen. Schakel na afloop van deze tijd het apparaat uit en maak zoals in de tabel aangegeven nog enkele minuten gebruik van de nawarmte.

Haal de potten na het inmaken uit de binnenruimte en plaats ze op een schone doek. Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond, dan zouden ze kunnen knappen. Dek de weckpotten af om ze te beschermen tegen tocht. Klemmen pas verwijderen wanneer de potten koud zijn.

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten en de hoeveelheid, temperatuur en kwaliteit van de inhoud. De opgaven hebben betrekking op ronde potten van 1 liter. Controleer voordat u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen. Het borrelen begint na ca. 30-60 minuten.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Stap	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Groente, bijv. wortelen	Inmaakpotten 1 liter	1		1.	160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				2.	120	vanaf het borrelen: 30-40
				3.	-	Nawarmen: 30
Groente, bijv. komkommer	Inmaakpotten 1 liter	1		1.	160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				2.	-	Nawarmen: 30
Steenvruchten, bijv. kersen, pruimen	Inmaakpotten 1 liter	1		1.	160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				2.	-	Nawarmen: 35
Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien	Inmaakpotten 1 liter	1		1.	160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				2.	-	Nawarmen: 25

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	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Stap	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistdeeg, licht	Kom	2		1.	35-40	25-30
	Bakplaat	2		2.	35-40	10-20
Gistdeeg, zwaar en vetrijk	Kom	2		1.	35-40	60-75
	Hittebestendige vorm	2		2.	35-40	45-60

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

De tijdsopgaven in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (-18°C) en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdsintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

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 voedingsproducten tussentijds één tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Haal de voedingsproducten zo nodig tussentijds uit elkaar of neem reeds ontdooide stukken uit de binnenruimte.

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

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, algemeen	Bakplaat	2		50	40-70
Taart, vochtig	Bakplaat	2		50	70-90
Gebak, droog	Bakplaat	2		60	60-75

Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte warm houden. Zo voorkomt u condensvorming en hoeft u de binnenruimte niet af te nemen.

Houd de gegaarde gerechten nooit langer dan twee uur warm. Let erop dat sommige gerechten tijdens het warm houden verder garen. Dek de gerechten evt. af.

Testgerechten

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

Volgens EN 60350-1.

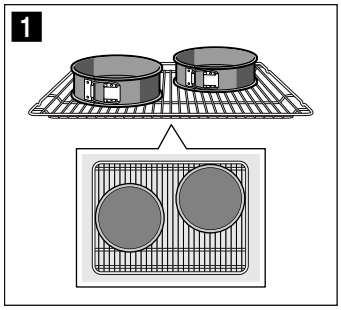
Bakken

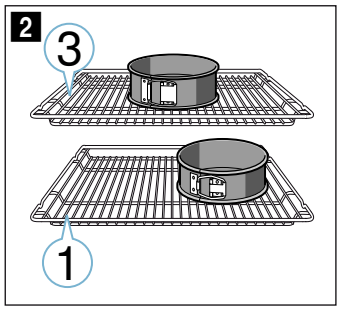
Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

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

Inschuifhoogtes bij het bakken op drie niveaus
- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: 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	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Bakplaat	3		140-150*	25-35
Sprits	Bakplaat	3		140-150*	20-30
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150*	25-35
Sprits, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140*	35-55
Small cakes	Bakplaat	3		150*	25-35
Small cakes	Bakplaat	3		150*	20-30
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140*	25-35
Small cakes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		140*	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø26cm	2		160-170**	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø26cm	2		160-170	30-35
Waterbiscuit, 2 niveaus	2x springvormen Ø26cm	3+1		150-160**	35-50
Bedekte appeltaart	2x zwarte bakvormen Ø20cm	2		160-170	70-90
Bedekte appeltaart	2x zwarte bakvormen Ø20cm	2		170-180	85-95
Bedekte appeltaart, 2 niveaus	2x zwarte bakvormen Ø20cm	3+1		160-180	70-90

* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Grillen

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast gratineren	Rooster	5		3	5-6*
Beefburger, 12 stuks	Rooster	4		3	25-30**

* niet voorverwarmen

** na 2/3 van de totale tijd keren

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001337792
980820
nl