

SIEMENS



HM744210N



Gebbruiksaanwijzing

nl 9000332208





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



HM 744210N

nl 9000332208

S-260288-01

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	6
Veiligheidsinstructies	7
Schade oorzaken	9
De gasaansluiting	10
Storingen bij de gasinstallatie/ gaslucht	11
Elektrische aansluiting	12
Het fornuis waterpas opstellen	13
Het plaatsen van het apparaat	14
Uw nieuwe oven	15
Het fornuisgedeelte	16
De oven	18
Voor het eerste gebruik	22
De oven opwarmen	22
Schoonmaken van de branderbuis en het plaatje	23
Toebehoren voorreinigen	23
Het afstellen van de kookplaat	24
Kooktabel voor het fornuis	25
De oven instellen	27
Zo stelt u in	28
De oven moet automatisch uitschakelen	29
Wekker	32
Zo stelt u in	32
Basisinstellingen	34
Basisinstellingen wijzigen	34
Snelvoorverwarming	36
Zo stelt u in	36
Schoonmaken en onderhoud	37
Bovenklep	37

Inhoudsopgave

Reinigingsmiddelen	38
Frames eruit halen	40
Wat u moet doen in geval van storing	41
Ovenlamp aan het plafond vervangen	43
Servicedienst	44
Tabellen en tips	45
Taart, cake en gebak	45
Tips voor het bakken	48
Vlees, gevogelte, vis	49
Tips voor het braden en grillen	53
Soufflé's, gratineerde gerechten, toast	54
Kant-en-klare diepvriesproducten	55
Ontdooien	56
Acrylamide in levensmiddelen	57
Tips voor het sparen van energie	59
Testgerechten	60

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen.

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

Transportschade

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Elektrische en gasaansluiting

Handelingen als een veilige montage (elektrische en gasaansluiting) van het apparaat, het voor de eerste keer in werking stellen, het indien nodig afstellen op een andere gassoort, dienen uitsluitend door een erkende installateur of een door de fabrikant erkende servicemonteur te worden uitgevoerd, volgens de "Gebruiksaanwijzing" en de "Handleiding voor gasaansluiting en veranderen van de gassoort".

Een foutieve aansluiting of afstelling kan schade veroorzaken. De fabrikant van het apparaat neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor dergelijke schade. Het apparaat valt dan buiten de garantiebepalingen.

Veiligheids- instructies

Dit toestel is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
Gebruik het toestel alleen om te koken.

Volwassenen en kinderen, die
– fysiek, motorisch of psychisch gehandicapt zijn of
– niet voldoende zijn geïnformeerd over het gebruik van het toestel resp. niet voldoende met de omgang met het toestel bekend zijn, mogen het toestel nooit zonder toezicht gebruiken.

Hete oppervlakken



OPGELET: toestel bereikt tijdens grill-gebruik hoge temperaturen. Houdt kleine kinderen op afstand.

Hete kookvlakken, het binnenste van de oven en de verwarmingselementen niet aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houdt kleine kinderen op afstand.

Open de ovendeur voorzichtig. Er kunnen hete dampen naar buiten treden.

Plaats geen ontvlambare en brandbare objecten op het kookveld, in de oven of in de onderste lade.
Brandgevaar!

Stroom-/gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen. Wanneer het toestel in bedrijf is, wordt de achterkant van het toestel warm. Dit kan schade aan de aansluitleidingen veroorzaken.

De aansluitkabels van elektrische apparaten nooit in de deur van de hete oven klemmen resp. over het hete kookvlak trekken. De kabelisolatie kan smelten.
Gevaar voor kortsluiting!

Wees voorzichtig bij het bereiden van gerechten met een hoog percentage alcohol (bijv. cognac, rum). Alcohol verdampt bij zeer hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kan de alcohol damp in de oven tot ontsteking komen. Gevaar voor verbranding!

Gebruik alcohol van hoog percentage alleen in geringe hoeveelheden en open de ovendeur voorzichtig.

De oppervlakken van de onderste lade kunnen heet worden. Bewaar in de onderste lade alleen toebehoren voor de bakoven. Brandgevaar!

**Oververhit vet
(vloeibaar of vast)**



Oververhit vet kan snel vlam vatten. Brandgevaar!
Olie of vet nooit zonder toezicht verwarmen.
Brandende olie of vet nooit met water blussen. Dek de pan af met een deksel. Schakel het kookvlak uit. Laat de pan op het kookvlak afkoelen.

**Onvoldoende ventilatie
bij het koken met
gasfornuizen**



Het gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vochtvorming in de opstellingsruimte. Let op een goede ventilatie van de keuken: de natuurlijke ventilatie-openingen open houden of een mechanische ventilatie-inrichting (bijv. een afzuigkap) installeren. Bij een intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie nodig worden, bijv. door het openen van een raam of extra ventilatie bijv. door de afzuigkap hoger te zetten.

Licht ontbrandbare materialen, zoals bijv. gordijnen, niet in de buurt van dit toestel ophangen. Wanneer de kookpitten niet met pannen zijn afgedekt, mag de afzuigkap niet in bedrijf zijn. Vetrestanten in het filter van de afzuigkap kunnen in brand raken. Door de grote hitte kan de afzuigkap beschadigd worden. Brandgevaar!

Scharnieren



Nooit met de handen in de scharnieren van de oven deur en, indien aanwezig, in de bovenste afdekking grijpen. U kunt uw vinger afklemmen.

Toebehoren en pannen

Pak toebehoren en pannen nooit vast zonder keukenhandschoenen. Gevaar voor verbranding!

**Hogedrukreiniger of
stoomreiniger**

Oven of kookplaat nooit met een hogedrukreiniger of stoomreiniger schoonmaken. Gevaar voor kortsluiting!

Reparaties



Wanneer uw toestel ondeskundig wordt gerepareerd, kunnen er voor u gevaarlijke situaties ontstaan. Elektrocutiegevaar! Gevaar voor gaslekkage!

Reparaties mogen alleen door onze opgeleide servicetechnici worden uitgevoerd. Beschadigde kabels moeten door servicetechnici worden vervangen.

Wanneer het toestel defect is, schakelt u de zekering in de meterkast uit. Sluit de gastoevoer. Neem contact op met de servicedienst.

Toestel aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven

Verschuif het toestel niet, door aan de gasleiding te trekken. De gasleiding kan beschadigd raken. Gevaar voor een gaslek! Verschuif het toestel niet, door aan de deurgreep te trekken. Deurscharnieren en deurgreep kunnen beschadigd raken.

Schade oorzaken

Schade aan het kookgedeelte (het fornuis)

Zet altijd pannen op de pitten wanneer u deze gebruikt. Verwarm geen lege pannen. De bodem van de pan kan hiervan schade ondervinden.

De bodem van de te gebruiken pannen dient vlak te zijn.

De pan dient zodanig op het rooster geplaatst te worden dat de brander zich midden onder de pan bevindt. Zo komt de vlam in aanraking met de bodem van de pan. Handvatten en stelen raken zo niet beschadigd en er wordt bezuinigd op de energie.

Zorg altijd dat de branders schoon en droog zijn. De branderbuizen en de branderplaatjes dienen altijd op de juiste manier op de juiste plek te worden geplaatst.

De branders mogen nooit ontstoken worden terwijl de bovendeksel gesloten is, bijvoorbeeld door spelende kinderen.

Schade aan de oven

Plaats een ovenschaal nooit op de bodem van de oven. Leg ook nooit aluminiumfolie op de bodem van de oven. Plaats ook geen etensschaal op de bodem van de oven.

De warmte kan zich dan niet verspreiden. Het beïnvloedt de bak en kooktijden en het emaille raakt beschadigd.

Gooi nooit water in een warme oven. Het emaille raakt daardoor beschadigd.

Doe niet teveel fruit in een cake met sappig fruit. Het sap van het fruit dat uit de bakvorm druppelt, veroorzaakt vlekken die u niet meer kunt verwijderen.

Ga niet op de geopende ovendeur staan of zitten.

Schade aan de onderlade

Plaats geen hete voorwerpen in de onderlade. De onderlade kan daarvan schade ondervinden.

Schade aan aangrenzend meubilair

Laat de oven altijd afkoelen terwijl deze gesloten is. Zelfs wanneer u de ovendeur op een kier laat staan, kunnen de randen van het meubilair ernaast op den duur beschadigd raken.

Wanneer de ovenisolatie erg vervuild is geraakt, zal de ovendeur terwijl de oven in werking is, niet helemaal sluiten. De oppervlakken van de meubels naast de oven zullen op den duur beschadigd raken. Houd de rubberstrip van de oven goed schoon.

De gasaansluiting

Voor de erkende installateur of de door de importeur erkende servicemonteur

De installatie dient uitsluitend door een erkende installateur danwel een door de importeur erkende servicemonteur te worden uitgevoerd, volgens de "Instructie voor het aansluiten van het gas en het veranderen van de gassoort".

De afstellingsvoorwaarden van dit apparaat, bevinden zich op het gegevensplaatje aan de achterzijde van het apparaat. De door de fabrikant afgestelde gassoort is met een ster (*) gemarkeerd.

Informeer, voordat u het apparaat installeert, naar de plaatselijke distributievoorwaarden (gassoort en gasdruk). En verzeker u ervan dat de gasafstelling van het apparaat hierop is ingesteld. Wanneer het nodig is de instellingen van het apparaat te wijzigen, raadpleeg dan de "Instructies voor gasaansluiting en het veranderen van de gassoort".

Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoermecanisme voor brandbare stoffen. Dit apparaat dient te worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende montagevoorschriften. Sluit het apparaat niet aan op een overbodige gasuitgang. Er dient extra aandacht te worden besteed aan de voorwaarden met betrekking tot de ventilatie.

De gasaansluiting dient te worden gerealiseerd middels een vaste, niet flexibele aansluiting (gasleiding) danwel een komfoorslang.

Indien een komfoorslang wordt gebruikt, is het van belang dat deze op geen enkele plaats bekneld raakt. De slang mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.

De gasaansluiting (gasleiding of komfoorslang) kan zowel aan de linker- als aan de rechterzijde van het apparaat worden aangebracht. De aansluiting dient voorzien te zijn van een vrij en gemakkelijk te bereiken afsluitingsmechanisme.

Storingen bij de gasinstallatie/ gaslucht

Wanneer u gaslucht ruikt of storingen bij de gasinstallatie vaststelt, moet u

- onmiddellijk de gastoevoer resp. het ventiel van de gasfles sluiten
- direct open vuur en sigaretten uitmaken
- elektrische apparaten uitschakelen – ook lampen
- ramen openen en het vertrek goed luchten
- contact opnemen met de klantenservice of uw gasleverancier.

Elektrische aansluiting

Laat de installatie uitvoeren door een erkende servicemonteur. Voor de aansluiting is een 16 A zekering nodig. Het apparaat is geschikt voor een netspanning van 220-240 V.

Wanneer de netspanning lager is dan 180 V, werkt het elektrisch ontstekingsmechanisme niet.

Voor schade veroorzaakt door het verkeerd aansluiten van het apparaat, vervalt ieder recht op garantie.

Voor de erkende installateur

Het apparaat dient te worden aangesloten volgens de informatie op het gegevensplaatje.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een elektrische aansluiting die volgens de geldende voorwaarden is aangelegd. Om na installatie het apparaat indien nodig van de stroomtoevoer los te kunnen koppelen, dient de plek van aansluiting gemakkelijk bereikbaar te zijn.

Zorg dat een meerpolig ontkoppelingssysteem geïnstalleerd is.

Het is verboden een verlengkabel of een verdeelstekker te gebruiken.

Om veiligheidsredenen dient dit apparaat uitsluitend op een geaarde stroomleiding te worden aangesloten. Indien het geaarde leidingnetwerk niet volgens de voorschriften is aangelegd, kan de veiligheid van het elektrische systeem van het apparaat niet gewaarborgd worden.

Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel H 05 W-F, of een kabel van een vergelijkbaar type te worden gebruikt.

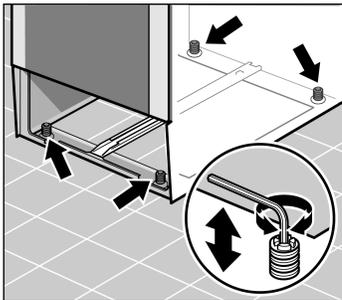
Het fornuis waterpas opstellen

Zet het gasfornuis altijd direct op de vloer.

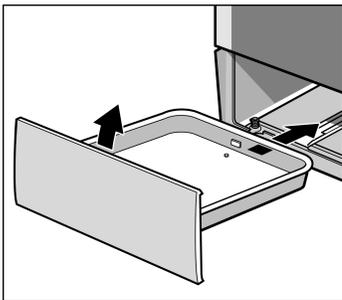
Het fornuis heeft in hoogte verstelbare voeten. Hiermee kunt u de sokkel ongeveer 15 mm hoger plaatsen.

1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen.

Aan de binnenkant van de sokkel bevinden zich voor en achter stelvoeten.

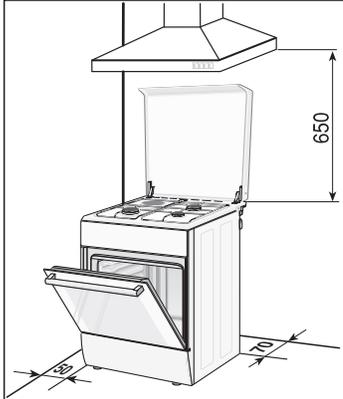


2. De stelvoeten naar wens met een zeskantsleutel hoger of lager draaien, tot het fornuis waterpas staat.



3. Ovenlade weer inschuiven.

Het plaatsen van het apparaat

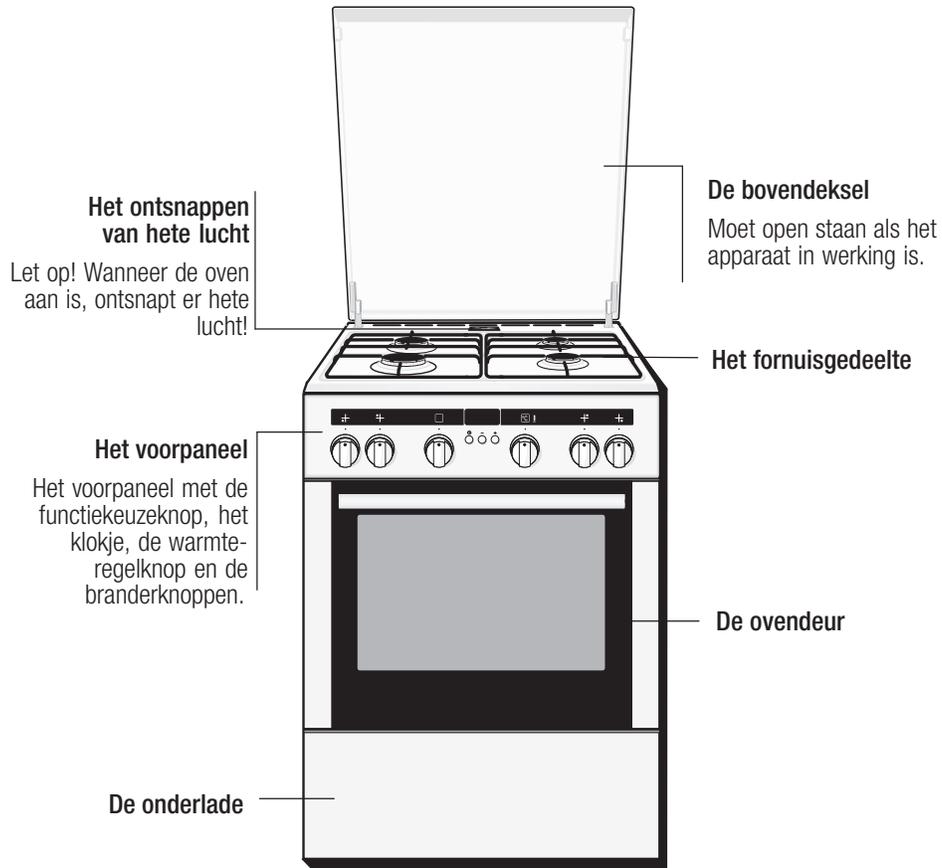


Het apparaat dient volgens de opgegeven maten te worden geplaatst, direct op het vloeroppervlak van uw keuken.

Het mag niet boven op wat voor object dan ook geplaatst worden. Voor de afstand tussen de bovenkant van het fornuis en de onderzijde van de afzuigkap, dient u zich te houden aan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap. Let erop dat het apparaat na installatie niet van zijn plaats komt. In het bijzonder dient u er op te letten dat de afstand tussen het meubel aan de zijde van de wokbrander of de extra krachtige brander van het fornuis ten minste 50 mm bedraagt.

Uw nieuwe oven

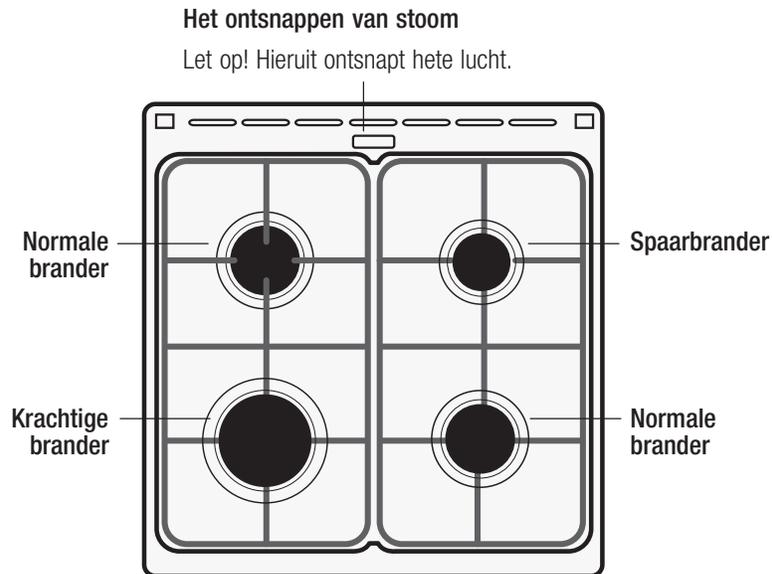
U staat op het punt kennis te maken met een nieuw apparaat. Met behulp van de handleiding kunt u informatie vinden over het fornuis, de oven en de accessoires.



Details kunnen verschillen afhankelijk van het type apparaat.

Standby: 220-240 V / 50/60 Hz / 1,8 W

Het fornuisgedeelte



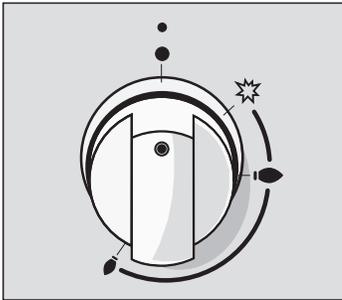
Warmtewaarden van de branders	Voor de branders geschikte doorsnee van de pannen
Spaarbrander 1 kW	12-18 cm
Normale brander 1,75 kW	18-24 cm
Krachtige brander 3 kW	24-28 cm



De bodem van de te gebruiken pannen dient vlak te zijn.

De pan dient zodanig op het rooster geplaatst te worden dat de brander zich midden onder de pan bevindt. Zo komt de vlam in aanraking met de bodem van de pan. Handvatten en stelen raken zo niet beschadigd en er wordt bezuinigd op het energieverbruik.

Aan- / uitschakelaar



Met de 4 aan- / uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in. Het symbool boven de aan- / uitschakelaar toont u bij welke kookzone de schakelaar hoort.

voor de gaskookzones

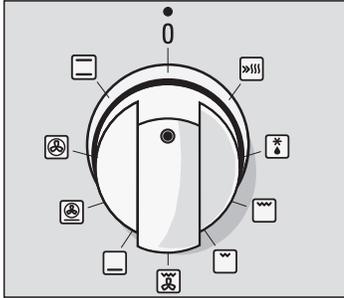
Standen

0	Uit
☆	Ontstekingsstand
🔥	Grote vlam, hoogste vermogen
🔥	Spaarvlam, laagste vermogen

Aan het einde van het instelbereik bevindt zich een aanslag. Niet verder draaien.

De oven

Functiekeuzeknop



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

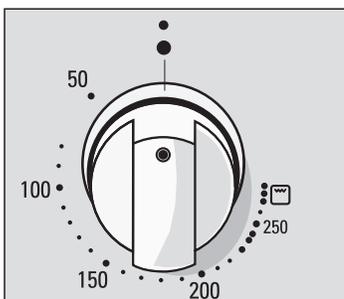
Standen

0	Uit
Boven-/onderwarmte	voor cake in vormen op één niveau, ovenschotels, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild
3D-hetelucht*	voor taart en pizza's op twee niveaus, bladerdeeg en koekjes ook op drie niveaus en om te drogen
Hetelucht intensief/ pizzastand	voor diepvriesgerechten.
Onderwarmte	om na te bakken of bruin te braden en om in te koken
Circulatiegrillen	voor het grillen van grote stukken vlees
Vlakgrillen, klein oppervlak	voor het grillen van kleine hoeveelheden
Vlakgrillen, groot oppervlak	voor het grillen van meerdere steaks, worstjes, vis en toast
Ontdooien	om te ontdooien
Snelvoorverwarming	om snel voor te verwarmen

*Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, gaat het lampje in de oven aan.

Temperatuurkeuzeknop



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

Draai de temperatuurkeuzeknop alleen naar rechts.

Temperatuur

•	Uit
50-270	Temperatuurbereik in °C

Grill		Stand
•	grill zwak	1
••	grill gemiddeld	2
•••	grill sterk	3

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

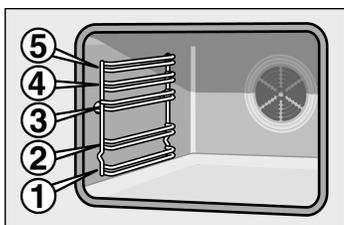
Bedieningstoetsen en display



Toets Tijd	Hiermee stelt u de wekker en de ovenduur in.
Toets Min -	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Plus +	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Oven

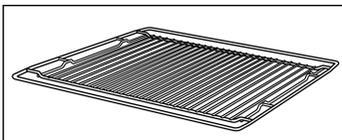


De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

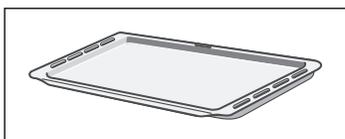
Toebehoren

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



Rooster HZ 334001

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



Emaillen bakplaat

voor gebak en koekjes.

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

Extra toebehoren*

Rooster HZ334000	voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Inzetrooster HZ324000	voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden dan opgevangen.
Braadslede HZ332010 met anti-aanbaklaag	Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken laten gemakkelijker los van de braadslede.
Grillplaat HZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters voor de oven.
Emaillen bakplaat HZ331010 met anti-aanbaklaag	Gebak en koekjes laten gemakkelijker los van de bakplaat.
Pizzaplaat HZ317000	voor pizza's, diepvriesproducten en grote taarten.
Glazen schaal HZ336000	Diepe bakplaat van glas die ook als dienblad gebruikt kan worden.
Glazen schaal HZ915000	voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven.

Extra toebehoren*

Geëmailleerde braadslede HZ390800	voor grote hoeveelheden, zoals bijv. meerdere vissen. De braadpan is van buiten van granietemail met een ovenvaste glazen deksel. De glazen deksel kan als gratinvorm worden gebruikt.
Bakvorm voor gebruik in de oven HZ26001	voor zeer vochtig gebak. Door de extra brede rand wordt voorkomen dat er vocht wegloopt en blijft de oven schoon. De bakvorm is van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.
Baksteen HZ327000	De baksteen is zeer geschikt voor de bereiding van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Profi-braadslede met rooster HZ333000	voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de profi-braadslede HZ333001	maakt een braadpan van de profi-braadslede.
Telescopische geleiderails op 2 niveaus HZ338200	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
Telescopische geleiderails op 3 niveaus HZ338300	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2, 3 en 4 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
Volledig uitschuifbare telescopische geleiderails op 3 niveaus HZ338305	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2, 3 en 4 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
Afde krooster	Het afde krooster wordt aan de ovendeur bevestigd. Hiermee wordt voorkomen dat kleine kinderen de hete deur van de oven aanraken. Het afde krooster kan via nummer 361 480 bij de klantenservice van de fabriek worden besteld.

* Een uitgebreid aanbod voor uw fornuis vindt u in onze prospectussen of op Internet. Extra toebehoren kunt u kopen bij de speciaalzaak.

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 I→I knippert.

Wanneer het symbool I→I op het display knippert

Drukt u op de toets Tijd ⌚. De indicatie is nu donker. De oven is klaar voor gebruik.

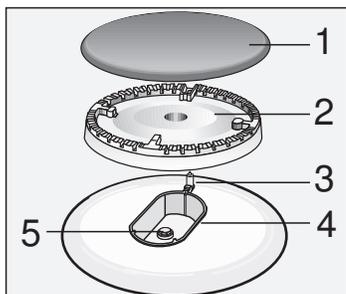
De oven opwarmen

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.

Schoonmaken van de branderbuis en het plaatje



Maak de branderplaatjes (1) en de buizen (2) schoon met afwasmiddel. Droog de onderdelen goed.

Plaats de branderbuis en het plaatje terug op de branderkom (4) zonder schade te veroorzaken aan de ontsteking (3).

De sproeier (5) dient schoon en droog te zijn. Let erop dat het branderplaatje precies op de branderbuis ligt.

Toebehoren voorreinigen

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

Het afstellen van de kookplaat

Op de kookplaat bevinden zich 4 gasbranders. Hier kunt u lezen hoe u uw gasbranders kunt ontsteken.

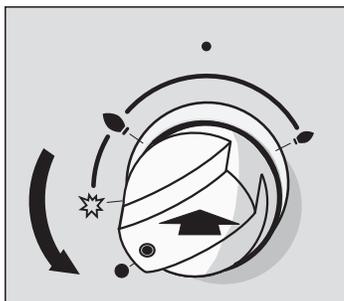
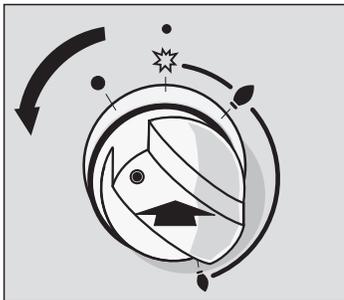


Let erop dat de branderbuizen en de branderplaatjes goed op hun plaats zitten. Alle onderdelen dienen schoon en droog te zijn.

Het ontsteken van de branders

Doorloop de volgende stappen

Alle ontstekingen vonken tegelijkertijd



1. Open de bovendeksel van het fornuis. Zolang het fornuis in werking is, dient de bovendeksel open te staan.
2. Duw de knop van de brander die u aan wilt steken in.
3. Draai deze naar links in de ontstekingsstand ✨.

4. De gasvlam van de brander die u gekozen hebt, brandt nu. Houd de knop enkele seconden ingedrukt tot de vlam regelmatig brandt.

Het ontstekingsmechanisme dient niet langer dan 15 sec. in werking te worden gesteld. Wanneer de brander na 15 sec. nog niet brandt, stop dan het ontstekingsmechanisme en wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

5. Het instellen van de gewenste vlamgrootte. Tussen de standen ● gesloten en ● brandt de vlam niet stabiel. Kies om die reden altijd een stand tussen ● groter en ● kleiner vuur.
6. Controleer of de gasvlam brandt. Indien deze niet brandt, herhaal dan de handelingen vanaf de 2e stap.

Uitschakelen

Wanneer de vlam van de brander per ongeluk is gedoofd, draai dan de knop van de brander uit. Wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

7. Om het koken te beëindigen: Draai de knop van de brander • in de uit-stand.

Kooktabel voor het fornuis

Gebruik een pan met een bodemdoorsnee die voorgeschreven is voor de pit waarop u gaat koken.

De kooktijd wordt beïnvloed door de soort eten en de soort en zwaarte van de ingrediënten die u gebruikt. U kunt de meest geschikte kooktijd op basis van uw eigen ervaring zelf bepalen.

Mineralen en vitamines in het voedsel, kunnen snel hun voedingswaarde verliezen. gebruik daarom weinig water; dan blijven de vitamines en mineralen behouden. Wanneer de kooktijd kort is, blijven groentes steviger en hebben ze meer voedingswaarde.

Voorbeeld	Voedsel	Fornuispit	Kookstand
Smelten	Chocolade, boter, margarine	Spaarbrander	Kleine vlam
Verwarmen	Bouillon, groenteconserven	Normale brander	Kleine vlam
Verwarmen en warm houden	Soepen	Spaarbrander	Kleine vlam
Stomen*	Vis	Normale brander	Tussen grote en kleine vlam
Koken*	Aardappels en andere groenten, vlees	Normale brander	Tussen grote en kleine vlam
Koken*	Rijst, groente, vleesgerechten (met saus)	Normale brander	Grote vlam
Bakken	Pannenkoek, aardappel, schnitzel, gepaneerde vis	Krachtige brander	Tussen grote en kleine vlam

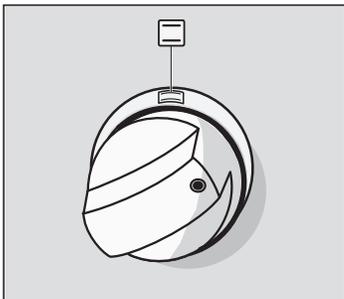
* Wanneer u een pan met deksel gebruikt, schakel dan naar een kleine vlam zodra het eten begint te koken.

De oven instellen

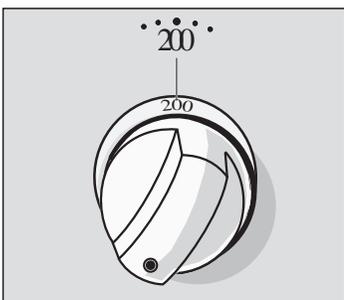
- U heeft twee mogelijkheden om de oven in te stellen.
- De oven met de hand uitschakelen** Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.
- De oven wordt automatisch uitgeschakeld** U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.
- Tabellen en tips** In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte , 200 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

Uitschakelen

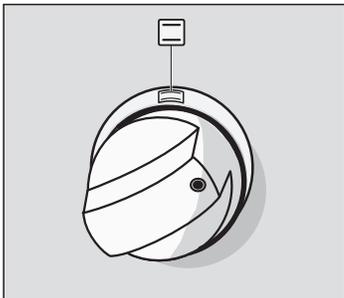
Als het gerecht klaar is, zet u de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

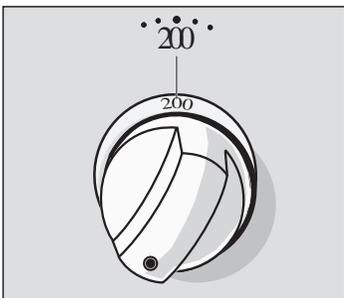
U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

De oven moet automatisch uitschakelen

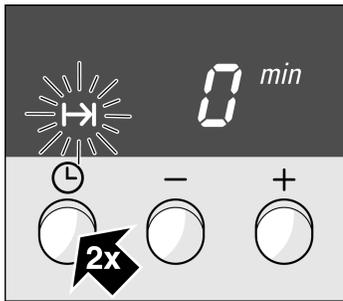
Voorbeeld:
boven- en onderwarmte ,
200 °C, tijdsduur 45 minuten



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



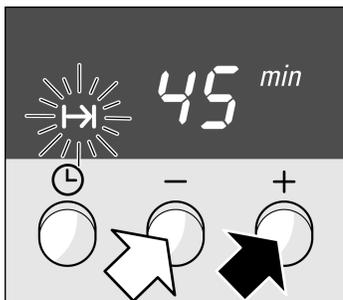
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



3. Toets Tijd  tweemaal indrukken.
Het symbool Tijdsduur  knippert.



4. Toets + of toets - indrukken.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.
Toets - voorgestelde waarde = 10 minuten.



5. Met toets + of toets - de tijdsduur instellen.

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

De tijdsduur is afgelopen

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

Het instellen afbreken

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

N.B.

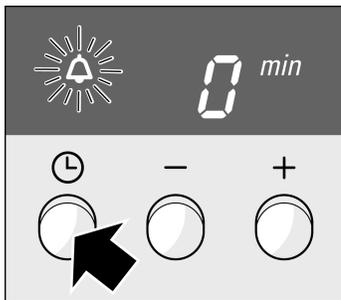
Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Wekker

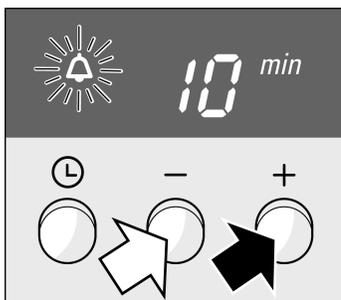
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 minuten



1. Toets Tijd  indrukken.
Het symbool Wekker  knippert.



2. Toets + of toets - indrukken.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
Toets - voorgestelde waarde = 5 minuten.



3. Met de toets + of toets – de wekkertijd instellen.

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. Toets Tijd ⌚ indrukken. De tekst op het display wordt gewist.

Wekkertijd veranderen

Toets Tijd ⌚ indrukken. Met toets + of toets – de tijd veranderen.

Instelling wissen

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

Wekkertijd en tijdsduur lopen gelijktijdig af

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

Resterende tijd I→I opvragen: Toets Tijd ⌚ tweemaal indrukken. De tijd verschijnt enkele seconden op het display.

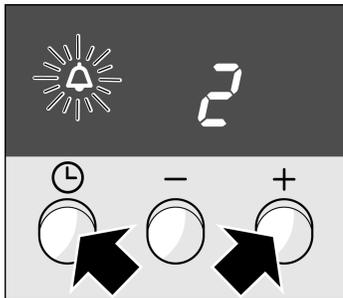
Basisinstellingen

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

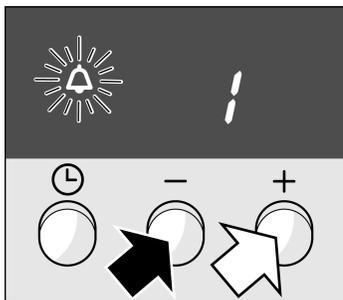
Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Signaalduur 2 = ca. 2 min.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur ! = ca. 10 sec. 3 = ca. 5 min.
Overnametijd 2 = gemiddeld	Wachttijd tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd ! = kort 3 = lang

Basisinstellingen wijzigen

Voorbeeld: signaalduur veranderen in 10 seconden



1. De toets Tijd  en de toets + gelijktijdig indrukken, tot er een 2 verschijnt. Dit is de basisinstelling voor de signaalduur.



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

3. Met de toets Tijd  bevestigen. Op het display verschijnt een 2 voor de basisinstelling van de overnametijd.



Verander de basisinstelling, zoals beschreven in punt 2 en druk op de toets Tijd ⊖.

**Slechts één basisinstelling
veranderen**

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd ⊖.

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.



Snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

Zo stelt u in

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

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

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje gaat uit.

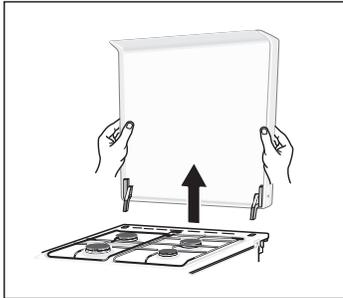
Plaats uw gerecht in de oven en stel de oven in.

Schoonmaken en onderhoud

Gebruik geen hogedrukreiniger of een stoomapparaat.

Gebruik bij het schoonmaken geen scherpe voorwerpen, agressieve schoonmaakmiddelen, harde sponzen of schoonmaakdoekjes. Anders kunnen de oppervlakken van het apparaat krassen gaan vertonen of mat worden.

Bovenklep



Verwijder het gemorste vuil van de bovenklep voordat u deze open doet en droog de klep.

Neem de bovenklep af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.

Wanneer dat voor het schoonmaken nodig is, kunt u de bovenklep verwijderen. Om deze te verwijderen, dient u de bovenklep, wanneer deze helemaal open staat, met beide handen aan weerszijden vast te houden en naar boven te trekken.

Na het schoonmaken, monteer dan de bovenklep in omgekeerde volgorde.

Sluit de bovenklep wanneer de kookplaat is afgekoeld.

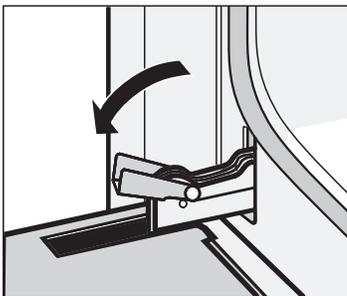
Reinigingsmiddelen

Buitenkant van het apparaat	Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.
Emaille oppervlakken	Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.
Gasbranders en roosters	<p>Haal de roosters van hun plek en maak ze schoon met een spons met warm water en afwasmiddel.</p> <p>Haal de branderbuis eruit en het plaatje eraf. Maak ze schoon met een spons met warm water en afwasmiddel. Let erop dat de opening waar het gas uitkomt in de branderbuizen niet is verstopt en schoon is.</p> <p>Maak de ontsteking schoon met een klein, zacht borsteltje. De gasbranders zullen pas branden wanneer de ontsteking schoon is.</p> <p>De etensresten in de branderkommen dienen verwijderd te worden met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. U dient slechts weinig water te gebruiken. Er mag geen water in het apparaat komen. Let erop dat het gat van de sproeier niet verstopt raakt of tijdens het schoonmaken beschadigd raakt.</p> <p>Droog alle onderdelen goed na het schoonmaken en let erop dat de branderbuizen en de plaatjes goed op hun plek komen te zitten. Wanneer de onderdelen niet op de juiste wijze worden geplaatst, zal dat het aansteken van de branders bemoeilijken.</p> <p>De branderplaatjes zijn met een laag zwart emaille bedekt. Door grote hitte kan deze kleur met de tijd veranderen. Dit zal de werking van de branders echter niet beïnvloeden.</p> <p>Leg de roosters weer op hun plaats.</p>
Knoppen	<p>Om de knoppen schoon te maken hoeft u ze niet te verwijderen. Trek ze slechts enigszins naar voren door ze vast te pakken bij het deel dat tegen het bedieningspaneel zit. Veeg de etensresten die zich eronder opgehoopt hebben weg met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel.</p> <p>De bovenkant van de knoppen maakt u schoon door ze met een vochtige doek af te nemen met warm water en afwasmiddel.</p>

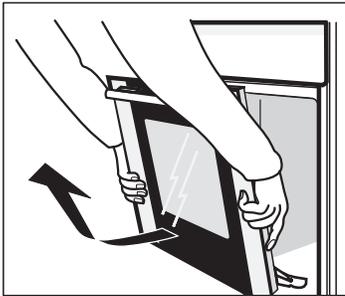
Binnenkant van de oven	Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek. Bij ernstige vervuiling: Gebruik reinigingsmiddel voor de oven alleen als deze koud is.
Glazen kap van het ovenlampje	Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.
Rubberstrip	Neem deze af met een vochtige doek met warm waswater. Droog het met een zachte doek.
Glas van de deur	Dit kunt u schoonmaken met een glasreiniger. Gebruik bij het schoonmaken geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen. Daardoor kan het glas breken.
Kinderslot op de deur (optioneel)	Wanneer u een kinderslot op uw apparaat hebt gemonteerd, dient u dit te verwijderen voordat u de deur gaat schoonmaken. Reinig alle plastic onderdelen door ze in warm water met afwasmiddel te laten weken en met een spons af te nemen. Droog het met een zachte doek. Wanneer het kinderslot ernstig vervuild is en klemt, kan het niet meer optimaal werken.
Onderlade	Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.
Accessoires	Week deze in warm waswater. Maak ze schoon met een afwasponsje of een borstel.

De ovendeur uithangen

U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.



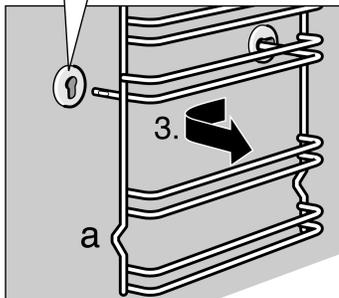
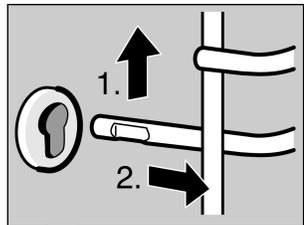
- 1.** De ovendeur helemaal openen.
- 2.** De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



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.

Frames eruit halen



U kunt de frames voor het reinigen verwijderen.

Frames verwijderen:

1. Frame van voren optillen
2. en eruit nemen.
3. Daarna het hele frame naar voren trekken en verwijderen.

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

De frames inbrengen:

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

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

Wat u moet doen in geval van storing

De oorzaken van voorkomende storingen zijn veelal simpel. Let op onderstaande tips voordat u een erkende installateur laat komen:

Storing	Waarschijnlijke oorzaak	Gegevens/verhelpen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De betreffende zekering in de zekeringen kast is gesprongen.	Kijk in de zekeringenkast en controleer de zekeringen.
	De hoofdgastoevoer is afgesloten.	Open de hoofdgastoevoer.
De klok knippert.	Stroomstoring	Stel de klok opnieuw in.
De pitten branden niet of onregelmatig.	De gastoevoer is afgesloten.	Open de hoofdgastoevoer.
	Als het apparaat op LPG is afgesteld, is de gasfles leeg.	Vervang de gasfles door een volle gasfles.
	De branderbuis, het plaatje, de kommen en de sproeiers zijn vuil.	Reinig alle branderonderdelen en droog ze.
	De branderbuis, het plaatje de kommen zijn vochtig.	Droog alle branderonderdelen.
	De branderonderdelen zijn niet goed geplaatst, de plaatjes liggen scheef.	Plaats alle branderonderdelen op de juiste manier.
De branders ontsteken niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De betreffende zekering in de zekeringen kast is gesprongen.	Kijk in de zekeringenkast en controleer de zekeringen.
Het ovenlampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.

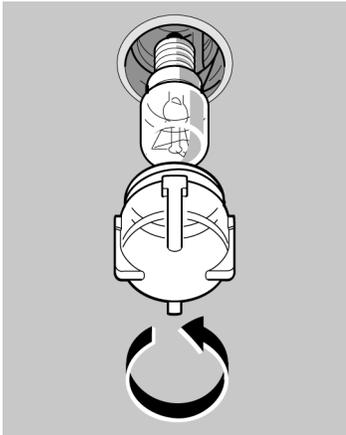
Storing	Waarschijnlijke oorzaak	Gegevens/verhelpen
De ovendeur sluit niet goed.	Het deurrubber is vuil.	Reinig het deurrubber.
	Het deurrubber is van zijn plaats of is niet goed geplaatst.	Controleer de bevestigingspunten en de positie van het deurrubber, maak het indien nodig in orde.
	Het deurrubber is stuk.	Vervang het deurrubber.
De oven verwarmt niet.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok opnieuw in.
	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De betreffende zekering in de zekeringen kast is gesprongen.	Kijk in de zekeringenkast en controleer de zekeringen.
	De functiekeuzeknop en de verwarmingskeuzeknop zijn niet op de juiste wijze ingesteld.	Stel de functiekeuzeknop en de verwarmingskeuzeknop opnieuw in.

Laat de benodigde reparaties en andere handelingen uitsluitend uitvoeren door een door de fabrikant erkende en opgeleide servicemonteur.

Wanneer het apparaat op onjuiste wijze wordt gerepareerd, kunt u met gevaarlijke situaties geconfronteerd worden.

Ovenlamp aan het plafond vervangen

Hierbij gaat u als volgt te werk



Glazen afscherming vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 25 watt, kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

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

Wanneer de glazen afscherming beschadigd is, dient u deze te vervangen. De glazen afscherming verkrijgt u bij de klantendienst. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Service dienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

Service dienst ☎

Tabellen en tips

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

Taart, cake en gebak

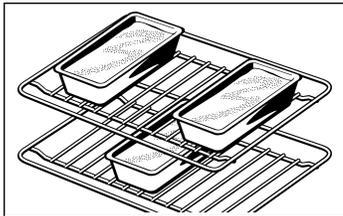
Bakken op één niveau

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

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of bij glazen vormen worden de baktijden langer en bruint het gebak niet zo gelijkmatig.

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.

Gebak 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
Cake fijn (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/cakevorm	2		150-170	60-70
	3 cakevormen*	1+3		140-160	70-100
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Taartbodem van roerdeeg	Vorm bodem vruchtentaart	2		150-170	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg**	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/Tulbandvorm	2		160-180	50-60
Hartig gebak** (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

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

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

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge vulling of bovenkant	Bakplaat	2		170-190	20-30
	bakplaat + bakplaat	2+4		150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant* (vruchten)	Bakplaat,	3		170-190	40-50
	bakplaat + bakplaat	2+4		150-170	50-60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		190-210	15-20
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Bakplaat	2		160-180	30-40
Kerststol met 500 g bloem	bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol met 1 kg bloem	bakplaat	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	bakplaat	2		180-200	55-65
Pizza	Bakplaat	2		220-240	25-35
	bakplaat + bakplaat	2+4		180-200	40-50

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

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

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

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

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 zodanig af dat het goed op de bakplaat past.

U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.

Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht . Platen die tegelijkertijd zijn ingeschoven, hoeven niet het op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.

Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Afhankelijk van het apparaat komt er van boven de ovendeur of vanuit de daarvoor bestemde opening op de kookplaat damp vrij. De waterdamp kan neerslaan op het apparaat of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is.

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.

Aanwijzingen voor het grillen

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

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte 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 daarnaast de emailen bakplaat op hoogte 1 in. 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 (bijv. klapstuk)	1 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Runderlende	1 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbief rosé*	1 kg	open	1		210-230	50
Steaks, doorgebakken		Rooster***	5		3****	20
Steaks, rosé		Rooster***	5		3****	15
Varkensvlees zonder zwaard (b.v. halsstuk)	1 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Varkensvlees met zwaard** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	gesloten	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Casseler met been	1 kg	gesloten	2		210-230	70
Gehakt	750 g	open	1		170-190	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		150-170	120

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

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

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

**** Grill ca. 3 minuten voorverwarmen.

Gevogelte

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

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

Als u direct op het rooster grilt, schuif dan de bakplaat 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		200-220	40-50
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	2		200-220	30-40
Kip, heel 1 tot 4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		190-210	50-80
Eend	1,7 kg	Rooster	2		170-190	90-100
Gans	3 kg	Rooster	2		150-170	110-130
Babykalkoen	3 kg	Rooster	2		170-190	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster	2		180-200	90-110

Vis

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

Vis	Gewicht	Servies	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C, grillstand	Tijdsduur, minuten
Vis, gegrild	per stuk 300 g	Rooster*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster*	4		2	20-25

* Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het 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	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Tijdsduur minuten
Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit)	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Vuurvaste schaal, braadslede	2 2	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	Ovenschaal of braadslede	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Brood roosteren	Rooster	5 5	 	3 3	6-7 4-5
Toast gratineren	Rooster**	4 4	 	3 3	7-10 5-8

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** De bakplaat 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	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur , minuten
Pizza	Pizza met dunne bodem	3		190-210	15-20
	Pizza met dikke bodem	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Aardappelproducten	Patates frites	2		190-210	20-30
	Kroketten	2		190-210	20-30
	Hertoginnaardappels	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	Gevulde aardappelflappen	2		190-210	15-25
Brood en banket	Broodjes	3		190-210	10-20
	Krakelingen	3		200-220	10-20
Groenteballetjes	Vissticks	2		200-220	10-15
	Kipsticks	2		190-210	10-20
	Groenteburgers	2		180-200	15-25
Strudel	Apfelstrudel	3		190-210	30-40

Ontdooien

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

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Gefriergut* bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak	Rooster	2		De temperatuur- keuzeknop blijft uitgeschakeld

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

Acrylamide in levensmiddelen

Hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is, wordt momenteel door specialisten onderzocht. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten, hebben we voor u de volgende informatie verzameld.

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

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

Tips voor het acrylamide-arm klaarmaken van gerechten

Algemeen	Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide. Voor het braden en frituren zo vers mogelijke aardappelen nemen. Ze mogen geen groene plekken of spruiten hebben. Aardappels niet bewaren onder de temperatuur van 8 °C.
Bakken	met boven-/onderhitte max. 200 °C, met 3D-hetelucht max.180 °C. Ei of eigeel gaat de vorming van acrylamide tegen.
Koekjes	met boven-/onderhitte max. 190 °C, met 3D-hetelucht max.170 °C.
Patates frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.
Braden in de pan	Gebakken aardappels maken van gekookte aardappels. Bij ongekookte aardappels margarine in plaats van olie gebruiken. Een oppervlaktethermometer is nuttig om de oppervlaktetemperatuur in de pan te meten (bijv. Bst.nr. 0900.0519 van de firma testo). De braadpan in de hoogste stand opwarmen. Is de pan op een temperatuur van 150 °C gekomen, schakel dan terug naar de gewenste doorkookstand.

Tips voor het acrylamide-arm klaarmaken van gerechten

Frituren

Het vet mag niet heter zijn dan 175 °C. De temperatuur controleren met een vetthermometer.

De verhouding van de te frituren ingrediënten tot het vet dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. 100 g patates frites op 1,5 l olie.
Verse aardappels voor het frituren een uur in het water laten staan.

Tips voor het sparen van energie

in de oven

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.

op de kookplaat

Neem altijd een pan die aangepast is aan de hoeveelheid. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Sluit de pan altijd met een passende deksel.

Stel tijdig een lagere kookstand in.

De gasvlam moet altijd contact houden met de bodem van de pan.

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Bakplaat	2		150-170	20-30
	2 bakplaten	2+4		140-160	30-40
	3bakplaten*	2+3+5		140-160	40-50
Small cakes 20 stuks	Bakplaat	3		160-180	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	2 bakplaten	2+4		150-170	25-35
	3bakplaten*	2+3+5		150-170	30-40
Waterbiscuit	Springvorm	2		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Bakplaat	3		170-190	40-50
	2 bakplaten	2+4		150-170	50-60
Appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**	2+4		190-210	70-80
	Bakplaat + 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.

** 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		3	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

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



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

260288-01

