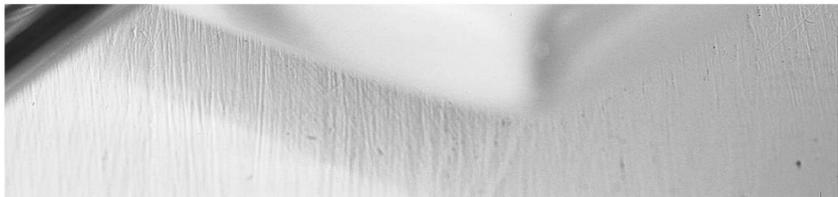




Gebbruiksaanwijzing

HC422210

SIEMENS





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

HC 422210

nl

9000527147

Inhoudsopgave

| | |
|--|-----------|
| Veiligheidsvoorschriften | 6 |
| Voor het inbouwen | 6 |
| Instructies voor uw veiligheid | 6 |
| Oorzaken van schade | 9 |
| Energie- en milieutips | 11 |
| Milieuvriendelijk afvoeren | 11 |
| Energie besparen met de oven | 11 |
| Energie besparen met de kookplaat | 12 |
| Opstellen en aansluiten | 13 |
| Voor de installateur | 13 |
| Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen | 14 |
| Bevestiging aan de wand | 14 |
| Uw nieuwe fornuis | 15 |
| De kookplaat | 16 |
| De oven | 17 |
| De binnenruimte | 18 |
| Voor het eerste gebruik | 21 |
| De oven opwarmen | 21 |
| Toebehoren reinigen | 21 |
| Kookplaat instellen | 22 |
| Zo stelt u in | 22 |
| Kooktabel | 22 |
| Oven instellen | 24 |
| U stelt deze als volgt in | 24 |
| Onderhoud en reiniging | 25 |
| Schoonmaakmiddelen | 25 |
| Frames verwijderen en bevestigen | 28 |
| Ovendeur verwijderen en inbrengen | 29 |

Inhoudsopgave

| | |
|--|-----------|
| Deurruiten verwijderen en inbrengen | 31 |
| Wat te doen bij storingen? | 32 |
| Oven | 32 |
| Ovenlamp aan het plafond vervangen | 33 |
| Glazen afscherming | 33 |
| Servicedienst | 34 |
| Voor u in onze kookstudio uitgetest | 35 |
| Taart, cake en gebak | 36 |
| Tips voor het bakken | 39 |
| Vlees, gevogelte, vis | 40 |
| Tips voor het braden en grillen | 44 |
| Soufflé's, gratineerde gerechten, toast | 45 |
| Kant-en-klare diepvriesproducten | 46 |
| Bijzondere gerechten | 47 |
| Inmaak | 48 |
| Acrylamide in levensmiddelen | 50 |
| Testgerechten | 50 |

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de handleiding er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Wanneer het apparaat verkeerd wordt aangesloten, heeft u geen recht op garantie.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete oppervlakken

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete kookzones, de vlakken van de binnenruimte of de verwarmingselementen aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt. Let op de restwarmte-indicatie op de kookplaat. Hiermee wordt gewaarschuwd tegen hete kookzones.

| | |
|----------------------------------|---|
| | <p>Gevaar voor kortsluiting! Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete oven deur beklemd laten raken of over de hete kookplaat trekken. De isolatie van de kabel kan smelten.</p> <p>Brandgevaar! Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen of in de binnenruimte bewaren. Nooit de oven deur openen wanneer er rook is ontstaan in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.</p> |
| Hete stoom | <p>Kans op verbrandingen! De oven deur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp. Houd kinderen uit de buurt.</p> <p>Verbrandingsgevaar! Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de oven deur voorzichtig.</p> |
| Hete toebehoren en vormen | <p>Verbrandingsgevaar! Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de binnenruimte nemen.</p> |
| Oververhitte olie of vet | <p>Brandgevaar! Nooit vet of olie verhitten zonder erbij te blijven. Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Brandende olie of vet nooit blussen met water. Leg direct een deksel of bord op het bak- of kookgerei, zodat de vlammen verstikken. Schakel de kookzone uit en laat het bak- of kookgerei op de kookzone afkoelen.</p> |

Natte bodems van pannen en kookzones

Gevaar voor letsell!

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling omhoog springen. Zorg ervoor dat de kookzones en pannenbodems altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok!

Nooit de kookplaat gebruiken wanneer het glaskeramiek breuken, scheuren of barsten vertoont. Schakel het apparaat uit en neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Schade aan de kookplaat

Zorg ervoor dat de pannen, vooral emailen en aluminium pannen, niet leegkoken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Zet heet kook- en bakgerei niet op het indicatiegebied of op de rand.

Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken. Bewaar dergelijke voorwerpen niet boven de kookplaat.

Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

In de volgende tabellen ziet u welke schade het meest voorkomt:

| Schade | Oorzaak | Maatregel |
|--|--|--|
| Vlekken | Overgelopen etenswaar | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. |
| | Ongeschikte reinigingsmiddelen | Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. |
| Krassen | Zout, suiker en zand | Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak. |
| | Ruwe pannenbodems | Controleer uw kook- en bakgerei. |
| Verkleuringen | Ongeschikte reinigingsmiddelen | Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. |
| | Slijtage van pannen (bijv. aluminium) | Til de pannen op wanneer u ze verplaatst. |
| Schelpvormige beschadiging van het oppervlak | Suiker, sterk suikerhoudende gerechten | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. |

Schade aan de oven

Plaats geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vorm op de bodem van de binnenruimte wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is.

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

Giet nooit water in de hete binnenruimte. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Bewaar geen vochtige levensmiddelen voor langere tijd in de afgesloten binnenruimte. Het email raakt dan beschadigd.

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

Ga nooit op de open ovenwagen zitten of staan.

Draag het apparaat niet aan de deurgreep. Deze houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Schade aan de ovenlade

Leg geen hete voorwerpen in de ovenlade. Deze kan hierdoor worden beschadigd.

Schade aan aangrenzende voorzijden van meubels

Laat de binnenruimte alleen in gesloten toestand afkoelen. Ook wanneer u de ovenwagen slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovenwagen tijdens het gebruik niet meer goed. Aangrenzende voorzijden van meubels raken op den duur beschadigd. Houd de dichting schoon.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Energie besparen met de oven

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

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

Open de ovendeur bij het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

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 2 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.

Energie besparen met de kookplaat

Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

De diameter van de pannenbodem dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies.

Let op: De fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.

Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.

Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u vier maal meer energie nodig.

Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

Maak gebruik van de restwarmte. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Opstellen en aansluiten

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een daartoe bevoegd vakman. De voorschriften van de verantwoordelijke elektriciteitsmaatschappij dienen te worden nageleefd.

Wanneer het apparaat verkeerd wordt aangesloten, heeft u geen recht op garantie.

Voor de installateur

De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.

Elektrische veiligheid: Het fornuis is een apparaat van beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.

Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig te worden gebruikt.

Apparaten die voorzien zijn van een stekker mogen alleen op volgens voorschrift geïnstalleerde stopcontacten, beveiligd met een zekering van max. 25 A, 3x4mm², worden aangesloten.

Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

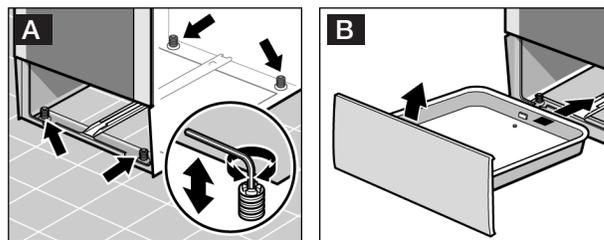
Zet het fornuis direct op de vloer.

1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen.

Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.

2. De stelvoeten zo nodig met een zeskant sleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat (afb. A).

3. Ovenlade weer inschuiven (afb. B).



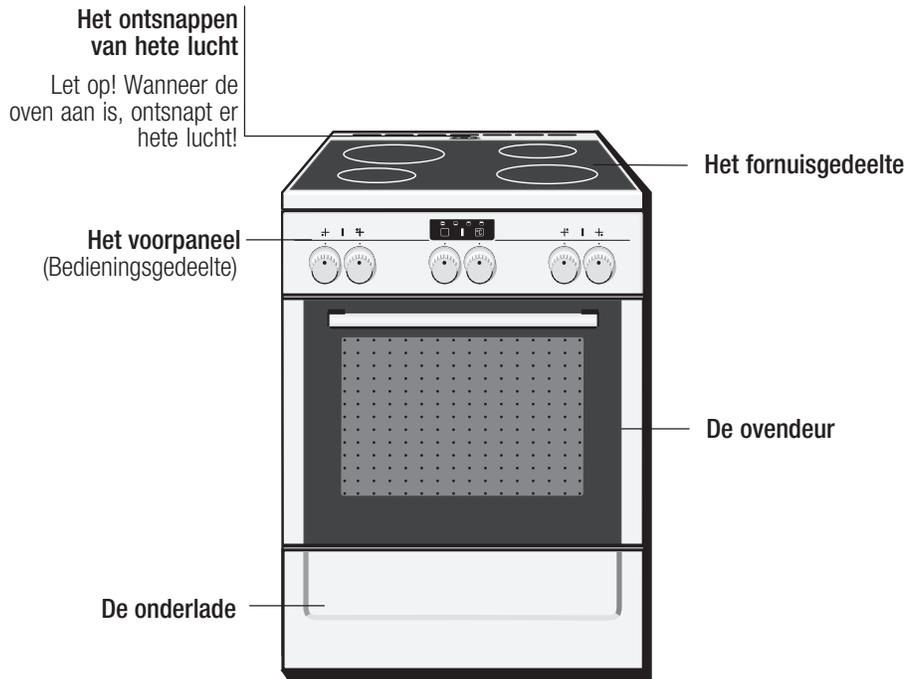
Bevestiging aan de wand

Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

Uw nieuwe fornuis

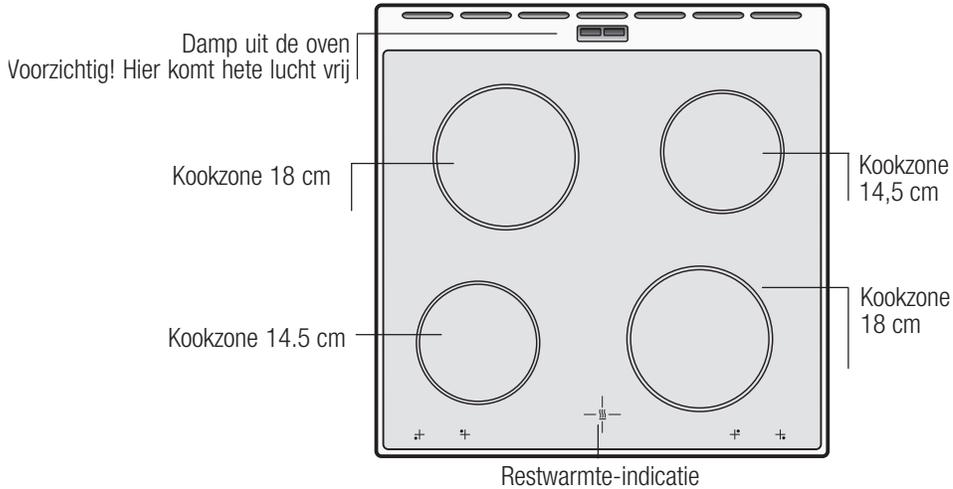
Hier maakt u kennis met uw nieuwe fornuis. Wij leggen u de werking van het bedieningspaneel, de kookplaat en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Details kunnen verschillen afhankelijk van het type apparaat.

De kookplaat



In-/uitschakelaars

Met de vier in-/uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

| Stand | Funcie |
|-----------------|--|
| 0 Nulstand | De kookzone is uitgeschakeld. |
| 1-9 Kookstanden | Kookstand 1 = laagste niveau Kookstand 9 = hoogste niveau |

Wanneer u een kookzone inschakelt, brandt het indicatielampje.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. Ook wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is de indicatie verlicht tot de kookzone voldoende afgekoeld is.

U kunt de restwarmte energiebesparend benutten en bijvoorbeeld een klein gerecht warmhouden.

De oven

U stelt de oven in met de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in. U kunt de functiekeuzeknop naar rechts of links draaien.

Stand

Gebruik

| | | |
|---|------------------------|---|
| 0 | Nulstand | De oven is uitgeschakeld. |
|  | Boven- en onderwarmte* | Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. |
|  | Onderwarmte | Voor het inmaken en nabakken of -bruinen. De hitte komt van onderen. |
|  | Grill, klein | Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet. |
|  | Grill, groot | Voor het grillen van steaks, worstjes, brood en vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. |

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt de lamp in de binnenruimte.

Temperatuurkeuzeknop

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

Stand

Betekenis

| | | |
|------------|-------------------|--|
| ● | Nulstand | De oven warmt niet op. |
| 50-270 | Temperatuurbereik | De temperatuur in de binnenruimte in °C. |
| •, ••, ••• | Grillstanden | De grillstanden voor Grill, klein  en Grill,  groot. <ul style="list-style-type: none">• = stand 1, zwak•• = stand 2, gemiddeld••• = stand 3, sterk |

Wanneer de oven opwarmt, brandt het temperatuursymbool op het display . In de verwarmingspauzes gaat het uit. Gaat niet in elke positie aan.

De binnenruimte

Ovenlamp

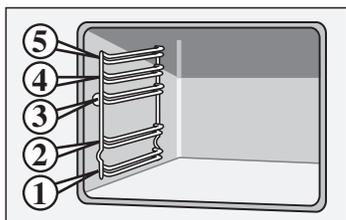
In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp.

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

Vrijkomende damp

De warme lucht uit de binnenruimte ontsnapt aan de achterkant van de kookplaat. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Oven



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

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

Houd de bakplaat aan de zijkanten met beide handen vast en schuif deze parallel in het frame. Vermijd bij het erin schuiven van het bakblik bewegingen naar links of rechts. Anders kan het bakblik er slechts moeizaam worden ingeschoven. De geëmailleerde oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



Rooster

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

Rooster met de welving naar beneden voor  in de oven schuiven.



Emaillen bakplaat

voor gebak en koekjes.

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

Extra toebehoren

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

Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het Internet.

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

| | |
|---|---|
| Rooster HZ 334000 | voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten. |
| Emaillen bakplaat HZ 331000 | voor gebak en koekjes. |
| 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 grilt. |
| Inzetrooster HZ 324000 | Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen. |
| Grillplaat HZ 325000 | Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 gebruiken. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat onder het rooster schuiven. |
| Glazen pan HZ 336000 | Een diep bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen. |
| Emaillen bakplaat met anti-aanbaklaag HZ 331010 | Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de oven deur in de oven. |
| Braadslede met anti-aanbaklaag HZ 332010 | Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de oven deur in de oven. |

| | |
|--|---|
| Pizzaplaat HZ 317000 | ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen. |
| Baksteen HZ 327000 | De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd. |
| Braadpan met inzetrooster HZ 333000 | Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. |
| Deksel voor de braadpan HZ 333001 | Het deksel maakt er een echte braadpan van. |
| Glazen braadpan HZ 915001 | De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat. |
| Metalen braadpan HZ 26000 | De braadpan is afgestemd op de braadzone van de kookplaat van glaskeramiek. Hij is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadpan is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag. |
| Braadslede HZ 390800 | voor bijzonder grote of veel porties. De buitenkant van de braadslede is van graniet email en voorzien van een ovenvaste glazen deksel. De glazen deksel kan als gratinvorm worden gebruikt. |
| 2-voudige telescopische uitschuifvoorziening HZ 338250 | Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. |
| Afdekrooster | Het afdekrooster wordt aan de ovendeur bevestigd. Hiermee wordt voorkomen dat kleine kinderen de hete deur van de oven aanraken. Het afdekrooster kan via nummer 469 088 bij de klantenservice van de fabriek worden besteld. |

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

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. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de ovenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop boven-/onderwarmte  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

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

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk kunt u lezen hoe u de kookzones instelt. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Zo stelt u in

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

Stand 0 = uit

Stand 1 = laagste vermogen

Stand 9 = hoogste vermogen

Wanneer u een kookzone inschakelt, brandt het indicatielampje.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen altijd kookstand 9.

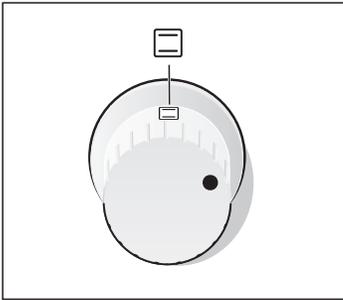
| | Doorkookstand | Doorkookduur in minuten |
|--|---------------|----------------------------|
| Smelten | | |
| Chocolade, couverture, gelatine, | 1 | - |
| Boter | 1-2 | - |
| Opwarmen en warmhouden | | |
| Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel) | 2 | - |
| Melk** | 1-2 | - |
| Gaarstoven, zachtjes laten koken | | |
| Knoedels, knödels | 4* | 20-30 min. |
| Vis | 3* | 10-15 min. |
| Witte sauzen, bijv. bechamelsaus | 1 | 3-6 min. |
| Koken, stomen, stoven | | |
| Rijst (met dubbele waterhoeveelheid) | 3 | 15-30 min. |
| Aardappels in de schil | 3-4 | 25-30 min. |
| Gekookte aardappels | 3-4 | 15-25 min. |
| Deegwaren, pasta | 5* | 6-10 min. |
| Eenpansgerecht, soepen | 3-4 | 15-60 min. |
| Groente | 3-4 | 10-20 min. |
| Groente, diepvries | 3-4 | 10-20 min. |
| Koken in de snelkookpan | | - |
| Stoven | | |
| Rollades | 3-4 | 50-60 min. |
| Stoofvlees | 3-4 | 60-100 min. |
| Goulash | 3-4 | 50-60 min. |
| Bakken** | | |
| Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd | 6-7 | 6-10 min. |
| Schnitzels, diepvries | 6-7 | 8-12 min. |
| Steak (3 cm dik) | 7-8 | 8-12 min. |
| Vis en visfilet, ongepaneerd | 4-5 | 8-20 min. |
| Vis en visfilet, gepaneerd | 4-5 | 8-20 min. |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks | 6-7 | 8-12 min. |
| Pangerechten, diepvries | 6-7 | 6-10 min. |
| Pannenkoeken | 5-6 | ononderbroken |
| * Doorkoken zonder deksel | | |
| ** Zonder deksel | | |

Oven instellen

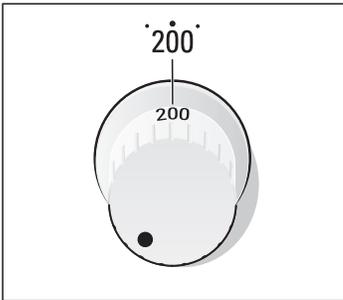
U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

U stelt deze als volgt in

Voorbeeld:
De boven en onderverwarming , 200 °C



1. Kies met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingssoort.



2. Kies met de verwarmingskeuzeknop de verwarmings- of de grillstand

Uitschakelen

Schakel de functiekeuzeknop uit zodra het gerecht gaar is.

Het veranderen van de instelling

U kunt de verwarmings- of de grillstand veranderen op ieder gewenst moment.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de kookplaat en de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijven ze lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u beide op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

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

Schaduwten op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.

Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine.
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen.
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals oven-sprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaakspunsjes

- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

| Bereik | Schoonmaakmiddelen |
|----------------------|---|
| Buitenzijde apparaat | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. |
| Roestvrij staal | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. |
| Kookplaat | Onderhoud: Beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glaskeramiek. Reiniging: Schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen.  Schraper tegen sterke vervuiling: Ontgrendelen en alleen met het schrapermesje reinigen. Let op, het mes is heel scherp! Risico van letsel. Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen. |

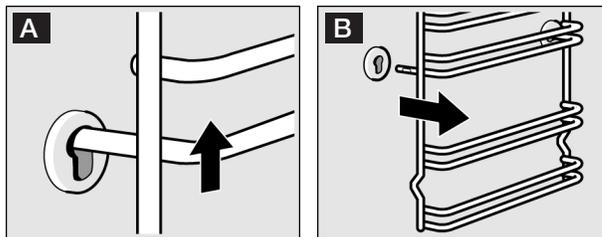
| Bereik | Schoonmaakmiddelen |
|---------------------------------------|---|
| Omlijsting van de kookplaat | Warm zeepsop. Nooit schoonmaken met schraper, citroen of azijn. |
| Ruiten van de deur | Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken |
| Binnenruimte | Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. |
| Deurdichting Niet afnemen! | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren. |
| Inschuifrails | Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. |
| Glazen afscherming van de ovenlamp | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. |
| Toebehoren | Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. |
| Ovenlade | Warm zeepsop. met een schoonmaakdoekje reinigen. |

Frames verwijderen en bevestigen

Frames verwijderen

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

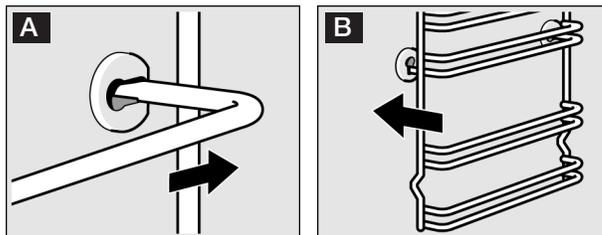
1. Frames aan de voorkant naar boven tillen
2. en verwijderen. (Afbeelding A)
3. Hierna het hele frame naar voren trekken en uitnemen. (Afbeelding B)



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

Frames bevestigen

1. Frame eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen. (Afbeelding B)



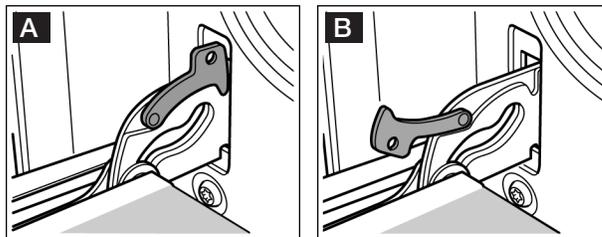
De frames passen links en rechts. De welving moet zich altijd aan de onderkant bevinden.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendel dichtgeklapt is (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.

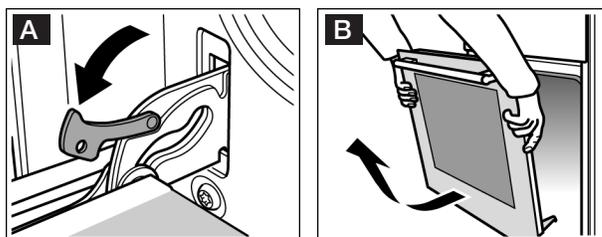
Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn, zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen (Afbeelding B).



Gevaar voor letsel! Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

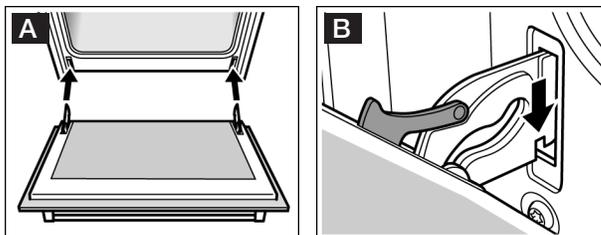
1. De ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels naar links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten (Afbeelding B). Met beide handen aan de linker- en rechterkant vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen.



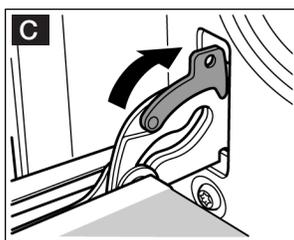
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C).
Ovendeur sluiten.

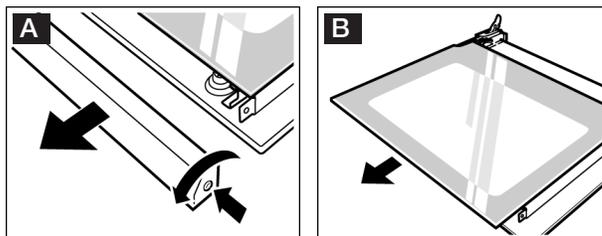


⚠ Gevaar voor letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien. (Afbeelding A)
3. Ruit optillen en naar buiten trekken. (Afbeelding B)



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

4. Ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.
5. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
6. Ovendeur inbrengen

Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn aangebracht.

Wat te doen bij storingen?

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.

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Oven

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing/aanwijzing |
|----------------------------|------------------------------|---|
| De oven functioneert niet. | De zekering is defect. | Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is. |
| | De stroom is uitgevallen. | Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren. |
| De oven warmt niet op. | Er zit stof op de contacten. | Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer. |



Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

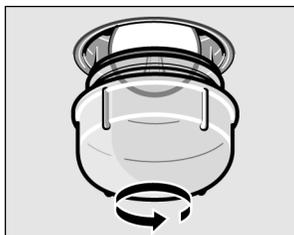
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

Gebruik uitsluitend originele lampen.



1. Kans op een elektrische schok!
Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



4. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
5. Glazen afscherming er weer inschroeven.
6. Theedoek eruit nemen en de zekering 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 uw apparaat.

Service dienst

Wanneer uw toestel moet worden gerepareerd, staat onze servicedienst voor u klaar. Adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de opgegeven servicedienstcentra verwijzen u graag naar de servicedienst bij u in de omgeving.

E-nummer en FD-nummer

Wanneer u contact opneemt met onze servicedienst, geef dan a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van het toestel aan. De typeplaat met deze nummers vindt u aan de binnenkant van de afdekking van de ovenlade. Om te zorgen dat u in geval van storing niet te lang hoeft te zoeken, kunt u hier nu al de gegevens van uw toestel invullen.

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

| |
|------------------|
| Service dienst 📞 |
|------------------|

Voor u in onze kookstudio uitgetest

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

Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege ovenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren uit de ovenruimte die u niet nodig heeft.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

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

Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Siliconen vormen zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode.

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

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

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-/rechthoekige bakvorm | 2 | ☐ | 170-190 | 50-60 |
| Fijne cake (ook zandtaart) | Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| 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 |
| Fijne vruchtentaart, van roerdeeg | Springvorm/tulbandvorm | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Pikante taart* (bijv. quiche-/uientaart) | Springvorm | 1 | ☐ | 180-200 | 50-60 |

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

| Gebak op de plaat | Toebehoren | Hoogte | Verwar- mings- methode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|------------|--------|------------------------------|----------------------|-------------------------|
| Roer- of gistdeeg met droge bedekking | Bakplaat | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten) | Bakplaat | 3 | ☐ | 170-190 | 40-50 |
| Biscuitrol, voorverwarmen | Bakplaat | 2 | ☐ | 190-210 | 15-20 |
| Broodvlecht met 500 g bloem | Bakplaat | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Kerststol van 500 g bloem | Bakplaat | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Kerststol van 1 kg bloem | Bakplaat | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, zoet | Bakplaat | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Bakplaat | 2 | ☐ | 220-240 | 25-35 |

Brood en broodjes

Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen,
wanneer er niet iets anders aangegeven is.

Giet nooit water in de hete oven.

| Brood en broodjes | Toebehoren | Hoogte | Verwar- mings- methode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|----------------------------------|------------|--------|------------------------------|----------------------|-------------------------|
| Gistbrood met 1,2 kg meel | Bakplaat | 2 | ☐ | 270 200 | 8 35-45 |
| Zuurdeegbrood met 1,2 kg meel | Bakplaat | 2 | ☐ | 270 200 | 8 40-50 |
| Broodjes Niet voorverwarmen. | Bakplaat | 4 | ☐ | 200-220 | 20-30 |

| Klein gebak | | Hoogte | Verwarmings- methode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|---------------|-------|--------|-------------------------|-------------------|-----------------------|
| Koekjes | Plaat | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| Schuimgebak | Plaat | 3 | ☐ | 80-100 | 90-180 |
| Soesjes | Plaat | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Bitterkoekjes | Plaat | 3 | ☐ | 100-120 | 30-40 |
| Bladerdeeg | Plaat | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Het gebak zakt in.

Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

Het gebak is te droog.

Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.

Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.

Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.

Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.

Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gevoelig gebak bakt u met boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.

Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.

Het sap van de vruchten stroomt over.

Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.

Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.

Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.

Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.

Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Aanwijzingen voor de vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is de bakplaat geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. De deksel moet op de braadpan passen en goed sluiten.

Wanneer u geëmailleerde braadpannen gebruikt, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Opgaven in de tabellen:

vorm zonder deksel = open

vorm met deksel = gesloten

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn. Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. 1-2 cm bedekt te zijn. De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen. Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Verwarm bij het grillen voordat u het gerecht in de oven zet ca. 3 minuten voor.

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 daarnaast de bakplaat op hoogte 1 in. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede niet op hoogte 4 of 5 inschuiven. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Keer de grillstukken na 2/3 van de aangegeven tijd.

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

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

| Vlees | Gewicht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur, minuten |
|--|-----------|-------------------|--------|---|-----------------------|--------------------|
| Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk) | 1 kg | gesloten | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2 kg | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Runderlende | 1 kg | open | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 |  | 190-210 | 90 |
| Rosbief rosé* | 1 kg | open | 2 |  | 210-230 | 60 |
| Steaks, doorgebakken | | Rooster*** | 5 |  | 3**** | 20 |
| Steaks, rosé | | Rooster*** | 5 |  | 3**** | 15 |
| Varkensvlees zonder zwoerd (b.v. halsstuk) | 1 kg | open | 2 |  | 210-230 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 130 |
| | 2 kg | | 2 |  | 190-210 | 150 |
| Varkensvlees met zwoerd** (bijv. schouder, schenkel) | 1 kg | gesloten | 2 |  | 210-230 | 130 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 160 |
| | 2 kg | | 2 |  | 190-210 | 180 |
| Casseler met been | 1 kg | gesloten | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Gehakt | 750 g | open | 2 |  | 200-220 | 70 |
| Worstjes | ca. 750 g | Rooster*** | 4 |  | 3 | 15 |
| Kalfsvlees | 1 kg | open | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| *Lambout zonder been | 1,5 kg | open | 2 |  | 170-190 | 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.

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

**** 3 min. voorverwarmen.

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.

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

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd 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 |  | 210-230 | 50-60 |
| Kip in stukken | 250 g per stuk | Rooster* | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Kip, heel 1 tot 4 stuks | 1 kg per stuk | Rooster* | 2 |  | 210-230 | 60-80 |
| Eend | 1,7 kg | Rooster* | 2 |  | 200-220 | 90-100 |
| Gans | 3 kg | Rooster* | 2 |  | 190-210 | 100-120 |
| Babykalkoen | 3 kg | Rooster* | 2 |  | 200-220 | 80-100 |
| 2 kalkoenbouten | 800 g per stuk | Rooster* | 2 |  | 200-220 | 100-120 |

* Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Vis

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

| Vis | Gewicht | Servies | Hoogte | Verwar- mings- methode | Tempera- tuur °C, grillstand | Tijdsduur, minuten |
|-------------------------------------|-------------------|----------|--------|---|------------------------------------|-----------------------|
| Vis, gegrild | à 300 g | | 3 |  | 2 | 20-25 |
| Vis, gebraden | 1 kg | Rooster* | 2 |  | 190-210 | 45-50 |
| | 1,5 kg | open | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Vis in plakken, bijv. koteletten | 300 g per stuk | Rooster* | 4 |  | 2 | 20-25 |

* Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

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

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?

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

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

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

Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.

Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.

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

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

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

Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

| Gerecht | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwar- mings- methode | Tempera- tuur °C, grill | Tijdsduur minuten | |
|--|-----------------------------|-----------|------------------------------|-------------------------------|----------------------|------|
| Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit) | Ovenschaal | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 | |
| Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé) | Vuurvaste schaal | 3 | ☐ | 210-230 | 30-40 | |
| Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin) | Ovenschaal of braadslede | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 | |
| Brood roosteren | 4 stuks 12 stuks | Rooster | 5 | ☐ | 3 | 6-7 |
| | | | 5 | ☐ | 3 | 4-5 |
| Toast gratineren | 4 stuks 12 stuks | Rooster** | 4 | ☐ | 3 | 7-10 |
| | | | 4 | ☐ | 3 | 5-8 |

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

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 | | Hoogte | Verwar- mings- methode | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|------------------------------|---------|--------|---|-------------------|-----------------------|
| Strudel met vruchtenvulling* | Plaat | 3 |  | 200-220 | 30-40 |
| Patates frites* | Plaat | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza* | Rooster | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza, stokbrood* | Rooster | 3 |  | 200-220 | 20-25 |

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

Bijzondere gerechten

Met dit apparaat kunt u temperaturen tussen de 50 en 270 °C instellen. Hiermee lukt romige yoghurt bij 50 °C net zo goed als luchtig gistdeeg.

Yoghurt

Melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en laten afkoelen tot 50 °C. 150 g yoghurt erdoor roeren. In koppen of kleine twist-off glazen doen en afgedekt op het rooster plaatsen. 5 Minuten op 50 °C voorverwarmen. Vervolgens bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

Het gistdeeg zoals gebruikelijk voorbereiden. In een hittebestendige vorm van keramiek doen en afdekken. De binnenruimte 5 minuten voorverwarmen. Apparaat uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Bereiding

| Gerecht | Vormen | Hoogte | Verwar- mings- methode | Temperatuur in °C | Tijdsduur |
|-----------------------|--|--|---|--|----------------------|
| Yoghurt | koppen of twist-off glazen op het rooster zetten | 1 |  | 50 | 6 - 8 uur |
| Gistdeeg laten rijzen | hittebestendige vorm | op de bodem van de binnenruimte plaatsen |  | 50 °C voorverwarmen, apparaat uitschakelen, gistdeeg in de binnenruimte plaatsen | 5 min. 20-30 min. |

Inmaak

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.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

Was het grondig.

Doe niet teveel fruit of groente in de potten. De glazen randen eventueel nogmaals afnemen. Ze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

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.

Overtuig u ervan dat de inhoud van de potten goed borrelt, d.w.z. dat er veel belletjes opstijgen, voordat u de oven om- of uitschakelt.

Zo stelt u in

1. Braadslede op hoogte 2 inschuiven. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Functiekeuzeknop op onderwarmte zetten.
5. Temperatuurkeuzeknop op 170 tot 180 °C zetten.

Fruit inmaken

Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen, waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt. Schakel de oven uit.

| Fruit in 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 in de weckflessen luchtbelletjes opstijgen, de temperatuur verlagen tot ca. 120 tot 140 °C, afhankelijk van de groentesoort ca. 35 tot 70 minuten. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

| Groente met koud vocht in glazen potten van één liter | Wanneer het borrelen begint | 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 hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral wanneer graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas), bij de bereiding sterk worden verhit.

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

| | |
|----------------------------|---|
| Algemeen | Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide. |
| Bakken | Met boven-/onderwarmte max. 200 °C, |
| Koekjes | Met boven-/onderwarmte max. 190 °C Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen. |
| Patates frites uit de oven | Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen. |

Testgerechten

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

Conform EN/IEC 60350.

Bakken

Bij bedekte appeltaart de donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Gebak in springvormen van blik:
met boven- en onderwarmte ☐ op 1 niveau bakken.
Gebruik de bakplaat in plaats van het rooster en plaats hier de springvormen in.

| Gerecht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|-----------------------|-------------------------------------|--------|---|-------------------|----------------------|
| Sprits | Bakplaat | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Small cakes, 20 stuks | Bakplaat | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Waterbiscuit | Springvorm op het rooster | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Plaatgebak met gist | Bakplaat | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| Donkere appeltaart | Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm | 1 |  | 190-210 | 70-80 |

Grillen

Legt u levensmiddelen direct op het rooster, plaats dan ook de bakplaat op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

| Gerecht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Grillstand | Tijdsduur in minuten |
|--|----------------------|--------|---|------------|----------------------|
| Toast roosteren 10 minuten voorverwarmen | Rooster | 5 |  | 3 | 1-2 |
| Beefburger, 12 stuks* | Rooster | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Na 2/3 van de tijd keren.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HC422210
9000 527147
SE • nl • 211289