

SIEMENS



Fornuis

HA724.60E

siemens-home.com/welcome

[nl] Gebruiksaanwijzing

Register
your
product
online

Inhoudsopgave

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Belangrijke veiligheidsvoorschriften | 4 | Acrylamide in levensmiddelen | 25 |
| Oorzaken van schade | 6 | Testgerechten | 26 |
| Overzicht..... | 6 | Bakken | 26 |
| Schade aan de oven | 6 | Grillen..... | 26 |
| Schade aan de schuiflade | 6 | | |
| Opstellen en aansluiten | 7 | | |
| Voor de installateur | 7 | | |
| Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen..... | 7 | | |
| Uw nieuwe apparaat | 8 | | |
| Algemeen | 8 | | |
| Kookplaat | 8 | | |
| Bedieningspaneel | 9 | | |
| De binnenruimte..... | 9 | | |
| De toebehoren | 10 | | |
| Toebehoren plaatsen | 10 | | |
| Extra toebehoren..... | 10 | | |
| Klantenservice-artikelen..... | 11 | | |
| Voor het eerste gebruik | 11 | | |
| De oven opwarmen | 11 | | |
| Toebehoren reinigen | 11 | | |
| Kookplaat instellen | 12 | | |
| Zo stelt u in | 12 | | |
| Grote kookzone met twee ringen en braadzone | 12 | | |
| Kooktabel | 12 | | |
| Oven instellen | 13 | | |
| Verwarmingsmethode en temperatuur | 13 | | |
| Snelvoorverwarming | 13 | | |
| Onderhoud en reiniging | 14 | | |
| Schoonmaakmiddelen | 14 | | |
| De ovenwagen verwijderen..... | 15 | | |
| Deurruiten verwijderen en inbrengen..... | 15 | | |
| Wat te doen bij storingen? | 16 | | |
| Storingstabel | 16 | | |
| Ovenlamp aan het plafond vervangen | 16 | | |
| Glazen afscherming..... | 16 | | |
| Servicedienst | 17 | | |
| E-nummer en FD-nummer..... | 17 | | |
| Energie- en milieutips | 17 | | |
| Energie besparen met de oven | 17 | | |
| Energie besparen met de kookplaat..... | 17 | | |
| Milieuvriendelijk afvoeren | 17 | | |
| Voor u in onze kookstudio uitgetest | 18 | | |
| Gebak..... | 18 | | |
| Tips voor het bakken | 20 | | |
| Vlees, gevogelte, vis..... | 20 | | |
| Tips voor het braden en grillen | 22 | | |
| Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast | 23 | | |
| Kant-en-klaar producten | 23 | | |
| Bijzondere gerechten..... | 24 | | |
| Ontdooien..... | 24 | | |
| Drogen | 24 | | |
| Inmaak | 25 | | |

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.siemens-home.com en in de online-shop: www.siemens-eshop.com

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toestel goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet geschikt voor het gebruik met een externe wekker of afstandsbediening.

Maak voor de bescherming van kinderen geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of tralies. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt erg heet, brandbare materialen kunnen snel vlam vatten. Bewaar of gebruik geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder of in de nabijheid van de oven. Bewaar geen brandbare voorwerpen in of op de oven.
- Het oppervlak van de schuiflade kan erg heet worden. Bewaar alleen oventoebehoren in de schuiflade. Ontvlambare en brandbare voorwerpen mogen niet in de ovenlade worden opgeborgen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatmijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken van het apparaat heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

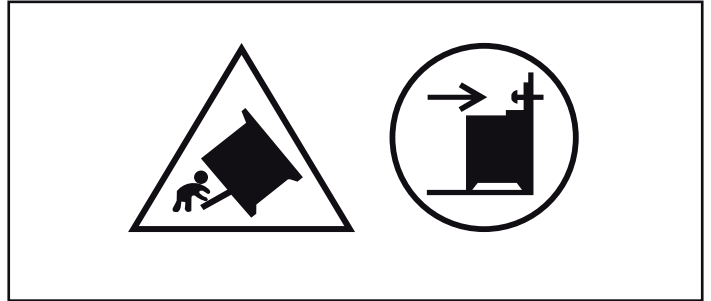
Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte

springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kantelgevaar!



Waarschuwing: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet een kantelbeveiliging worden gemonteerd. Lees de montage-instructies door.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

| 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. |
| | Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek. | Controleer uw kook- en bakgerei. |
| Verkleuringen | Ongeschikte reinigingsmiddelen | Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. |
| | Slijtage van pannen (bijv. aluminium) | Til de pannen tijdens het verplaatsen op. |
| Defecten aan het oppervlak | Suiker, zeer suikerhoudende gerechten | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. |

Schade aan de oven

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.

- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Schade aan de schuiflade

Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in de schuiflade. Deze kan beschadigd raken.

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 toestel verkeerd wordt aangesloten, heeft u geen recht op garantie.

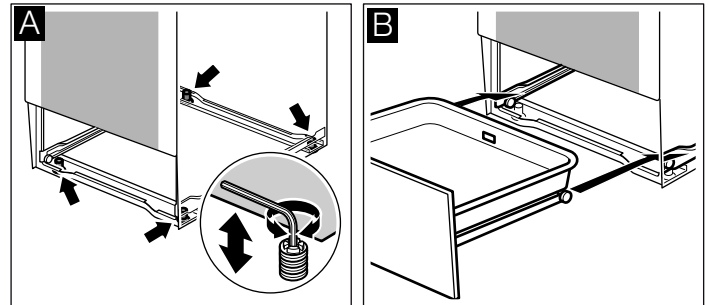
Voor de installateur

- De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit niet noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.
- Elektrische veiligheid: het fornuis is een apparaat van veiligheidsklasse I en mag alleen met een gearde aansluiting worden gebruikt.
- Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig te worden gebruikt.

Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Plaats het fornuis direct op de grond.

1. Trek de ovenlade naar buiten en haal deze er naar boven uit. Aan de voor- en achterkant van de steun bevinden zich stelvoeten.
2. Draai de stelvoeten zo nodig met een zeskant sleutel omhoog of omlaag tot het fornuis waterpas staat (Afbeelding A).
3. Breng de ovenlade weer in (Afbeelding B).



Aanwijzing: De lade is voorzien van slipvaste bekleding. Deze voorkomt dat het hierin opgeslagen ovengerei bij het openen en sluiten van de lade verschuift.

Bevestiging aan de wand

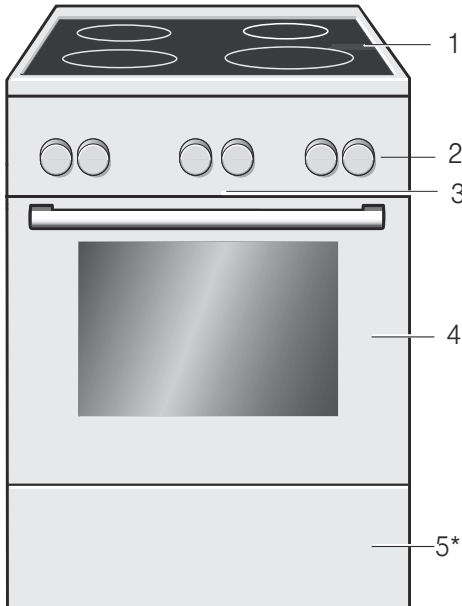
Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over het apparaat, de functies en de toebehoren.

Algemeen

De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Toelichting

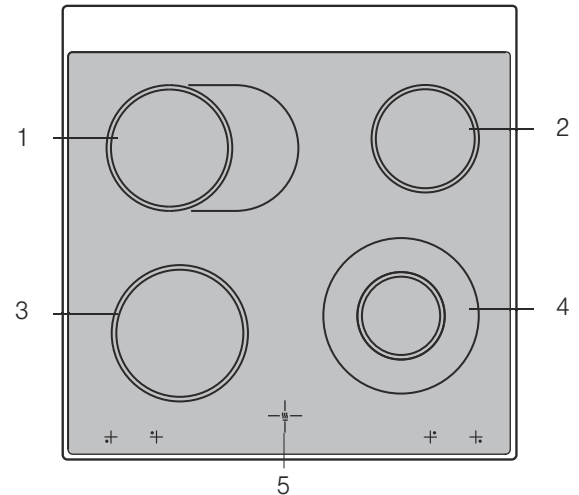
| | |
|----|--------------------|
| 1 | Kookplaat** |
| 2 | Bedieningspaneel** |
| 3 | Koelventilator |
| 4 | Ovendeur** |
| 5* | Ovenlade** |

* Optioneel (beschikbaar voor enkele apparaten)

** Al naargelang het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.

Kookplaat

Hier krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Toelichting

| | |
|---|--|
| 1 | Kookzone 17 cm of braadzone 17 x 26 cm |
| 2 | Kookzone 14,5 cm |
| 3 | Kookzone 18 cm |
| 4 | Tweekringskookzone 21 en 12 cm |
| 5 | Restwarmte-indicatie |

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 is afgekoeld.

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

Bedieningspaneel

Al naargelang apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.










Schakelaars

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

Functiekeuzeknop

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

U kunt de functiekeuzeknoppen naar rechts of naar 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. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden. |
|  3D-hetelucht* | Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven. |
|  Pizzastand | Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld. |
|  Onderwarmte | Inkoken en nabakken of narooستن. De hitte komt van onderen. |
|  Circulatiegrillen | Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht. |
|  Grill, klein | Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet. |
|  Grill, groot | Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. |
|  Ontdooien | Ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht. |
|  Snelvoorverwarming | Snel voorverwarmen van de oven zonder toebehoren. |

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop



Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur en de grillstand instellen.

| Standen | Functie |
|------------|---|
| ● | Nulstand Oven niet heet. |
| 50-270 | Temperatuurbereik De temperatuurweergave is in °C. |
| •, ••, ••• | Grillstanden Grillstanden voor de grill, klein  en groot  oppervlak. • = Stand 1, zwak •• = Stand 2, gemiddeld ••• = Stand 3, sterk |

Als de oven opwarmt, brandt het controlelampje op het bedieningspaneel. Als het opwarmen wordt onderbroken, gaat het symbool uit. Bij sommige instellingen brandt het symbool niet.

Kookzoneknoppen

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

| Stand | Betekenis |
|--|---|
| 0 | Nulstand De kookzone is uitgeschakeld. |
| 1-9 | Kookstanden 1 = laagste stand 9 = hoogste stand |
|  Extra inschakeling | De braadzone inschakelen |
|  Extra inschakeling | De grote kookzone met twee ringen inschakelen |

Wanneer u een kookzone inschakelt, brandt het indicatielampje.

De binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

Koelventilator

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

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

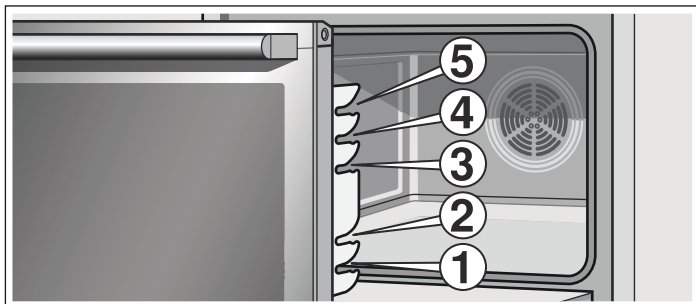
De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

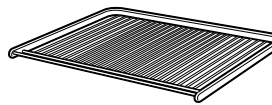
Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes met de ovenwagen in de binnenruimte plaatsen.



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

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.



Emaillen bakplaat

Voor gebak en koekjes.



Braadslede

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

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaak. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid en de online-bestelmogelijkheid van extra toebehoren varieert in de verschillende landen, zie hiervoor de verkoopdocumentatie.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop alstublieft de precieze aanduiding (E-nr.) van uw toestel aan.

| Extra toebehoren | HZ nummer | Gebruik |
|--|-----------|---|
| Rooster | HZ344002 | Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten. |
| Emaillen bakplaat | HZ341002 | Voor gebak en koekjes. |
| Braadslede | HZ342002 | Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. |
| Inzetrooster | HZ324000 | Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruiwend vet en vleessap worden opgevangen. |
| Bakplaat, vanaf de zijkant uittrekbaar | HZ341672 | Voor gebak en koekjes. Bakken op 2 niveaus: houder op hoogte 1 Bakken op 3 niveaus: houder aanbrengen op hoogte 3. De bakplaat kan men links of rechts uittrekken. De bakplaat met de schuine kant naar de ovenwagen op de houder leggen. |
| Grillplaat | HZ325000 | 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 gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster. |
| Pizzaplaat | HZ317000 | 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 | HZ327000 | 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. |
| Emaillen bakplaat met antiaanbaklaag | HZ341012 | Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. |
| Braadslede met antiaanbaklaag | HZ342012 | Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen gemakkelijker van de braadslede worden losgemaakt. |

| Extra toebehoren | HZ nummer | Gebruik |
|----------------------------|-----------|---|
| Braadpan met inzetrooster | HZ343002 | Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden. |
| Deksel voor de braadpan | HZ333001 | Het deksel maakt er een echte braadpan van. |
| Glazen braadpan | HZ915001 | De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat. |
| Zelfreinigende zijwanden | | |
| Apparaten met één ovenlamp | HZ349020 | Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte tijdens het gebruik vanzelf wordt gereinigd, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen. |
| Wasemfilter | HZ329000 | Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor toestellen met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. HE36BD560) |
| Systeem-stoomapparaat | HZ24D400 | Voor het gezond klaarmaken van groente en vis. |

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in


de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

| | | |
|---|--------------------|---|
| Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken | Artikel-nr. 311134 | Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt. |
| Oven-grillreiniger-gel | Artikel-nr. 463582 | Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos. |
| Microvezeldoek met honingraatstructuur | Artikel-nr. 460770 | Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil. |
| Deurbeveiliging | Artikel-nr. 612594 | Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht. |


Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles 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- en onderwarmte  op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en 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 leest u hoe u de kookzones kunt instellen. 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 stand

Stand 9 = hoogste stand.

Wanneer u een kookzone inschakelt, brandt het indicatielampje.

Grote kookzone met twee ringen en braadzone

Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen.

Extra inschakelen van het grote vlak

De kookzoneknop op stand 9 draaien - u voelt hier een lichte weerstand - verder draaien tot het symbool ☉/☉/☉/☉ = grote

kookzone met twee ringen of braadzone
Vervolgens direct naar de gewenste kookstand terugdraaien.

Terugschakelen naar het kleine vlak

Kookzoneknop op 0 draaien en opnieuw instellen.

Op de kleine kookzone met twee ringen kunt u bijzonder goed kleine hoeveelheden opwarmen.

Attentie!

Nooit verder dan het symbool ☉/☉/☉/☉ op 0 draaien.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

| | Doorkookstand | Doorkookduur in minuten |
|---|---------------|-------------------------|
| Smelten | | |
| Chocolade, couverture, gelatine, | 1 | - |
| boter | 1-2 | - |
| Opwarmen en warmhouden | | |
| Eenpansgerecht (bijv. linsenschotel) | 1-2 | - |
| 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 hoeveelheid water) | 3 | 15-30 min. |
| In de schil gekookte aardappels | 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. |
| Garen in de snelkookpan | 3-4 | - |
| Suddereren | | |
| Rollades | 3-4 | 50-60 min. |
| Stoofvlees | 3-4 | 60-100 min. |
| Goulash | 3-4 | 50-60 min. |

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

| | Doorkookstand | Doorkookduur in minuten |
|--|---------------|-------------------------|
| Braden** | | |
| Schnitzel, on/gepaneerd | 6-7 | 6-10 min. |
| Schnitzel, 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

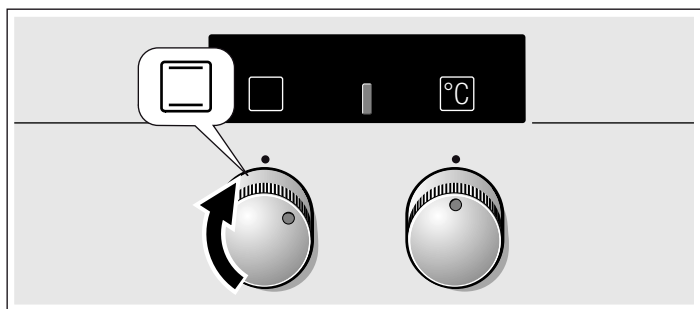
Oven instellen

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.

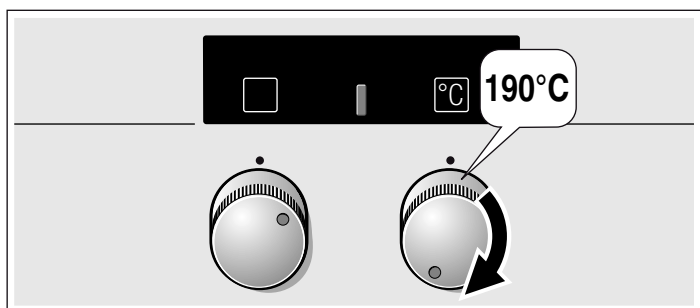
Verwarmingsmethode en temperatuur

Het voorbeeld in de afbeelding: boven- en onderwarmte  bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen


U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. De functiekeuzeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.

Na enkele seconden begint de oven op te warmen. Nu brandt het indicatielampje.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje gaat uit. Plaats uw gerecht in de oven en stel de gewenste verwarmingsmethode in.

Snelvoorverwarming afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

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.
- Schaduwen 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 ovensprays 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 | Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glaskeramik. Reiniging: schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. 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. |
| 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. |
| Bodem van de ovenwagen | Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. |
| Glazen afscherming van de ovenlamp | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. |
| Dichting Niet afnemen! | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren. |
| Toebehoren | Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. |
| Ovenlade | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. |

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zeer poreus keramiek. Spetters van het bakken en braden worden hiervan opgezogen en afgebroken terwijl de oven in gebruik is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven wordt gebruikt, des te beter het resultaat.

Wanneer er ook na herhaald gebruik nog vuil zichtbaar is, gaat u als volgt te werk:

1. Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte zorgvuldig schoonmaken.
2. 3D-hetelucht  instellen.
3. De lege, gesloten oven gedurende ongeveer 2 uur op maximale temperatuur houden.

De keramiekbedekking wordt geregenereerd. Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, met water of een zachte doek verwijderen.

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

Attentie!

- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- Behandel de keramiekbedekking nooit met ovenreiniger. Komt hier per ongeluk ovenreiniger op, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

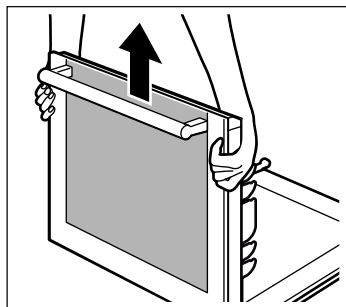
Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

De ovenwagen verwijderen.

Om de binnenruimte gemakkelijker te reinigen kunt u de ovenwagen eruit halen. De ovenwagen tot de aanslag naar buiten trekken. Links en rechts vastpakken, licht optillen en verwijderen. Voorzichtig op een recht vlak neerzetten. Aan de onderkant van de ovenbodem bevinden zich gevoelige onderdelen.



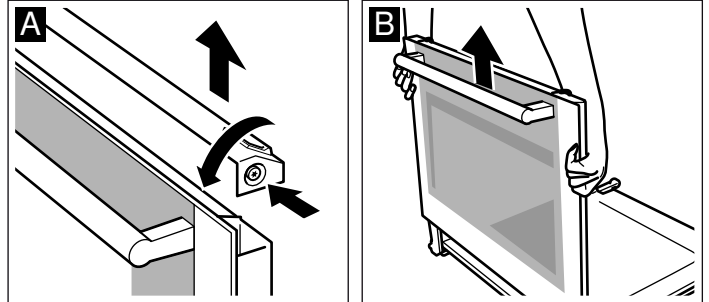
Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

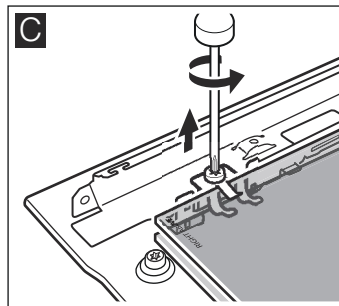
Let er bij het verwijderen van de binnenruiten op in welke volgorde u de ruiten eruit neemt. U brengt de ruiten weer in de juiste volgorde in door te letten op het nummer dat erop staat.

Verwijderen

1. Ovenwagen eruit schuiven.
2. Afscherming aan de bovenkant van de ovenwagen eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Ruiten links en rechts vasthouden, iets naar voren kantelen en er naar boven uittrekken (Afbeelding B). Met de greep naar beneden op een doek leggen. De binnenste ruit met de inhanghaken blijft op de ovenwagen.



4. Borgveren rechts en links losschroeven (Afbeelding C). Bovenste ruit eruit nemen en de klemmen verwijderen om hem schoon te maken.



5. Onderste ruit eruit nemen.

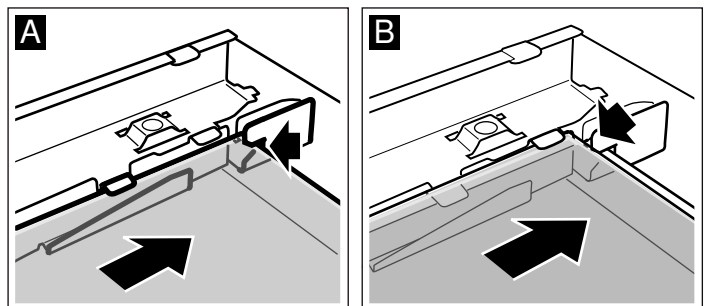
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

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

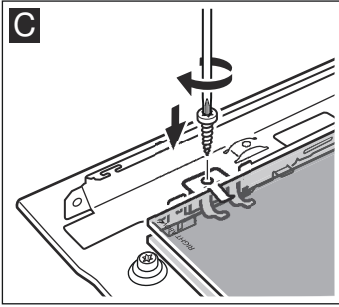
Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat bij beide ruiten "right above" linksonder ondersteboven staat.

1. Onderste ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Bovenste ruit inschuiven (Afbeelding B).



3. Borgveren rechts en links op de bovenste ruit zo aanbrengen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden. Beide veren weer vastschroeven (Afbeelding C).



4. Ruiten in de houder van de ovenwagen plaatsen.
 5. Afscherming plaatsen en vastschroeven. Kan de afscherming niet worden vastgeschroefd, ga dan na of de ruiten juist in de houder zitten.
 6. Ovenwagen sluiten.

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

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingstabel

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.

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing/aanwijzing |
|----------------------------|---|---|
| De oven functioneert niet. | De zekering is defect. De stroom is uitgevallen. | Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is. 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.

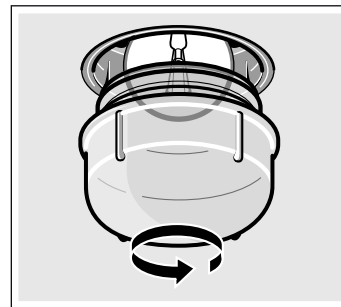
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



3. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. 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 apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovenwagen. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

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

Service dienst

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

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.

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 tijdens 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 bodem van de pan 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.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

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 binnenruimte worden geplaatst.
Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. 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.
Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannelap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht  bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

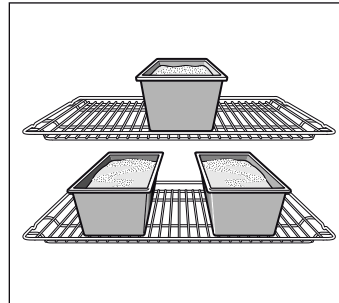
- Bakplaat: hoogte 5

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



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. Vormen van silicone 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.

| Gebak in vormen | Vorm | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|--------------------------|--------|---|-------------------|----------------------|
| Cake, eenvoudig | Krans-/rechthoekige vorm | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| | 3 cakevormen | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Cake, fijn | Krans-/rechthoekige vorm | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Taartbodem, roerdeeg | Vorm vruchtentaartbodem | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Vruchtentaart fijn, roerdeeg | Springvorm/tulbandvorm | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Biscuittaart | Springvorm | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Bodem zandtaartdeeg met rand | Springvorm | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Vruchten- of kwarktaart, bodem van zandtaartdeeg* | Springvorm | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Zwitserse vruchtentaart | Pizzaplaat | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Hartig gebak (bijv. quiche/uientaart)* | Springvorm | 1 |  | 180-200 | 50-60 |
| Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen) | Pizzaplaat | 1 |  | 250-270 | 10-15 |

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

| Gebak op de plaat | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|--|-----------------------|--------|--------------------|-------------------|----------------------|
| Roer- of gistdeeg met droge bedekking | Bakplaat | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 150-170 | 35-45 |
| Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten | Braadslede | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| Zwitserse vruchtentaart | Braadslede | 2 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Biscuitrol (voorverwarmen) | Bakplaat | 2 | ☐ | 190-210 | 15-20 |
| Broodvlecht van 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 | Braadslede | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Börek | Braadslede | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Pizza | Bakplaat | 2 | ☐ | 220-240 | 15-25 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 180-200 | 35-45 |

| Klein gebak | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|------------------------|--------------------------|--------|--------------------|-------------------|----------------------|
| Koekjes | Bakplaat | 3 | ☒ | 140-160 | 15-25 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Sprits (voorverwarmen) | Bakplaat | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplaat | 3 | ☒ | 140-150 | 30-40 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 35-50 |
| Bitterkoekjes | Bakplaat | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1 | ☒ | 100-120 | 40-50 |
| Schuimgebak | Bakplaat | 3 | ☒ | 80-100 | 130-150 |
| Deeg van bijv. soesjes | Bakplaat | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Bladerdeeggebak | Bakplaat | 3 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1 | ☒ | 160-180 | 35-45 |
| Gistdeeggebak | Bakplaat | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 170-190 | 25-35 |

Brood en broodjes

Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen als er niets anders is aangegeven.

Giet nooit water in de hete oven.

Bij het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

| Brood en broodjes | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|--------------------------------|-----------------------|--------|--------------------|-------------------|----------------------|
| Gistbrood van 1,2 kg bloem | Braadslede | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem | Braadslede | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Broodjes (niet voorverwarmen) | Bakplaat | 3 | ☐ | 210-230 | 20-30 |
| Broodjes van gistdeeg, zoet | Bakplaat | 3 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | ☒ | 160-180 | 20-30 |

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 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. |
| Het gebak 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. |
| Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen. | De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes. |
| Het gebak wordt te donker aan de bovenkant. | Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer. |
| Het gebak is te droog. | 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 een kortere baktijd aan. |
| Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen). | 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. Gebruik bij kwetsbaar gebak 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. |
| U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste. | Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn. |
| 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

Vormen

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

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, 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.

Opgaven in de tabellen:
Vorm zonder deksel = open
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

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 gaat langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na 2/3 van de bereidingstijd.

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.

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

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

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 vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. 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 | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C, grillstand | Tijdsduur in minuten |
|---|-----------------|----------------------|--------|--|-------------------------------|----------------------|
| Rundvlees | | | | | | |
| Gestoofd rundvlees | 1,0 kg | gesloten | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Runderfilet, medium | 1,0 kg | open | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Rosbief, medium | 1,0 kg | open | 1 |  | 210-230 | 50 |
| Steaks, medium, 3 cm dik | | Rooster | 5 |  | 3 | 15 |
| Kalfsvlees | | | | | | |
| Gebraden kalfsvlees | 1,0 kg | open | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| Varkensvlees | | | | | | |
| Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk) | 1,0 kg | open | 1 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. schouder) | 1,0 kg | open | 1 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 180 |
| Casselerrib met been | 1,0 kg | gesloten | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Lamsvlees | | | | | | |
| Lamsbout zonder been, medium | 1,5 kg | open | 1 |  | 150-170 | 120 |
| Gehakt | | | | | | |
| Gehakt | van 500 g vlees | open | 1 |  | 170-190 | 70 |
| Worstjes | | | | | | |
| Worstjes | | Rooster | 4 |  | 3 | 15 |

Gevogelte









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

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na $\frac{2}{3}$ van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.

Prik bij eind of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.

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

| Gevogelte | Gewicht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|-----------------|------------|----------------------|--------|---|-------------------|----------------------|
| Kip, heel | 1,2 kg | Rooster | 2 |  | 200-220 | 60-70 |
| Poularde, heel | 1,6 kg | Rooster | 2 |  | 190-210 | 80-90 |
| Kip, gehalveerd | elk 500 g | Rooster | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Stukken kip | elk 300 g | Rooster | 3 |  | 200-220 | 30-40 |
| Eend, heel | 2,0 kg | Rooster | 2 |  | 170-190 | 90-100 |
| Gans, heel | 3,5-4,0 kg | Rooster | 2 |  | 160-170 | 110-130 |
| Kalkoen, heel | 3,0 kg | Rooster | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| Kalkoenbout | 1,0 kg | Rooster | 2 |  | 180-200 | 90-100 |

Vis

Keer visstukken na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een

ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabiel.

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

| Vis | Gewicht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C, grillstand | Tijdsduur in minuten |
|----------------------|---------------|----------------------|--------|---|-------------------------------|----------------------|
| Vis, heel | elk ca. 300 g | Rooster | 2 |  | 3 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rooster | 2 |  | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Rooster | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Viskotelet, 3 cm dik | | Rooster | 3 |  | 2 | 20-25 |

Tips voor het braden en grillen




| | |
|--|--|
| Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel. | Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan. |
| Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is? | Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig. |
| Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand. | Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. |
| Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand. | Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe. |
| Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig. | Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe. |
| Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp. | 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. |

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingsstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.


















| Gerecht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|--|----------------------|--------|--|-------------------|----------------------|
| Ovenschotels | | | | | |
| Ovenschotel, zoet | Ovenschaal | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Pastaschotel | Ovenschaal | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Gratin | | | | | |
| Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog | 1 ovenschaal | 2 |  | 160-180 | 60-80 |
| | 2 ovenschalen | 1+3 |  | 150-170 | 65-85 |
| Toast | | | | | |
| Toast grillen, 4 stuks | Rooster | 4 |  | 160-170 | 10-15 |
| Toast grillen, 12 stuks | Rooster | 4 |  | 160-170 | 15-20 |

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

| Gerecht | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|--------------------------------------|-----------------------|--------|--|-------------------|----------------------|
| Pizza, diepvries | | | | | |
| Pizza met dunne bodem | Braadslede | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| | Braadslede + rooster | 3+1 |  | 180-200 | 20-30 |
| Pizza met dikke bodem | Braadslede | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Braadslede + rooster | 3+1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Pizza baguette | Braadslede | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Braadslede | 3 |  | 180-200 | 10-20 |
| Pizza, gekoeld, voorverwarmen | Braadslede | 1 |  | 180-200 | 10-15 |
| Aardappelproducten, diepvries | | | | | |
| Frites | Braadslede | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 |  | 180-200 | 30-40 |
| Kroketten | Braadslede | 3 |  | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, gevulde aardappelflappen | Braadslede | 3 |  | 190-210 | 15-25 |
| Brood en banket, diepvries | | | | | |
| Broodjes, baguette | Braadslede | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| Zoute krakelingen | Braadslede | 3 |  | 200-220 | 10-20 |
| Brood en banket, voorgebakken | | | | | |
| Afbakbroodjes of -stokbrood | Braadslede | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| | Braadslede + rooster | 3+1 |  | 160-180 | 20-25 |
| Groenteballetjes, diepvries | | | | | |
| Vissticks | Braadslede | 2 |  | 200-220 | 10-15 |
| Kipsticks,-nuggets | Braadslede | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| Strudel, diepvries | | | | | |

| Gerecht | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---------|------------|--------|--------------------|-------------------|----------------------|
| Strudel | Braadslede | 3 | | 190-210 | 30-40 |

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

Yoghurt maken

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.

4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

| Gerecht | Vormen | Toebehoren | Verwarmingsmethode | Temperatuur | Tijdsduur |
|-----------------------|----------------------------|--|--------------------|--|---------------------------|
| Yoghurt | Koppen of Twist-Off potten | op de bodem van de binnenruimte plaatsen | | 50 °C | 5 m |
| | | | | 50 °C | 8 uur |
| Gistdeeg laten rijzen | Hittebestendige vorm | op de bodem van de binnenruimte plaatsen | | 50 °C Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binnenruimte plaatsen | 5-10 min.. 20-30 min.. |

Ontdooien

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

| Diepvriesproducten | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C |
|---|------------|--------|--------------------|--|
| bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak | Rooster | 2 | | De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld |

Drogen

Met 3D-hetelucht kunt u uitstekend drogen.

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

Laat ze goed afdruipe en droog ze af.

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

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

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

| Vruchten en kruiden | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur | Tijdsduur |
|------------------------------|----------------------|--------|--------------------|-------------|--------------|
| 600 g appelringen | Braadslede + rooster | 3+1 | | 80 °C | ca. 5 uur |
| 800 g stukjes peer | Braadslede + rooster | 3+1 | | 80 °C | ca. 8 uur |
| 1,5 kg kwetsen of pruimten | Braadslede + rooster | 3+1 | | 80 °C | ca. 8-10 uur |
| 200 g panklare keukenkruiden | Braadslede + rooster | 3+1 | | 80 °C | ca. 1½ uur |

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen 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.

Attentie!

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

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

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Vorbereiden

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.

3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.

4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. * Braadslede op hoogte 2 plaatsen. 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. Onderwarmte instellen.
5. Temperatuur op 170 tot 180 °C instellen

Inmaak

Fruit

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.

| 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

Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente

ca. 35 tot 70 m. 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

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

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

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites,

toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

| | |
|--------------------|---|
| Algemeen | <ul style="list-style-type: none">■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide. |
| Bakken | Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C. |
| Koekjes | Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen. |
| Frites uit de oven | Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. 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.

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen.

Sprits:

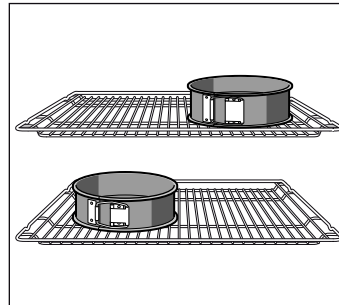
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:

Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:

Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:

Met boven- en onderwarmte ☐ op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Aanwijzing: Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

| Gerecht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|------------------------------|-------------------------------------|--------|--------------------|-------------------|----------------------|
| Sprits, voorverwarmen* | Bakplaat | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplaat | 3 | ☒ | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplaat + braadslede | 1+3 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 1+3+5 | ☒ | 130-140 | 40-55 |
| Small cakes, voorverwarmen* | Bakplaat | 3 | ☐ | 150-170 | 20-35 |
| | Bakplaat | 3 | ☒ | 150-170 | 20-35 |
| | Bakplaat + braadslede | 1+3 | ☒ | 140-160 | 30-45 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 1+3+5 | ☒ | 130-150 | 35-55 |
| Waterbiscuit, voorverwarmen* | Springvorm op het rooster | 2 | ☐ | 160-170 | 30-40 |
| | Springvorm op het rooster | 2 | ☒ | 160-170 | 25-40 |
| Donkere appeltaart | Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm | 1 | ☐ | 170-190 | 80-100 |
| | 2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm | 1+3 | ☒ | 170-190 | 70-100 |

* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

* Na 2/3 van de tijd keren



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9001038810 950506