

SIEMENS

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

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

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

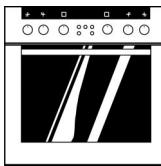
In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

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

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing



HE 330.50
HE 330.40

nl

9000 051 681

Inhoudsopgave

| | |
|--|-----------|
| Hierop moet u letten | 4 |
| Voor het inbouwen | 4 |
| Veiligheidsvoorschriften | 4 |
| Oorzaken van schade | 5 |
| Uw nieuwe fornuis | 6 |
| Het bedieningspaneel | 6 |
| Functiekeuzeknop | 6 |
| Temperatuurkeuzeknop | 7 |
| Bedieningstoetsen en display | 8 |
| Kookzone-knoppen | 8 |
| Indrukbare schakelaars | 8 |
| Verwarmingsmethoden | 9 |
| Oven en toebehoren | 11 |
| Koelventilator | 14 |
| Voor het eerste gebruik | 15 |
| De oven opwarmen | 15 |
| Toebehoren voorreinigen | 15 |
| Kookplaat instellen | 16 |
| De oven instellen | 16 |
| Zo stelt u in | 17 |
| De oven moet automatisch uitschakelen | 18 |
| De oven schakelt automatisch in en uit | 19 |
| Snelvoorverwarming | 20 |
| Tijd | 21 |
| Wekker | 22 |
| Basisinstellingen | 23 |

Inhoudsopgave

| | |
|---|-----------|
| Basisinstellingen wijzigen | 24 |
| Kinderslot | 25 |
| Onderhoud en reiniging | 25 |
| Buitenzijde apparaat | 25 |
| Oven | 26 |
| Reiniging van de ovenruiten | 28 |
| Frames reinigen | 30 |
| Afdichting | 30 |
| Toebehoren | 30 |
| Kookplaat | 30 |
| Wat te doen bij storingen? | 31 |
| Ovenlamp vervangen | 31 |
| Klantenservice | 32 |
| De verpakking en uw oude apparaat | 32 |
| Tabellen en tips | 33 |
| Taart, cake en gebak | 33 |
| Tips voor het bakken | 36 |
| Vlees, gevogelte, vis | 38 |
| Tips voor het braden en grillen | 41 |
| Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast | 42 |
| Kant-en-klare diepvriesproducten | 42 |
| Ontdooien | 43 |
| Drogen | 44 |
| Inmaken | 44 |
| Tips voor het sparen van energie | 46 |
| Acrylamide in levensmiddelen | 47 |
| Testgerechten | 48 |

Hierop moet u letten

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.
Brandgevaar!

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

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

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

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie.

Er onstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

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

Fruchtsap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Fruchtsap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

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

Sterk vervuilde ovendichting

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

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

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

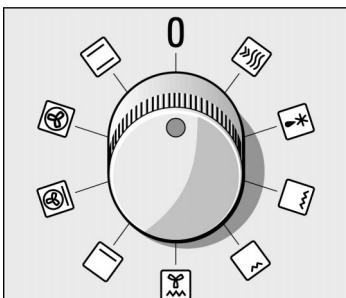
Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.



Standen

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Boven- en onderwarmte |
| <input type="checkbox"/> | 3D-hetelucht* |
| <input type="checkbox"/> | Hetelucht intensief / pizzastand |
| <input type="checkbox"/> | Onderwarmte |
| <input type="checkbox"/> | Circulatiegrillen |
| <input type="checkbox"/> | Vlakgrillen, klein |

Standen

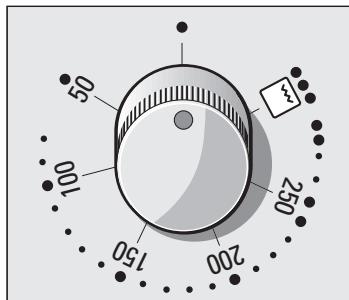
| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> | Vlakgrillen, groot |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ontdooien |
| <input type="checkbox"/> | Snelvoorverwarming |

*Verwarmingsmethode waarbij is bepaald dat de energie-efficiëntieklaasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop. De lamp in de oven gaat aan.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur van de grillstand in.



Temperatuur

| | |
|----------|-------------------------|
| 50 - 270 | Temperatuurbereik in °C |
|----------|-------------------------|

| Grill <input type="checkbox"/> | Stand |
|--------------------------------|-----------------|
| • | Grill zwak |
| .. | Grill gemiddeld |
| ... | Grill sterk |

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt wanneer de oven in gebruik is. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Tijdens het grillen brandt het lampje niet.

Grillstanden

Bij het vlakgrillen, klein of groot stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Bedieningstoetsen en display

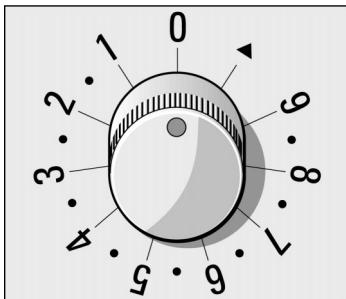


| | |
|---------------|---|
| Toets Tijd | Hiermee stelt u de tijd, ovenduur en eindtijd in. |
| Toets Sleutel | Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit. |
| Toets Wekker | Hiermee stelt u de wekker in. |
| Toets Min - | Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in. |
| Toets Plus + | Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in. |

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Kookzone-knoppen

Met de 4 aan- / uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.



Standen

| | |
|-------------|--|
| Kookstand 1 | laagste vermogen |
| Kookstand 9 | hoogste vermogen |
| | Memory-functie (wanneer uw kookplaat met Memory is uitgerust) Wanneer uw kookplaat geen Memory-functie heeft, komt stand overeen met kookstand 9) |

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is met een punt gemarkerd.

Wanneer u een kookzone instelt, brandt het indicatielampje.

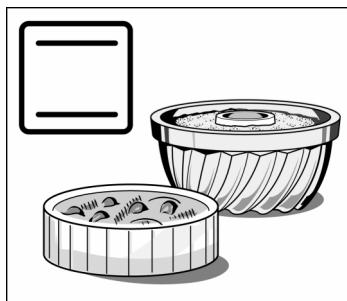
Indrukbare schakelaars

De schakelaars kunnen worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken.

U kunt de functiekeuzeknop en de kookzoneknop naar rechts of links draaien, de temperatuurkeuzeknop alleen naar rechts.

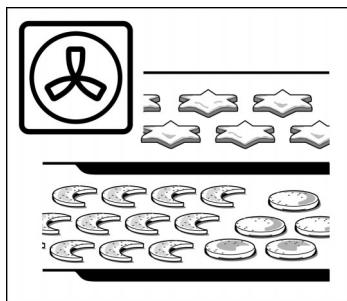
Verwarmingsmethoden

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



Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmataig over het gebak of het vlees. Cakes in vormen en soufflés lukken u hiermee het best. Ook voor magere stukken gebraad van rund-, kalfsvlees en wild is onder- en bovenwarmte zeer geschikt.

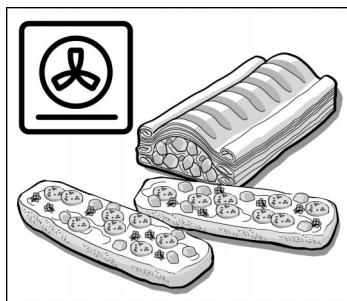


3D-hetelucht

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

Met 3D-hetelucht kunt u gebak en pizza's bakken op twee niveaus. Koekjes en bladerdeeg kunt u op drie niveaus tegelijk bakken. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij onder- en bovenwarmte. Extra bakplaten kunt u krijgen in uw speciaalzaak.

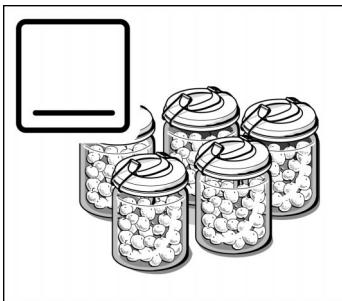
3D-hetelucht is het meest geschikt om te drogen.



Hetelucht intensief / pizzastand

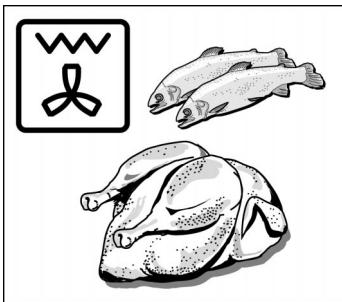
Hierbij zijn de onderwarmte en het ronde verwarmingselement in gebruik.

Deze verwarmingsmethode is bijzonder goed geschikt voor diepvriesproducten. Diepvriespizza's, patates frites of zoete strudel lukken u zonder voorverwarmen uitstekend.



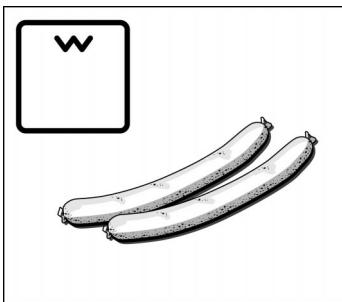
Onderwarmte

Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf nabakken of -bruinen. Ook voor het inmaken is deze verwarmingsmethode het meest geschikt.



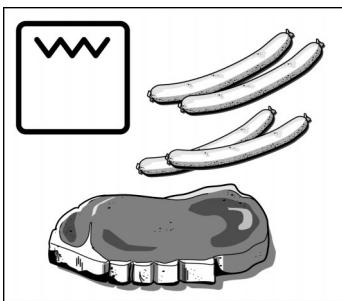
Circulatiegrillen

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



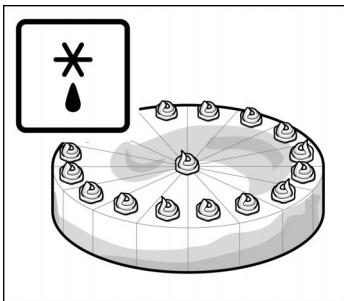
Vlakgrillen, klein

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



Vlakgrillen, groot

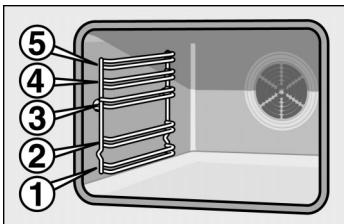
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.



Ontdooien

Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten. Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.

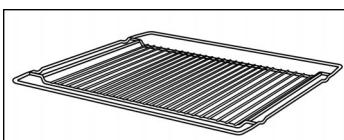
Oven en toebehoren



Toebehoren

Toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

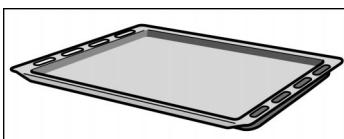


Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Denk eraan het HZ-nummer door te geven.

Rooster HZ 334000

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

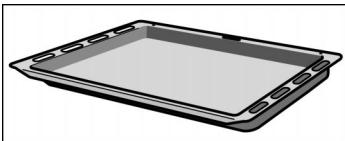
Het rooster met de kromming naar beneden  in de oven schuiven.



Emaillen bakplaat HZ 331000

voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



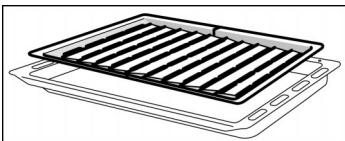
Braadslede HZ 332000

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

Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

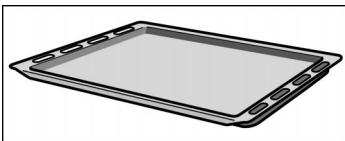


Grillplaat HZ 325000

om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spatters, waardoor de oven niet te sterk vervuilt. De grillplaat alleen in de braadslede gebruiken.

Grillen op de grillplaat: gebruik dezelfde inschuifhoogte als voor het rooster.

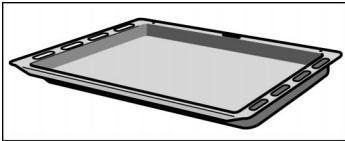
De grillplaat als bescherming tegen spatters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.



Emaillen bakplaat HZ 331010 met antiaanbaklaag

Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker worden losgemaakt van de bakplaat.

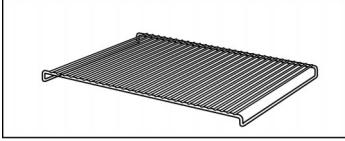
Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Braadslede HZ 332010 met antiaanbaklaag

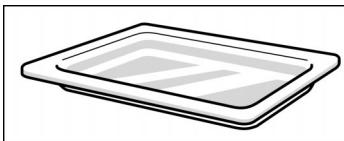
Vochtig gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken komen gemakkelijker los van de braadslede.

Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Rooster HZ 324000

voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Het vleessap en vet dat naar beneden druppelt, wordt opgevangen.



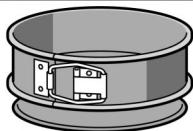
Glazen schaal HZ 336000

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



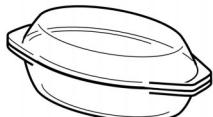
Pizzaplaat HZ 317000

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



Bakvorm HZ 26001

Mit deze bakvorm kunt u zeer vochtig gebak bereiden. Door de extra brede rand wordt het uitlopen van vloeistof tegengegaan en blijft uw fornuis schoon. De bakvorm heeft van binnen een anti-aanbaklaag.



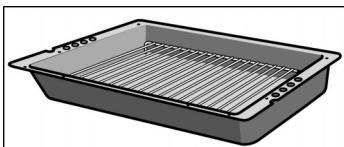
Glazen braadpan HZ915000

voor stoofgerechten en soufflés, die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat.



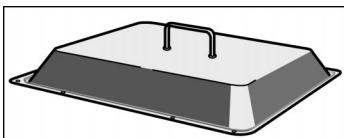
Metalen braadpan HZ26000

Deze is afgestemd op de braadzone van de keramische kookplaat. De braadpan is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadslede is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.



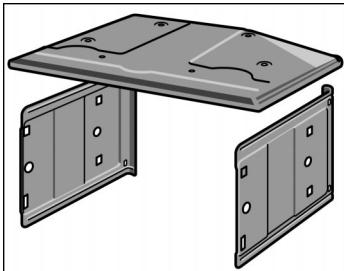
Braadpan HZ 333000

voor de bereiding van grote hoeveelheden.



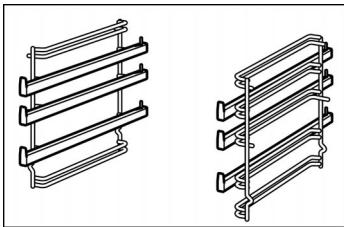
Deksel voor pan HZ 333001

maakt er een professionele braadpan van.



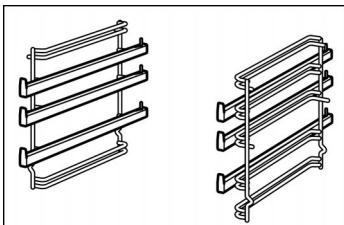
Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden (ecoClean) HZ 329020

Hiermee kunt u uw fornuis achteraf uitrusten. De oven reinigt zich tijdens het gebruik vanzelf.



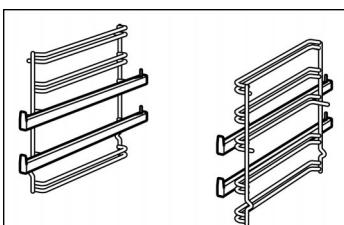
3-voudige uitschuifvoorziening HZ 338300

Met de uitschuifbare rails op hoogte 2, 3 en 4 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.



3-voudige, volledig uitschuifbare voorziening HZ 338305

Met de uitschuifbare rails op hoogte 2, 3 en 4 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.



2-voudige uitschuifvoorziening HZ 338200

Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.

Koelventilator

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

Voor het eerste gebruik

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

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

Controleer eerst of op het display van het fornuis het symbool  en drie nullen knipperen.

Wanneer op het display het symbool en drie nullen knipperen

Stel de tijd in.

1. Toets Tijd  indrukken.

12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.

2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

1. Functiekeuzeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

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

Kookplaat instellen

Bij de kookplaat hoort een uitvoerige gebruiks-aanwijzing. Hierin staan tips voor de veiligheid, informatie over het instellen en het onderhoud van het apparaat.

De oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven 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 kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

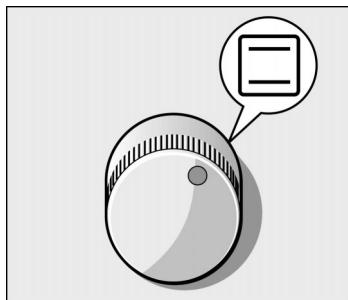
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Tabellen en tips

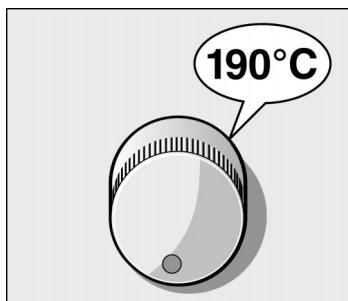
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte , 190 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

Uitschakelen

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

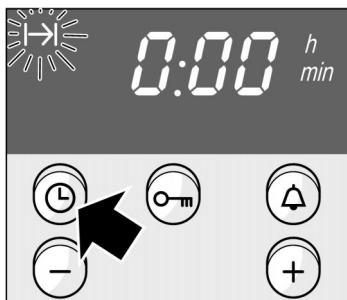
Instelling wijzigen

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

De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld: tijdsduur 45 minuten

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven. Voer nu nog de bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in.



- 3.** Toets Tijd  indrukken.
Het symbool Tijdsduur  knippert.



- 4.** Met toets + of toets – de tijdsduur instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 10 minuten.

Na enkele seconden start de oven. Het symbool  brandt op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit.
De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

Instelling wijzigen

Toets Tijd  indrukken. Met toets + of toets – de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

Toets Tijd  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet wordt weergegeven

De toets Tijd  tweemaal indrukken en instellen zoals beschreven in punt 4.

De oven schakelt automatisch in en uit

Voorbeeld: het is 10:45 uur. Het duurt 45 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:45 uur klaar zijn.



De tijdsduur is afgelopen

N.B.

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

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven. De oven start.

5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert.
Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.

6. Met de toets + de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weer gegeven tot de oven start.

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

Zo stelt u in

1. Functiekeuzeknop op Snelvoorverwarming  zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

Na enkele seconden start de oven. Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje gaat uit.

Plaats uw gerecht in de oven en stel de oven in.

Tijd

Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool \oplus en drie nullen op het display. Stel de tijd in.
De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. Toets Tijd \oplus indrukken.

Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool \oplus knippert.

2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.



Wijzigen van bijv. van zomer- in winterijd

De toets Tijd \oplus tweemaal indrukken en met de toets + of toets – wijzigen.

De tijd niet meer weergeven

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is deze alleen zichtbaar wanneer u instelt. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Wekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.

De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is.

U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken.
Het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de wekkertijd instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 5 minuten.

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

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken.
De indicatie van de wekker gaat uit.

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker  indrukken. Met toets + of toets – de tijd veranderen.

Instelling wissen

De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De toets Wekker Δ indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat.

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.

Resterende tijd $I \rightarrow I$, eindtijd $\rightarrow I$ of tijd Θ opvragen: De toets Tijd Θ zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

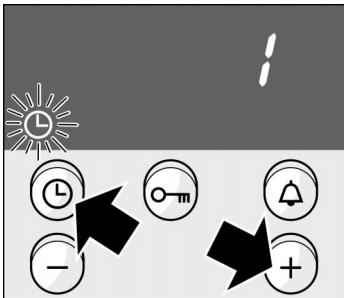
Basisinstellingen

Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt de basisinstelling Tijd, de signaalduur en de overnametijd van de instelling veranderen.

| Basisinstelling: | Functie | Veranderen in |
|---|---|--|
| Tijd Θ I = tijd op de voorgrond | Indicatie van de tijd | Tijd \mathcal{O} = tijdsweergave uit |
| Signaalduur Δ Z = ca. 2 min. | Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd | Signaalduur I = ca. 10 sec. \mathcal{Z} = ca. 5 min. |
| Overnametijd $I \rightarrow I$ Z = gemiddeld | Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen | Overnametijd I = kort \mathcal{Z} = lang |

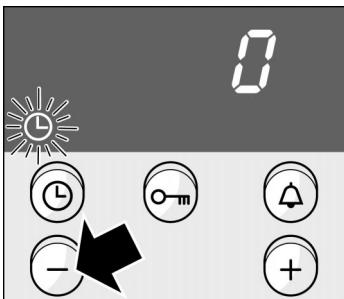
Basisinstellingen wijzigen

Voorbeeld: tijdsweergave uit

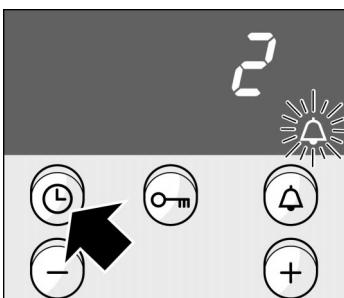


Er mag geen functie zijn ingesteld.

1. De toets Tijd en de toets + gelijktijdig indrukken, tot er een : verschijnt. Dit is de basisinstelling tijd op de voorgrond.



2. Met de toets - of de toets + de basisinstelling veranderen.



3. Met de toets Tijd bevestigen.

Op het display verschijnt een 2 voor de basisinstelling van de signaalduur.

Verander de basisinstelling zoals beschreven in punt 2 en bevestig deze door op de toets Tijd te drukken. Nu kunt u nog de overnametijd wijzigen. Druk tenslotte op de toets Tijd .

U wilt de basisinstellingen veranderen

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd . De volgende basisinstelling verschijnt.

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Kinderslot

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

De oven blokkeren

Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

Blokkering opheffen

Toets Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

Aanwijzingen

U kunt de wekker en de tijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval is het ingestelde kinderslot opgeheven.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

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

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

N.B.

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

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

Apparaten met RVS front

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

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

Apparaten met aluminium front

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

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

Oven

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

Om het reinigen gemakkelijker te maken

kunt u de ovenlamp inschakelen,
de ovendeur uit de hengsels halen
en de grillelementen aan het plafond van de oven naar beneden klappen.

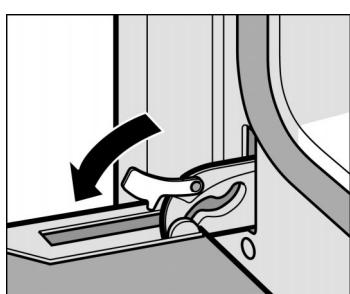
Ovenlamp inschakelen

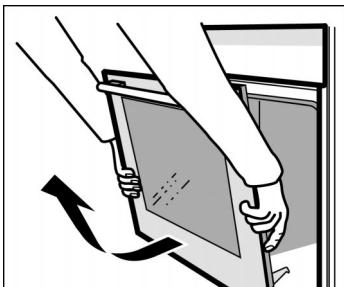
Zet de functiekeuzeknop op .

De ovendeur uithangen

U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.

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





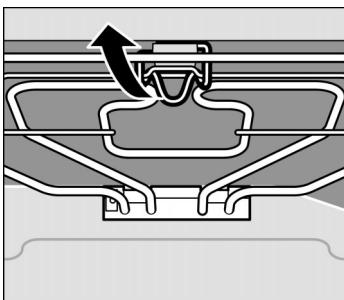
3. De ovendeur schuin zetten.

Met beide handen links- en rechts onder vastpakken.

Nog wat verder sluiten en uitnemen.

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

Het grillelement naar beneden klappen



Om de oven beter schoon te kunnen maken, klapt u het grillelement naar beneden.

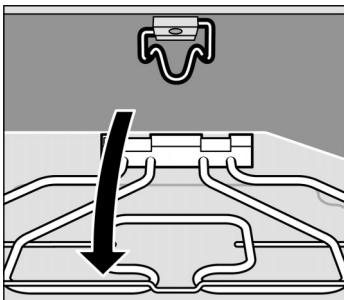
Let op, de oven moet koud zijn. Verbrandingsgevaar!

De beugel op de grill naar voren trekken en naar boven drukken tot hij hoorbaar inklikt.

Het grillelement hierbij vasthouden en naar beneden klappen.

Na de reiniging:

Het grillelement weer naar boven klappen. De beugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.



Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Hij reinigt zichzelf wanneer de oven in gebruik is. Grote spatters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Reinig de achterzijde nooit met ovenreiniger.

De bodem, het plafond en de zijwanden van de oven reinigen

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

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

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

Behandel de zelfreinigende achterwand hier nooit mee.

Overigens:

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

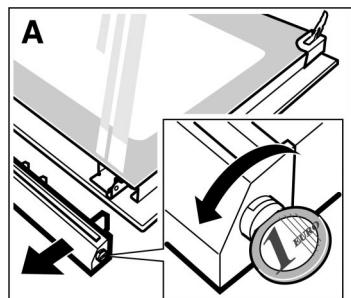
De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

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

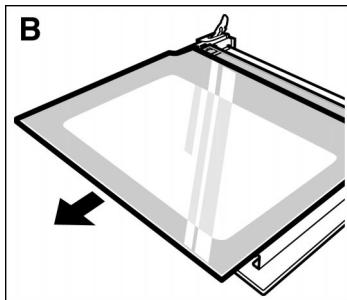
Reiniging van de ovenruiten

Demontage

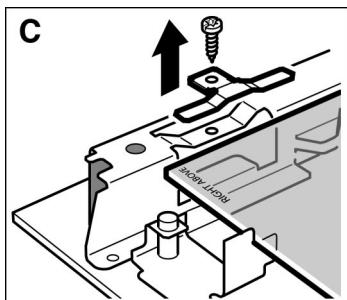


U kunt de ovenruiten van de ovendeur afnemen om ze beter te reinigen.

1. De ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming boven van de ovendeur schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts met een munt opendraaien. (Afbeelding A)



3. De bovenste ruit eruit trekken. (Afbeelding B)

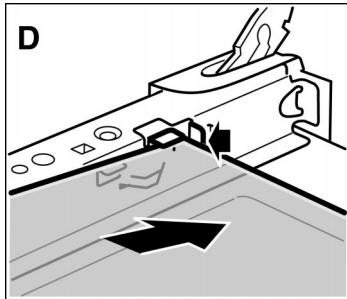


4. De klemmen rechts en links losschroeven en verwijderen (Afbeelding C) De ruit eruit nemen.

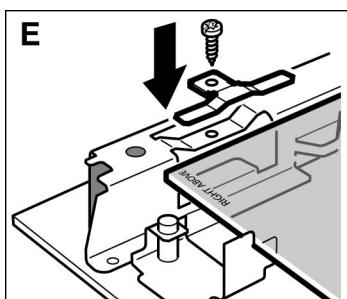
Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Montage

Let erop dat op beide ruiten linksonder de woorden "Right above" ondersteboven staan.



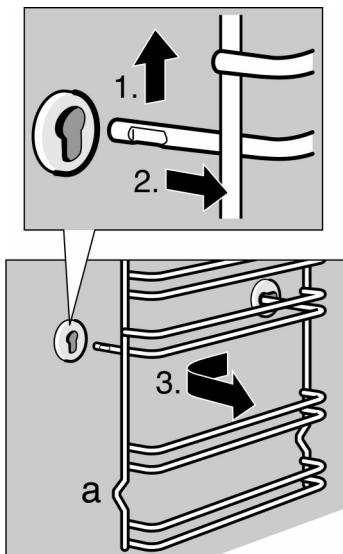
1. De ovenruit schuin naar achteren inschuiven.
(Afbeelding D)



2. De klemmen aanbrengen en weer vastschroeven.
(Afbeelding E)
3. De bovenste ruit weer inschuiven. Zorg ervoor dat het gladde vlak aan de buitenkant zit.
4. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
5. De ovendeur weer inzetten.

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

Frames reinigen



U kunt de frames voor het reinigen verwijderen.

De frames uit de hengsels halen:

1. Het frame vooraan omhoog tillen
2. en uit de hengsels lichten.
3. Daarna het hele frame naar voren trekken en uitnemen.

Reinig de frames met afwasmiddel en spons, of met een borstel.

Inhangen van de frames:

Frame eerst in de achterste bus steken, een beetje naar achteren drukken en dan in de voorste bus inhangen.

De frames passen rechts en links. De welving (a) dient zich altijd aan de onderkant te bevinden.

Afdichting

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

Toebehoren

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

Kookplaat

Aanwijzingen voor het onderhoud vindt u in de gebruiksaanwijzing bij de kookplaat.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantentenservice belt:

| Storing | Mogelijke oorzaak | Aanwijzing/oplossing |
|-----------------------------|-------------------|---|
| Het apparaat werkt niet. | Zekering defect. | Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is. |
| De tijdsindicatie knippert. | Stroomuitval | Tijd opnieuw instellen. |

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

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Ovenlamp vervangen

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

Gebruik uitsluitend originele lampen.

Hiervoor gaat u als volgt te werk

1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming eruit schroeven door hem naar links te draaien.
4. De ovenlamp vervangen door hetzelfde type lamp.
5. De glazen afscherming er weer inschroeven.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.



Glazen afscherming vervangen

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

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.

FD

Klantenservice 

De verpakking en uw oude apparaat

Tijdens het transport werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen.

Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst "Attentie, afval!"

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit dan na bij uw vakhandelaar of gemeente.

Tabellen en tips

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

Taart, cake en gebak

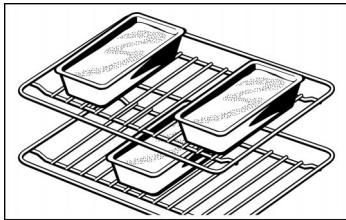
Bakken op één niveau

Wanneer u gebak op één niveau bakt, gebruikt u boven-/onderwarmte . Hiermee lukt het gebak het best.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij heldere bakvormen van dun materiaal of voor glazen vormen dient u 3D hetelucht te gebruiken. Toch is de baktijd langer en wordt het gerecht niet zo gelijkmatig bruin.

Plaats de vorm altijd op het rooster.



Wanneer u in 3 cakevormen tegelijk bakt, plaatst u deze op de roosters zoals weergegeven op de afbeelding.

Tabellen

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

In de tabellen vindt u voor verschillende taarten, cakes en gebak de optimale verwarmingsmethode.

De temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer eerst de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

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

| Taarten en cakes in vormen | Vorm op het rooster | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|--|--------------------------|--------|--------------------|----------------|--------------------|
| Cake, eenvoudig | Tulband-/krans-/cakevorm | 2 | ■ | 170-190 | 50-60 |
| | 3 cakevormen* | 1+3 | ◎ | 150-170 | 70-100 |
| Fijne cake (ook zandtaart) | Tulband-/krans-/cakevorm | 2 | ■ | 150-170 | 60-70 |
| | 3 cakevormen* | 1+3 | ◎ | 140-160 | 70-100 |
| Bodem van zandtaartdeeg met rand | Springvorm | 1 | ■ | 170-190 | 25-35 |
| Taartbodem van roerdeeg | Vorm voor vruchtenbodem | 2 | ■ | 150-170 | 20-30 |
| Biscuittaart | Springvorm | 2 | ■ | 160-180 | 30-40 |
| Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg** | Donkere springvorm | 1 | ■ | 170-190 | 70-90 |

| Taarten en cakes in vormen | Vorm op het rooster | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|--|----------------------------|--------|--------------------|----------------|--------------------|
| Fijne vruchtentartaart, van roerdeeg | Springvorm/ Tulbandvorm | 2 | □ | 160-180 | 50-60 |
| Pikante taart** (bijv. quiche-/uientaart) | Springvorm | 1 | □ | 180-200 | 50-60 |

* Let op de positie van de cakevormen. Roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

** Taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

| Gebak op de plaat | | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|---|-------------------------|--------|--------------------|----------------|--------------------|
| Roer- of gistdeeg met droge vulling of bovenkant | Bakplaat | 2 | □ | 170-190 | 20-30 |
| | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | □ | 150-170 | 35-45 |
| Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant* (vruchten) | Bakplaat | 3 | □ | 170-190 | 40-50 |
| | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | □ | 150-170 | 50-60 |
| Biscuitrol (voorverwarmen) | Braadslede | 3 | □ | 170-190 | 15-20 |
| Gevluchten gebak met 500 g bloem | Braadslede | 2 | □ | 170-190 | 30-40 |
| Kerststol met 500 g bloem | Braadslede | 3 | □ | 160-180 | 60-70 |
| Kerststol met 1 kg bloem | Braadslede | 3 | □ | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, zoet | Braadslede | 2 | □ | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Bakplaat | 2 | □ | 220-240 | 25-35 |
| | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | □ | 180-200 | 40-50 |

* Voor erg vochtige vruchtentartaarten de diepere braadslede gebruiken.

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

| Brood en broodjes | | Hoogte | Verwar-mings-methode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|--|------------|--------|----------------------|----------------|--------------------|
| Brood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen) | Braadslede | 2 | □ | 270 200 | 8 35-45 |
| Zuurdeegbrood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen) | Braadslede | 2 | □ | 270 200 | 8 40-50 |
| Broodjes (bijv. roggebroodjes) | Braadslede | 4 | □ | 200-220 | 20-30 |

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

| Klein gebak | | Hoogte | Verwar-mings-methode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|---------------|------------------------------|--------|----------------------|----------------|--------------------|
| Koekjes | Bakplaat | 3 | □ | 150-170 | 10-20 |
| | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | □ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 bakplaten* + braadslede*** | 2+3+5 | □ | 130-150 | 30-40 |
| Schuimgebak | Plaat | 3 | □ | 80-100 | 100-190 |
| Soesjes | Plaat | 2 | □ | 200-220 | 30-40 |
| Bitterkoekjes | Bakplaat | 3 | □ | 100-120 | 30-40 |
| | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | □ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 bakplaten* + braadslede*** | 2+3+5 | □ | 100-120 | 40-50 |
| Bladerdeeg | Bakplaat | 3 | □ | 190-210 | 20-30 |
| | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | □ | 190-210 | 30-40 |
| | 2 bakplaten* + braadslede*** | 2+3+5 | □ | 190-210 | 35-45 |

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

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

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

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

| | |
|---|--|
| Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is. | Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar. |
| De cake zakt in. | Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept. |
| De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen. | Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes. |
| De cake wordt te donker aan de bovenkant. | Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer. |
| De cake is te droog. | Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtsap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter. |
| Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef. | Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden. |
| Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden. | Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte ☰ op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past. |
| De vruchtentartaart is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over. | Gebruik de volgende keer de diepere braadslede. |
| U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaatten. | Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd 3D-hetelucht ☷. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn. |
| Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij. | Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal. |

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

Wanneer het vlees klaar is, dient u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven te laten staan. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

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

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Schuif ook de braadslede op hoogte 1 in de oven. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

Het grillelement wordt steeds weer in en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

De tabel geldt voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het vlees.

| Vlees | Gewicht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur, minuten |
|--|-----------|-------------------|--------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| Gestooft rundvlees (bijv. klapstuk) | 1 kg | gesloten | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 80 |
| | 1,5 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 120 |
| Runderlende | 1 kg | open | 2 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 90 |
| Rosbief rosé* | 1 kg | open | 1 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 40 |
| Steaks, doorgebakken | | Rooster*** | 5 | <input type="checkbox"/> | 3 | 20 |
| Steaks, rosé | | Rooster*** | 5 | <input type="checkbox"/> | 3 | 15 |
| Varkensvlees zonder zwoerd (b.v. halsstuk) | 1 kg | open | 1 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 140 |
| | 2 kg | | 1 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 160 |
| Varkensvlees met zwoerd** (bijv. schouder, schenkel) | 1 kg | open | 1 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 150 |
| | 2 kg | | 1 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 180 |
| Casseler met been | 1 kg | gesloten | 2 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 70 |
| Gehakt | 750 g | open | 1 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 70 |
| Worstjes | ca. 750 g | Rooster*** | 4 | <input type="checkbox"/> | 3 | 15 |
| Kalfsvlees | 1 kg | open | 2 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 120 |
| *Lamsbout zonder been | 1,5kg | open | 1 | <input type="checkbox"/> | 150-170 | 120 |

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

** Snijd het zwoerd van het varkensvlees in. Als het vlees moet worden omgekeerd, leg het dan eerst met het zwoerd naar beneden in de schaal.

*** Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte

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

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat klaar is om gebraden te worden.

Als u direct op het rooster grilt, schuif dan de braadslede op hoogte 1 in de oven.

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

Grote stukken gevogelte dient u na twee derde van de grilltijd te keren.

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

| Gevogelte | Gewicht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|----------------------------|----------------|-------------------|--------|--------------------|----------------|--------------------|
| Halve kippen 1 tot 4 stuks | 400 g per stuk | Rooster | 2 | ☒ | 200-220 | 40-50 |
| Kip in stukken | 250 g per stuk | Rooster | 2 | ☒ | 200-220 | 30-40 |
| Kip, heel 1 tot 4 stuks | 1 kg per stuk | Rooster | 2 | ☒ | 190-210 | 50-80 |
| Eend | 1,7 kg | Rooster | 2 | ☒ | 170-190 | 90-100 |
| Gans | 3 kg | Rooster | 2 | ☒ | 150-170 | 110-130 |
| Babykalkoen | 3 kg | Rooster | 2 | ☒ | 170-190 | 80-100 |
| 2 kalkoenbouten | 800 g per stuk | Rooster | 2 | ☒ | 180-200 | 90-110 |

Vis

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

| Vis | Gewicht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmings-methode | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur, minuten |
|----------------------------------|----------------|-------------------|--------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Gegrilde vis | à 300 g | Rooster* | 3 | <input type="checkbox"/> | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190 | 50-60 |
| Vis in plakken, bijv. koteletten | 300 g per stuk | Rooster* | 4 | <input type="checkbox"/> | Stand 3 | 20-25 |

* Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.

Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is?

Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de "lepeltest" uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.

Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

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

Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.

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

Gebruik de volgende keer een grotere braadpan of voeg minder vloeistof toe.

Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.

Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjus niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

| Gerecht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur minuten |
|---|---------------------------------|-----------|--|--|-------------------|
| Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit) | Ovenschaal | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 40-50 |
| Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé) | Vuurvaste schaal, braadslede | 3 3 | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230 210-230 | 30-40 20-30 |
| Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin) | Ovenschaal of braadslede | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170 | 50-60 |
| Brood roosteren | 4 stuks 12 stuks | Rooster | 5 5 | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | 3 3 |
| Toast gratineren | 4 stuks 12 stuks | Rooster** | 4 4 | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | 3 3 |

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

| Gerecht | Geschikt is | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Tijdsduur minuten |
|---------|-----------------------|--------|-------------------------------------|----------------|-------------------|
| Pizza* | Pizza met dunne bodem | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210 | 15-25 |
| | Pizza met dikke bodem | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190 | 20-30 |
| | Pizza-baguette | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190 | 20-30 |
| | Minipizza | 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 10-20 |

| Gerecht | Geschikt is | Hoogte | Verwarmings-methode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|---------------------|--------------------------|--------|---------------------|----------------|--------------------|
| Aardappelproducten* | Patates frites | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Hertoginnenaardappels | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Rösti | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | Gevulde aardappelflappen | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| Brood en banket* | Broodjes | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Krakelingen | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Groenteballetjes* | Vissticks | 2 | | 180-200 | 5-15 |
| | Kipsticks | 2 | | 180-200 | 10-20 |
| | Groenteburgers | 2 | | 180-200 | 15-25 |
| Strudel* | Appelstrudel | 3 | | 190-210 | 30-40 |

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

Ontdooien

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

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

| Gerecht | Toebehoren | Hoogte | Verwarmings-methode | Temperatuur °C |
|---|------------|--------|---------------------|--|
| Kwetsbare diepvriesgerechten zoals slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, enz. | Rooster | 2 | | De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld |
| Overige diepvriesproducten* kip, worst en vlees, brood, broodjes, taart en ander gebak | Rooster | 2 | | 50 °C |

* Diepvriesproducten afdekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.

Drogen

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

Laat deze goed afdruipen en droog ze af.

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

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

N.B.

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

Inmaken

Voorbereiden

De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van dezelfde grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter.

Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

Doe het fruit of de groente in de glazen potten. De randen eventueel nogmaals afvegen. Deze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

Zet niet meer dan zes glazen potten in de oven.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevings-temperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt alvorens om- of uit te schakelen.

Zo stelt u in

1. Braadslede op hoogte 2 inschuiven. Zet de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. De functiekeuzeknop op zetten.
5. De temperatuurkeuzeknop op 170 tot 180 °C zetten.

Fruit inmaken

Zodra er met korte tussenpozen bellen opstijgen in de potten - na ongeveer 40 tot 50 minuten - zet u de functieknop uit. De functiekeuzeknop blijft uitgeschakeld.

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. Zet de functiekeuzeknop uit.

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

Het inmaken van groente

Zodra er bellen opstijgen in de potten, stelt u de temperatuurkeuzeknop terug op ongeveer 120 tot 140 °C. U ziet in de tabel wanneer u de temperatuurkeuzeknop kunt uitzetten. Laat de groente nog 30-35 minuten in de oven staan. De functiekeuzeknop blijft zolang ingeschakeld.

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

Glazen potten verwijderen

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

Tips voor het sparen van energie

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

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

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

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

Acrylamide in levensmiddelen

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

Hoe ontstaat acrylamide?

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

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

Om welke gerechten gaat het?

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

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

Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen.

De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid¹ en BMVEL²:

Algemeen

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C, bij 3D-hetelucht op max. 180 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C, bij 3D-hetelucht op max. 170 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

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

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

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

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

| Gerecht | Toebehoren en aanwijzingen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|--|------------------------------|--------|--------------------|----------------|--------------------|
| Spritsgebak | Bakplaat | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | | 140-160 | 30-40 |
| | 2 bakplaten* + braadslede*** | 2+3+5 | | 140-160 | 40-50 |
| Small cakes 20 stuks | Bakplaat | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen) | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | | 150-170 | 25-35 |
| | 2 bakplaten* + braadslede*** | 2+3+5 | | 150-170 | 30-40 |
| Waterbiscuit | Springvorm | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Plaatkoek met gist | Braadslede | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| | Bakplaat + braadslede** | 2+4 | | 150-170 | 50-60 |

| Gerecht | Toebehoren en aanwijzingen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|------------|---|--------|--------------------|----------------|--------------------|
| Appeltaart | 2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**** | 2+4 | | 190-210 | 70-80 |
| | Braadslede + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**** | 1 | | 200-220 | 70-80 |

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

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

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

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

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

| Gerecht | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Grillstand | Tijdsduur minuten |
|--|------------|--------|--------------------|------------|-------------------|
| Toast roosteren (10 min. voorverwarmen) | Rooster | 5 | | 3 | 1-2 |
| Beefburger, 12 stuks* | Rooster | 4 | | 3 | 25-30 |

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren. De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.

Notities

Notities

Notities

