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



HB 750.50
HB 750.40

nl

9000 073 517

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten 5

Voor het inbouwen 5

Veiligheidsvoorschriften 5

Oorzaken van schade 6

Uw nieuwe fornuis 7

Het bedieningspaneel 7

Functiekeuzeknop 8

Temperatuurkeuzeknop 9

Bedieningstoetsen en display 10

Indrukbare schakelaars 10

Verwarmingsmethoden 11

Oven en toebehoren 13

Koelventilator 16

Voor het eerste gebruik 16

De oven opwarmen 16

Toebehoren voorreinigen 17

De oven instellen 17

Zo stelt u in 17

De oven moet automatisch uitschakelen 18

De oven schakelt automatisch in en uit 19

Restwarmteindicatie 20

Snelvoorverwarming 21

Zo stelt u in 21

Inhoudsopgave

Tijd **22**

Zo stelt u in 22

Wekker **23**

Zo stelt u in 23

Basisinstellingen **24**

Basisinstellingen wijzigen 25

Kinderslot **26**

Automatische tijdsbegrenzing **26**

Automatische zelfreiniging **27**

Zo stelt u in 28

De zelfreiniging moet automatisch in- en uitschakelen 29

Wanneer de oven is afgekoeld 30

Onderhoud en reiniging **30**

Buitenzijde apparaat 30

Oven 31

Reiniging van de ovenruiten 32

Afdichting 34

Toebehoren 34

Wat te doen bij storingen? **34**

Ovenlamp vervangen 35

Klantenservice **36**

De verpakking en uw oude apparaat **37**

Inhoudsopgave

Tabellen en tips 37

Taart, cake en gebak 37

Tips voor het bakken 40

Vlees, gevogelte, vis 42

Tips voor het braden en grillen 45

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast 46

Kant-en-klare diepvriesproducten 46

Ontdooien 47

Drogen 48

Inmaken 48

Tips voor het sparen van energie 50

Acrylamide in levensmiddelen 51

Wat kunt u doen? 51

Testgerechten 52

Hierop moet u letten

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Veiligheids-voorschriften

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

Hete oven



De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.
Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.
Verbrandingsgevaar!
Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.
Brandgevaar!

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

Reparaties



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

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

Automatische zelfreiniging



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

Nooit brandbare spullen, zoals theedoeken, aan de deurgreep hangen. Risico van brand! Het fornuis wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet van buiten. Houd kinderen uit de buurt.

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

Oorzaken van schade

Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie.
Er onstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

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

Vruchtensap

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

Afkoelen met open ovendeur

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

Sterk vervuilde ovendichting

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

Ovendeur als zitting

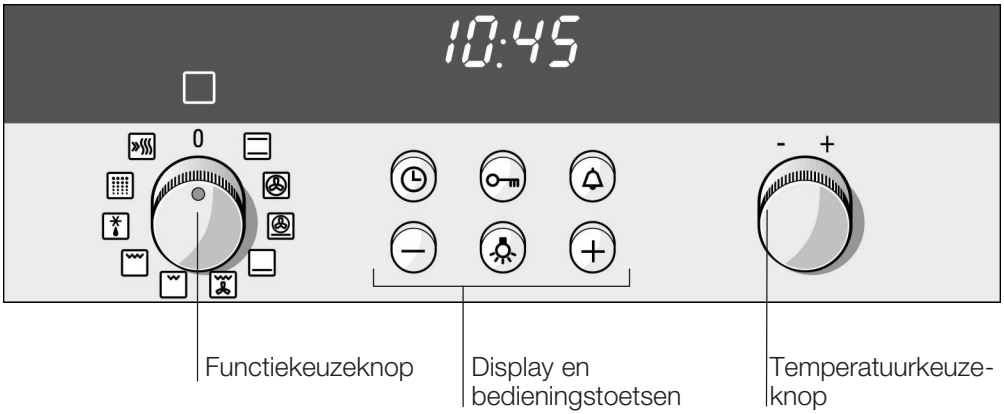
Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

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

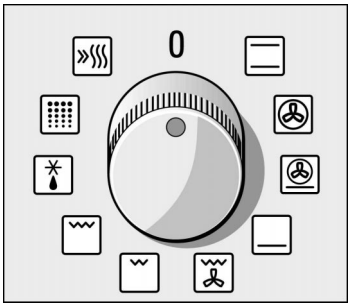
Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Functiekeuzeknop

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



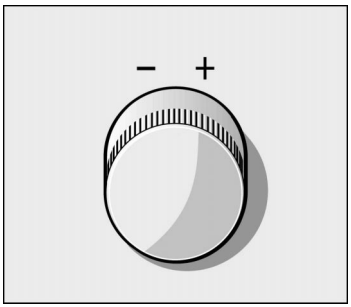
Standen	
	Boven- en onderwarmte
	3D-hetelucht*
	Hetelucht intensief / pizzastand
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen
	Vlakgrillen, klein
	Vlakgrillen, groot
	Ontdooien
	Automatische zelfreiniging
	Snelvoorverwarming

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

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, brandt het lampje in de oven.

Temperatuur-keuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur, grillstanden en reinigingsstanden voor de oven in.



Temperatuur	
20 - 300	temperatuurbereik in ºC

Grill	
1	grill zwak
2	grill gemiddeld
3	grill sterk

Reiniging	
1	reiniging licht
2	reiniging gemiddeld
3	reiniging intensief

Grill- en reinigingsstanden

De standen 1, 2 en 3 gelden voor het vlakgrillen klein en groot en de automatische zelfreiniging.

N.B.

Bij de verwarmingsmethoden 3D-hetelucht en hetelucht intensief is de maximale temperatuur 275 ºC.

Bedieningstoetsen en display



Toets Tijd ◷	Hiermee stelt u de tijd, ovenduur I→I en eindtijd →I in.
Toets Sleutel O-m	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
Toets Wekker 🔔	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Min -	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Ovenlamp	Hiermee schakelt u de lamp in de oven in en uit.
Toets Plus +	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.



Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen. De verwarmingscontrole onder de temperatuur-indicatie geeft de temperatuurstijging of de restwarmte in de oven aan.

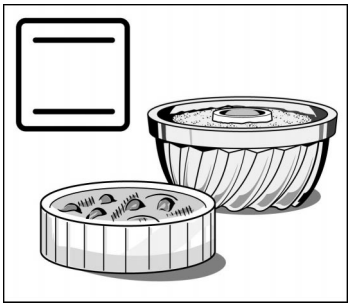
Indrukbare schakelaars

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

U kunt de schakelaars naar rechts of naar links draaien.

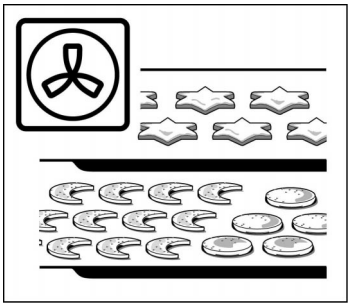
Verwarmings-methoden

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



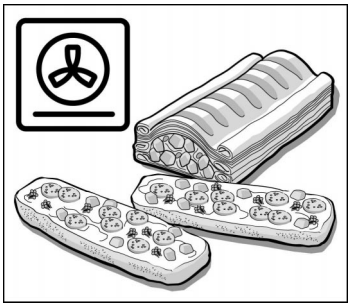
Boven- en onderwarmte

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



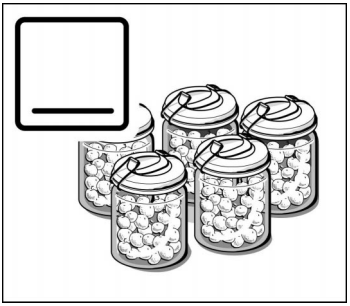
3D-hetelucht

Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de oven.
Met 3D-hetelucht kunt u gebak en pizza's bakken op twee niveaus. Koekjes en bladerdeeg kunt u op drie niveaus tegelijk bakken. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij onder- en bovenwarmte. Extra bakplaten kunt u krijgen in uw speciaalzaak.
3D-hetelucht is het meest geschikt om te drogen.



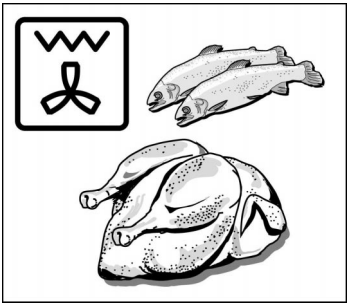
Hetelucht intensief / pizzastand

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



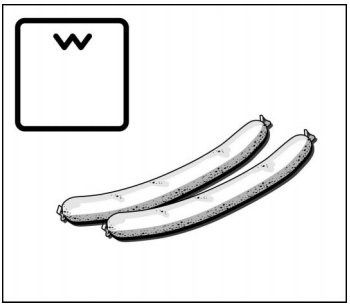
Onderwarmte

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



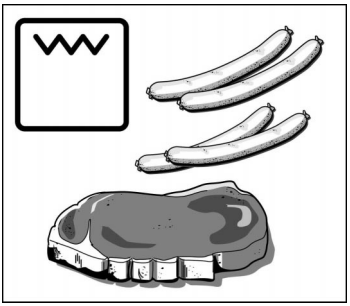
Circulatiegrillen

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



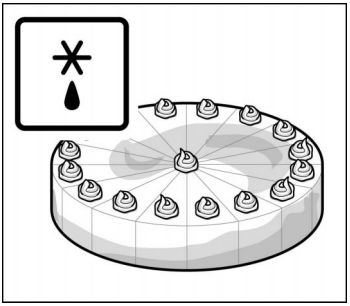
Vlakgrillen, klein

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



Vlakgrillen, groot

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



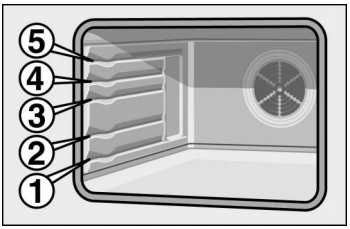
Ontdooien

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

N.B.

Om de warmte goed te verdelen, wordt bij verwarmingsmethoden met boven- of onderwarmte tijdens de opwarmfase de ventilator tijdelijk ingeschakeld.

Oven en toebehoren

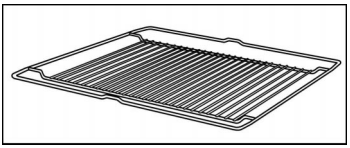


De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

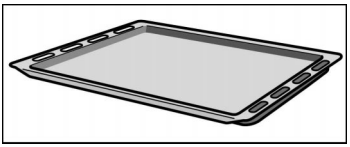
Toebehoren

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



Rooster HZ 334000

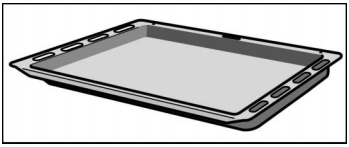
voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.



Emaillen bakplaat HZ 311630

voor gebak en koekjes.

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



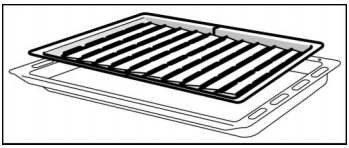
Braadslede HZ 332070

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.

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

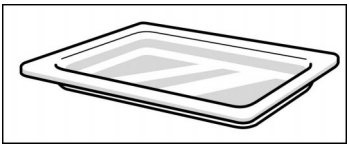
Extra toebehoren

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



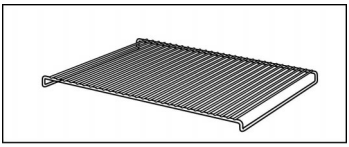
Grillplaat HZ 325070

om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, waardoor de oven niet te sterk vervuilt. De grillplaat alleen in de braadslede gebruiken.
Grillen op de grillplaat: gebruik dezelfde inschuifhoogte als voor het rooster.
De grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.



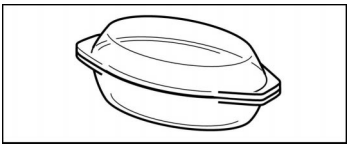
Glazen schaal HZ 336000

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



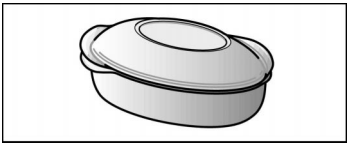
Rooster HZ 324000

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



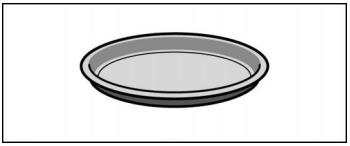
Glazen braadpan HZ915000

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



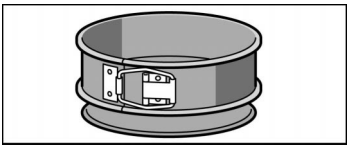
Metalen braadpan HZ 26000

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



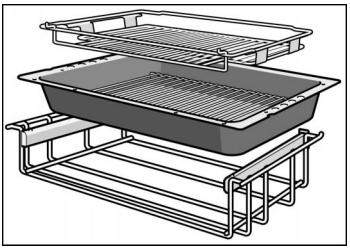
Pizzaplaat HZ 317000

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



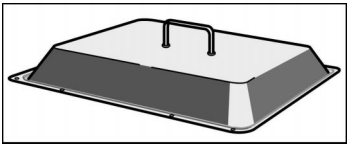
Bakvorm HZ 26001

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



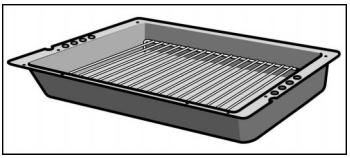
Uitschuifvoorziening HZ 333100

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



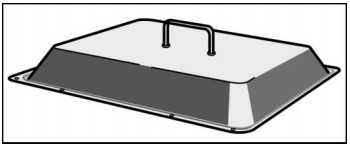
Deksel voor uitschuifvoorziening HZ 333101

maakt er een professionele braadpan van.



Braadpan HZ 333070

voor de bereiding van grote hoeveelheden.



Deksel voor pan HZ 333001

maakt er een professionele braadpan van.

Koelventilator

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

Voor het eerste gebruik

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

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

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

Wanneer op het display het symbool ◷ en drie nullen knipperen

Stel de tijd in.

1. Toets Tijd ◷ indrukken.
   12:00 Verschijnt en het symbool Tijd ◷ knippert.
2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

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

De oven opwarmen

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

Hiervoor gaat u als volgt te werk

1. Functiekeuzeknop op ⊟ zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

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

De oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven met de hand uitschakelen

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

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

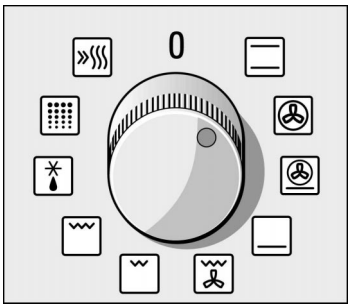
U kunt het gerecht bijv. ’s morgens in de oven zetten en zo instellen dat het ’s middags klaar is.

Tabellen en tips

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

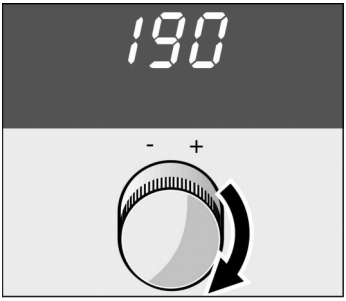
Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte ⊟, 190 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

In de temperatuurindicatie verschijnt de voorgestelde waarde voor deze verwamingsmethode.



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

Uitschakelen

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

Instelling wijzigen

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

Verwarmingscontrole

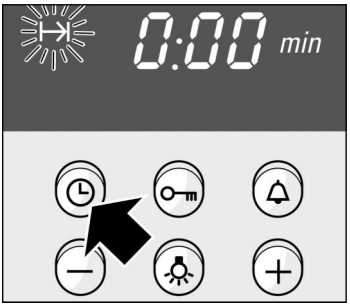


De verwarmingscontrole laat de temperatuurstijging in de oven zien. Wanneer alle velden vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in de oven te schuiven.
Bij het grillen verschijnt de verwarmingscontrole niet.

De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld: tijdsduur 45 minuten

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



3. De toets Tijd ◷ indrukken.
Het symbool Tijdsduur I→I knippert.



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

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Zet de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

De toets Tijd ◷ indrukken. Met toets + of toets – de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

Functiekeuzeknop uitzetten.

Instellingen opvragen

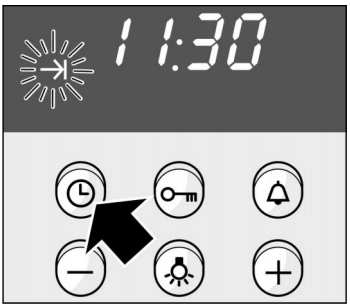
De eindtijd →| of tijd ◷ opvragen: de toets Tijd ◷ zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt. De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden.

De oven schakelt automatisch in en uit

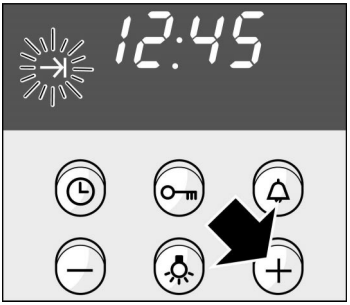
Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.

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



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



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

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Zet de functiekeuzeknop uit.

N.B.

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

Restwarmte–indicatie

Wanneer u de oven uitschakelt, kunt u aan de verwarmingscontrole de restwarmte in de oven aflezen.
Wanneer alle velden vol zijn, is de temperatuur van de oven ca. 300 °C.

Als de temperatuur tot circa 60 °C is gedaald, gaat de verwarmingscontrole uit.

Restwarmte gebruiken

Met de restwarmte kunt u gerechten in de oven warmhouden.

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

Snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

Zo stelt u in

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

Na enkele seconden start de oven. Op het display knippert het symbool ».

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een kort signaal. Het symbool » verdwijnt.

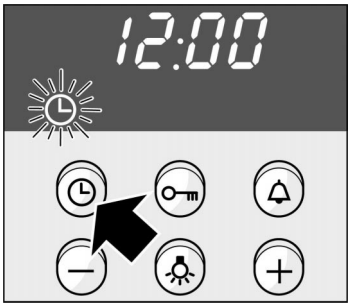
Plaats uw gerecht in de oven en stel de oven in.

Tijd

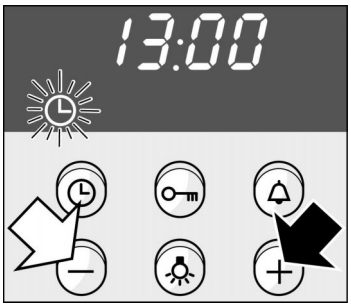
Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool ◷ en drie nullen op het display. Stel de tijd in.
De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. De toets Tijd ◷ indrukken.
Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool ◷ knippert.



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

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd

De toets Tijd ◷ indrukken en met de toets + of toets - wijzigen.

Tijdsweergave uit

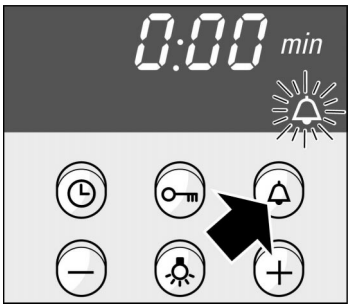
U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is deze alleen zichtbaar wanneer u instelt. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Wekker

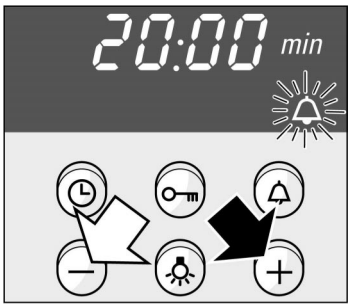
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker 🔔 indrukken.
Het symbool 🔔 knippert.



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

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

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker 🔔 indrukken. De tekst op het display wordt gewist.

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker 🔔 indrukken. Met toets + of toets - de tijd veranderen.

Instelling wissen

De toets Wekker 🔔 3x indrukken.

De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.
Resterende tijd I→I, eindtijd →I of tijd ◷ opvragen: de toets Tijd ◷ zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.
De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Basisinstellingen

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

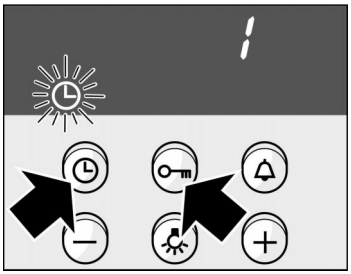
Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Tijd ◷ *1* = tijd op de voorgrond	Indicatie van de tijd	Tijd *0* = tijdsweergave uit*
Signaalduur 🔔 *1* = 10 sec.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur *2* = ca. 1 min. *3* = ca. 4 min.
Overnametijd I→I *2* = gemiddeld	Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd *1* = kort *3* = lang

* Uitzondering: de tijd verschijnt zolang de restwarmte wordt aangegeven.

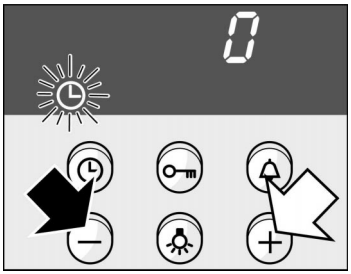
Basisinstellingen wijzigen

Er mag geen functie zijn ingesteld.

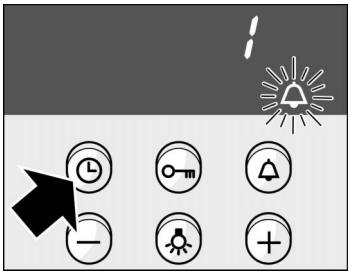
Voorbeeld: tijdsweergave uit



1. De toets Tijd ◷ en de toets ⚷ gelijktijdig indrukken, tot er een 1 op het display verschijnt. Dit is de basisinstelling tijd op de voorgrond



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



3. Met de toets Tijd ◷ bevestigen.

Op het display verschijnt een 1 voor de basisinstelling van de signaalduur.

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

U wilt de basisinstellingen veranderen

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

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Kinderslot

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

Oven blokkeren

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn. Toets Sleutel indrukken, tot het display het symbool weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

Blokkering opheffen

Toest Sleutel indrukken, tot het symbool verdwijnt.

Aanwijzingen

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

Automatische tijdsbegrenzing

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

Wanneer de oven niet meer opwarmt, verschijnt een S in de tijdsindicatie.

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

Automatische tijdsbegrenzing opheffen

Voert u een tijdsduur in, dan schakelt de oven automatisch uit.
De tijdsbegrenzing is opgeheven.

Automatische zelfreiniging

Hierbij wordt de oven verhit tot ca. 500 °C. Resten van braden, grillen of bakken worden verbrand.

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

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

Dit dient u te weten:

Voor uw veiligheid wordt de oven automatisch vergrendeld. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer het symbool Vergrendeling op het display uitgaat.

De buitenkant van het fornuis wordt zeer heet. Zorg ervoor dat de voorzijde vrij blijft. Houd kinderen uit de buurt.

Opent u de oven na de start nog een keer, dan kan boven bij de oven de vergrendelingshaak zichtbaar zijn. Dit is normaal. Wanneer u de deur weer sluit, verdwijnt de haak automatisch. Probeer niet om de haak met de hand te verschuiven.

U kunt de ovenlamp niet inschakelen bij de zelfreiniging. De verwarmingscontrole verschijnt niet.

Voor de zelfreiniging

Neem ongeschikte toebehoren en alle bakgerei uit de oven.

Losse voedselresten, vet en vleesjus kunnen vlam vatten.
Neem de oven en de toebehoren die meegereinigd worden af met een vochtige doek.

Maak de ovendeur en de vlakken in de buurt van de deurdichting schoon. De deurdichting mag niet worden geschuurd.

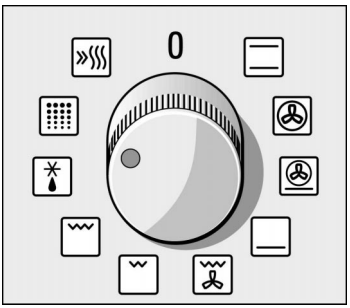
Toebehoren meereinigen

U kunt de braadslede of de emailbakplaat op hoogte 2 inschuiven en meereinigen.
Het rooster is niet geschikt voor zelfreiniging.

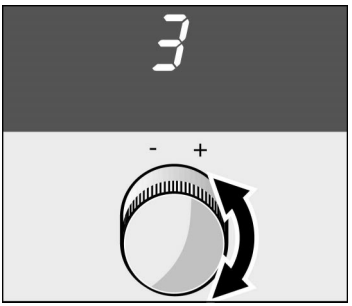
Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de automatische zelfreiniging (met pyrolyse). Door de grote hitte kunnen door de anti-aanbaklaag gitige gassen ontstaan - risico van ernstige schade aan de gezondheid!

Zo stelt u in

Voorbeeld: reinigingsstand 3



1. Functiekeuzeknop op ▦ zetten.
In de temperatuur-indicatie knippert een nul.



2. Met de temperatuurkeuzeknop stand 3 instellen.

Na enkele seconden start de zelfreiniging.

De reinigingstijd is afgelopen

Er klinkt een signaal en het symbool Tijdsduur I→I knippert. Schakel de functiekeuzeknop pas uit wanneer de ovendeur kan worden geopend.

Het symbool 🔒 brandt

De oven is heet en voor uw veiligheid vergrendeld. Op het moment dat het symbool 🔒 niet meer brandt, kan de ovendeur worden geopend. Schakel dan pas de functiekeuzeknop uit.

Tijdsduur en einde opvragen

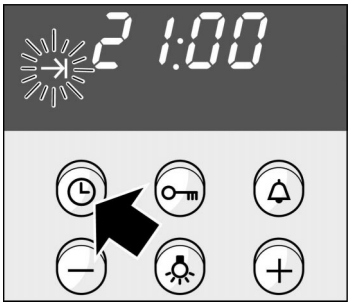
De resterende tijd |→| of eindtijd →| opvragen:
De toets Tijd ◷ zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

De zelfreiniging moet automatisch in- en uitschakelen

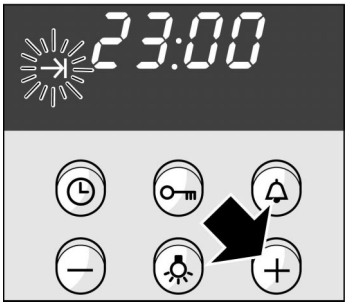
Zo kunt u bijvoorbeeld gebruikmaken van goedkope nachtstroom.

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

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2.



3. De toets Tijd ◷ zo vaak indrukken tot het symbool Einde →| knippert.
Op het display ziet u wanneer de zelfreiniging klaar is.



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

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

De reinigingstijd is afgelopen

Er klinkt een signaal en het symbool Tijdsduur |→| knippert.
Schakel de functiekeuzeknop pas uit wanneer de ovendeur kan worden geopend.

Het instellen afbreken

Functiekeuzeknop uitschakelen.

N.B.

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

Wanneer de oven is afgekoeld

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

Overigens

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

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

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

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

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

N.B.

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

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

Apparaten met RVS front

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

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

Apparaten met aluminium front

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

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

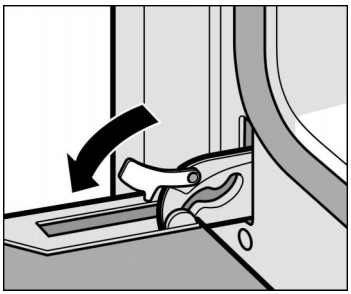
Oven

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

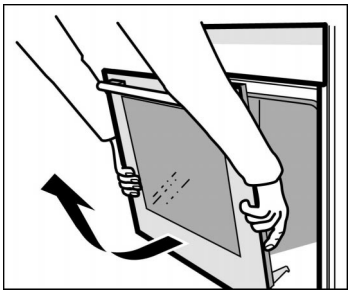
Om het reinigen gemakkelijker te maken kunt u de ovenlamp inschakelen met toets en de ovendeur uit de hengsels halen.

De ovendeur uithangen

U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.



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



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

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

De emailvlakken in de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

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

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

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

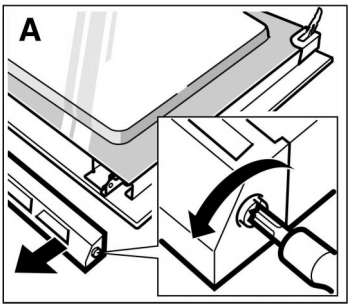
De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

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

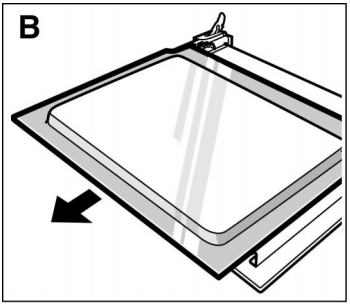
Reiniging van de ovenruiten

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

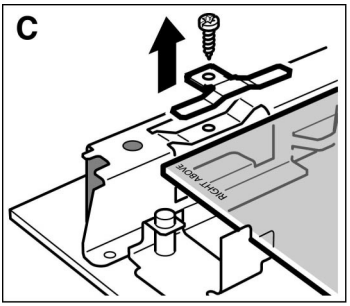
Demontage



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



3. De bovenste ruit optillen en naar buiten trekken. (Afbeelding B)

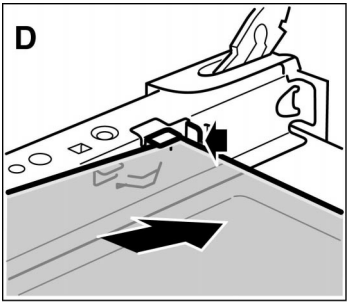


5. De klemmen links en rechts losschroeven en verwijderen. (Afbeelding C) De ruit uitnemen.

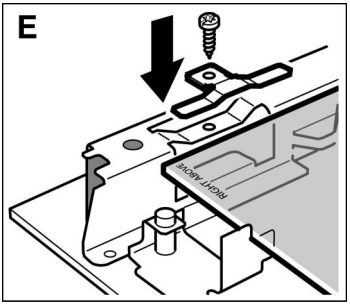
Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Montage

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



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



2. De klemmen aanbrengen en weer vastschroeven. (Afbeelding E)
3. De bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven.
4. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
5. De ovendeur weer inzetten.

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

Afdichting

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

Toebehoren

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

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

Wat te doen bij storingen?

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval.	De tijd opnieuw instellen.
De ovendeur kan niet worden geopend. De functiekeuze-knop staat op ▦ en op het display knipperen drie nullen.	Stroomuitval.	De functiekeuzeknop uitzetten. Stel de tijd in en start de zelfreiniging opnieuw. Wanneer u de reiniging niet meer wilt herhalen, wacht u tot de oven tot onder de 300 ºC is afgekoeld.
In de tijdsindicatie verschijnt een “5”.	De automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd.	De functiekeuzeknop uitzetten.
De tijdsindicatie geeft de foutmelding “Er 1” of “Er 4” weer.	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De tijdsindicatie geeft de foutmelding “Er 2” weer.	Onjuiste netaansluiting.	De zekeringen in de meterkast uitschakelen en het apparaat goed laten aansluiten.
De tijdsindicatie geeft de foutmelding “Er 6” weer. U heeft de zelfreiniging ingesteld.	De vergrendeling van de ovendeur is defect.	Functiekeuzeknop uitzetten en de klantenservice opbellen. U kunt alle andere ovenfuncties gebruiken.
De ovendeur kan niet worden geopend. De tijdsindicatie geeft de foutmelding “Er 7” weer.	De ontgrendeling van de ovendeur is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
In de tijdsindicatie verschijnt de foutmelding “Er 11”.	Er is te lang een toets ingedrukt, of er is een toets beklemd geraakt.	Druk op alle toetsen afzonderlijk. Verdwijnt de foutmelding niet, neem dan contact op met de klantenservice.

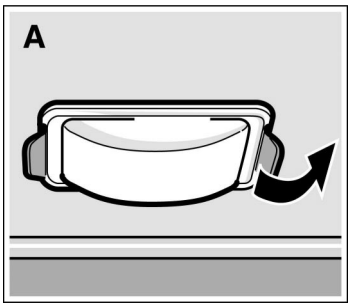
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

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

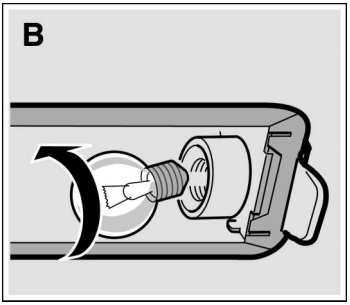
Ovenlamp vervangen

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

Hiervoor gaat u als volgt te werk



1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen het metalen lipje naar achteren drukken. Afbeelding A.



4. De lamp eruit draaien en door hetzelfde type lamp vervangen. Afbeelding B.
5. De glazen afscherming weer aanbrengen. Breng hem hiervoor aan één kant in en druk hem aan de andere kan goed aan. Het glas klikt in.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.

Glazen afscherming vervangen

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

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD

Klantenservice ☎

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren

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



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

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

Tabellen en tips

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

Taart, cake en gebak

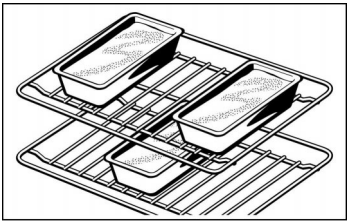
Bakken op één niveau

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

Bakvormen

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

Plaats de vorm altijd op het rooster.



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

Tabellen

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

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

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

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/cakevorm	2	⊟	170-190	50-60
	3 cakevormen*	1+3		150-170	70-100
Fijne cake (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/cakevorm	2	⊟	150-170	60-70
	3 cakevormen*	1+3		140-160	70-100
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1	⊟	180-200	25-35
Taartbodem van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodem	2	⊟	160-180	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2	⊟	160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg**	Donkere springvorm	1	⊟	160-180	70-90

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

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

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

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge vulling of bovenkant	bakplaat bakplaat + braadslede**	2 2+4	⊟ ⊛	170-190 150-170	20-30 35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant* (vruchten)	Braadslede, bakplaat + braadslede**	3 2+4	⊟ ⊛	170-190 150-170	40-50 50-60
Biscuitrol (voorverwarmen)	bakplaat	3	⊟	180-200	15-20
Gevlochten gebak met 500 g bloem	bakplaat	2	⊟	170-190	30-40
Kerststol met 500 g bloem	Braadslede	3	⊟	160-180	60-70
Kerststol met 1 kg bloem	Braadslede	3	⊟	150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2	⊟	180-200	55-65
Pizza	bakplaat bakplaat + braadslede**	2 2+4	⊟ ⊛	230-250 180-200	25-35 40-50

* Voor erg vochtige vruchtentaarten de diepere braadslede gebruiken.

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

Brood en broodjes		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Brood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Braadslede	2	⊟	300 200	8 35-45
Zuurdeegbrood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Braadslede	2	⊟	300 200	8 40-50
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Braadslede	3	⊟	210-230	20-30

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Koekjes	Bakplaat	3	⊟	170-190	10-20
	Bakplaat + braadslede**	2+4	⊛	130-150	25-35
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5	⊛	130-150	30-40
Schuimgebak	Plaat	3	⊛	80-100	100-150
Soesjes	Plaat	2	⊟	210-230	30-40
Bitterkoekjes	Bakplaat	3	⊟	110-130	30-40
	Bakplaat + braadslede**	2+4	⊛	100-120	35-45
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5	⊛	100-120	40-50
Bladerdeeg	Bakplaat	3	⊛	200-220	20-30
	Bakplaat + braadslede**	2+4	⊛	180-200	30-40
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5	⊛	180-200	35-45

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

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

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

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

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

Vlees, gevogelte, vis

Servies

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

Zet het servies altijd midden op het rooster.

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

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

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

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

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

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

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

Vlees

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

Vlees	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Gestoofd rundvlees	1 kg		2		200-220	80
(bijv. klapstuk)	1,5 kg	gesloten	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Runderlende	1 kg		2		210-230	70
	1,5 kg	open	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbief rosé*	1 kg	open	1		220-240	60
Steaks, doorgebakken		Rooster***	5		3	20
Steaks, rosé		Rooster***	5		3	15
Varkensvlees zonder	1 kg		1		190-210	100
zwoerd (b.v. halsstuk)	1,5 kg	open	1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Varkensvlees met zwoerd**	1 kg		1		210-230	130
(bijv. schouder, schenkel)	1,5 kg	open	1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Casseler met been	1 kg	gesloten	2		210-230	70
Gehakt	750 g	open	1		180-200	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		3	15
Kalfsvlees	1 kg	open	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
*Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	1		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.

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

Gevogelte

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

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

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

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

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

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de 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	40-50
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		200-220	50-80
Eend	1,7 kg	Rooster	2		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rooster	2		170-190	110-130
Babykalkoen	3 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster	2		190-210	90-100

Vis

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

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

* Braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.	Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is?	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de “lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.
Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan of voeg minder vloeistof toe.
Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.	Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjus niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

Gerecht		Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur minuten
Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit)		Ovenschaal	2		180-200	40-50
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)		Vuurvaste schaal, braadslede	3 3		210-230 210-230	30-40 20-30
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)		Ovenschaal of braadslede	2 2		160-180 160-180	50-60 50-60
Brood roosteren	4 stuks 12 stuks	Rooster	5 5		3 3	6-7 4-5
Toast gratineren	4 stuks 12 stuks	Rooster**	4 4		3 3	7-10 5-8

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Geschikt is	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza*	Pizza met dunne bodem	2		190-210	15-25
	Pizza met dikke bodem	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20

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

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

Ontdooien

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

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C
Kwetsbare diepvriesgerechten zoals slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, enz.	Rooster	2		20 °C
Overige diepvriesproducten* kip, worst en vlees, brood, broodjes, taart en ander gebak	Rooster	2		50 °C

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

In het bereik van 30 tot 60 °C blijft de ovenlamp uitgeschakeld. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Drogen

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

Laat deze goed afdruipen en droog ze af.

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

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

N.B.

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

Inmaken

Voorbereiden

De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van dezelfde grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter.
Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

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

Zet niet meer dan zes glazen potten in de oven.

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

Zo stelt u in

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

Fruit inmaken

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

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

Fruit in 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 er bellen opstijgen in de potten, stelt u de temperatuurkeuzeknop terug op ongeveer 120 tot 140 °C. U ziet in de tabel wanneer u het apparaat kunt uitzetten. Laat de groente nog 30-35 minuten in de oven staan.

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

Glazen potten verwijderen

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

Tips voor het sparen van energie

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

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

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

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

Acrylamide in levensmiddelen

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

Hoe ontstaat acrylamide?

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

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

Om welke gerechten gaat het?

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

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

Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen.
De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid[1] en BMVEL[2]:

Algemeen

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

Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.

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

Bakken

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

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

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

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

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

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Bakplaat + braadslede**	2+4		140-160	30-40
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		130-150	40-50
Small cakes 20 stuks	Bakplaat	3		170-190	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Bakplaat + braadslede**	2+4		140-160	25-35
	2 bakplaten* + braadslede***	2+3+5		140-160	30-40
Waterbiscuit	Springvorm	2		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Braadslede	3		170-190	40-50
	Bakplaat + braadslede**	2+4		150-170	50-60

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	1+3		180-200	70-80
	Braadslede + 2 springvormen van blik Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

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

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

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

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

Grillen

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

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

* Na $^2/_3$ van de tijd keren. De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.

Notities

Notities

Notities