



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

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

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

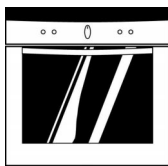
In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

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

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing



B 4540.0 FN

nl

9000 154 355

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	6
Voor het inbouwen	6
Veiligheidsvoorschriften	6
Oorzaken van schade	7
Uw nieuwe fornuis	8
Het bedieningspaneel	8
Functiekeuzeknop	9
Temperatuurkeuzeknop	9
Bedieningstoetsen en display	10
Schakelaars die kunnen invallen	10
Verwarmingsmethoden	11
Oven en toebehoren	14
Koelventilator	15
Voor het eerste gebruik	16
De oven opwarmen	16
Toebehoren voorreinigen	16
Oven instellen	17
De oven met de hand uitschakelen	18
De oven moet automatisch uitschakelen	19
De oven moet automatisch in- en uitschakelen	20
Restwarmte-indicatie	21

Inhoudsopgave

Snel voorverwarmen	21
Zo stelt u in	21
Grillen met de draaispies	22
Braadstukken voorbereiden	22
Draaispies inbrengen	22
Stoomstand	24
Zo stelt u in	24
Gistdeeg-rijssstand	24
Zo stelt u in	24
Dagtijd	26
Zo stelt u in	26
Wekker	27
Zo stelt u in	27
Kinderslot	28
Oven korte tijd blokkeren	28
Oven permanent blokkeren	28
Automatische tijdsbegrenzing	29
Pyrolyse	30
Zo stelt u in	31
De zelfreiniging moet automatisch in- en uitschakelen	32
Wanneer de oven is afgekoeld	33

Inhoudsopgave

Onderhoud en reiniging	34
Buitenzijde apparaat	34
Oven	35
Afdichting	36
Toebehoren	36
Reiniging van de ovenruiten	37
Wat te doen bij storingen?	39
Ovenlamp vervangen	40
Klantenservice	41
De verpakking en uw oude apparaat	41
Tabellen en tips	42
Taart, cake en gebak	42
Tips voor het bakken	44
Vlees, gevogelte, vis, soufflés, toast	45
Tips voor het braden en grillen	47
Menugaren	48
Kant-en-klare diepvriesproducten	49
Ontdooien	50
Drogen	50
Tips voor het sparen van energie	51

Inhoudsopgave

Acrylamide in levensmiddelen	52
Wat kunt u doen?	53
Testgerechten	54

Hierop moet u letten

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.
Brandgevaar!

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

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
Neem contact op met de klantenservice.

Automatische zelfreiniging



Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Risico van brand!
Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove vervuiling uit de oven.

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

Oorzaken van schade

Bakplaat, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie.
Plaats geen servies op de bodem van de oven.
Er ontstaat dan een ophoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

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

Vruchtensap

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

Afkoelen met open ovendeur

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

Sterk vervuilde ovendichting

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

Ovendeur als zitting

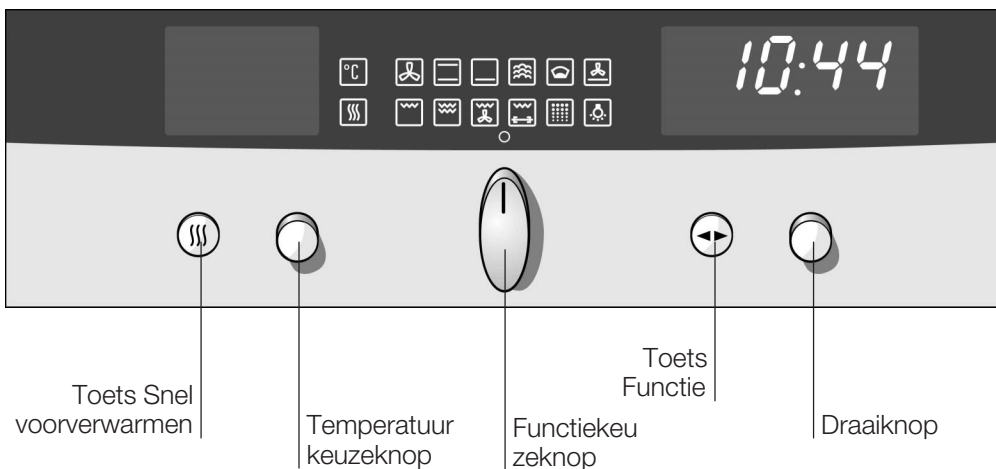
Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

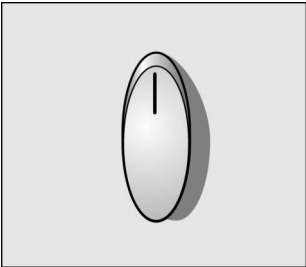
Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

Het bedienings- paneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Functiekeuzeknop

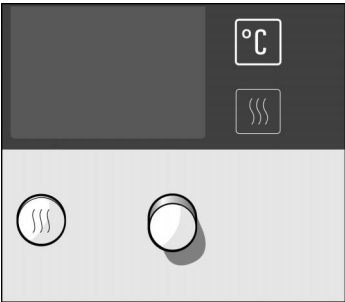


Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in. Op het display verschijnt voor elke verwarmingsmethode een voorgestelde waarde.

Standen	
	Hete lucht
	Boven- en onderwarmte
	Onderwarmte
	Stoomstand
	Gistdeeg-rijpsstand
	Pizzastand
	Energiebesparend grillen
	Grill met groot oppervlak
	Thermogrillen
	Grill met draaispit
	Pyrolyse
	Ovenlamp

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, brandt de lamp in de oven.

Temperatuurkeuzeknop



Wanneer u met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode heeft gekozen, verschijnt er een voorgestelde temperatuur. Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de gewenste temperatuur of reinigingsstand in.

Temperatuur	
40-275	Temperatuurbereik in °C
---	Ontdooien met hete lucht

Reiniging	
1	Reiniging licht
2	Reiniging gemiddeld
3	Reiniging intensief

Aanwijzingen

Op het display brandt het symbool  wanneer de oven warm wordt . In de verwarmingspauzes gaat het uit.

De verwarmingsmethoden Stoomstand  en Gistdeeg-rijstand  hebben een vaste temperatuurinstelling die u niet kunt veranderen.

Bedieningstoetsen en display



Toets Functie ◀ ▶

Hiermee kiest u de functie Dagtijd ☺, Wekker ⏰, Oven-tijdsduur ⏸ en Eindtijd →⏰.

Draaiknop

Hiermee stelt u de dagtijd, de wekkertijd, de tijdsduur of de eindtijd in.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets Snel voorverwarmen 

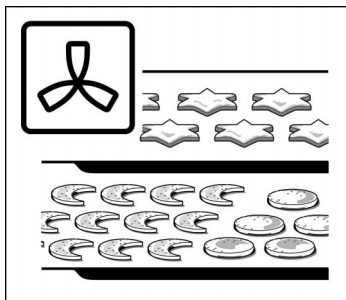
Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

Schakelaars die kunnen invallen

U kunt de functie- en temperatuurkeuzeknop en de draaiknop laten invallen. Om in- en uit te klikken, drukt u op de schakelaar of de knop.

Verwarmingsmethoden

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

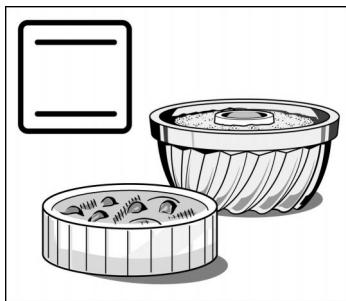


Hetelucht

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

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

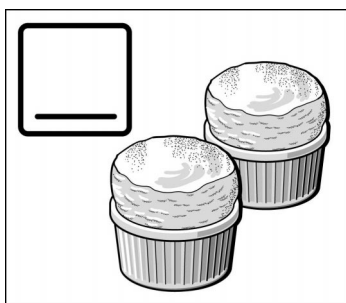
Hetelucht is het meest geschikt om te drogen en te ontdooien.



Boven- en onderwarmte

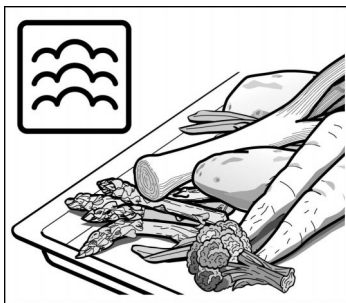
Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees.

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



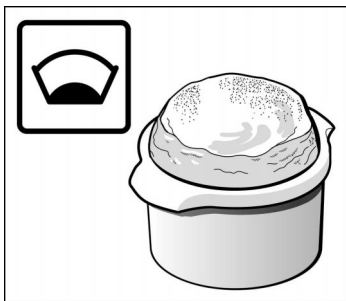
Onderwarmte

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



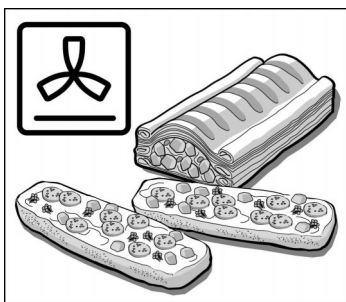
Stoomstand

Bij de stoomstand is onderwarmte ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode wordt in combinatie met het stoomsysteem gebruikt. U kunt dit als speciale toebehoren verkrijgen in de speciaalzaak. De bereiding met stoom is bijzonder geschikt voor het bereiden van groente en vis.



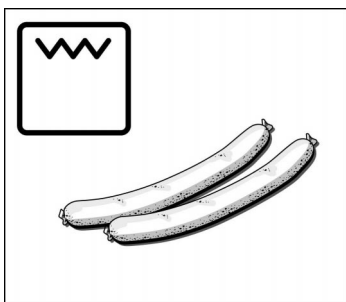
Gistdeeg-rijsstand

De gistdeeg-rijsstand is ideaal om gistdeeg te laten rijzen. Het deegvolume neemt snel en gelijkmatig toe. Het deeg droogt niet uit en ongunstige invloeden van buitenaf (bijv. tocht) worden vermeden.



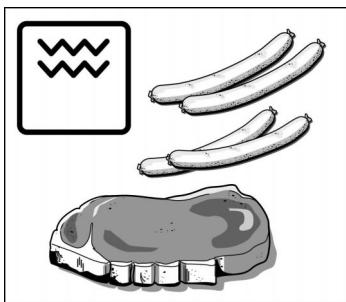
Pizzastand

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



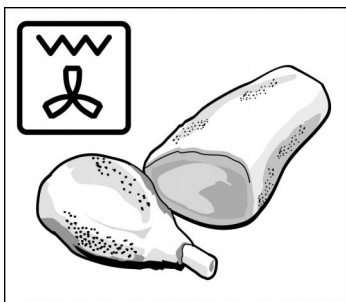
Energiebesparend grillen

Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo spaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



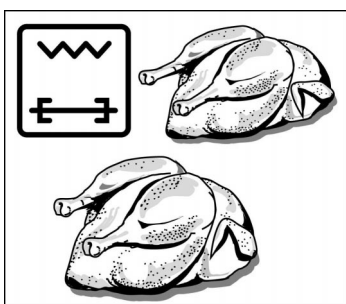
Grill met groot oppervlak

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



Thermogrillen

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

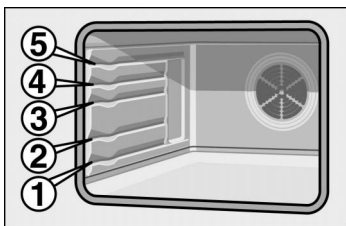


Grill met draaispies

Hierbij komt de warmte alleen van boven op het vlees of gevogelte. Een motor in de achterwand laat de spies draaien.

Gevogelte of grotere braadstukken worden zo rondom bruin.

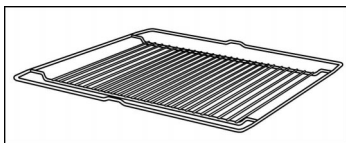
Oven en toebehoren



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

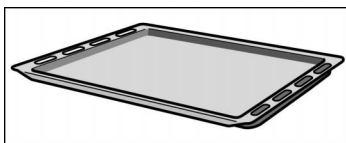
U kunt de toebehoren voor twee derde naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Toebehoren



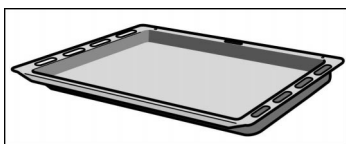
Roosters Z 1432 X0

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



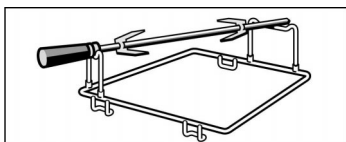
Emailen bakplaat Z 1346 X0

voor gebak en koekjes.



Braadslede

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

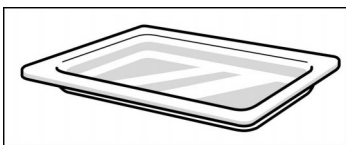


Draaispies

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

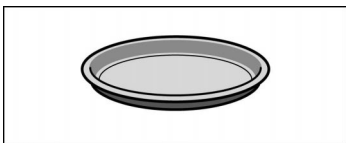
Extra toebehoren

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



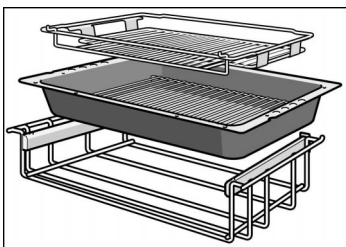
Glazen schaal Z 1262 X0

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



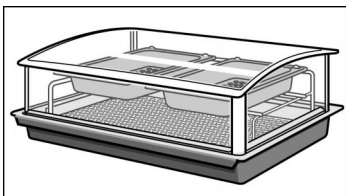
Pizzaplaat Z 1352 X0

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



Uitschuifvoorziening Z 1622 X0

voor de bereiding van grote hoeveelheden. De complete toebehoren bestaan uit een extra diepe pan met integrooster, een rooster om dingen op te leggen en een uitschuifvoorziening. Met het rooster kunt u uitstekend grillen.



Systeem-stoomapparaat N 8642 X0

bij uitstek geschikt voor het bereiden van groenten en vis.

Koelventilator

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

Voor het eerste gebruik

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

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

Kijk eerst of er drie nullen op het display knipperen.

Wanneer er drie nullen op het display knipperen

Stel de dagtijd in.

1. De toets ◀ ▶ indrukken tot het symbool ☺ knippert. Op het display verschijnt 12:00.
2. Zolang het symbool ☺ knippert, met de draaiknop de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de dagtijd overgenomen. Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

U gaat hierbij als volgt te werk

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

1. Functiekeuzeknop op boven- en onderwarmte ☐ zetten.
Op het display verschijnt 170 °C als voorgestelde temperatuur.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.
Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

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

Oven instellen

De oven met de hand uitschakelen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven schakelt automatisch uit

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

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

Tabellen en tips

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

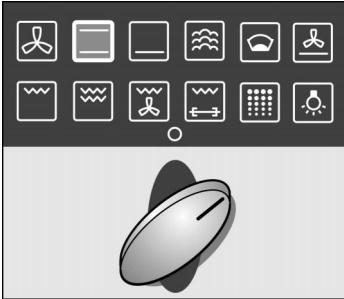
Verwarmingsmethoden en temperatuurbereiken

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor veel gerechten de juiste instellingen.

Verwarmingsmethode	Voorgestelde temp.	Temp. bereik
 Hete lucht	160	50-200
Ontdooien met hete lucht	---	vaste temp.
 Boven-/onderwarmte	170	50-275
 Onderwarmte	200	50-225
 Stoomstand		vaste temp.
 Gistdeeg-rijstands	–0–	vaste temp.
 Pizzastand	220	50-275
 Energiebesparend grillen	180	50-275
 Grill met groot oppervlak	220	50-275
 Thermogrillen	170	50-250
 Grill met draaispit	200	50-275

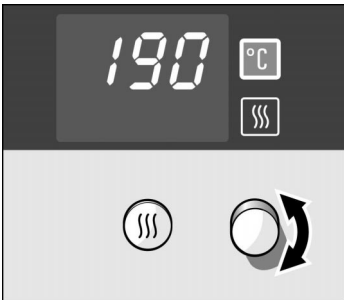
De oven met de hand uitschakelen

Voorbeeld: boven- en onderwarmte , 190 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

In de temperatuurindicatie verschijnt de voorgestelde waarde voor deze verwarmingsmethode.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.

Uitschakelen

Als het gerecht klaar is, zet u de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

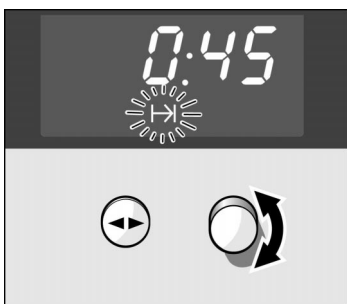
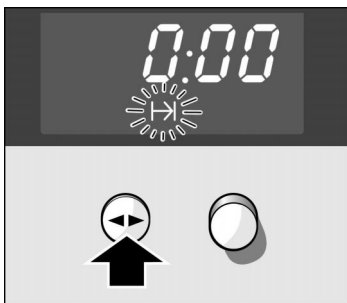
U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

N.B.

Terwijl de oven opwarmt, kunt u met de toets ◀ ▶ de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld: tijdsduur
45 minuten



De tijdsduur is verstreken

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven. Voer nu nog de bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in. U kunt max. 6 uur instellen.

3. De toets ◀ ▶ indrukken, tot het symbool Tijdsduur I→I knippert.

4. Stel met de draaiknop de tijdsduur in.

Na enkele seconden start de oven. De dagtijd wordt opnieuw weergegeven. Het symbool I→I brandt.

Instelling wijzigen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Het symbool Tijdsduur I→I knippert. U kunt het signaal met de toetses ◀ ▶ voortijdig wissen. De functiekeuzeknop uitzetten.

De toetses ◀ ▶ indrukken, tot het symbool Tijdsduur I→I knippert. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Instelling wissen

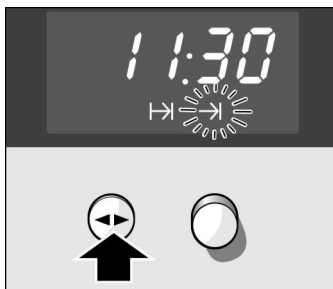
De toetses ◀ ▶ indrukken, tot het symbool Tijdsduur I→I knippert. De tijdsduur met de draaiknop naar 0:00 terugdraaien. De functiekeuzeknop uitzetten.

Instellingen opvragen

De toetses ◀ ▶ indrukken tot het betreffende symbool knippert. De opgevraagde waarde wordt enkele seconden weergegeven.

De oven moet automatisch in- en uitschakelen

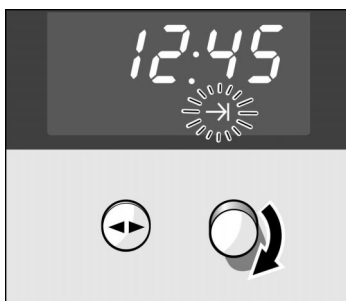
Voorbeeld: het is 10:45 uur.
De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.



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

Stel in zoals beschreven bij punt 1 tot 4.

5. De toets ◀ ▶ indrukken tot het symbool →I knippert.
Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display verschijnt de dagtijd weer. Het symbool Einde →I brandt tot de oven start. Dan brandt het symbool Tijdsduur I→I.

De tijdsduur is verstreken

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Het symbool Einde →I knippert.

Op de toets ◀ ▶ drukken. Het symbool Einde →I gaat uit. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Instelling wissen

De toets ◀ ▶ indrukken, tot het symbool Tijdsduur I→I knippert. De tijdsduur met de draaiknop naar 0:00 terugdraaien. De functiekeuzeknop uitzetten.

N.B.

Zolang er een symbool knippert, kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen.

Restwarmte-indicatie

Wanneer u de oven uitschakelt, kunt u de restwarmte in de oven aflezen van de temperatuur-indicatie. Het symbool *H* brandt tot de temperatuur tot ongeveer 120 °C gedaald is. Vervolgens verandert het in *h* en verdwijnt het wanneer de temperatuur in de oven onder de 80 °C ligt.

Restwarmte gebruiken

Met de restwarmte kunt u gerechten in de oven warmhouden.

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

Snel voorverwarmen

Geschikte verwarmingsmethode

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

 = Hete lucht

Zo stelt u in

Stel eerst de oven in.

Druk vervolgens op de toets Snel voorverwarmen . Het symbool  brandt op het display. De oven warmt op.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het symbool  verdwijnt. Zet uw gerecht in de oven.

N.B.

Terwijl de oven opwarmt, kunt u met de toets ◀ ▶ de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

Grillen met de draaispies

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

Braadstukken voorbereiden

Het vlees op de draaispies steken en bevestigen

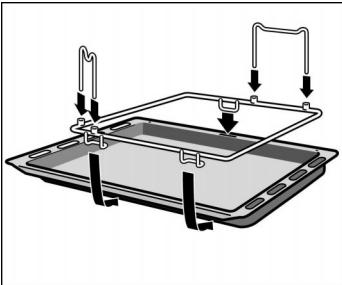
Om het vlees mooi bruin en gelijkmatig te braden dient u op het volgende te letten:

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

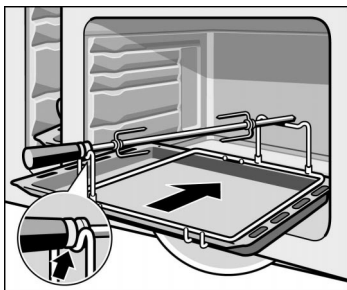
Bevestig het aan beide uiteinden met de houderklemmen. Hierbij moet de achterste klem minstens 7 cm van het einde van de draaispies verwijderd zijn.

Daarnaast kunt u het vlees met een touwtje vastmaken. Bij gevogelte bindt u de vleugeleinden onder de rug en de poten aan de romp vast. Dan worden ze niet zo donker. Steek het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

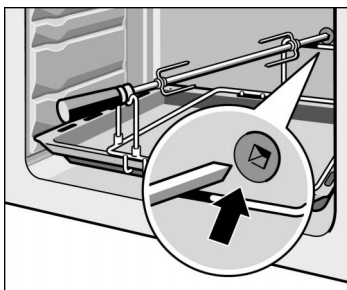
Draaispies inbrengen



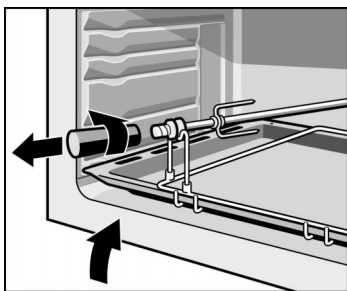
1. Het frame voor de draaispies op de braadslede zetten.



2. De draaispies op het frame leggen.



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



4. De handgreep losschroeven en de ovendeur sluiten.

Aanwijzingen

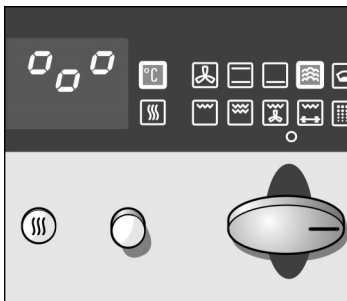
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u vele instelwaarden voor grillen met de draaispies.

Stel de oventemperatuur in aan de hand van de informatie in de tabel. Is de temperatuur te hoog, dan wordt het vlees of het gevogelte te donker aan de buitenkant. Van binnen blijft het vrijwel rauw.

Stoomstand

De stoomstand is bijzonder geschikt voor het bereiden van groente en vis. Gebruik de stoomstand alleen met het stoomsysteem. U kunt dit krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

Zo stelt u in



Op het display knipperen afwisselend $\square$ en H of h

N.B.

De oven dient volledig afgekoeld te zijn.

De functiekeuzeknop op  zetten.

Het symbool  brandt. In de temperatuur-indicatie verschijnt $\square$.

De stoomstand regelt zich automatisch.

De oven is nog te heet. Schakel de functiekeuzeknop uit en wacht tot de oven afgekoeld is op kamertemperatuur.

Stel deze nogmaals in.

Meer aanwijzingen vindt u in de gebruiksaanwijzing bij het stoomsysteem.

Gistdeeg-rijsstand

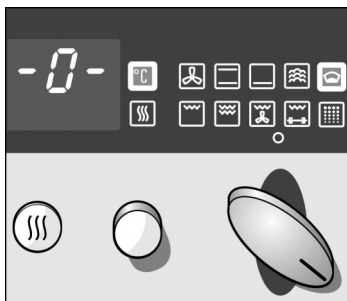
De gistdeeg-rijsstand is ideaal om gistdeeg te laten rijzen.

Zo stelt u in

De oven dient volledig afgekoeld te zijn.

1. Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.
2. Voorzichtig ca. 50 ml water in de braadslede gieten.
3. Het rooster inschuiven op hoogte 2.
4. De schaal met deeg in het midden van het rooster zetten. De schaal niet afdekken.
5. Ovendeur sluiten
6. Met de functiekeuzeknop de gistdeeg-rijssstand  instellen. Het symbool  brandt. In de temperatuur-indicatie verschijnt .

Het gistproces wordt automatisch geregeld.



Uitschakelen

Schakel de functiekeuzeknop uit.

Op het display knipperen afwisselend en H of h

De oven is nog te heet. Schakel de functiekeuzeknop uit en wacht tot de oven afgekoeld is op kamertemperatuur.
Stel deze nogmaals in.

Tabel

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden. U kunt afhankelijk van het soort en de hoeveelheid deeg variaties aanbrengen in de ingrediënten.

Gistdeeg	Hoeveelheid bloem	Duur van het gisten, minuten
Licht deeg, zoals pizzadeeg, broodvlecht	300-500 g	25-30
	500-750 g	30-35
Zwaar deeg, zoals voor kerststollen	500 g	40-60
	750 g	60-80
Licht brooddeeg	1000 g	30-40
Zwaar brooddeeg (met korrels, etc.)	1000 g	50-70

Recepten vindt u in het bijbehorende kookboek.

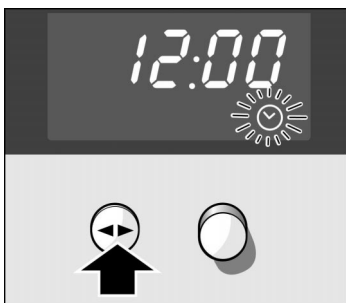
Giet nooit koud water in de hete oven.

Dagtijd

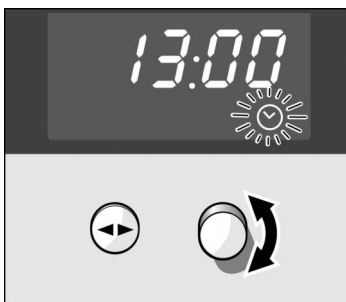
Nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten of na een stroomuitval knipperen er drie nullen op het display. Stel de dagtijd in.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. Op de toets ◀ ▶ drukken, tot het symbool ☺ op het display knippert.



2. Zolang het symbool ☺ knippert, met de draaiknop de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de dagtijd overgenomen. Het symbool ☺ verdwijnt.

Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd

Tijdsweergave uit

De toets ◀ ▶ indrukken tot het symbool ☺ knippert. Met de draaiknop de dagtijd veranderen.

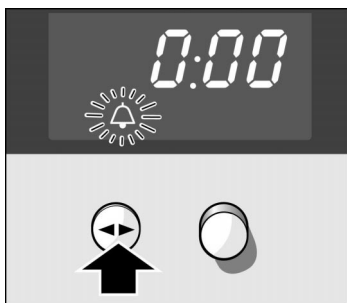
U kunt ervoor kiezen de dagtijd niet weer te geven. De toets ◀ ▶ zeven seconden lang indrukken, tot de indicatie donker is. Om de tijd weer te laten verschijnen, drukt u kort op de toets ◀ ▶.

Wekker

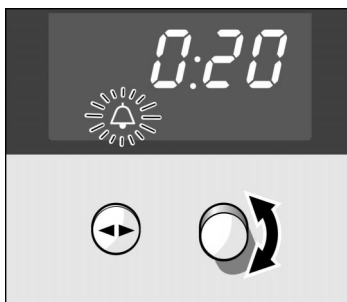
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur van de oven afgelopen is.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is. U kunt max. 23:59 uur instellen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 minuten



1. Op de toets ◀ ▶ drukken, tot op het display het symbool Wekker ⚖ knippert.



2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.

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

De tijd is verstreken

Er klinkt een signaal. Op de toets ◀ ▶ drukken. De indicatie van de wekker gaat uit.

Wekkertijd veranderen

Op de toets ◀ ▶ drukken. Met de draaiknop de tijd veranderen.

Instelling wissen

Op de toets ◀ ▶ drukken. De tijd met de draaiknop op 0:00 draaien tot het display op nul staat.

Kinderslot

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

Oven korte tijd blokkeren

De oven blokkeren

De functiekeuzeknop drie keer achter elkaar snel van stand 0 naar links tot Z en weer terug draaien.
–5– verschijnt op het display.

Blokkering opheffen

De functiekeuzeknop drie keer achter elkaar snel van stand 0 naar links tot Z en weer terug draaien.
–5– verdwijnt.

Aanwijzingen

Wekker en tijd kunt u ook in geblokkeerde toestand instellen.

Oven permanent blokkeren

De oven blokkeren

De functiekeuzeknop zes keer achter elkaar snel van stand 0 naar links tot  en weer terug draaien.
–5P verschijnt op het display.

Oven instellen

De functiekeuzeknop drie keer van stand 0 naar links tot  en weer terug draaien. Nu kunt u de oven instellen.

Permanente blokkering wissen

De functiekeuzeknop zes keer achter elkaar snel van stand 0 naar links tot Z en weer terug draaien.
–5P verdwijnt.

Automatische tijdsbegrenzing

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

Wanneer de oven niet meer opwarmt, knippert **000** op het display.

Het verwarmen blijft onderbroken tot u de functiekeuzeknop uitschakelt. **000** verdwijnt. Nu kunt u de oven weer opnieuw instellen.

Pyrolyse

Hierbij wordt de oven verwarmd op ca. 500 °C. Restanten van het braden, grillen of bakken worden verbrand.

U kunt hieronder drie reinigingsstanden kiezen.

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

Dit dient u te weten

Voor uw veiligheid wordt de oven vanaf ca. 300 °C automatisch vergrendeld. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer de temperatuur onder de 300 °C is gedaald.



Het fornuis wordt zeer heet aan de buitenkant. Let erop dat de voorkant vrijblijft. Houd kinderen uit de buurt.

Probeer niet om de deur te openen zolang de zelfreiniging plaatsvindt. Het reinigen kan dan afgebroken worden.

Tijdens de reiniging brandt de ovenlamp niet.

Vóór de Pyrolyse

Neem toebehoren die niet in de oven thuishoren en alle servies uit de oven.



Losse etensresten, vet en braadjus kunnen vlam vatten, risico van brand! Neem de oven en de toebehoren die u meereinigt met een vochtige doek af.

Maak de ovendeur en de vlakken bij de randen van de dichting schoon. U mag niet over de dichting schuren.

Toebehoren meereinigen

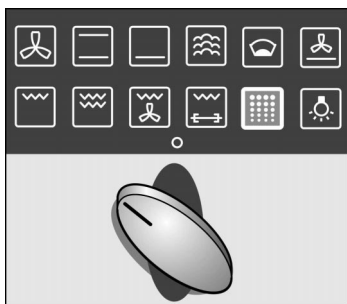
U kunt de braadslede of de emailen bakplaat op hoogte 2 inschuiven en meereinigen. Het rooster en de draaispies zijn niet geschikt voor zelfreiniging.



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

Zo stelt u in

Voorbeeld: reinigingsstand 3



1. Functiekeuzeknop op  zetten.
Op het display verschijnt een nul.



2. Met de temperatuurkeuzeknop stand 3 instellen.

Na enkele seconden start de zelfreiniging.
Op het display brandt het symbool .

De reinigingstijd is afgelopen

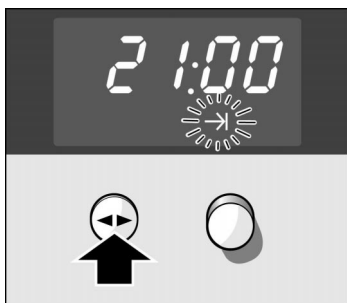
Het symbool Tijdsduur  gaat uit. Schakel de functiekeuzeknop pas uit wanneer de oven deur kan worden geopend.

Tijdsduur en einde opvragen

Resterende tijdsduur  of eindtijd  opvragen:
De toets   zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

De zelfreiniging moet automatisch in- en uitschakelen

Voorbeeld: de zelfreiniging dient om 23.00 uur klaar te zijn.



De reinigingstijd is afgelopen

Het instellen afbreken

N.B.

U kunt de oven ook zo instellen, dat de reiniging bijv. naar rechts afloopt. Dan heeft u de oven overdag altijd tot uw beschikking.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2.

3. De toets ◀ ▶ zo vaak indrukken tot het symbool Einde → op het display knippert. Op het display ziet u wanneer de zelfreiniging klaar is.

4. Met de draaiknop de eindtijd naar later verschuiven.

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

Het symbool Tijdsduur I→I gaat uit. Schakel de functiekeuzeknop pas uit wanneer de ovendeur kan worden geopend.

De functiekeuzeknop uitzetten.

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

Wanneer de oven is afgekoeld

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

Overigens

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

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

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

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

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

N.B.

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

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

Apparaten met RVS front

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

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

Apparaten met aluminium front

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

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

Oven

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

Om het reinigen gemakkelijker te maken

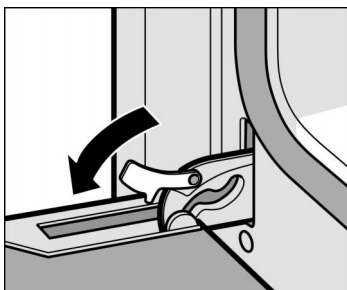
kunt u de ovenlamp inschakelen en de ovendeur uit de hengsels halen.

Ovenlamp inschakelen

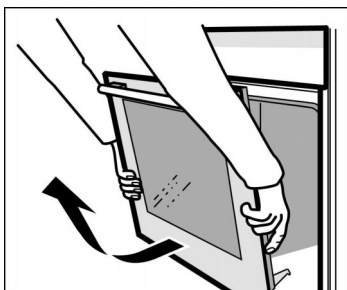
Zet de functiekeuzeknop op .

De ovendeur uithangen

U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.



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



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

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

De emailvlakken in de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

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

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

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

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

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

Afdichting

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

Toebehoren

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

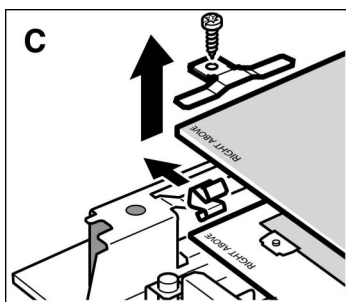
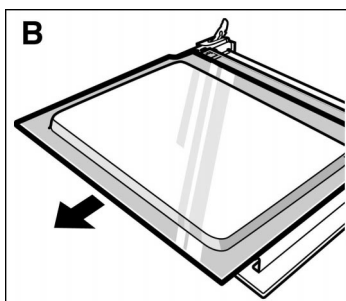
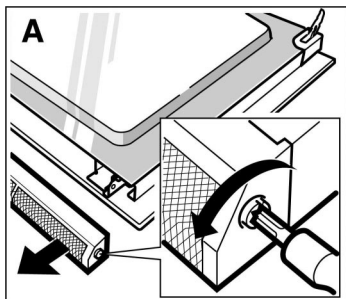
U mag de complete draaispies niet reinigen in de afwasmachine.

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

Reiniging van de ovenruiten

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

Demontage

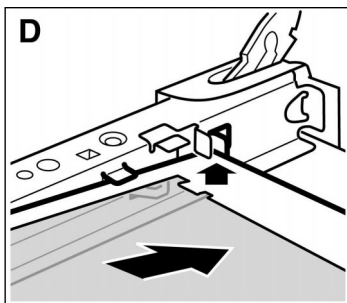


1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming boven van de ovendeur schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts losdraaien. (Afbeelding A)
3. De bovenste ruit eruit trekken. (Afbeelding B)
4. De klemmen links en rechts losschroeven en verwijderen. (Afbeelding C) De middelste ruit uitnemen.
5. Om de ruit schoon te maken, kunt u de afdichting ervan verwijderen. Maak de afdichting hiervoor aan de linker- en rechterkant los.
6. De klemmen van de onderste ovenruit verwijderen en de ovenruit eruit nemen.

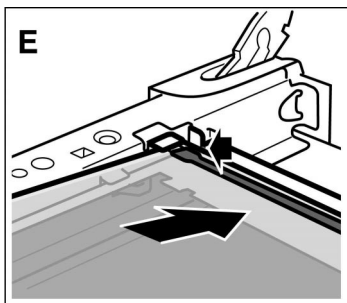
Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Montage

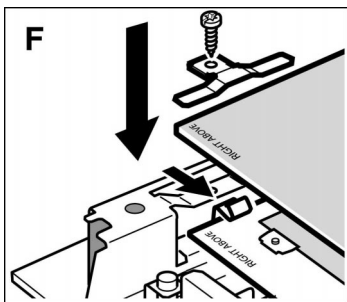
Let erop dat op de ruit en op het metalen frame linksonder de woorden “Right above” ondersteboven staan.



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



3. Bevestig voordat u de ruit inschuift eerst u de afdichting helemaal aan de onderkant ervan. De middelste ovenruit inschuiven. (Afbeelding E)



4. De grote klemmen op de kleine klemmen plaatsen, uitrichten en vastschroeven. (Afbeelding F)
5. De bovenste ruit inschuiven.
6. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
7. De ovendeur weer inzetten.

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

Wat te doen bij storingen?

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

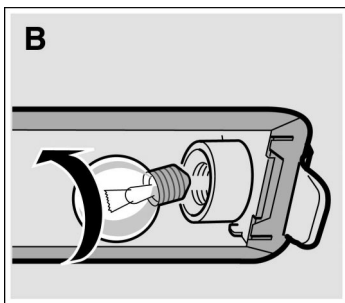
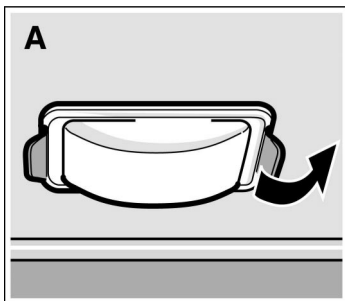
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	De dagtijd opnieuw instellen.
De ovendeur kan niet worden geopend. De functiekeuze-knop staat op Pyrolyse en op het display knipperen drie nullen.	Stroomuitval	De functiekeuze-knop uitzetten. Stel de dagtijd opnieuw in en start de Pyrolyse nog eenmaal. Wanneer u de Pyrolyse niet meer wilt herhalen, wacht u tot de oven tot onder de 300 °C is afgekoeld.
Op het display verschijnt rrr.	Stroomuitval	De dagtijd opnieuw instellen.
Op het display verschijnt Er7.	Ovenvergrendeling-/ontgrendeling functioneert niet	Neem contact op met de klantenservice.
Op het display verschijnt Err.	De temperatuurvoeler is defect	Neem contact op met de klantenservice.

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

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

Ovenlamp vervangen

Hiervoor gaat u als volgt te werk



Glazen afscherming vervangen

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

Gebruik uitsluitend originele lampen.

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

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

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD
Klantenservice ☎	

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



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

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.

Tabellen en tips

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

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Plaats de vorm altijd op het rooster.

Tabellen

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

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

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

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Taart	Taartvorm blik, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+4		180-200	45-55
Quiche	Taartvorm blik, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake*	Cakevorm blik, 28 cm	1		190-210	50-60

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

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza	Bakplaat	2		230-250	25-35
	Bakplaat + braadslede*	2+4		180-200	40-50
Bladerdeeg	Bakplaat	3		180-200	25-35
	Bakplaat + braadslede*	2+4		180-200	35-45
	2 bakplaten** + braadslede***	2+3+5		170-190	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	150-200
Spritsgebak	Bakplaat	2		160-180	20-30
	Bakplaat + braadslede*	2+4		140-160	30-40
	2 bakplaten** + braadslede***	2+3+5		130-150	40-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	3		110-130	30-40
	Bakplaat + braadslede*	2+4		90-110	35-45
	2 bakplaten** + braadslede***	2+3+5		90-110	40-50

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

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

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

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.

Vlees, gevogelte, vis, soufflés, toast

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is.

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

Zet het servies altijd midden op het rooster.

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

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

Aanwijzingen voor het grillen

Grill altijd in een gesloten oven.

Voor platte levensmiddelen, zoals vis of toast, kunt u het beste de energiebesparingsgrill  of de grill met groot oppervlak  gebruiken. Aardappelgratin lukt het beste met Thermogrillen .

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Schuif ook de braadslede op hoogte 1 in de oven. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

Het grillelement wordt automatisch uit- en opnieuw ingeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Voorbeeld	Hoeveelheid	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Rosbief rosé	1 kg	open	2		230-240	35
Rosbief, medium	1 kg	open	1		230-240	50
Lamsbout	1,5 kg	open	1		160-180	120
Varkensrollade	2 kg	Draaispies	1		220-230	150
Braadstuk	1 kg	Draaispies	1		220-230	110
Kip	1,5 kg	Draaispies	1		230-240	80
Eend	1,7 kg	Draaispies	1		230-240	90
Gegratineerde aardappelen*		Ovenschaal of braadslede	2		160-180	60
Brood roosteren	4 stuks	Rooster**	4		275	1-2
	12 stuks	Rooster	4		275	1-2
Gegrilde vis	300 g	Rooster**	4		230	20-25

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.

Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en verleng de tijd.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?

Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest”. Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

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

Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.

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

Neem de volgende keer groter braadgerei of voeg minder vloeistof toe.

Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.

Gebruik Thermogrillen in plaats van Boven- en onderwarmte. Hierbij wordt het braadsap niet zo sterk verwarmd en ontstaat er minder waterdamp.

Menugaren

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

Voorbeeld 1

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

Voorbeeld 2

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

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

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Geschikt is	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza*	Pizza met dunne bodem	2		190-210	15-25
	Pizza met dikke bodem	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Aardappelproducten*	Patates frites	2		200-220	20-30
	Hertoginnenaardappels	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	20-30
	Gevulde aardappelflappen	2		200-220	15-25
Brood en banket*	Broodjes	3		180-200	10-20
	Krakelingen	3		190-210	10-20
Groenteballetjes*	Vissticks	2		200-220	10-20
	Kipsticks	2		210-230	10-20
	Groenteburgers	2		200-220	15-25
Strudel*	Appelstrudel	3		190-210	30-40

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

Ontdooien

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

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Toebe- horen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C
Diepvriesgerechten* bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak	Rooster	2		Temperatuurkeuze - knop terugdraaien op ---
* Diepvriesgerechten met magnetronfolie afdekken. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.				

Drogen

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

Laat deze goed afdrui­pen en droog ze af.

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

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

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

Tips voor het sparen van energie

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

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

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

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

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u deze informatie samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat veeleer tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in levensmiddelen
het sterk bruinen van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

Kartoffelchips, patates frites,
toast, broodjes, brood,
fijne bakwaren van zandtaartdeeg (koekjes, taaitaai, speculaas).

Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid¹ en BMVEL²:

Algemeen

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk. Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden. Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Om snel uitdrogen te voorkomen, bakt u minstens 400 g per plaat.

¹ aid infobrochure "Acrylamid" uitgegeven door aid en BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Braadslede	2		160-180	20-30
	Bakplaat* + braadslede**	2+4		140-160	30-40
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		130-150	40-50
Small cakes 20 stuks	Braadslede	3		160-180	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Bakplaat* + braadslede**	2+4		140-160	25-35
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		140-160	30-40
Waterbiscuit	Springvorm	2		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Braadslede	3		170-190	40-50
	Bakplaat* + braadslede**	2+4		150-170	50-60
Appeltaart	2 roosters + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Braadslede + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

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

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

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

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

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		275	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		275	25-30
* Na 2/3 van de tijd keren. De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.					

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.