

# Wandoven BL 253



## Inhoudsopgave

<b>Belangrijke opmerkingen voor het gebruik</b>	<b>5</b>	<b>Snelvoorverwarming</b>	<b>25</b>
Voor de montage	5	Instellen	25
Voor uw veiligheid	5		
Oorzaken van schade	5	<b>Kinderslot</b>	<b>26</b>
		Instellen	26
<b>De wandoven</b>	<b>7</b>		
Het glaskeramiek	7	<b>Automatische tijdsbegrenzing</b>	<b>27</b>
<b>De lift</b>	<b>8</b>	<b>Automatische programma's</b>	<b>28</b>
Openen en sluiten	8	Vormen	28
		Gerecht voorbereiden	28
<b>Het bedieningspaneel</b>	<b>9</b>	Programma's	29
Bedieningstoetsen en indicaties	9	Instellen	30
Functiekeuzeknop	10	Automatisch in- en uitschakelen	31
Draaiknop	11	Tips voor automatische programma's	33
<b>Oven en toebehoren</b>	<b>12</b>	<b>Pyrolyse</b>	<b>34</b>
Oven	12	Voor de pyrolyse	34
Ovenlampen	12	Toebehoren meereinigen	34
Toebehoren	13	Instellen	35
Accessoirehouder	13	Automatisch in- en uitschakelen	36
Glaskeramiek	14	Na de pyrolyse	37
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>15</b>	<b>Onderhoud</b>	<b>37</b>
Tijd instellen	15	Sterke vervuiling voorkomen	37
De oven opwarmen	15		
Toebehoren reinigen	15	<b>Reiniging</b>	<b>38</b>
		Schoonmaakmiddelen	38
<b>Oven in- en uitschakelen</b>	<b>16</b>	Demontage en montage van de ovenruiten	39
Hoofdschakelaar	16		
		<b>Kleine storingen zelf oplossen</b>	<b>41</b>
<b>Oven instellen</b>	<b>17</b>		
Instellen	17	<b>Ovenlampen vervangen</b>	<b>43</b>
Automatisch uitschakelen	18	Plafondlamp	43
Automatisch in- en uitschakelen	19	Lampen aan de zijkant	43
Temperatuurcontrole	21	Glazen afscherming	44
<b>Tijd</b>	<b>22</b>	<b>De oven met de hand openen</b>	<b>45</b>
Instellen	22	Zo gaat u te werk	45
<b>Wekker</b>	<b>23</b>	<b>Klantenservice</b>	<b>46</b>
Instellen	23		
		<b>De verpakking en uw oude apparaat</b>	<b>46</b>
<b>Basisinstellingen</b>	<b>24</b>		
Instellen	24		

<b>Instelwaarden en tips</b>	<b>47</b>
Taart, cake en gebak	47
Tips voor het bakken	48
Vlees, gevogelte, vis	49
Tips voor het braden en grillen	50
Langzaam garen	51
Tips voor langzaam garen	51
Soufflé's, gegratineerde gerechten, toasts	52
Drogen	52
Inmaken	53
Kant-en-klare diepvriesproducten	54
Ontdooien	54
Warmhouden en smelten	55
Tips voor het sparen van energie	55
<b>Acrylamide in levensmiddelen</b>	<b>56</b>
<b>Testgerechten</b>	<b>57</b>

---

## Belangrijke opmerkingen voor het gebruik

---

Om uw oven altijd veilig en goed te kunnen gebruiken en verzorgen, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u de oven door aan anderen, doe deze documentatie er dan bij.

Neem de volgende aanwijzingen in acht, om er zeker van te zijn dat er bij de omgang met u nieuwe oven niets gebeurt en om er lang plezier van te hebben.

### Voor de montage

Neem de gegevens in het installatievoorschrift in acht.

Controleer de oven na het uitpakken. Ingeval van transportschade mag hij niet worden aangesloten. Gevaar voor letsel!

Heeft de oven geen stekker, dan mag hij alleen door een erkend vakman worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

### Voor uw veiligheid

Uw oven is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik hem uitsluitend voor het bereiden van gerechten.


 **Waarschuwing:** Hete oven

Nooit het hete glaskeramiek, de binnenvlakken van de oven en de verwarmingselementen aanraken. Verbrandingsgevaar!  
Houd kinderen uit de buurt.

Bij het openen van de oven kan hete damp vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Geen bakpapier op het glaskeramiek leggen. Brandgevaar!

Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische apparaten in de hete oven klem komen te zitten. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

 **Waarschuwing:** Olie- en vetresten

Olie en vet vatten snel vlam. Brandgevaar!  
Verwijder grove olie- en vetresten voordat u de oven weer gaat gebruiken.

 **Waarschuwing:** Barsten in het glaskeramiek

Bij barsten en scheuren in het glaskeramiek de oven niet meer gebruiken. Risico van een elektrische schok!  
Neem contact op met de klantenservice.

 **Waarschuwing:** Reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van een elektrische schok!

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

Is de oven defect, schakel dan de zekering in de meetkast uit. Gevaar voor kortsluiting!  
Neem contact op met de klantenservice.

 **Waarschuwing:** Pyrolyse

Voedselresten en braadjus kunnen tijdens de pyrolyse vlam vatten. Brandgevaar!  
Verwijder voor de pyrolyse altijd de grove vervuiling uit de oven.

De accessoires met een anti-aanbaklaag nooit meereinigen bij de pyrolyse. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag vernietigd en ontstaan er giftige gassen. Ernstig gezondheidsrisico!

### Oorzaken van schade

U kunt veel schade voorkomen. Neem de volgende aanwijzingen in acht.

**Let op:** Oven

Zorg ervoor dat er geen water in de hete oven komt. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Servies niet tot aan de rand op het glaskeramiek plaatsen. Het mag niet over de accessoirehouder uitsteken. Bij het sluiten stoot het servies anders tegen de oven.

Gebruik geschikt servies. Plaats het altijd in het midden van het glaskeramiek.

De ventilatiesleuven boven de oven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

**Let op:** Glaskeramiek

Door accessoires en bodems van schalen ontstaan krassen op het glaskeramiek. Controleer uw accessoires en servies.

Door zout, suiker of zand ontstaan krassen op het glaskeramiek. Bij het verwarmen kunnen er vlekken ontstaan die niet te verwijderen zijn.  
Gebruik het glaskeramiek niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

Geen kunststof servies gebruiken. Dit smelt en er ontstaan vlekken die niet kunnen worden verwijderd.  
Gebruik geschikt servies.

**Let op:** Lift

Stoot de lift tegen een voorwerp, dan kan er schade ontstaan.

Houd het gebied vrij dat de lift nodig heeft om te bewegen.

Ga niet op het glaskeramiek staan of zitten en leun er niet tegen.

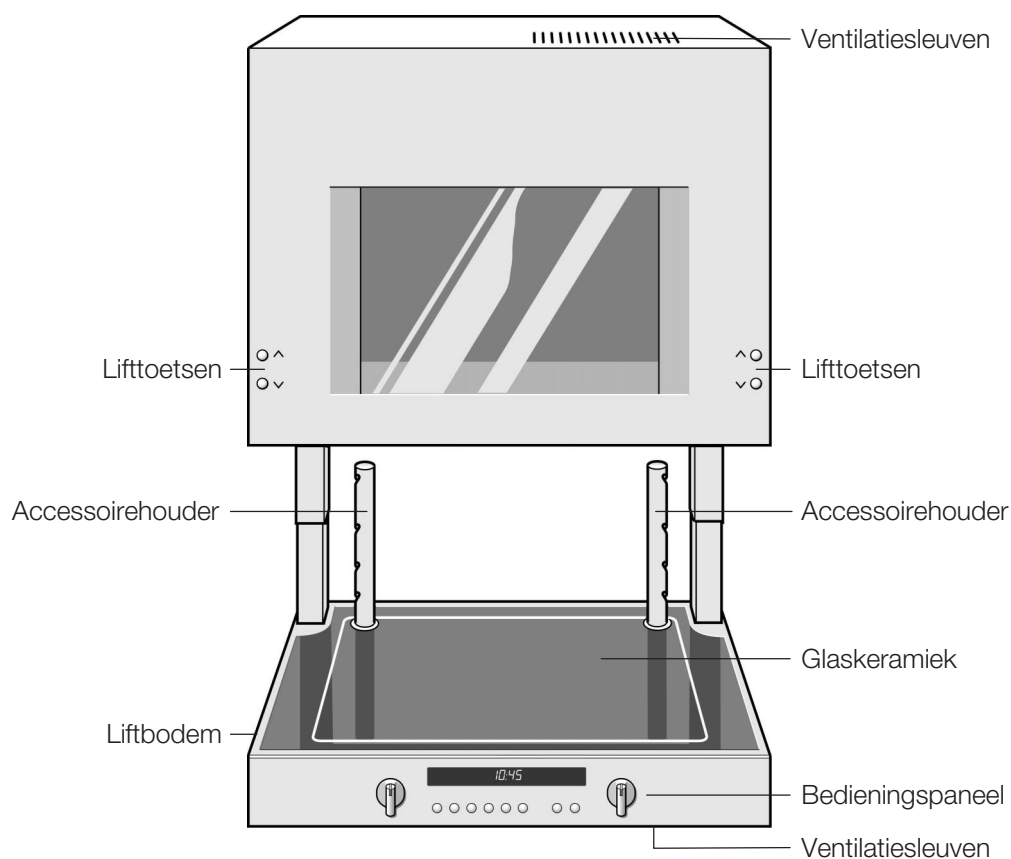
**Let op:** Aangrenzende voorzijden van meubels

Bij een sterk vervuilde afdichting sluit de oven niet goed.  
Wanneer er hete lucht vrijkomt, kunnen er aangrenzende voorzijden van meubels worden beschadigd.  
Houd de ovensdichting schoon.

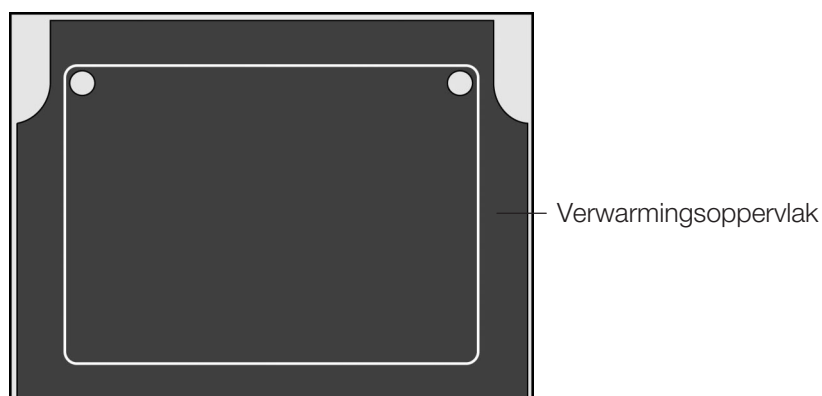
De oven met een gesloten of wijd geopende deur laten afkoelen. Is de opening te klein, dan kan de hete lucht de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur beschadigen.

## De wandoven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven.  
We leggen u de werking van de lift en het  
bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit.  
U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de  
bijgevoegde accessoires.



## Het glaskeramiek



## De lift

Met de liftfunctie opent u de oven om de accessoires in te hangen en uw gerechten klaar te maken.

Deze manier van openen is zeer ergonomisch en stelt u in staat om gemakkelijk met de oven te werken. U hoeft niet meer met uw handen in de oven te komen en bepaalt zelf de optimale werkhoogte.

### Openen en sluiten

Met de lifttoetsen op de voorkant van de oven bedient u de lift.

De beide toetsenparen op de linker- en rechterkant aan de voorzijde van de oven hebben dezelfde functie.

#### Oven openen:

De toets Openen V indrukken.

#### De oven sluiten:

De toets Sluiten ^ indrukken.

De betreffende toets indrukken tot de gewenste positie van de liftbodem bereikt is.

#### Liftpositie opslaan:

U kunt de door u gewenste positie van de liftbodem opslaan. De lift stopt dan wanneer hij de opgeslagen positie bereikt heeft.

- 1 Met de toets Sluiten ^ sluit u de oven en met de hoofdschakelaar ① schakelt u hem uit.
- 2 De liftbodem in de gewenste positie brengen.
- 3 De toets V op het bedieningspaneel indrukken tot er een signaal klinkt.  
De liftpositie wordt opgeslagen.

U kunt altijd een nieuwe liftpositie opslaan. Na een stroomuitval dient de liftpositie opnieuw te worden opgeslagen.

- Beveiliging tegen inklemmen:  
Stuit de lift op een weerstand, dan stopt hij en gaat een stukje terug.  
Sluit de oven, om ervoor te zorgen dat de lift en de inklemb beveiliging weer correct functioneren.

Om schade en letsel te voorkomen, dient u erop te letten dat uw handen niet klem komen te zitten. Houd het gebied vrij dat de lift nodig heeft om te bewegen.

- De snelheid van de lift:  
U kunt de snelheid waarmee de lift beweegt in de basisinstellingen veranderen.  
Zie hiervoor in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

**Aanwijzing:** Terwijl de lift beweegt, is het bedieningspaneel geblokkeerd.

De lift met niet meer dan 10 kg belasten.





## Het bedieningspaneel

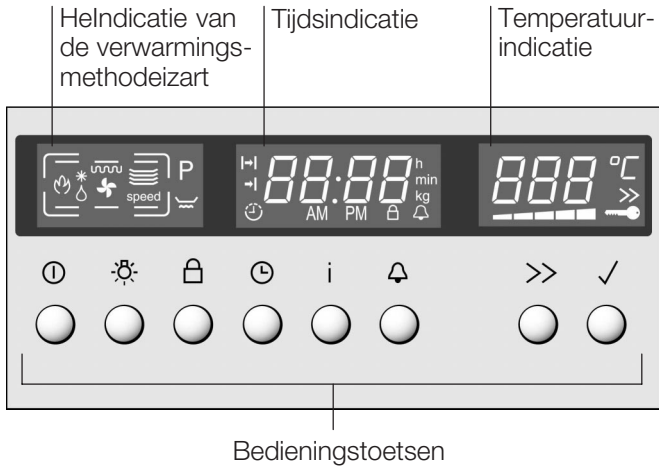
U stelt uw oven in met behulp van het bedieningspaneel. Hier geven wij uitleg over de verschillende bedieningselementen.

### Bedieningstoetsen en indicaties

Met de bedieningstoetsen start u de oven en stelt u verschillende extra functies in.

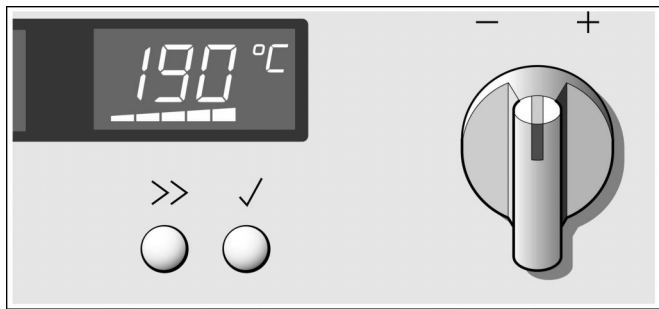
Op de displays kunt u de ingestelde waarden aflezen. Zolang er een symbool knippert op het display kunt u instellen

Niet alle symbolen verschijnen tegelijkertijd op de displays.



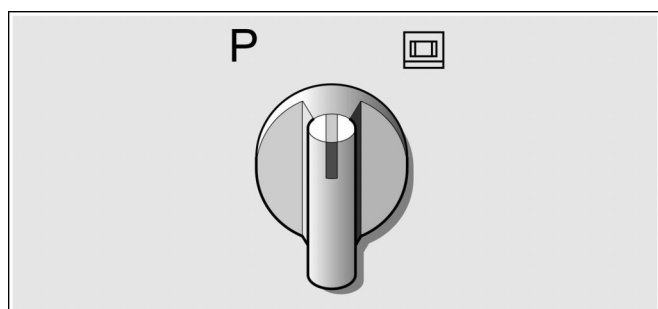
Toets	Gebruik
ⓘ Hoofdschakelaar	Oven in- en uitschakelen
💡 Lamp	Ovenlampen in- en uitschakelen
🔒 Slot	Kinderslot in- en uitschakelen
🕒 Tijd	Dagtijd 🕒, tijdsduur  >  en einde >  instellen
i Info	Basisinstellingen oproepen, opwarmtemperatuur of het ingestelde gewicht bij de automatische programma's opvragen
🔔 Wekker	Wekker instellen
>> Snelvoorverwarming	De oven bijzonder snel voorverwarmen
✓ Bevestiging / start	Instellingen bevestigen of oven starten

Symbol	Betekenis
🔑 Sleutel	geeft aan dat de kinderslot actief is
🔒 Slot	geeft aan dat de liftfunctie geblokkeerd is



De balk met vijf velden in de temperatuur-indicatie is de temperatuurcontrole.

Deze geeft de temperatuurstijging of de restwarmte in de oven weer.












## Functiekeuzeknop

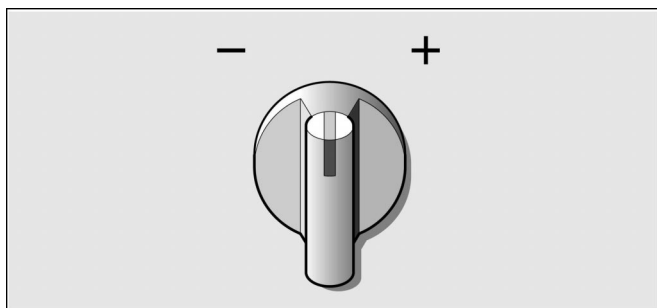
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Het betreffende symbool verschijnt in de indicatie van de verwarmingsmethode.

In de temperatuur-indicatie verschijnt bij elke verwarmingsmethode een voorgestelde waarde.









Verwarmingsmethode	Gebruik
 Boven-/onderwarmte	voor gebak in vormen, gebak op de plaat, ovenschotels en magere stukken vlees
 Boven-/onderwarmte speciaal*	voor gist, biscuittaart- en deeg van bijv. soesjes
 Hetelucht	voor pizza's, taart, cake, koekjes en bladerdeeg op twee niveaus, op één niveau toebehoren op hoogte 1 of 3 inhangen
 Speed	voor diepvriesproducten zonder voorverwarming
 Onderwarmte	voor het nabakken en inmaken en voor gerechten die au bain marie worden bereid
 Grill met hetelucht	voor vlees, gevogelte en hele vis
 Grill	voor steaks, worstjes, sneetjes brood en stukken vis
 Ontdooien	voor het ontdooien van 20 °C tot 60 °C
 Warmhouden open	voor het warmhouden van gerechten bij een geopende oven en voor het smelten van chocolade, boter en gelatine
 Voorverwarmen	voor het voorverwarmen van porseleinen servies tot 60 °C
 Warmhouden	voor het warmhouden van gerechten bij een gesloten oven van 65 °C tot 100 °C
 Pyrolyse	hiermee reinigt de oven zich zelfstandig
 Automatische programma's	Programma's voor stoofgerechten, sappig gebraden vlees en eenpansmaaltijden

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



## Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle instelwaarden wijzigen.

Bereiken	Betekenis
30 °C - 300 °C	Temperatuur bij de verwarmingsmethoden  Uitzonderingen: 3D-hetelucht  van 30 °C tot 275 °C Ontdooien  van 20 °C tot 60 °C Voorverwarmen  van 30 °C tot 60 °C Warmhouden  van 65 °C tot 100 °C
1 - 3	Standen bij het grill 
1	Stand voor het warmhouden open 
1 - 3	Standen voor de Pyrolyse 
0:01 h - 23:59 h	Tijdsduur van 1 minuut tot 23:59 uur
0:05 min - 12:00 h	Wekkertijd van 5 seconden tot 12:00 uur
P1 - P26	Automatische programma's  P
0.3 kg - 3.0 kg	Kilogram bij de programma's bij enkele programma's is het bereik kleiner

---

## Oven en toebehoren

---

Hier krijgt u informatie over de oven en de toebehoren. Wij leggen u uit hoe u de toebehoren inhangt en het glaskeramiek gebruikt.

### Oven

De oven heeft een koelventilator. Tijdens het gebruik schakelt deze naar behoefte in en uit. Om de oven sneller af te laten koelen, loopt hij enige tijd na.

Er komt warme lucht vrij bij de bovenkant van de oven en de onderkant van de liftbodem.

Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Wanneer de oven wordt geopend terwijl hij aanstaat, wordt het verwarmen onderbroken. Een eventueel aflopende tijdsduur stopt. Als de oven gesloten is, opnieuw starten met de toets ✓.

### Ovenlampen

De oven heeft een plafondlamp en twee zijlampen.

Bij de pyrolyse  kunnen de lampen niet worden ingeschakeld.

- Toets Lamp :  
Met de toets Lamp  kunt u de lampen in- of uitschakelen.
- Ovenfunctie:  
Wordt de oven met de hoofdschakelaar ① ingeschakeld, dan gaan de lampen aan, en bij uitschakeling van de oven gaan ze uit.

Oven instellen

Bij ingeschakelde temperaturen tot 60 °C en bij de pyrolyse  gaan de lampen uit.

Zo is een optimale fijnregeling mogelijk.

Moet de oven automatisch in- en uitschakelen, dan gaan de lampen uit tot de start. Zolang er een tijdsduur loopt, zijn de lampen aan. Is de tijdsduur afgelopen, dan gaan de lampen uit.

- Liftfunctie:  
Is de oven geopend, dan brandt alleen de plafondlamp.

Lampen zijn uit:

Bij het bewegen van de lift gaat de plafondlamp aan. Zodra de oven gesloten is, gaat hij uit.

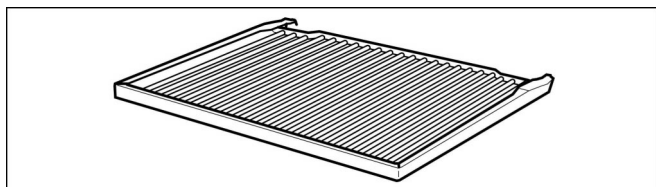
Lampen zijn aan:

Bij het bewegen van de lift gaan de zijlampen uit. Zodra de oven gesloten is, gaan ze aan.

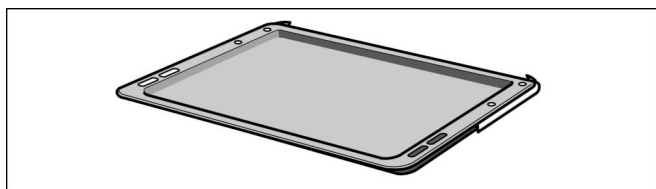
## Toebehoren

Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren kopen of extra toebehoren krijgen. Geef hiervoor alstublieft het BA- of BS-nummer op. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het Internet.

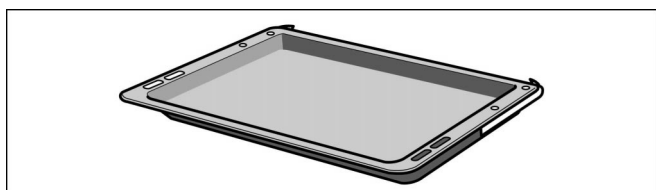
Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.



- Grillrooster BA 236200:  
Voor schalen, taartvormen, gebraad, stukken gegrild vlees en diepvriesgerechten.



- Emaillen bakplaat BA 226200:  
Voor gebak en koekjes.

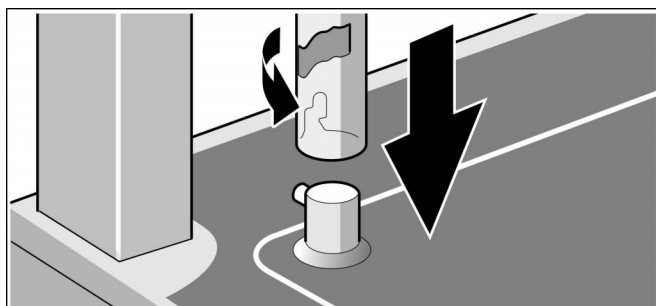


- Grillbak BA 226210:  
Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.  
Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het grillrooster grilt.

Extra toebehoren	Gebruik
Inzetrooster BA 236210	voor grillgerechten in de grillbak
Pizzaschuiver BS 020002	voor het gemakkelijk inschuiven en uitnemen van brood en bakwaren

## Accessoirehouder

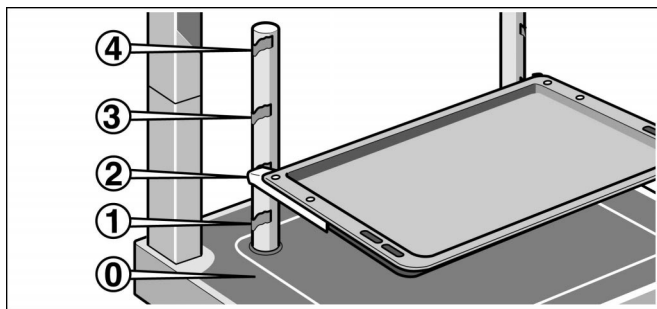
Voordat u de toebehoren de eerste keer inbrengt, dient u de accessoirehouders te bevestigen.



Let erop dat de inhangsleuven voor de toebehoren naar buiten wijzen.

- 1 De betreffende accessoirehouder op de houder bevestigen.
- 2 Iets naar buiten draaien, zodat de tap tot de aanslag inklikt in de holte.

U kunt de accessoirehouder op elk moment weer afnemen. Hiervoor de betreffende accessoirehouder iets optillen, naar binnen draaien en naar boven van de houders aftrekken.



De toebehoren kunnen in vier verschillende hoogtes in de accessoirehouders worden gehangen.

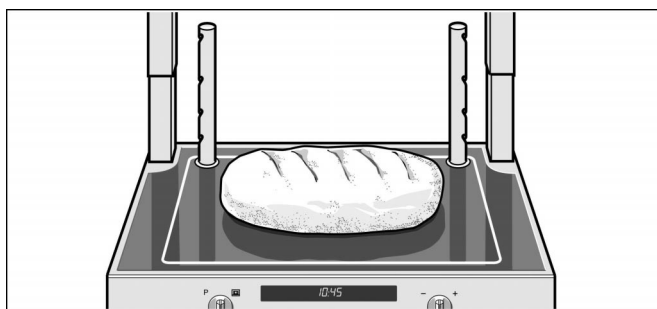
Voor servies dient het glaskeramiek op de liftbodem als extra plaats om iets op te zetten.

De toebehoren licht in de richting van de inhangsleuven kantelen en in de accessoirehouders hangen, zodat ze stevig inklikken.

Het servies direct op het glaskeramiek van de liftbodem plaatsen.

## Glaskeramiek

U kunt het glaskeramiek voor veel gerechten gebruiken als extra plaats om iets neer te zetten. Braadstukken en bakwaren lukken door het contact met het verwarmingsoppervlak bijzonder goed en u heeft geen toebehoren nodig.



Zet het servies direct op het glaskeramiek.

Om brood te bakken legt u het deeg zonder servies direct op het glaskeramiek.

Kant-en-klare diepvriesproducten eveneens zonder servies direct op het glaskeramiek leggen.

Plaats uw gerecht altijd in het midden van het verwarmingsoppervlak. De opdruk op het glaskeramiek helpt u daarbij.

---

## Voor het eerste gebruik

---

Uw oven heeft vele verschillende functies.

Hier laten wij u vanaf de basis zien hoe u hem op de juiste manier bedient.




U vindt voorbeelden voor het instellen van de oven en de dagtijd, voor de wekker en de basisinstellingen.

Lees voor u de oven voor de eerste keer gebruikt de veiligheidsvoorschriften in het hoofdstuk "Belangrijke opmerkingen voor het gebruik".

Wanneer de oven bedrijfsklaar is, laat u hem warm worden en reinigt u de toebehoren.

### Tijd instellen


Knipperen in de tijdsindicatie het symbool Tijd  en vier nullen, dan is de oven nog niet bedrijfsklaar. Stel de dagtijd in.





- 1 De toets Tijd  indrukken.  
12:00 verschijnt op het display en het symbool Tijd  knippert.
- 2 Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
- 3 Met de toets Tijd  bevestigen.

Nu is de oven gebruiksklaar.

### De oven opwarmen

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

Ideaal hiervoor is een uur bij boven-/onderwarmte  op 240 °C.

- 1 Zolang op de hoofdschakelaar  drukken tot in de indicatie van de verwarmingsmethode het symbool  verschijnt.
- 2 Met de functiekeuzeknop boven-/onderwarmte  instellen.
- 3 Met de draaikop 240 °C instellen.
- 4 Met de toets  de oven starten.

De oven na een uur met de hoofdschakelaar  uitschakelen.

### Toebehoren reinigen

Om vuil van het transport te verwijderen reinigt u de toebehoren grondig met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.

---

## Oven in- en uitschakelen

---

Om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt gestart, is er een hoofdschakelaar.

Alleen wanneer de oven ingeschakeld is, kan hij ingesteld worden.

### Hoofdschakelaar

Met de hoofdschakelaar ① schakelt u de oven in en uit.

#### Inschakelen:

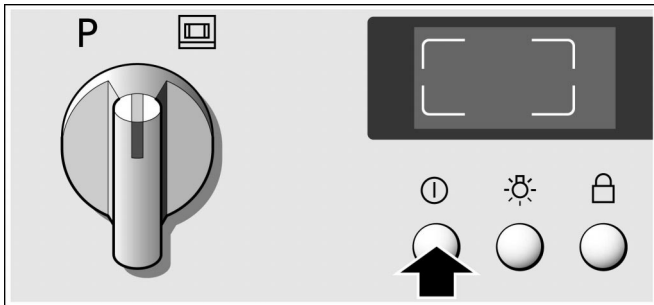
Zolang op de hoofdschakelaar ① drukken tot in de indicatie van de verwarmingsmethode het symbool  verschijnt.

Wordt er niets ingesteld of wordt een instelling niet bevestigd, dan schakelt de oven na enkele minuten weer uit.

De indicatie van de verwarmingsmethode gaat uit.

#### Uitschakelen:

Druk zolang op de hoofdschakelaar ① tot de indicatie van de verwarmingsmethode verdwijnt.





## Oven instellen


In het hoofdstuk "Instelwaarden en tips" vindt u voor vele gerechten de juiste instellingen.

U heeft verschillende mogelijkheden om in te stellen.

- De oven met de hand uitschakelen:  
Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.
- De oven wordt automatisch uitgeschakeld:  
U hoeft geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.
- De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld:  
U deelt de bereiding in U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en deze zo instellen dat het 's middags klaar is.

**Aanwijzing:** De oven altijd met de toets ✓ starten. Wanneer u vergeet te starten, wordt u hier na enkele seconden door een geluidssignaal aan herinnerd.

U kunt de oven alleen starten als hij gesloten is.

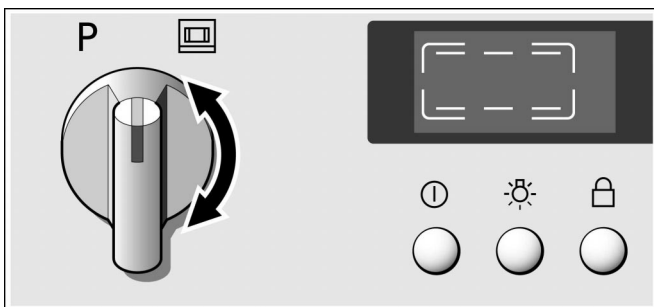
Uitzondering: Bij het warmhouden open  moet de oven geopend zijn. De liftfunctie is zolang geblokkeerd en in de temperatuurindicatie is het symbool Slot  verlicht.

## Instellen

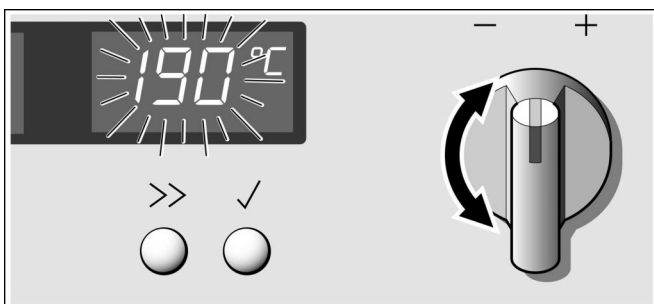
Schakel de oven met de hoofdschakelaar ① in. Vervolgens kunt u instellen.

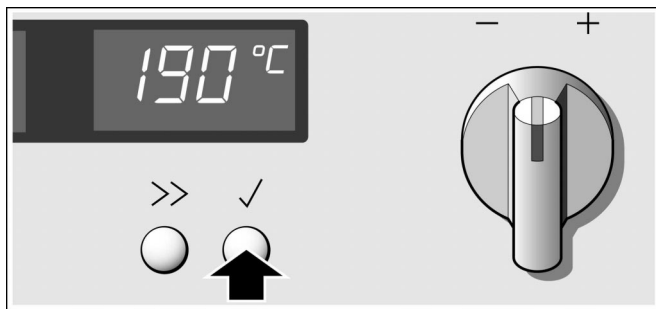
Voorbeeld: Boven-/onderwarmte , 190 °C.

- 1 Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



- 2 Met de draaiknop de gewenste temperatuur of grillstand instellen.





3 Met de toets ✓ de oven starten.

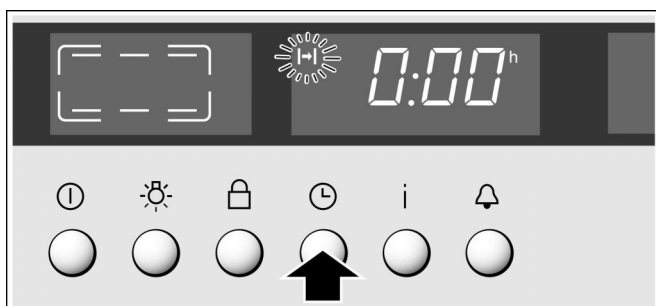
In de tijdsindicatie wordt de tijd weergegeven.

- Uitschakelen:  
Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de hoofdschakelaar ① uitschakelen.
- Instellingen veranderen:  
U kunt de verwarmingsmethode, de temperatuur of de grillstand op elk moment veranderen.  
Met de toets ✓ de oven weer starten.

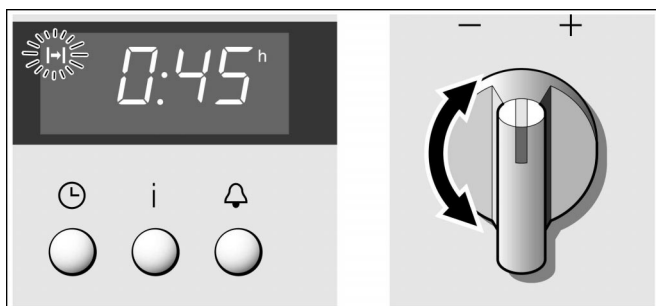
## Automatisch uitschakelen

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 2. Voor u de oven start, voert u de tijdsduur voor uw gerecht in.

Voorbeeld: Tijdsduur 45 minuten.



3 Zo vaak op de toets Tijd ⌚ drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Tijdsduur ⌚ knippert.



4 Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

Voorgestelde waarde Plus + = 30 min.  
Voorgestelde waarde Min – = 10 min.

5 Met de toets ✓ de oven starten.

In de tijdsindicatie is het symbool Tijdsduur ⌚ verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.

- De tijdsduur is afgelopen:  
Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op en de ovenlampen gaan uit.  
In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur ⌚ en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven  
In de temperatuur-indicatie knippert de temperatuur of de grillstand.  
U kunt het signaal met de toets Tijd ⌚ voortijdig uitschakelen.  
Met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.

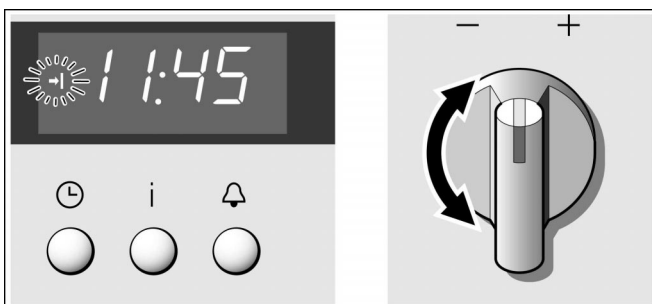
- **Tijdsduur veranderen:**  
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Tijdsduur  knippert.  
Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.  
Met de toets ✓ de verandering bevestigen.
- **Tijdsduur wissen:**  
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Tijdsduur  knippert.  
Met de draaiknop de tijdsduur naar 0:00 terugzetten.  
Met de toets ✓ de verandering bevestigen.
- **Instellingen veranderen:**  
Wanneer u de temperatuur verandert, wordt de ingestelde tijdsduur gewist. Wanneer u de temperatuur of de grillstand verandert, stopt de tijdsduur.  
Met de toets ✓ de oven weer starten.
- **Instellingen wissen:**  
Met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.
- **Tijdinstellingen opvragen:**  
Eindtijd  of dagtijd  opvragen:  
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.  
De waarde wordt enkele seconden weergegeven.



## Automatisch in- en uitschakelen

Let er op dat levensmiddelen niet te lang in de oven staan en bederven.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. Voor u de oven start, stelt u de eindtijd op een later tijdstip in.

Voorbeeld: Het is 9:45 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 11:45 uur klaar zijn.



- 5 Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde  knippert.

In de tijdsindicatie verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar is.

- 6 Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip instellen.

- 7 Met de toets ✓ de instellingen bevestigen.

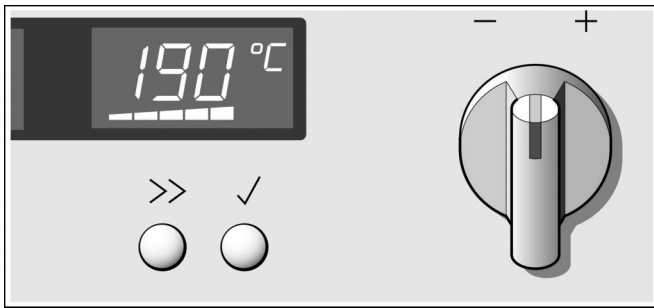
In de tijdsindicatie is het symbool Einde →I verlicht en de eindtijd wordt weergegeven. Wanneer de oven start, is het symbool Tijdsduur I→I verlichten de tijdsduur loopt zichtbaar af.

De ovenlampen gaan uit tot de start.

- De eindtijd is bereikt:  
Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op en de ovenlampen gaan uit.  
In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur I→I en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven  
In de temperatuurindicatie knippert de temperatuur of de grillstand.  
U kunt het signaal met de toets Tijd ⊖ voortijdig uitschakelen.  
Met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.
- Eindtijd veranderen:  
Zo vaak op de toets Tijd ⊖ drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde →I knippert.  
Met de draaiknop de eindtijd veranderen.  
Met de toets ✓ de verandering bevestigen.
- Eindtijd wissen:  
Zo vaak op de toets Tijd ⊖ drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde →I knippert.  
Met de draaiknop de eindtijd terugzetten tot het actuele tijdstip bereikt is waarop de tijdsduur eindigt.  
Met de toets ✓ de verandering bevestigen.  
De oven start.
- Instellingen veranderen:  
Wanneer u de temperatuur verandert, wordt de ingestelde tijdsduur en de eindtijd gewist. U kunt de temperatuur of grillstand veranderen tot de tijdsduur afloopt.  
Met de toets ✓ de verandering bevestigen.
- Instellingen wissen:  
Met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.
- Tijdinstellingen opvragen:  
Ingestelde tijdsduur I→I of eindtijd →I of dagtijd ☺ opvragen:  
Zo vaak op de toets Tijd ⊖ drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.  
De waarde wordt enkele seconden weergegeven.





## Temperatuurcontrole



De temperatuurcontrole geeft de temperatuurstijging of de restwarmte in de oven aan.



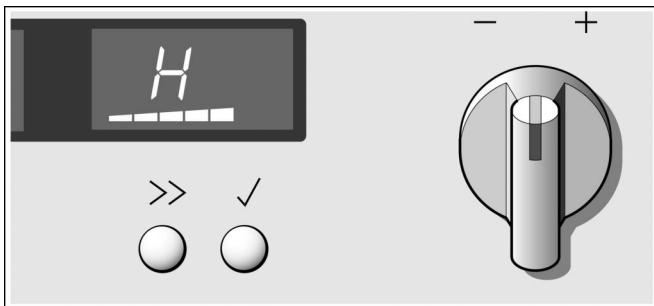
### Temperatuurstijging:

Wanneer u de oven start, geeft de temperatuurcontrole de temperatuurstijging aan. Als u voorverwarmt, kunt u het gerecht in de oven zetten zodra alle vijf de velden gevuld zijn.

Bij het grill , het ontdooien  tot 20 °C, het warmhouden open  en bij de pyrolyse  verschijnt de indicatie niet.

Zolang de oven opwarmt kunt u met de toets Info  de actuele opwarmtemperatuur opvragen. Deze verschijnt enkele seconden in de temperatuurindicatie. Bij onderwarmtekunt  u de temperatuur niet opvragen.

Door de thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur anders zijn dan de werkelijke temperatuur in de oven.



### Restwarmte:

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft de temperatuurcontrole de restwarmte aan. Wordt de oven geopend, dan verschijnt er ook een H als aanwijzing dat de oven heet is.

Bij de restwarmte heeft de temperatuurcontrole altijd betrekking op 300 °C. Zijn alle vijf velden gevuld, dan heeft de oven een temperatuur van ca. 300 °C. Is de temperatuur gedaald tot ca. 60 °C, dan verdwijnt de indicatie.

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. Uw gerecht wordt voltooid met de restwarmte.

Zo spaart u energie.

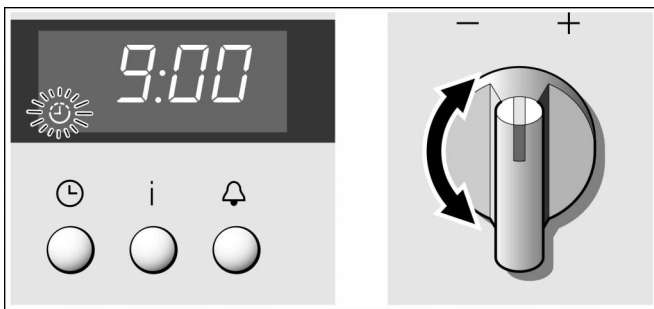
## Tijd

Nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten of na een stroomuitval knipperen het symbool Tijd ⌚ en vier nullen in de tijdsindicatie. Stel de dagtijd in.

### Instellen

De oven moet uitgeschakeld zijn en er mag geen wekker zijn ingesteld.

Voorbeeld: 9:00 uur.



- 1 De toets Tijd ⌚ indrukken.  
In de tijdsindicatie verschijnt de dagtijd 12:00 en het symbool Tijd ⌚ knippert.

- 2 Met de draaiknop de tijd instellen.

- 3 Met de toets Tijd ⌚ bevestigen.

Wanneer het symbool Tijd ⌚ verdwijnt, is de dagtijd overgenomen.

- Dagtijd wijzigen:  
U kunt de dagtijd altijd veranderen.
- Dagtijd niet weergeven:  
U kunt de basisinstellingen veranderen, zodat de dagtijd alleen wordt weergegeven wanneer de oven is ingeschakeld.  
Lees hierover de hoofdstuk “Basisinstellingen” na.

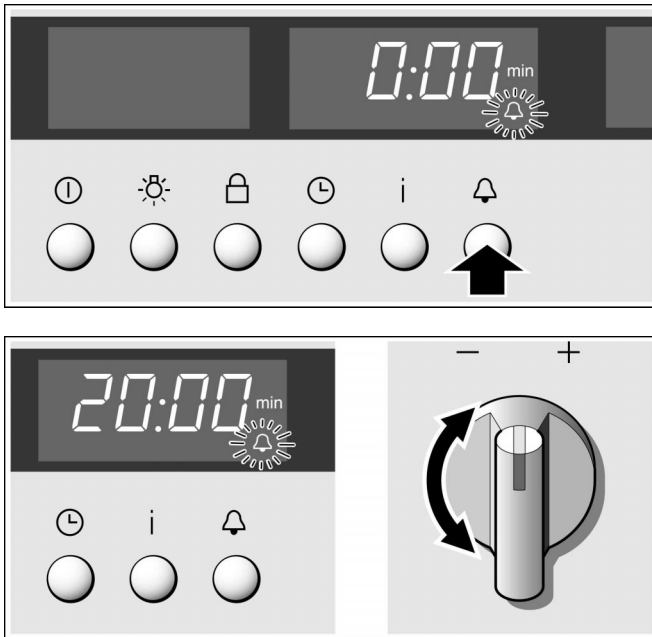
## Wekker



U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven en heeft een eigen geluidssignaal.

### Instellen

U kunt de wekker op elk moment instellen.

Voorbeeld: 20 min.










- 1 De toets Wekker  indrukken.  
In de tijdsindicatie verschijnt wekkertijd 0:00 en het symbool Wekker  knippert.





- 2 Met de draaiknop de wekkertijd instellen.


Voorgestelde waarde Plus + = 10 min.  
Voorgestelde waarde Min – = 5 min.

- 3 Met de toets Wekker  de wekker starten.

In de tijdsindicatie is het symbool Wekker  verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af.

- De wekkertijd is afgelopen:  
Er klinkt een signaal. In de tijdsindicatie knippert het symbool wekker  en de wekkertijd 0:00 wordt weergegeven.  
Met de toets Wekker  de wekker uitschakelen.
- Wekkertijd veranderen:  
De toets Wekker  indrukken. In de tijdsindicatie knippert het symbool Wekker .  
Met de draaiknop de wekkertijd veranderen.  
Met de toets Wekker  bevestigen.
- Wekkertijd wissen:  
Driemaal de toets Wekker  indrukken.
- De wekker en de tijdsduur of de eindtijd zijn gelijktijdig ingesteld:  
Beide symbolen zijn verlicht in de tijdsindicatie. De wekkertijd loopt zichtbaar af.

Tijdsduur , eindtijd  of dagtijd  opvragen:  
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.  
De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

- Instellingen wissen:  
Als u de oven met de hoofdschakelaar  uitschakelt, loopt de wekker verder.

## Basisinstellingen

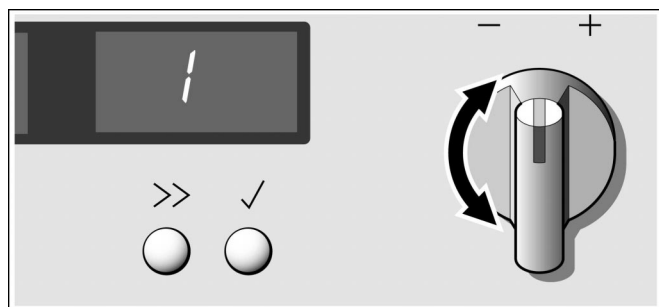
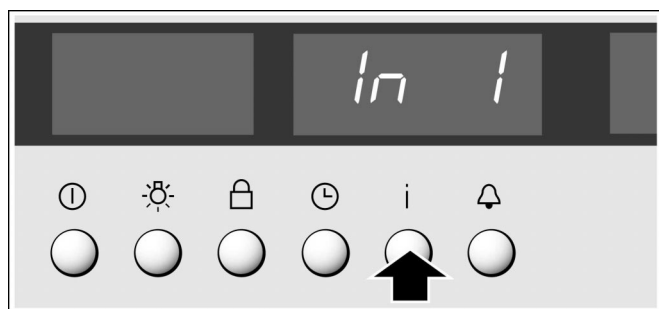
De oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Basisinstelling	0	1	2
<b>In 1</b> Alle waarden terugzetten	nee	ja	–
<b>In 2</b> Dagtijd weergeven	alleen bij werking	altijd*	–
<b>In 3</b> Signaalduur na afloop van een ingestelde tijd	kort	gemiddeld*	lang
<b>In 4</b> Nalooptijd van de koelventilator	kort	gemiddeld*	lang
<b>In 5</b> Helderheid van de indicaties	helder	gemiddeld*	zwak
<b>In 6</b> bij het kinderslot liftfunctie blokkeren	nee*	ja	–
<b>In 7</b> Snelheid van de lift	langsam*	snel	
<b>In 8</b> Dagtijndeling	24 h*	12 AM/PM	
* Fabrieksinstelling			

## Instellen

De oven moet uitgeschakeld zijn en er mag geen wekker zijn ingesteld.

Voorbeeld: Alle waarden terugzetten.



- 1 De toets Info i indrukken tot er een signaal klinkt. In de tijdsindicatie verschijnt In 1 en in de temperatuurindicatie de daarbij ingestelde basisinstelling.

- 2 Met de draaiknop de basisinstelling veranderen.

Met de toets Info i kunt u alle niveaus doorlopen en met de draaiknop de basisinstellingen veranderen.

- 3 Tenslotte met de toets ✓ de veranderingen bevestigen.

- Basisinstellingen wijzigen:  
U kunt de basisinstellingen op elk moment wijzigen.



## Snelvoorverwarming

Bij het snelvoorverwarmen bereikt de oven de gewenste temperatuur bijzonder snel.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de oven wanneer het snelvoorverwarmen beëindigd is.

U kunt de snelvoorverwarming bij de volgende verwarmingsmethoden gebruiken:

Boven-/onderwarmte 

Boven-/onderwarmte speciaal 

Hetelucht 

Grill met hetelucht 

Die Schnellaufheizung lässt sich nur einschalten, wenn die eingestellte Temperatur mindestens 100 °C beträgt und die Temperatur-Kontrolle noch nicht vollständig gefüllt ist.

## Instellen

De oven naar wens instellen en starten.

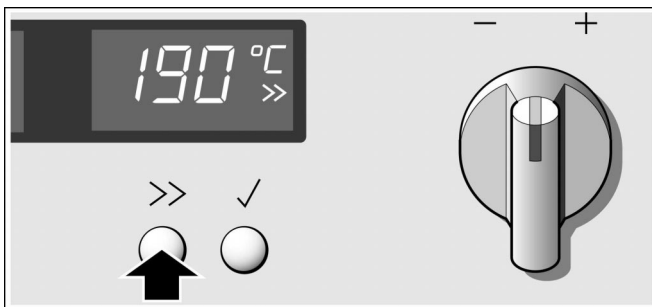
Voorbeeld: Snelvoorverwarmen op 190 °C.

Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming >>.

In de temperatuurindicatie is het symbool Snelvoorverwarming >> verlicht.

De oven warmt op tot alle velden van de temperatuurcontrole gevuld zijn.




- De snelvoorverwarming is beëindigd:  
Er klinkt een signaal en het symbool Snelvoorverwarming >> verdwijnt. Alle velden van de temperatuurcontrole zijn verlicht.  
Zet uw gerecht in de oven.
- Snelvoorverwarming afbreken:  
Druk vervolgens op de toets Snelvoorverwarming >>. Het symbool Snelvoorverwarming >> gaat uit.
- Instellingen veranderen:  
Wanneer u de verwarmingsmethode of de temperatuur of grillstand verandert, breekt de Snelvoorverwarming af.



## Kinderslot

Uw oven heeft een kinderslot. Zo kunnen de kinderen de oven niet per ongeluk inschakelen of een instelling veranderen.



Het kinderslot zorgt ervoor dat de bedieningstoetsen niet reageren, enkele uitzonderingen daargelaten:

- Kinderslot bij een ingeschakelde oven:  
Het signaal voor de wekker of een afgelopen tijdsduur kan worden uitgezet.  
Alle tijdsinstellingen kunnen met de toets Tijd  worden opgeroepen.  
De oven kan met de hoofdschakelaar  wel uit- maar niet ingeschakeld worden.
- Kinderslot bij een uitgeschakelde oven:  
Het signaal voor de wekker kan uitgezet worden.  
De dagtijd kan met de toets Tijd  worden opgeroepen.



## Instellen


U kunt het kinderslot op elk moment activeren.

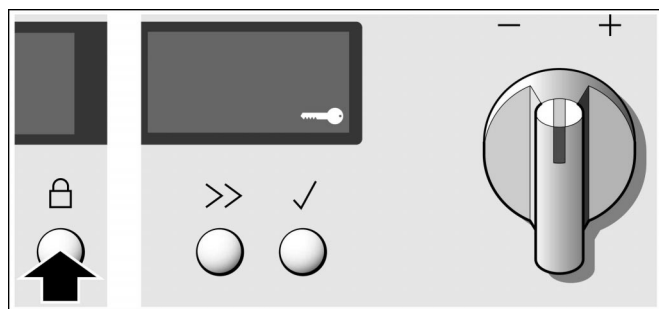
Voorbeeld: Kinderslot bij een uitgeschakelde oven.

Zolang op de toets Slot  drukken tot in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verschijnt.

Het kinderslot is actief en het symbool Sleutel  is verlicht.

- Kinderslot opheffen:  
Zolang op de toets Slot  drukken tot in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verdwijnt.  
U kunt de wekker gebruiken zoals u gewend bent.
- Liftfunctie blokkeren:  
U kunt de basisinstellingen veranderen, zodat bij het kinderslot ook de liftfunctie wordt geblokkeerd. Zie hiervoor in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Als u het kinderslot activeert, worden de bedieningstoetsen en de liftfunctie geblokkeerd. In de tijdsindicatie is ook het symbool Slot  verlicht.



---

## Automatische tijdsbegrenzing

---

De automatische tijdsbegrenzing van uw oven wordt actief wanneer de oven gedurende lange tijd opwarmt zonder dat er een instelling is veranderd. Hoe lang dit is, hangt af de ingestelde temperatuur of de grillstand.

De ovenlampen gaan na ca. 2 uur uit.

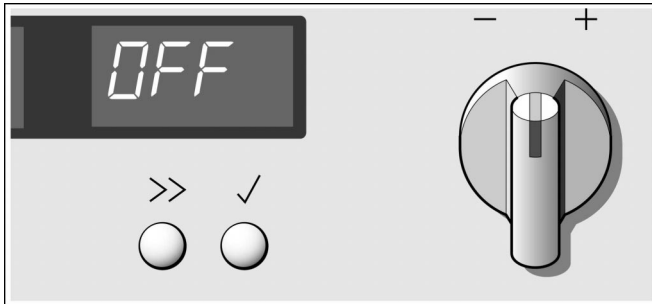
### **Automatische tijdsbegrenzing wordt actief:**

Er klinkt een signaal en in de temperatuurindicatie verschijnt OFF.

De oven warmt niet meer op.

Met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.  
U kunt de wekker gebruiken zoals u gewend bent.

- Tijdsduur instellen:  
Om te voorkomen dat de automatische tijdsbegrenzing niet per ongeluk actief wordt, stelt u een tijdsduur in.  
De oven warmt op wanneer de tijdsduur afgelopen is.



## Automatische programma's

Met de automatische programma's gaan geraffineerde stoofgerechten, sappig gebraden vlees en smakelijke eenpansmaaltijden u heel gemakkelijk af. U hoeft hierbij niet te keren en om te roeren. Omdat de vorm gesloten is, blijft de oven schoon.

### Vormen

De automatische programma's zijn alleen geschikt voor de bereiding in gesloten vormen. Gebruik vormen met passende deksels.

- **Geschikte vormen:**  
De vormen moeten tot 300 °C hittebestendig zijn. Let erop dat ook de handgrepen hittebestendig zijn. Het beste zijn vormen van glas of glaskeramiek.  
Neem de gegevens van de fabrikant van de vorm in acht.  
  
Om ervoor te zorgen dat er niets aanbrandt, moet bij enkele gerechten de bodem van de vorm met vloeistof bedekt zijn.  
Bij vormen van geëmailleerd staal, gietijzer of persgegoten aluminium wordt het gerecht bruiner. Voeg meer vloeistof toe.  
Bij diepvriesgerechten voegt u minder vloeistof toe.  
  
Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het gerecht wordt niet zo bruin en niet zo snel gaar.
- **Ongeschikte vormen:**  
Vormen van helder glanzend aluminium of van leem zijn ongeschikt. Deze nemen de warmte niet goed op en leem zuigt water op.
- **Grootte van de vorm:**  
U krijgt het beste resultaat als het vlees de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekt. Zo ontstaat ook een mooie braadjus.  
De afstand van het vlees tot de wand van de vorm en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.  
De afstand van het eenpansgerecht tot het deksel moet ook minstens 3 cm bedragen.

### Gerecht voorbereiden

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen.

Weeg het verse of diepvriesvlees, de vis of voor eenpansgerechten ook de groente.

Om in te stellen dient u het gewicht te weten.

- **Vlees:**  
Kruid het vlees zoals gebruikelijk.  
Als dit in de programmatabel is aangegeven, vloeistof in de lege vorm gieten tot de bodem bedekt is, bijv. water of bouillon.  
Het vlees in de vorm doen en met een passende deksel sluiten.  
  
Rosbief dient ca. 8 cm hoog te zijn en met een vleeskoord te worden samengebonden. Zo wordt het gelijkmatig gegaard en behoudt het zijn vorm.
- **Vis:**  
U kunt zoals gebruikelijk zout toevoegen en de vis besprenkelen met citroensap.  
  
Gestoofde vis:  
Vloeistof in de lege vorm gieten tot de bodem bedekt is, bijv. wijn of citroensap.  
Gebraden vis:  
De vis door de bloem halen en met gesmolten boter bestrijken.  
  
De vis in de vorm doen en sluiten met een passende deksel.  
Aanwijzing: Vis lukt het beste wanneer deze in de "zwemhouding" in de vorm ligt.
- **Eenpansgerecht:**  
Bereid de ingrediënten voor het eenpansgerecht voor zoals gebruikelijk en doe deze in de vorm.  
Wat extra vloeistof eraan toevoegen en met een passende deksel sluiten.

## Programma's

Zet de vorm op het glaskeramiek. De oven niet voorverwarmen.

<b>Programma vers gerecht</b>	<b>geschikt is</b>	<b>Gewichtsbereik</b>	<b>Vloeistof toevoegen</b>
1 Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk, gemarineerd vlees	0,5 - 3,0 kg	ja
2 Rosbief, medium	Rosbief, klapstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
3 Rosbief, doorbakken	Rosbief, klapstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
4 Gebraden varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, fricandeau, rollade	0,5 - 3,0 kg	ja
5 Vlees met een korstje	Schouderstuk, buikstuk	0,5 - 2,5 kg	nee
6 Gebraden kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	0,5 - 2,5 kg	ja
7 Lamsbout	Bout zonder been	0,5 - 2,5 kg	ja
8 Lamsbout, rosé	Bout zonder been	0,5 - 2,5 kg	nee
9 Kip	Kip	0,5 - 2,0 kg	nee
10 Eend, gans	Eend, gans	1,0 - 3,0 kg	nee
11 Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	0,3 - 1,5 kg	nee
12 Kalkoenborstfilet	Kalkoenborst, rollade	0,5 - 2,5 kg	ja
13 Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	0,5 - 2,5 kg	ja
14 Casselerrib, ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	0,5 - 3,0 kg	ja
15 Gehakt	Gebraden gehakt	0,3 - 3,0 kg	nee
16 Eenpansgerechten	Vleesrolletjes, eenpansgerecht met dobbelsteentjes rundvlees, goulash	0,3 - 3,0 kg	ja
17 Gestoofde vis	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	0,3 - 1,5 kg	ja
18 Vis, gebakken	Forel, snoekbaars, karper, hele kabeljauw	0,3 - 1,5 kg	nee

<b>Programma diepvriesgerecht*</b>	<b>geschikt is</b>	<b>Gewichtsbereik</b>	<b>Vloeistof toevoegen</b>
19 Gebraden rundvlees	Klapstuk, schouderstuk	0,5 - 2,0 kg	ja
20 Gebraden varkensvlees	Krabbetjes, halsstuk, fricandeau, rollade	0,5 - 2,0 kg	ja
21 Gebraden kalfsvlees	Schouderstuk, schenkel, fricandeau, gevulde kalfsborst	0,5 - 2,0 kg	ja
22 Lamsbout	Bout zonder been	0,5 - 2,0 kg	ja
23 Lamsbout, rosé	Bout zonder been	0,5 - 2,0 kg	nee
24 Kippenbouten	Kippen-, kalkoen-, eenden-, ganzenbouten	0,3 - 1,5 kg	nee
25 Schapenvlees, hert	Schouderstuk, halsstuk, borststuk	0,5 - 2,0 kg	ja
26 Ree, kleinwild	Reebout, hazenbout	0,5 - 2,0 kg	ja

\* Let op: Bij diepvriesvlees de eindtijd niet op een later tijdstip instellen. Het vlees ontdooit tijdens de wachttijd en wordt oneetbaar.

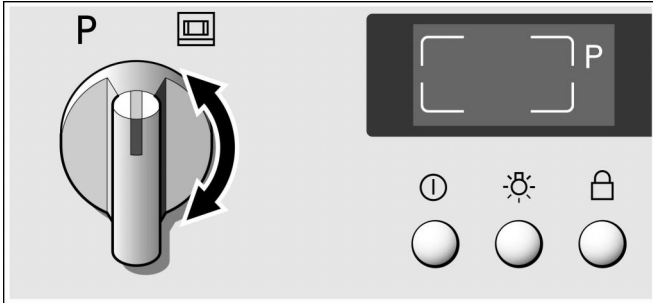
- Tijdsduur van het gerecht:  
Als u vooraf wilt weten hoe lang het duurt voor uw gerecht klaar is, dient u in te stellen volgens de beschrijving bij punt 1 tot 5. In de tijdsindicatie verschijnt de eindtijd. Wanneer de oven start, loopt de tijdsduur zichtbaar af.

## Instellen

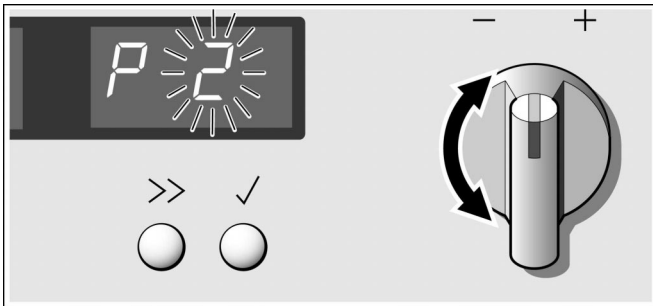
Wanneer u het gerecht heeft voorbereid, kiest u een geschikt programma uit de programmatabel. Schakel de oven met de hoofdschakelaar ① in en stel in.

Voorbeeld: Rosbief medium, 1,2 kg, het is 9:45 uur. Programma 2, het duurt 65 minuten voor het gerecht klaar is.

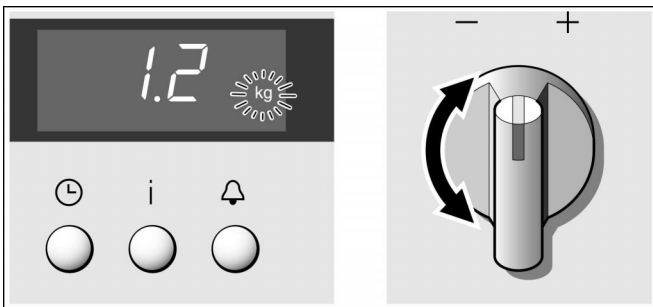
- 1 Met de functiekeuzeknop de automatische programma's kiezen.



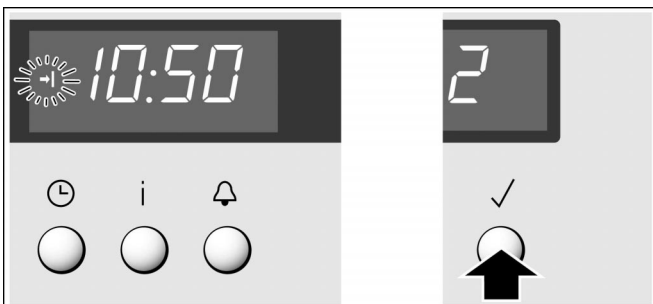
- 2 Met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.



- 3 Met de toets ✓ bevestigen.  
In de tijdsindicatie verschijnt een voorgestelde waarde voor het gewicht.





- 4 Met de draaiknop het gewicht instellen.



- 5 Met de toets ✓ bevestigen.  
In de tijdsindicatie knippert het symbool Einde →| en het tijdstip waarop het programma eindigt wordt aangegeven.




- 6 Met de toets ✓ de oven starten.

In de tijdsindicatie is het symbool Tijdsduur →| verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.


- De tijdsduur is afgelopen:  
Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op en de ovenlampen gaan uit.  
In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur  en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven.  
U kunt het signaal met de toets Tijd  voortijdig uitschakelen.  
Met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.

- Programma afbreken:  
De verwarmingsmethode veranderen of met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.

Het programmanummer kan niet worden gewijzigd.

- Instellingen opvragen:  
Eindtijd  of dagtijd  opvragen:  
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.  
De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

Gewicht opvragen:

De toets Info  indrukken. In de tijdsindicatie wordt enkele seconden het ingestelde gewicht weergegeven.

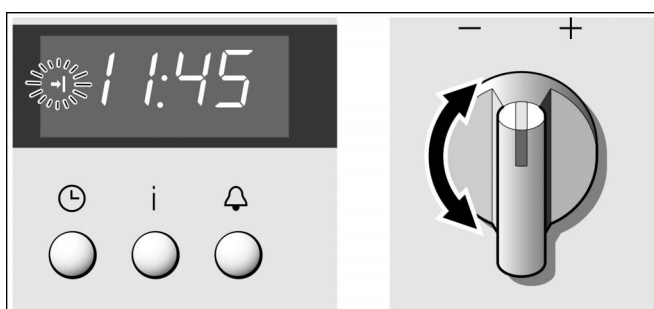
## Automatisch in- en uitschakelen

Let er op dat levensmiddelen niet te lang in de oven staan en bederven.

Gebruik geen diepvriesvlees. Het ontdooit tijdens de wachttijd en wordt oneetbaar.



Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 5. Voor u de oven start, stelt u de eindtijd op een later tijdstip in.

Voorbeeld: Het gerecht moet om 11:45 uur klaar zijn.






- 6 Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip instellen.



- 7 Met de toets  bevestigen.


In de tijdsindicatie is het symbool Einde  verlicht en de eindtijd wordt weergegeven. Wanneer de oven start, is het symbool Tijdsduur  verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.

De ovenlampen gaan uit tot de start.





- De eindtijd is bereikt:  
Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op en de ovenlampen gaan uit.  
In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur  en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven.  
U kunt het signaal met de toets Tijd  voortijdig uitschakelen.  
Met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.

- Eindtijd veranderen:  
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde  knippert.  
Met de draaiknop de eindtijd veranderen.  
Met de toets  de verandering bevestigen.

- Eindtijd wissen:  
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde  knippert.  
Met de draaiknop de eindtijd terugzetten tot het actuele tijdstip bereikt is waarop het programma eindigt.  
Met de toets  de verandering bevestigen.  
De oven start.

- Programma afbreken:  
De verwarmingsmethode veranderen of met de hoofdschakelaar  de oven uitschakelen.

Het programmanummer kan niet worden gewijzigd.

- Instellingen opvragen:  
Tijdsduur  of eindtijd  of dagtijd  opvragen:  
Zo vaak op de toets Tijd  drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.  
De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

Gewicht opvragen:

De toets Info  indrukken. In de tijdsindicatie wordt enkele seconden het ingestelde gewicht weergegeven.



## Tips voor automatische programma's

<b>Het gewicht van het vlees of gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik.</b>	Het gewichtsbereik is bewust beperkt. Voor zeer grote braadstukken is vaak geen voldoende grote braadslede voorhanden. Bereid grote stukken vlees met Boven-/onderwarmte  of Grill met hetelucht  .
<b>Het vlees is goed, maar de jus is te donker.</b>	Neem een kleinere vorm en gebruik meer vloeistof.
<b>Het vlees is goed, maar de jus is te licht en te waterig.</b>	Gebruik een grotere vorm en voeg minder of helemaal geen vloeistof toe.
<b>Het gerecht is te droog aan de bovenkant.</b>	Gebruik een vorm met een goed sluitend deksel. Mager vlees blijft malser door er spekreepjes op te leggen.
<b>Tijdens het braden ruikt het vlees aangebrand, maar het ziet er goed uit.</b>	Het deksel van de braadslede sluit niet goed of het vlees is groter geworden en heeft het deksel opgetild. Gebruik altijd een passende deksel. Let erop dat er minstens 3 cm afstand zit tussen het vlees en de wand van de vorm.
<b>U wilt meerdere kippenbouten gelijktijdig braden.</b>	De bouten moeten ongeveer even groot zijn. Stel het gewicht van de zwaarste bout in. Voorbeeld: Twee kalkoenbouten van 1,4 kg en 1,5 kg. Stel 1,5 kg in.
<b>U wilt meerdere vissen gelijktijdig stoven of bakken.</b>	De vissen moeten ongeveer even groot zijn. Stel het totale gewicht in. Voorbeeld: Twee forellen van 0,6 en 0,5 kg. Stel 1,1 kg in.
<b>U wilt gevuld gevogelte bereiden.</b>	Gevuld gevogelte is ongeschikt. Het lukt het best zonder vorm direct op het rooster. Dit kunt u nakijken in het hoofdstuk "Instelwaarden en tips".
<b>Het vlees voor het eenpansgerecht is niet goed bruin geworden.</b>	Leg de volgende keer de vleesblokjes langs de rand van de vorm en leg de groente in het midden.
<b>De groente is te zacht of te hard.</b>	Moet de groente knapperig zijn, stel dan het gewicht van het vlees in. Moet de groente zacht zijn, stel dan het gewicht van de groente en het vlees samen in.
<b>U wilt een vegetarisch eenpansgerecht voorbereiden.</b>	Geschikt zijn alleen vaste groenten, bijv. wortels, sperziebonen, wittekool, selderij of aardappels. Hoe kleiner u de groente snijdt, hoe zachter deze wordt. Bedek de groente met vloeistof om te voorkomen dat deze te bruin wordt aan de bovenkant.
<b>U wilt een roestvrijstaal braadslede gebruiken.</b>	Vormen van roestvrij staal zijn alleen onder bepaalde voorwaarden geschikt. Het gerecht wordt niet zo bruin en niet zo snel gaar. Neem daarom na afloop van het programma het deksel eraf en grill het vlees aan de bovenkant 8 tot 10 minuten bij grillstand 3  .

## Pyrolyse

Met de pyrolyse kunt u de oven gemakkelijk van vuil ontdoen.

De oven warmt op bij ca. 500 °C. Hierbij worden resten van het braden, grillen of bakken verbrand. U hoeft alleen maar de as uit de oven te nemen.


Er zijn drie verschillende reinigungsstanden.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	1 uur
2	gemiddeld	1 uur, 15 minuten
3	intensief	1 uur, 30 minuten

Hoe sterker en ouder de vervuiling is, des te hoger de reinigungsstand dient te zijn. Bij normaal gebruik is het voldoende om de oven om de twee – drie maanden te reinigen. Voor een reiniging zijn slechts 2,4 - 4,0 kilowatt uur nodig.

**Aanwijzing:** De ovenlampen kunnen niet worden ingeschakeld.

De temperatuurcontrole verschijnt niet.

**⚠ Waarschuwing:** Voor uw veiligheid wordt de liftfunctie vanaf een bepaalde temperatuur automatisch geblokkeerd. In de tijdsindicatie verschijnt kort het symbool Slot .

De ovendeur kan pas weer worden geopend wanneer het symbool Slot  van het display verdwijnt.

De oven nooit met de hand openen.

Verbrandingsgevaar door ontploffing!

Zolang de liftfunctie geblokkeerd is, kan de oven niet opnieuw worden gestart.

## Voor de pyrolyse

Maak de oven en het glaskeramiek bij de deurdichting schoon. De dichting niet schuren. Door de grote hitte kan er vuil inbranden en kan de dichting worden beschadigd.

Maak het gebied tussen de accessoirehouders en hun steunen schoon. Door de as wordt het afnemen van de accessoirehouder anders bemoeilijkt.

Neem vormen en ongeschikte toebehoren uit de oven.

**⚠ Waarschuwing:** Voedselresten, vet en vleesjes kunnen in brand vliegen. Brandgevaar!  
Maak de oven, evenals de toebehoren die u reinigt, met een vochtige doek schoon.

## Toebehoren meereinigen

U kunt de grillbak of de emailen bakplaat op hoogte 3 meereinigen.

Het grillrooster is niet geschikt voor zelfreiniging.

De sterk vervuilde oven kan het beste worden schoongemaakt zonder toebehoren en accessoirehouders. Zo krijgt u een goed resultaat. U kunt de toebehoren bij een tweede fase schoonmaken.

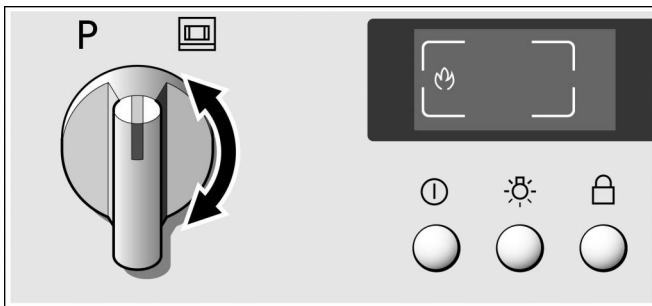
**⚠ Waarschuwing:** De accessoires met een anti-aanbaklaag nooit meereinigen bij de zelfreiniging. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag vernietigd en ontstaan er giftige gassen. Ernstig gezondheidsrisico!

De accessoirehouders verkleuren bij hoge temperaturen. Met heet zeepsop en een schoonmaak sponsje kunnen deze verkleuringen worden verwijderd. Wanneer u geen toebehoren meereinigt, kunt u de accessoirehouders eruit nemen.

## Instellen

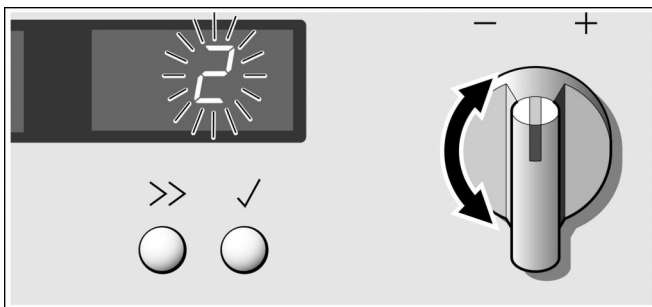
Schakel de oven met de hoofdschakelaar ① in.  
Vervolgens kunt u instellen.

Voorbeeld: Reinigingsstand 2, het is 9:35 uur.

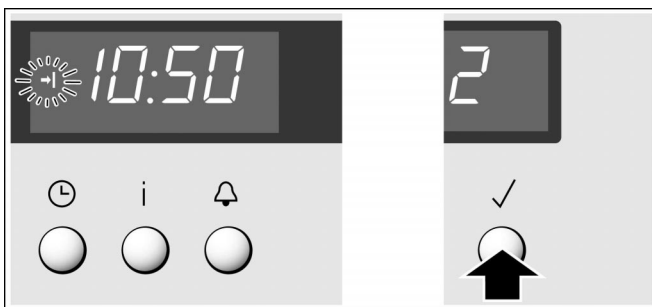


- 1 Met de functiekeuzeknop de pyrolyse kiezen.

Om te voorkomen dat de pyrolyse per ongeluk owordt gestart, knippert in de temperatuurindicatie de vooraf ingestelde stand 0.



- 2 Met de draaiknop de gewenste reinigingsstand instellen.



- 3 Met de toets ✓ bevestigen.  
In de tijdsindicatie knippert het symbool Einde →| en het tijdstip waarop de pyrolyse eindigt wordt aangegeven.

- 4 Met de toets ✓ de oven starten.

In de tijdsindicatie is het symbool Tijdsduur →| verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.  
Vanaf een bepaalde temperatuur wordt de liftfunctie geblokkeerd en in de tijdsindicatie verschijnt het symbool Slot ⚡.

- De tijdsduur is afgelopen:  
Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op.  
In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur →| en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven.  
U kunt het signaal met de toets Tijd 🕒 voortijdig uitschakelen.  
Met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.
- Pyrolyse afbreken:  
De verwarmingsmethode veranderen of met de hoofdschakelaar ① de oven uitschakelen.

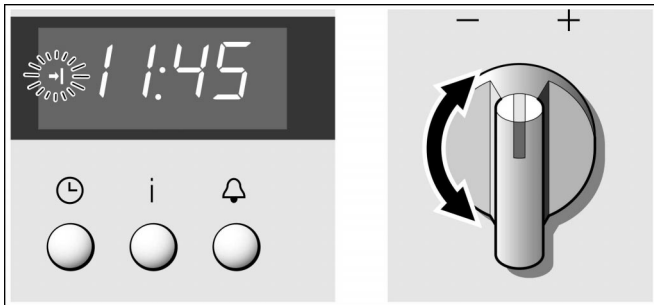
De reinigingsstand kan niet worden gewijzigd.

- Tijdsinstellingen opvragen:  
Eindtijd →| of dagtijd 🕒 opvragen:  
Zo vaak op de toets Tijd 🕒 drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.  
De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

## Automatisch in- en uitschakelen

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3. Voor u de oven start, stelt u de eindtijd op een later tijdstip in.

Voorbeeld: De zelfreiniging dient om 11:45 uur klaar te zijn.



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

5 Met de toets ✓ bevestigen.

In de tijdsindicatie is het symbool Einde →| verlicht en de eindtijd wordt weergegeven. Wanneer de oven start, is het symbool Tijdsduur |→| verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af.

Vanaf een bepaalde temperatuur wordt de liftfunctie geblokkeerd en in de tijdsindicatie verschijnt het symbool Slot ⌘.

- De eindtijd is bereikt:  
Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op.  
In de tijdsindicatie knippert het symbool Tijdsduur |→| en de tijdsduur 0:00 wordt weergegeven.  
U kunt het signaal met de toets Tijd ⌚ voortijdig uitschakelen.  
Met de hoofdschakelaar Ⓛ de oven uitschakelen.
  - Eindtijd veranderen:  
Zo vaak op de toets Tijd ⌚ drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde →| knippert.  
Met de draaiknop de eindtijd veranderen.  
Met de toets ✓ de verandering bevestigen.
  - Eindtijd wissen:  
Zo vaak op de toets Tijd ⌚ drukken tot in de tijdsindicatie het symbool Einde →| knippert.  
Met de draaiknop de eindtijd terugzetten tot het actuele tijdstip bereikt is waarop de zelfreiniging eindigt.  
Met de toets ✓ de verandering bevestigen.  
De oven start.
  - Pyrolyse afbreken:  
De verwarmingsmethode veranderen of met de hoofdschakelaar Ⓛ de oven uitschakelen.
- De reinigingsstand kan niet worden gewijzigd.
- Tijdsinstellingen opvragen:  
Tijdsduur |→| of eindtijd →| of dagtijd ☼ opvragen:  
Zo vaak op de toets Tijd ⌚ drukken tot in de tijdsindicatie het betreffende symbool verschijnt.  
De waarde wordt enkele seconden weergegeven.

## Na de pyrolyse

Laat de oven goed afkoelen.

Vervolgens de achtergebleven as met een vochtige doek uit de oven nemen.

---

## Onderhoud

---

Als u de oven altijd goed verzorgt, blijft hij lang mooi en hoeft u hem niet zo vaak grondig schoon te maken.

### Sterke vervuiling voorkomen

Wanneer u bij het gebruik op een aantal dingen let, wordt u oven niet zo vuil.

- **Oven:**  
Verwijder het grofste vuil zodra de oven is afgekoeld.  
Zo droogt het niet in en ontstaan er geen hardnekkige vlekken.  
  
Gebruik zo vaak mogelijk de grillbak om het vet op te vangen.
- **Voorkant van de oven:**  
Als u andere dingen met zeepsop en een schoonmaakdoekje schoonmaakt, neem de voorkant van de oven dan gelijk even mee.  
Zo droogt het vuil niet zo sterk in.
- **Roestvrij staal:**  
Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.  
Dan kan er geen corrosie ontstaan.

## Reiniging

Ook bij een goede verzorging moet de oven steeds weer grondig worden schoongemaakt. Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel.

### Schoonmaakmiddelen

**Let op:** Gebruik echter nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat. Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

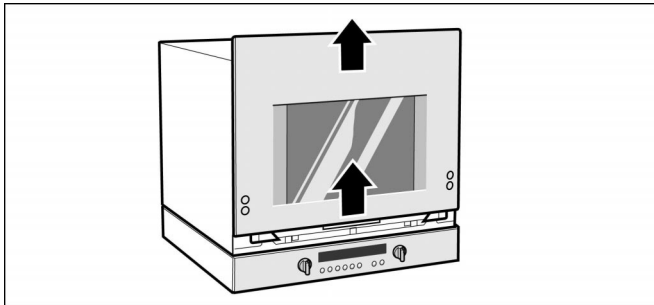
Bereik	Reiniging
<b>Buitenkant van de oven</b>	Heet zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek drogen.
<b>Ruiten van de deur</b>	Glasreiniger: Met een schoonmaakdoekje reinigen.
<b>Binnenkant van de oven</b>	Heet zeepsop of water met een scheutje azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen.  Bij sterke vervuiling ovenreiniger: Alleen in de onverwarmde oven gebruiken. Nooit het glaskeramik hiermee reinigen.  U kunt het best de pyrolyse gebruiken.
<b>Glazen afscherming bij de ovenlampen</b>	Heet zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen.
<b>Glaskeramik</b>	Speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramik (siliconenvrij), voor watervlekken ook citroen of azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Nooit ovenreiniger of vlekkenverwijderaar gebruiken.  Bij sterke vervuiling een schraper (verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel): Openen en alleen met het schrapermesje schoonmaken. Let op, het mes is heel scherp! Gevaar voor letsell! Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.
<b>Accessoirehouder</b>	Heet zeepsop: Met een spons schuren.

<b>Deurdichting</b> Niet afnemen!	Heet zeepsop of water met een scheutje azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren.
<b>Toebehoren</b>	Heet zeepsop: Laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen.  De grillbak of de emailen bakplaat kan bij de pyrolyse meegereinigd worden.

**Aanwijzing:** De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.

## Demontage en montage van de ovenruiten

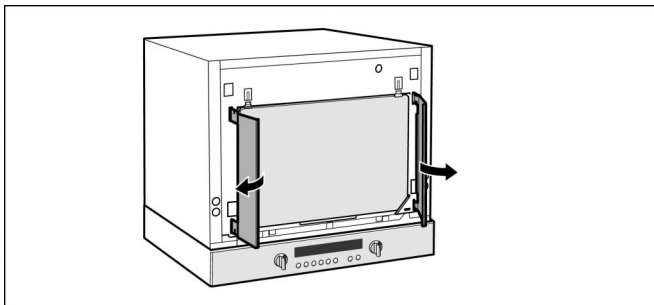
U kunt de buitenste twee ovenruiten van de ovendeur afnemen om ze beter te reinigen.



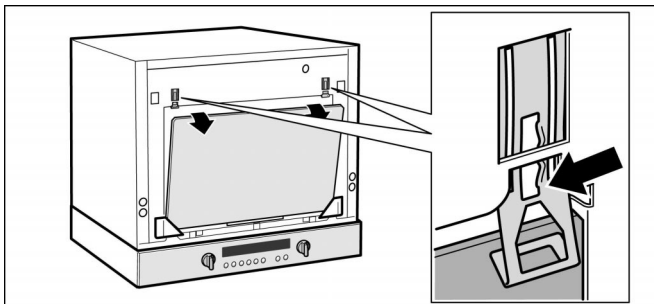
- 1** De ruit aan de voorkant naar boven schuiven en naar voren afnemen.

Let op! De voorste ruit zit los zodra deze uit de hengsels is gehaald. Houd hem goed vast.

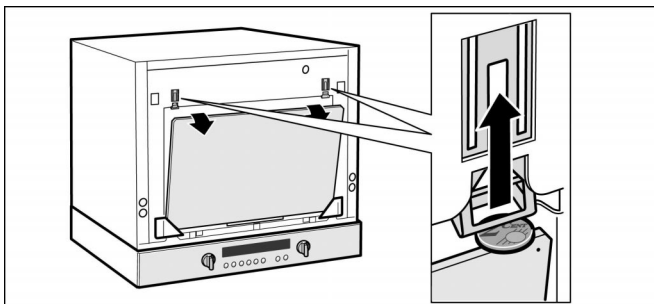
De lifttoetsen worden mee naar boven geschoven.



- 2** De beide panelen naar buiten kantelen en afnemen.



- 3** Eerst de rechter- dan de linkerborgveer voor de tweede ruit naar binnen drukken, totdat deze onder het verbindingsstuk doorgeschoven kan worden.

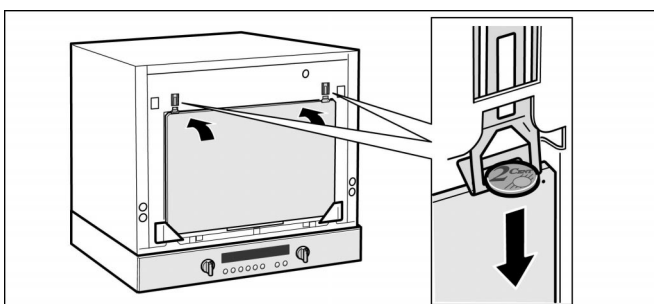


- 4** Met een munt de borgveren helemaal naar boven schuiven en de ruit uitnemen.

Let op! Zodra de beide borgveren helemaal naar boven zijn geschoven, kantelt de ruit er naar voren uit. Houd hem goed vast.

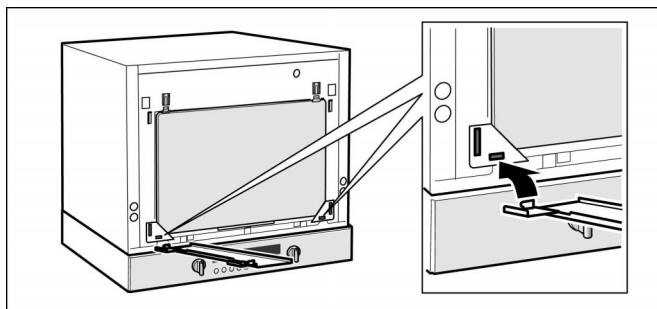
Gebruik een munt, zodat u zich niet verwondt aan de scherpe randen.

Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

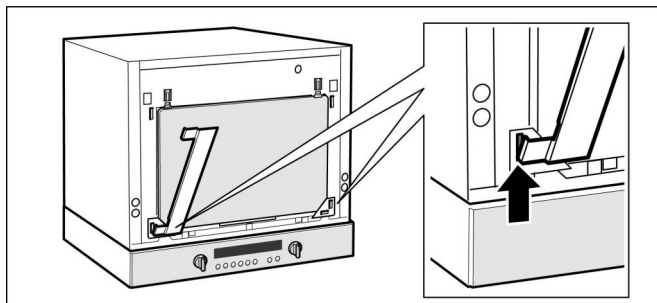


- 5** De tweede ruit inhangen en de borgveren met een munt helemaal naar beneden schuiven.

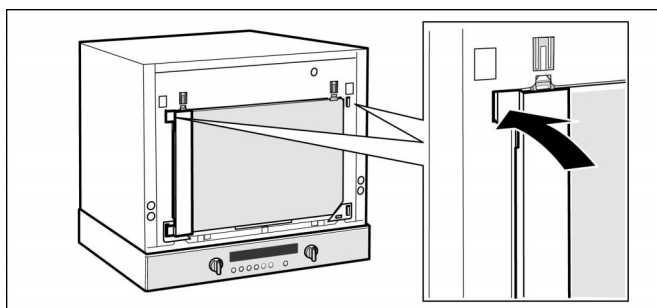
Het kleine markeringspunt aan de buitenkant van de ruit dient zich rechtsboven te bevinden.



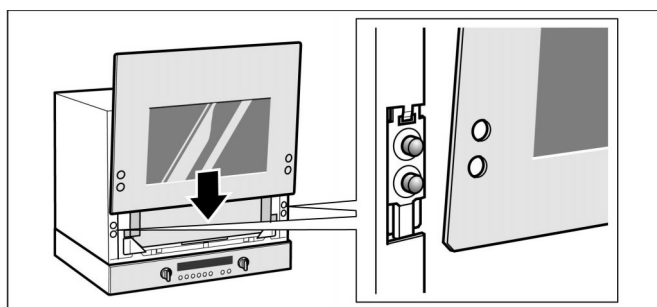
- 6 De beide panelen weer aanbrengen.  
Hiervoor de kleine strip onder in de breedtesleuf steken.



- 7 Het paneel naar boven kantelen en de grote strip onder in de lengtesleuf drukken.



- 8 De grote strip in de lengtesleuf bevestigen en de kleine strip in de breedtesleuf drukken.



- 9 De voorste ruit inhangen en naar beneden schuiven.

Let erop dat de liftoetsen goed in de openingen van de voorste ruit zitten.


**⚠ Waarschuwing:** Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn aangebracht.










## Kleine storingen zelf oplossen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de klantenservice belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/Aanwijzing
<b>Oven kan niet worden ingeschakeld.</b>	Zekering is defect.	Kijk in de meterkast of de ovenzekering in orde is.
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren.
	Oven is geblokkeerd.	Op de toets Slot  drukken totdat in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verdwijnt.
<b>Tijdsindicatie knippert.</b>	Stroomuitval	De tijd opnieuw instellen.
<b>Oven warmt niet op.</b>	Oven is niet goed gesloten.	Oven helemaal sluiten.
	Oven is niet gestart.	De toets ✓ indrukken.
<b>Oven warmt niet op. In de temperatuurindicatie is linksboven een punt verlicht.</b>	Oven bevindt zich in de demonstratiemodus.	Oven instellen op Boven-/onderwarmte  en 30 °C. Toets Snelvoorverwarming >> indrukken tot er een signaal klinkt en de punt knippert. Nogmaals de toets Snelvoorverwarming >> indrukken.
<b>Oven kan niet worden gestart.</b>	Liftfunctie is door de pyrolyse geblokkeerd.	Wachten tot het symbool Slot  in de tijdsindicatie verdwijnt.
	Oven is niet goed gesloten.	Oven nogmaals openen en weer sluiten.
<b>Oven kan niet worden geopend.</b>	Liftfunctie is door de pyrolyse geblokkeerd.	Wachten tot het symbool Slot  in de tijdsindicatie verdwijnt.
	Liftfunctie is door het kinderslot geblokkeerd.	Op de toets Slot  drukken tot in de temperatuurindicatie het symbool Sleutel  verdwijnt.
	Liftpositie is heel ver omhoog opgeslagen.	Nogmaals op de toets Openen  drukken en de liftpositie op de gewenste hoogte met de toets ✓ opslaan.
<b>In de temperatuurindicatie verschijnt "OFF".</b>	Automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd.	Oven met de hoofdschakelaar ① uitschakelen.
<b>Liftpositie kan niet worden opgeslagen.</b>	Oven is niet goed gesloten.	Oven nogmaals helemaal sluiten en weer openen.

Sie können jede Fehlermeldung mit Taste Uhr  löschen.  
Damit wird der Backofen in den Grundzustand versetzt.  
Sie müssen die Uhrzeit neu einstellen.  
Wenn eine Fehlermeldung sich nicht wieder entfernen lässt oder öfter auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

Foutmelding in de tijdsindicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing/Aanwijzing
<b>E005 of E305</b>	Communicatiefout tussen de elektronicamodulen.	De toets Tijd  indrukken. De tijd opnieuw instellen.
<b>E010, E014, E119, E120, E310, E314 of E701</b>	Gegevensfout in het elektronisch systeem.	De toets Tijd  indrukken. De tijd opnieuw instellen.
<b>E011</b>	Een bedieningstoets is te lang ingedrukt.	Alle bedieningstoetsen afzonderlijk indrukken en controleren of ze klemzitten.
<b>E101 of E104</b>	Temperatuursensor is overbelast.	De toets Tijd  indrukken. De tijd opnieuw instellen.
<b>E115</b>	Oventemperatuur is te hoog.	De oven laten afkoelen tot hij weer kan worden bediend.
<b>E702, E704, E705 of E706</b>	Gegevensfout in het elektronisch liftsysteem.	De toets Tijd  indrukken. De tijd opnieuw instellen.
<b>E703</b>	Deurcontact functioneert niet.	De toets Tijd  indrukken. De tijd opnieuw instellen.
<b>E711</b>	Er is een liftoets te lang ingedrukt.	De toets Tijd  indrukken. De tijd opnieuw instellen.
	Er is een liftoets klem gaan zitten	Alle liftoetsen afzonderlijk indrukken en controleren of ze klem zitten.
	De positie van de voorste ovenruit is niet correct.	De voorste ovenruit iets bewegen tot de liftoetsen niet meer klemmen.

 **Waarschuwing:** Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.  
Wanneer de oven op ondeskundige wijze wordt gerepareerd, loopt u grote risico's.

## Ovenlampen vervangen

Wanneer er een ovenlamp uitvalt, dient hij te worden vervangen.

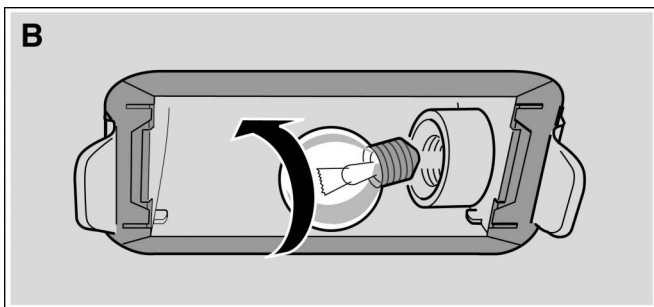
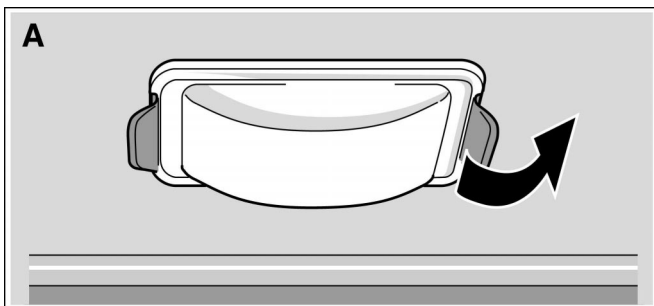
Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

**⚠ Waarschuwing:** De ovenlampen alleen vervangen wanneer de oven niet warm is. Verbrandingsgevaar!

### Plafondlamp

Gebruik alleen een gloeilamp met een vermogen van 40 watt.



- 1 Zekering in de meterkast uitschakelen.
- 2 Een theedoek op het glaskeramiek leggen om schade te voorkomen.
- 3 Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen strip naar achteren drukken. (Afbeelding A)  
Let op! De glazen afscherming zit los zodra één kant uitgeklikt is. Houd hem vast.
- 4 De lamp eruit draaien (Afbeelding B) en vervangen door een lamp van hetzelfde type.
- 5 De glazen afscherming weer aanbrengen. Hiervoor de glazen afscherming aan een kant onder de strip plaatsen en aan de andere kant goed aandrukken, tot hij inklikt.
- 6 Theedoek van het glaskeramiek nemen en de zekering weer inschakelen.

### Lampen aan de zijkant

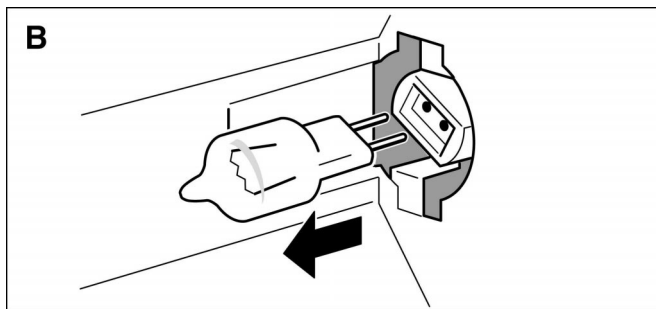
Gebruik alleen een halogeenlamp met een vermogen van 10 watt.

Pak de halogeenlamp beet met een schone, droge doek. Hierdoor wordt de levensduur verlengd.

De linker- en rechterzijlamp worden op dezelfde manier vervangen.



- 1 Zekering in de meterkast uitschakelen.
- 2 Een theedoek op het glaskeramiek leggen om schade te voorkomen.
- 3 Glazen afscherming verwijderen. Daarvoor de glazen afscherming met de hand van onderaf openen. Kan de glazen afscherming moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij. (Afbeelding A)



- 4 De lamp eruit trekken, niet draaien, (Afbeelding B) en vervangen door een lamp van hetzelfde type. Let hierbij op de stand van de pinnen. De lamp stevig aandrukken.



- 5 De glazen afscherming weer aanbrengen. Let erop dat de welving in het glas zich aan de kant van de lamp bevindt. De glazen afscherming van bovenaf inbrengen en beneden goed aandrukken, totdat hij inklikt. (Afbeelding C)
- 6 Theedoek van het glaskeramiek nemen en de zekering weer inschakelen.

## Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen.

Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van de oven.

## De oven met de hand openen

Als de liftfunctie uitvalt, kunt u de oven met de hand openen. Bijv. wanneer de stroom uitvalt en u nog een gerecht in de oven heeft.

**⚠ Waarschuwing:** Laat de oven goed afkoelen.

De oven is na gebruik zeer heet van binnen.

Verbrandingsgevaar!

De oven nooit openen tijdens de zelfreiniging.

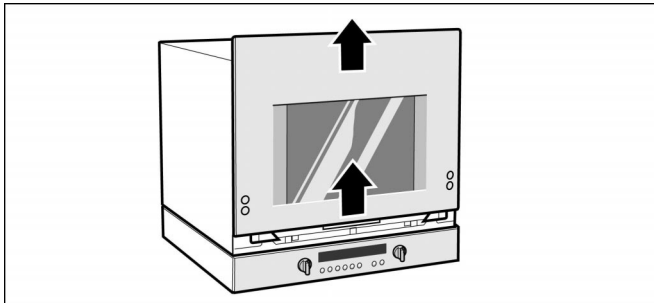
Verbrandingsgevaar door ontploffing!

De zekering in de meterkast uitschakelen.

Risico van elektrische schokken!

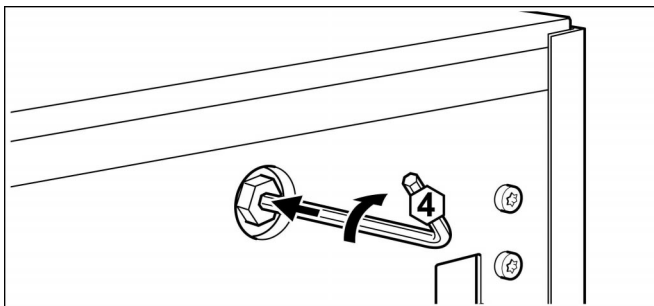
### Zo gaat u te werk

De lift naar beneden kantelen. Anders wordt de liftmotor beschadigd.

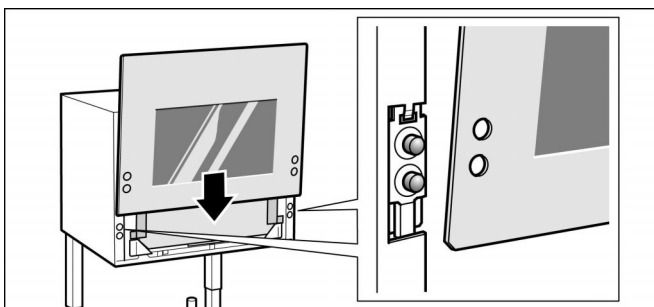


- 1 De ruit aan de voorkant naar boven schuiven en naar voren afnemen.  
Let op! De voorste ruit zit los zodra deze uit de hengsels is gehaald.  
Houd hem goed vast.

De liftoetsen worden mee naar boven geschoven.



- 2 Een inbussleutel, grootte 4, in de bus steken. De bus naar voren drukken en in de richting van de wijzers van de klok draaien tot de oven voldoende geopend is.



- 3 De voorste ruit weer inhangen en naar beneden schuiven.

Let erop dat de liftoetsen goed in de openingen van de voorste ruit zitten.

Als de liftoetsen weer functioneren, sluit u de oven als eerste. Dan kunt u de liftfunctie weer gebruiken zoals u gewend bent.

## Klantenservice

Wanneer de oven gerepareerd moet worden, staat onze klantenservice voor u klaar. Het telefoonnummer en adres van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten 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 complete productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw oven op. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van de liftbodem.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw oven invullen.

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

Klantenservice 
--

## De verpakking en uw oude apparaat

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 van oude.

## Instelwaarden en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen.

De instelwaarden gelden voor het moment dat u het gerecht in de onverwarmde oven zet. Zo spaart u energie.

De temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het gerecht. In de tabellen zijn bereiken aangegeven.

Bij de tips krijg u extra informatie. Met behulp hiervan kunt u het gerecht zo goed mogelijk aan uw wensen laten voldoen.

- Toebehoren:  
Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.









Het best geschikt zijn platen en vormen van donker metaal. Licht metaal of glas kunt het beste direct op het glaskeramiek plaatsen.

Neem de gegevens van de fabrikant in acht.












## Taart, cake en gebak

Zet de vormen op het rooster.



Brooddeeg direct op het glaskeramiek plaatsen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/ krans-/ rechthoekige bakvorm	1		150 - 170	50 - 60
Fijne cake (ook zandtaart)*	Tulband-/ krans-/ rechthoekige bakvorm	1		140 - 160	60 - 70
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	0		150 - 170	25 - 35
Taartbodemp van roerdeeg	Taartbodemp-vorm	0		160 - 180	20 - 30
Biscuittaart	Springvorm	1		160 - 180	30 - 40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Springvorm	0		170 - 190	70 - 90
Vruchtentaart, fijn (roerdeeg)	Springvorm/ napvorm	1		150 - 170	50 - 60
Pikante taart* (bijv. quiche-, uientaart)	Springvorm	0		170 - 190	50 - 60

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Plaat	1		180 - 200	20 - 30
	Plaat + grillbak*	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking	Plaat	2		160 - 180	40 - 50
	Plaat + grillbak*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Grillbak	1		190 - 210	15 - 20
Gevlochten gebak van 500 g bloem	Grillbak	2		170 - 190	30 - 40
Kerststol van 500 g bloem	Grillbak	2		180 - 200	50 - 60
Kerststol van 1 kg bloem	Grillbak	2		170 - 190	60 - 80
Strudel, zoet	Grillbak	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Grillbak	1		210 - 230	25 - 35
	Plaat + grillbak*	3 + 1		190 - 210	40 - 50

\* Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de grillbak plaatsen.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Voorverwarmen				300	8 - 10
Gistbrood van 1,2 kg bloem*	zonder	0		200	35 - 45
Voorverwarmen				300	8 - 10
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem*	zonder	0		200	45 - 55

\* Nooit water direct op het glaskeramiek gieten.

\*\* Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de grillbak plaatsen.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Broodjes	Plaat	2		220 - 240	25 - 35
Afbakbroodjes	Plaat	1		200 - 220	10 - 20
	Plaat + grillbak**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

\* Nooit water direct op het glaskeramiek gieten.

\*\* Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de grillbak plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Plaat	2		130 - 150	10 - 20
	Plaat + grillbak*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Schuimgebak	Plaat	1		70 - 90	100 - 150
Soesjes	Plaat	1		210 - 230	30 - 40
Bitterkoekjes	Plaat	1		110 - 130	30 - 40
	Plaat + grillbak*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bitterkoekjes	Plaat	1		180 - 200	25 - 35
	Plaat + grillbak*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

\* Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de grillbak plaatsen.

## Tips voor het bakken

<b>U wilt bakken volgens uw eigen recept.</b>	Maak hierbij gebruik van de gegevens in de tabellen voor soortgelijk gebak en cake.
<b>U wilt vaststellen of de cake doorbakken is.</b>	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt diep in het gebak. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is het gebak klaar.
<b>Het gebak zakt in.</b>	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
<b>Het gebak is gerezen in het midden maar niet aan de randen.</b>	De zijwand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
<b>Het gebak is te donker aan de bovenkant.</b>	Plaats de toebehoren dieper in de oven. Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
<b>Het gebak is te droog.</b>	Steek wanneer het klaar is met een prikker kleine gaatjes in het gebak en besprenkel het met wat citroensap of alcohol. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
<b>Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).</b>	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof. Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u de bodem voor. Bestrooi hem met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd rekening met de baktijd die in het recept is aangegeven.
<b>Het gebak is ongelijmatig bruin geworden.</b>	Kies een wat lagere temperatuur. Gevoelig gebak bakt u met Boven-/onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past. Hang bij het bakken op één niveau met Hetelucht  de toebehoren op hoogte 1 of 3.
<b>Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant. Het sap de vruchten stroomt over.</b>	Gebruik de volgende keer de diepere grillbak.
<b>U hebt op twee niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.</b>	Gebruik bij het bakken op twee niveaus altijd Hetelucht . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, zijn niet altijd op hetzelfde moment klaar.
<b>U wilt platen en vormen gebruiken van licht metaal of van glas.</b>	Zet de vorm direct op het glaskeramiek.
<b>Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.</b>	Dit is normaal. Bij het bakken ontstaat er waterdamp, die vrijkomt door de ventilatiesleuven. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen.



## Vlees, gevogelte, vis

- Vormen:

U kunt elke soort vorm gebruiken die hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de grillbak geschikt.

Plaats hem altijd in het midden van het glaskeramiek.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Op een koude of natte ondergrond kan het glas springen.

- Braden:

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

Voeg bij mager vlees 2 tot 3 eetlepels vloeistof toe, bij stoofvlees 8 tot 10 eetlepels.

Na afloop van de braadtijd moet het vlees nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

- Grillen:

Gebruik voor het grillen zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte.

Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.






















Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het grillrooster. Ze lukken het best in het midden van het grillrooster.

Plaats ook de grillbak op hoogte 1. Zo wordt het vleessap opgevangen en blijft de oven schoner.

### Vlees

Voeg pas na het grillen zout toe aan de steaks, zodat ze niet uitdrogen.

Keer de stukken vlees nadat de helft van de tijd verstreken is, grillstukken na twee derde van de tijd.

Vlees		Vormen	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C, grill	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees	1 kg	gesloten	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Runderlende	1 kg	open	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Rosbief, medium*	1 kg	open	0		220 - 240	60
Steaks, doorbakken		Grillrooster***	4		3	20
Steaks, rood		Grillrooster***	4		3	15
Varkensvlees zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1 kg	open	0		190 - 210	130
	1,5 kg		0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Varkensvlees met zwoerd** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	open	0		200 - 220	140
	1,5 kg		0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190
Casseler met been	1 kg	gesloten	0		210 - 230	70
Gehakt	750 g	open	0		200 - 220	100
Worstjes	ca. 750 g	Grillrooster***	4		3	12
Kalfsvlees	1 kg	open	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	0		170 - 190	120

\* Keer rosbeef halverwege de bereidingstijd om. Wikkel het na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

\*\* Bij varkensvlees het zwoerd insnijden. Eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm leggen.

\*\*\* Grillbak op hoogte 1 plaatsen.








## Gevogelte

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

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, zodat het vet kan weglopen.

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





Grote stukken gevogelte dient u na tweederde van de tijd te keren.

Gevogelte		Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Halve kippen 1 tot 4 stuks	400 g per stuk	Grillrooster*	2		210 - 230	40 - 50
Kip in stukken	250 g per stuk	Grillrooster*	2		210 - 230	30 - 40
Kip, volledig 1 tot 2 stuks	1 kg per stuk	Grillrooster*	2		200 - 220	50 - 80
Eend	1,7 kg	Grillrooster*	2		180 - 200	90 - 110
Gans	3 kg	Grillrooster*	2		160 - 180	120 - 140
Kalkoen	3 kg	Grillrooster*	2		180 - 200	100 - 120
Kalkoenbouten 2 stuks	800 g per stuk	Grillrooster*	2		180 - 200	90 - 110

\* Grillbak op hoogte 1 plaatsen.



## Vis

De gegevens hebben betrekking op ongepaneerde vis.

Vis		Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grill	Tijdsduur in minuten
Gegrilde vis	per stuk 300 g	Grillrooster*	2		2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Vis in plakken (bijv. koteletten)	300 g per stuk	Grillrooster*	3		2	20 - 25

\* Grillbak op hoogte 1 plaatsen.

## Tips voor het braden en grillen

<b>Voor het gewicht van uw vlees staan geen gegevens in de tabel.</b>	Kies de instelling die het dichtst bij het daarop volgende lagere gewicht ligt en verleng de tijd.
<b>U wilt vaststellen of het vlees klaar is.</b>	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Als het vast is, is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
<b>Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.</b>	Kies een wat lagere temperatuur.
<b>Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.</b>	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
<b>Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.</b>	Neem de volgende keer groter braadgerei of voeg minder vloeistof toe.
<b>Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.</b>	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt door de ventilatiesleuven. Het kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Gebruik Grill met hetelucht  in plaats van Boven-/onderwarmte  . Hierbij wordt het vleessap niet zo sterk verhit en ontstaat er minder waterdamp.

## Langzaam garen

Langzaam garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé moeten worden of waarbij de gaartijd zeer nauw luistert. Het vlees blijft heel sappig en wordt uiterst mals.

Het voordeel: U hebt veel speelruimte bij de menuplanning omdat zachtgebraden vlees probleemloos warmgehouden kan worden.

- Geschikte vormen:  
Gebruik een hittebestendige, platte vorm, bijvoorbeeld een serveerschaal van porselein.

### Daarbij gaat u als volgt te werk

- 1 De oven met de hoofdschakelaar ① inschakelen.
- 2 Verwarmingsmethode Boven-/onderwarmte ☐ instellen.
- 3 Temperatuur instellen op 90 °C instellen.
- 4 Met de toets ✓ de oven weer starten en voorverwarmen. Hierbij ook de vorm op het glaskeramiek mee verwarmen.
- 5 Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees intensief aanbraden en direct in de warme vorm doen.
- 6 De vorm met het vlees in de oven terugzetten en nagaren. Voor het meeste vlees is een nagaartemperatuur van 90 °C ideaal.

**Aanwijzing:** Gebruik alleen vers vlees.

Braad het vlees zeer heet en voldoende lang aan.

Dek het vlees niet af tijdens het nagaren in de oven.

Ook grote stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten.

Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd roze uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

### Tabel

Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van rund-, varkens-, kalfs- en lamsvlees geschikt. Aanbraad- en nagaartijden zijn afhankelijk van de grootte van het vlees.

De aanbraadtijden gelden voor vlees dat in hete boter wordt gelegd.

Gerecht	Aanbraden op de kookzone in minuten	Nagaren in de oven in minuten
<b>Kleine stukken vlees</b>		
Blokjes of repen	rondom 1-2	20 - 30
Kleine schnitzels, steaks of médaillons	per kant 1-2	35 - 50
<b>Middelgrote stukken vlees</b>		
Hele filet (400-800 g)	rondom 4-5	75 - 120
Lamszadel (ca. 450 g)	per kant 2-3	50 - 60
Dubbele kotelet	rondom 7-9	100 - 120
<b>Grote stukken vlees</b>		
Hele filet (vanaf 900 g)	rondom 6-8	120 - 150
Braadstukken (600 g-1 kg)	rondom 8-10	120 - 150
Braadstuk (1,1-2 kg)	rondom 8-10	180 - 270








## Tips voor langzaam garen

**Het zachtgebraden vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.** Verwarm de schaal en serveer de sauzen zeer heet.

**U wilt langzaam gegaard vlees warmhouden.** Zet na het langzaam garen de temperatuur op 70 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten worden warmgehouden, grote stukken vlees maximaal twee uur.

## Soufflé's, gratineerde gerechten, toasts

Gratins zijn soufflés van ongekookte ingrediënten die gratineerd worden.

Gerecht	Servies	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grill	Tijdsduur in minuten
Zoete soufflé (bijv. kwarksoufflé met fruit)	Ovenschaal	0		170 - 190	45 - 55
Soufflé, pikant met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Soufflévorm of grillbak	0 1	 	180 - 200 170 - 190	30 - 40 25 - 35
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	Soufflévorm of grillbak	0 1	 *  *	190 - 210 190 - 210	45 - 55 40 - 50
Toast roosteren, 8 stuks	Grillrooster	4		3	2 - 6
Toast gratineren, 8 stuks	Grillrooster**	3		3	5 - 10

\* De ovenschaal mag max. 2 cm hoog zijn. Als hij hoger is, Boven-/onderwarmte  gebruiken.


\*\* Grillbak op hoogte 1 plaatsen.

## Drogen

Was deze grondig en droog ze af.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

Bedek het grillrooster en de grillbak met bakpapier.

Gerecht		Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in uren
Appelringen	600 g	Grillrooster + grillbak*	3 + 1		80	ca. 5
Stukjes peer	800 g	Grillrooster + grillbak*	3 + 1		80	ca. 8
Pruimen	1,5 kg	Grillrooster + grillbak*	3 + 1		80	ca. 10
Panklare keukenkruiden	200 g	Grillrooster + grillbak*	3 + 1		80	ca. 1 ½

\* Plaats het grillrooster boven de grillbak.

**Aanwijzing:** Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

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

## Inmaken

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

Maak niet meer dan zes potten fruit of groente tegelijkertijd in.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt, d.w.z. dat er veel belletjes opstijgen, voordat u de oven om- of uitschakelt.


### Vorbereiden

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

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

Doe niet teveel fruit of groente in de potten. Sluit ze goed. Zorg ervoor dat de randen van de potten schoon zijn.

### Zo stelt u in

- 1 Grillbak plaatsen op hoogte 1. Zet de glazen potten zó in de grillbak dat ze elkaar niet raken.
- 2 ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de grillbak doen.
- 3 Oven sluiten.
- 4 Verwarmingsmethode Onderwarmte  instellen.
- 5 Temperatuur instellen op 170 tot 180 °C.
- 6 Met de toets ✓ starten.

### Fruit inmaken

Zodra het in de potten flink borrelt, na ongeveer 40 tot 50 minuten, schakelt u de oven met de hoofdschakelaar ① uit.

Neem de glazen potten na 25 tot 35 minuten naverwarmen uit de oven. Als u ze langer in de oven laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen, waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

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

### Groente inmaken

Zodra het flink borrelt in de potten, brengt u de temperatuur terug naar ongeveer 120 tot 140 °C.

Na de in de tabel aangegeven tijd schakelt u de oven met de hoofdschakelaar ① uit.

Neem de glazen potten na 30 tot 35 minuten naverwarmen uit de oven.

Groente met het koude vocht in ronde glazen potten van één liter	Vanaf het moment dat het borrelt 120 °C - 140 °C	Nawarmen
Augurken	Uitschakelen	Ca. 35 minuten
Rode bieten	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	Ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

### Glazen potten verwijderen




Zet de glazen potten op een droge keukendoek. Op een koude of natte ondergrond kunnen ze springen.

## Kant-en-klare diepvriesproducten

Leg uw kant-en-klare diepvriesproduct direct op het glaskeramiek of op een plaat direct hierop. Zo wordt de contactwarmte bij Speed  gebruikt.

**⚠ Waarschuwing:** Nooit bakpapier direct op het glaskeramiek leggen. Brandgevaar!

De instelwaarden in de tabel gelden voor voorgebakken kant-en-klare diepvriesproducten.

Gerecht		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza	Dunne bodem	0		270 - 300	10 - 20
	Dikke bodem, Pizza-baguette	0		230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0		230 - 280	8 - 15
	Pizza op 2 niveaus	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Aardappelproducten	Patates frites	0		250 - 280	15 - 25
	Kroketten, Hertoginnenaardappelen	0		250 - 280	10 - 20
	Rösti, gevulde aardappelflappen	0		250 - 280	10 - 20
Brood en banket	Broodjes	0		220 - 250	5 - 15
	Zoute krakelingen	1		220 - 250	5 - 15
Groenteballetjes	Vissticks	0		250 - 280	5 - 15
	Kipsticks	0		250 - 280	10 - 20
	Groenteburgers	0		250 - 280	15 - 25

## Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking nemen en in een geschikte vorm in het midden van het grillrooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur in °C
<b>Kwetsbare diepvriesgerechten</b> zoals taarten met chocolade- of suikerglazuur, slagroomtaarten, crèmetaarten, vruchten, enz.	Grillrooster	1		20 °C
<b>Overige diepvriesgerechten*</b> bijv. kip, worst en vlees, brood, broodjes, taart, cake en gebak	Grillrooster	1		50 °C

\* Levensmiddelen bedekken met temperatuurbestendige folie. Het gevogelte met de borstzijde naar onderen in de vorm leggen.

**Aanwijzing:** Tot 30 °C gaan de ovenlampen aan.

## Warmhouden en smelten

Op het verwarmingsoppervlak kunt u gerechten warmhouden en chocolade of boter smelten of gelatine oplossen terwijl de oven geopend is.

### Verwarmingsmethode



Warmhouden open :

Deze functie beschikt over een verwarmingsstand en kan alleen worden gestart als de oven open is. De liftfunctie is zolang geblokkeerd en in de temperatuurindicatie is het symbool Slot  verlicht.

Gerechten in gesloten vormen kunnen het beste worden warmgehouden terwijl de oven geopend is. Omdat het gerecht zo zacht opgewarmd wordt raakt het niet oververhit en blijft het mooi mals.

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

Gebruik geen aluminiumfolie of vormen van kunststof om te smelten. Deze smelten zelf ook enigszins.

	Hoogte	Verwarmingsmethode	Stand
<b>Warmhouden</b> bij een geopende oven	0		1
<b>Smelten, oplossen</b> bijv. chocolade, boter, gelatine	0		1

## 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 of geëmailleerde bakvormen van metaal. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Bak meerdere taarten kort na elkaar. Dan is de oven nog warm en de baktijd voor de tweede taart korter.

Bij gerechten met lange bereidingstijden kunt u de oven al 5-10 minuten eerder uitschakelen. Uw gerecht wordt voltooid met de restwarmte.

---

## Acrylamide in levensmiddelen

---

Door vakmensen wordt momenteel een discussie gevoerd over de schadelijkheid van acrylamide in levensmiddelen. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u de volgende informatie samengesteld.

### Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die tijdens de bereiding sterk worden verhit, zoals bijv. chips van aardappelen, patates frites, toast, broodjes, brood en fijne bakwaren van zandtaartdeeg (biscuitjes, taaitaai, speculaas).

---

### Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

---

<b>Algemeen</b>	Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide. Aardappelen gebruiken die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen groene of ontkiemde plekken hebben. Aardappels niet bewaren onder een temperatuur van 8 °C.
<b>Bakken</b>	Met Boven-/onderwarmte  max. 200 °C, met Hetelucht  max. 180 °C. Ei of eigeel gaat de vorming van acrylamide tegen.
Koekjes	Met Boven-/onderwarmte  max. 190 °C, met Hetelucht  max. 170 °C.
<b>Patates frites uit de oven</b>	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat ze niet uitdrogen.



## Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor meerdere instituten om het controleren en testen van de verschillende ovens te vergemakkelijken.

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350.

### Bakken

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren/vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Spritsgebak	Plaat	1		160 - 180	20 - 30
	Plaat + grillbak*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Small cakes, 20 stuks	Plaat	2		160 - 180	25 - 35
Small cakes, 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Plaat + grillbak*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Waterbiscuit	Springvorm	1		160 - 180	30 - 40
Plaatkoek met gist	Grillbak	2		160 - 180	40 - 50
	Plaat + grillbak*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Appeltaart	2 springvormen van blik Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

\* Bij het bakken op twee niveaus de plaat altijd boven de grillbak plaatsen.

### Grillen

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Toast roosteren (10 minuten voorverwarmen)	Grillrooster	4		3	1 - 2
Beefburger, 12 stuks*	Grillrooster	3		3	25 - 30

\* Na  $\frac{2}{3}$  van de tijd keren. Grillbak op hoogte 1 plaatsen.





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 MÜNCHEN  
GERMANY

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000 152 990 • G190686 • nl

**GAGGENAU**