

SIEMENS



Standherd

Cuisinière

Fornuis

HX423510E

siemens-home.com/welcome

de	Gebrauchsanleitung	3
fr	Mode d'emploi	27
nl	Gebruiksaanwijzing	53

Register
your
product
online

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	6
Schäden am Backofen	6
Aufstellung, Gas- und Elektroanschluss	7
Gasanschluss	7
Störungen an der Gasinstallation / Gasgeruch	7
Gerät an der Gasleitung oder am Türgriff verschieben.....	7
Elektrischer Anschluss.....	7
Horizontalausrichtung	7
Wandbefestigung	7
Aufstellen des Gerätes.....	8
Während des Transports zu beachtende Maßnahmen	8
Ihr neues Gerät	8
Allgemeines	8
Kochbereich.....	9
Bedienfeld	9
Der Garraum.....	10
Ihr Zubehör	10
Einschieben des Zubehörs	10
Sonderzubehör.....	10
Kundendienst-Artikel	12
Vor dem ersten Benutzen	12
Backofen aufheizen	12
Zubehör reinigen.....	12
Kochfeld einstellen	12
Vorreinigung von Brennerkelch und -deckel	12
So zünden Sie den Gasbrenner.....	12
Tabelle - Kochen	13
Geeignete Kochgefäße	13
Hinweise bei der Benutzung	13
Backofen einstellen	14
Heizart und Temperatur	14
Pflege und Reinigung	14
Reinigungsmittel.....	14
Obere Glasabdeckung	16
Gestelle aus- und einhängen.....	16
Backofentür aus- und einhängen.....	17
Türscheiben aus- und einbauen.....	18
Eine Störung, was tun?	18
Störungstabelle	18
Backofenlampe an der Decke auswechseln.....	19
Glasabdeckung	19
Kundendienst	19
E-Nummer und FD-Nummer	19
Energie- und Umwelttipps	19
Energiesparen im Backofen	19
Energiesparen auf dem Gas-Kochfeld.....	19
Umweltgerecht entsorgen	19
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	20
Kuchen und Gebäck	20
Tipps zum Backen.....	21
Fleisch, Geflügel, Fisch.....	22
Tipps zum Braten und Grillen.....	23
Aufläufe, Gratins, Toasts.....	24
Fertigprodukte	24
Spezialgerichte	24

Einkochen.....	25
Acrylamid in Lebensmitteln	25
Prüfgerichte	26
Backen.....	26
Grillen.....	26

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Diese Anleitung gilt nur, wenn das Kurzzeichen des jeweiligen Landes auf dem Gerät angegeben ist. Wenn das Kurzzeichen nicht auf dem Gerät erscheint, muss die Installationsanleitung zu Rate gezogen werden, die die erforderlichen Angaben zur Umstellung des Gerätes auf die Anschlussbedingungen des Landes enthält.

Gerätekategorie: Kategorie 1

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen und die Umstellung auf eine andere Gasart vornehmen. Die Installation des Gerätes (Elektro- und Gasanschluss) muss entsprechend der Gebrauchs- und Installationsanleitung durchgeführt werden. Ein falscher Anschluss und falsche Einstellungen können zu schweren Unfällen und Schäden am Gerät führen. Der Gerätehersteller übernimmt für solche Schäden keine Haftung. Die Garantie des Geräts entfällt.

Achtung: Dieses Gerät ist nur für Kochzwecke vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke, zum Beispiel zur Raumheizung, verwendet werden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Achtung: Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Besonders wenn das Gerät in Betrieb ist, ist auf gute Belüftung des Aufstellraums zu achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen.

Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Wecker oder einer Fernbedienung ausgelegt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Koch-

feld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können leicht Feuer fangen. Keine brennbaren Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem oder in der Nähe des Backofens aufbewahren oder verwenden. Keine brennbaren Gegenstände im oder auf dem Backofen aufbewahren.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.
- Die Geräterückseite wird sehr heiß. Das kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen. Strom- und Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen.
- Nie brennbare Gegenstände auf den Kochstellen ablegen oder im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Schließen Sie die Gaszufuhr.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß. Die heißen Oberflächen

nie berühren. Kinder vom Gerät fernhalten.

- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Achtung: Berührbare Teile können während des Grillbetriebes heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, so dass unkontrolliert Gas austritt. Beides kann zu Verbrennungen führen. Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

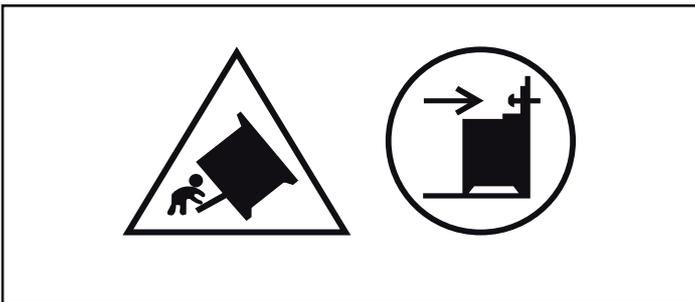
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.

- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.
- **Achtung:** Glasdeckel können bei Erhitzung bersten. Vor Schließen des Deckels sämtliche Brenner abschalten. Warten Sie bis der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie die Glasabdeckung schließen.



- Wird das Gerät unbefestigt auf einen Sockel gestellt, kann es vom Sockel gleiten. Das Gerät muss mit dem Sockel fest verbunden werden.

Kippgefahr!



Warnung: Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, muss dieses Stabilisierungsmittel montiert werden. Für die Montage siehe Anweisungen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt.
- Nur Töpfe und Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.
- Topf oder Pfanne mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird die Wärme der Brennerflamme optimal auf Topf- und Pfannenunterseite übertragen. Griff oder Henkel werden nicht beschädigt, und eine höhere Energieeinsparung wird gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass die Gasbrenner sauber und trocken sind. Brennerkelch und Brennerdeckel müssen exakt auf ihrem Platz sitzen.
- Achten Sie darauf, dass die obere Abdeckung nicht geschlossen ist, wenn der Herd in Betrieb genommen wird.

Schäden am Backofen

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossenen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr

- richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Aufstellung, Gas- und Elektroanschluss

Gasanschluss

Die Installation darf nur durch einen zugelassenen Fachmann bzw. einen konzessionierten Kundendiensttechniker gemäß den unter "Gasanschluss und Umstellung auf eine andere Gasart" angegebenen Anweisungen erfolgen.

Für den konzessionierten Fachmann bzw. Kundendienst

Achtung!

- Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild auf der Geräterückseite angegeben. Die fabriksseitig eingestellte Gasart ist mit einem Stern (*) gekennzeichnet.
- Überprüfen Sie vor Aufstellung des Geräts die Netzzugangsbedingungen (Gasart und Gasdruck) und vergewissern Sie sich, dass die Gaseinstellung des Geräts diesen Bedingungen entspricht. Falls die Geräteeinstellungen geändert werden müssen, befolgen Sie die Anleitungen im Abschnitt "Gasanschluss und Umstellung auf eine andere Gasart".
- Dieses Gerät ist nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß den Installationsbedingungen entsprechend angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Schließen Sie das Gerät nicht an einen Abgasausgang an. Sämtliche Belüftungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Der Gasanschluss muss über einen festen, d. h. nicht beweglichen Anschluss (Gasleitung) oder über einen Sicherheitsschlauch erfolgen.
- Falls der Sicherheitsschlauch verwendet wird, unbedingt darauf achten, dass der Schlauch nicht eingeklemmt oder gestaucht wird. Der Schlauch darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Die Gasleitung (Gasrohr oder Sicherheitsschlauch) kann an der rechten oder linken Seite des Geräts angeschlossen werden. Das Anschluss muss über eine leicht zugängliche Schließvorrichtung verfügen.

Störungen an der Gasinstallation / Gasgeruch

Wenn Sie Gasgeruch bemerken oder Störungen an der Gasinstallation feststellen, müssen Sie

- sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen
- sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen
- elektrische Geräte ausschalten - auch Lampen
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Gerät an der Gasleitung oder am Türgriff verschieben

Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Gasleitung festhalten; die Gasleitung könnte beschädigt werden. Gefahr eines Gaslecks! Verschieben Sie das Gerät nicht, indem

Sie es am Türgriff festhalten. Türscharniere und Türgriff können beschädigt werden.

Elektrischer Anschluss

Achtung!

- Lassen Sie das Gerät von Ihrem Kundendienst aufstellen. Für den Anschluss ist eine 16 A-Sicherung erforderlich. Das Gerät ist für den Betrieb bei 220-240 V ausgelegt.
- Wenn die Spannung des Stromnetzes unter 180 V fällt, funktioniert das elektrische Zündsystem nicht.
- Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

Für den Kundendienst

Achtung!

- Das Gerät muss den Daten auf dem Typenschild entsprechend angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an einen, den gültigen Bestimmungen entsprechenden, elektrischen Anschluss an. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, um das Gerät im Bedarfsfall vom Stromnetz trennen zu können.
- Für das Vorhandensein eines mehrpoligen Trennsystems muss gesorgt werden.
- Verwenden Sie niemals Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker.
- Aus Sicherheitsgründen darf dieses Gerät nur an einen geerdeten Anschluss angeschlossen werden. Sollte der Schutzleiteranschluss nicht den Vorschriften entsprechen, ist der Schutz gegen elektrische Gefahren nicht gewährleistet.
- Für den Geräteanschluss muss ein Kabel vom Typ H 05 W-F oder ein gleichwertiges Kabel verwendet werden.

Horizontalausrichtung

Stellen Sie das Gerät stets direkt auf den Küchenboden.

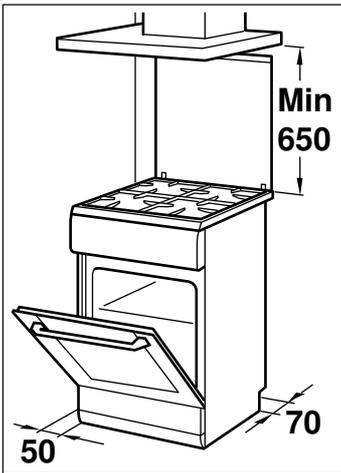
Das Gerät ist mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgestattet. Durch das Verstellen der Stellfüße kann das Gerät um etwa 15 mm angehoben werden.

Die Stellfüße können mithilfe eines Schraubenschlüssels so eingestellt werden, dass das Gerät horizontal steht.

Wandbefestigung

Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

Aufstellen des Gerätes



- Das Gerät muss entsprechend den angegebenen Abmessungen und direkt auf dem Küchenboden aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf irgendeinem anderen Gegenstand aufgestellt werden.
- Der Abstand zwischen der oberen Herdkante und der unteren Kante des Dunstabzugs muss den Vorgaben des Dunstabzug-Herstellers entsprechen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nach dem Aufstellen nicht mehr verschoben wird. Der Abstand von Starkbrenner oder

Wokbrenner zu angrenzenden Möbelfronten bzw. zur Wand muss mindestens 50 mm betragen.

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite der Glastür zu verhindern. Befestigen Sie Tür und, falls vorhanden, obere Abdeckung mit einem Klebeband an den Geräteseiten.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

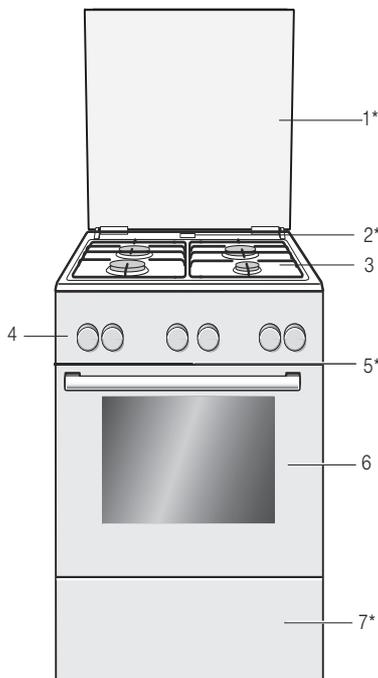
Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Gerät, die Betriebsarten und das Zubehör.

Allgemeines

Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



Erläuterungen

1* Abdeckplatte**

2* Dampfaustritt

Achtung!

Wenn der Backofen in Betrieb ist, tritt an dieser Stelle heißer Dampf aus

3 Kochfeld**

4 Bedienfeld**

5* Kühlgebläse

6 Backofentür**

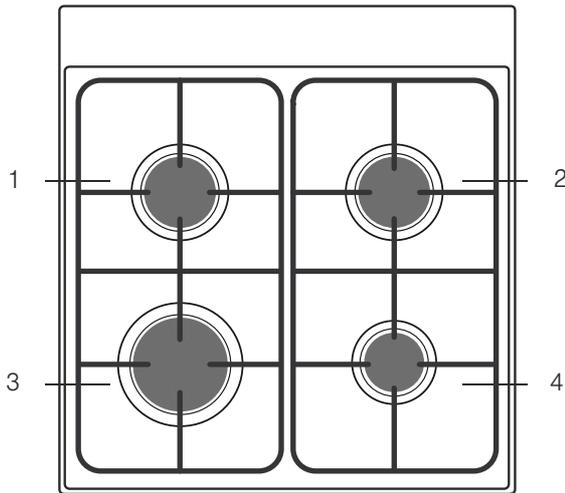
7* Sockelschublade**

* Optional (Verfügbar bei einigen Geräten)

** Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

Kochbereich

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Bedienfeld. Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



Erläuterungen

1	Normalbrenner
2	Normalbrenner
3	Starkbrenner
4	Sparbrenner

Bedienfeld

Je nach Gerätetyp sind Detailabweichungen möglich.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. Der Funktionswähler lässt sich nach rechts oder links drehen.

Wenn Sie den Funktionswähler einschalten, leuchtet die Backofenlampe.

Stellungen	Funktion
0 Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Ober-/Unterhitze*	Das Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Für Kuchen und Pizza in Formen oder auf dem Blech sowie für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild ist diese Einstellung gut geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 Unterhitze	Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken und -bräunen. Die Temperatur kommt von unten.
 Flachgrillen, kleine Fläche	Die Heizart ist geeignet für das Grillen von Steak, Würstchen, Fisch und Toasts in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird erhitzt.
 Flachgrillen, große Fläche	Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische und Toasts grillen. Die gesamte Fläche unter dem Grillheizkörper wird erhitzt.

* Heizart nach Energie-Effizienz-Klasse EN50304.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Stellungen	Funktion
● Null-Stellung	Backofen nicht heiß.
50-270	Temperaturbereich Die Temperaturangabe erfolgt in °C.
•, ••, ••• Grillstufen	Grillstufen für den Grill, kleine  und große  Fläche. • = Stufe 1, schwach •• = Stufe 2, mittel ••• = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen aufheizt, leuchtet die Kontrolllampe am Bedienfeld. Wird das Aufheizen unterbrochen, erlischt das Symbol. Bei einigen Einstellungen leuchtet es nicht.

Kochstellenschalter

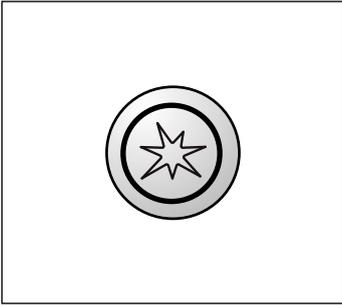
Mit den vier Kochstellenschaltern können Sie die Heizleistung der Kochstellen einstellen.

Stellungen	Funktion/Gasherde
● Null-Stellung	Herd ist ausgeschaltet.
 Einstellbereich	große Flamme = stärkste Einstellung Sparflamme = kleinste Einstellung

Am Ende des Einstellbereichs ist ein Anschlag. Nicht weiter drehen.

Zündknopf

Mit diesem Knopf wird das elektronische Zündsystem aktiviert. Wenn Sie auf den Knopf drücken, zünden alle Anzünder gleichzeitig.



Der Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

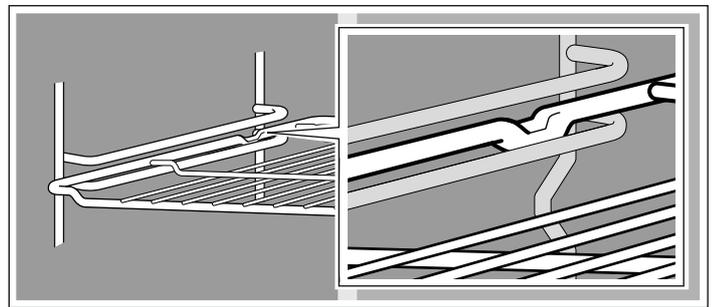
Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten  in den Backofen schieben.



Email-Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



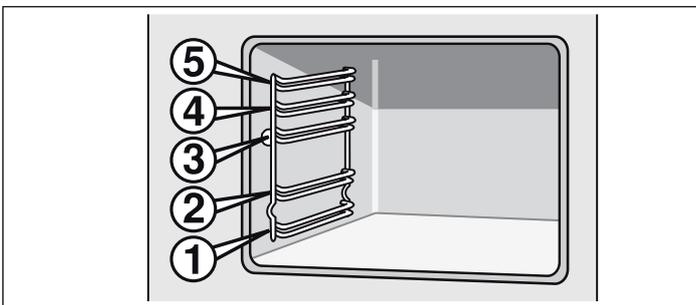
Hinweis: Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Sobald das Zubehör abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Die Funktion wird nicht beeinträchtigt.

Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.

Einschieben des Zubehörs

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag ein, damit es nicht mit der Glastür des Backofens in Berührung kommt.



Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Beim Einschieben des Zubehörs in den Backofen auf die Ausbuchtung an der Rückseite des Zubehörs achten. Nur so rastet es richtig ein.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit über das Internet ist von Land zu Land unterschiedlich. Informationen dazu finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Sonderzubehör für	HZ-Nummer	Anwendung
Praktische Aufbewahrung für Kochutensilien (flexStore)	HZ25E900	Praktische Aufbewahrung für Kochutensilien an der oberen Glasabdeckung. Besteht aus 4 Aufhängungen. Sie ist zum Aufhängen von Kochbesteck (Kelle, Zange usw.) gedacht. Sie muss an der oberen Abdeckung ihres Geräts angebracht werden, bevor Sie es verwenden. Genaue Anweisungen dazu finden Sie in der Installationsanleitung.
Praktische Aufbewahrung für Kochutensilien (flexStore)	HZ25E901	Praktische Aufbewahrung für Kochutensilien an der oberen Glasabdeckung. Besteht aus 2 Aufhängungen und 1 Stange. Sie ist zum Aufhängen von Kochbesteck (Kelle, Zange usw.) gedacht. Sie muss an der oberen Abdeckung ihres Geräts angebracht werden, bevor Sie es verwenden. Genaue Anweisungen dazu finden Sie in der Installationsanleitung.
Pizzablech	HZ317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Einlegerost	HZ324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Grillblech	HZ325000	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden. Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.
Backstein	HZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Email-Backblech	HZ331003	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Emailliertes Backblech mit Antihaft-Beschichtung	HZ331011	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HZ332003	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Kann auch unter dem Rost zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft verwendet werden. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung	HZ332011	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Deckel für Profi-Pfanne	HZ333001	Der Deckel macht die Profipfanne zum Bräter.
Profipfanne mit Einlegerost	HZ333003	Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.
Rost	HZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Glasbräter	HZ915001	Der Glasbräter ist für Schmorgerichte und Aufläufe geeignet, die im Backofen zubereitet werden. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im

e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Lüften Sie die Küche, solange der Backofen heizt.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Kochfeld einstellen

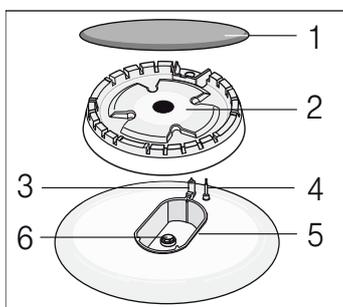
Ihr Kochfeld ist mit vier Gasbrennern ausgestattet. Hier können Sie nachlesen wie Sie die Gasbrenner zünden und die Flammengröße einstellen.

Vorreinigung von Brennerkelch und -deckel

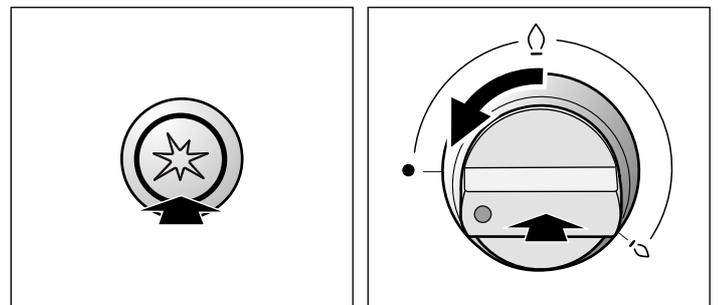
Reinigen Sie Brennerdeckel (1) und -kelch (2) mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Einzelteile sorgfältig ab.

Brennerkelch und -deckel wieder auf die Brennerschale (5) aufsetzen. Darauf achten, dass Zünder (3) und Flammenschutzstift (4) nicht beschädigt werden.

Die Düse (6) muss trocken und sauber sein. Setzen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch.



3. Drücken und halten Sie den Kochstellenschalter und drücken Sie gleichzeitig den Zündknopf. Der Gasbrenner zündet.



4. Den Kochstellenschalter etwa 1-3 Sekunden gedrückt halten. Die Zündsicherung wird aktiviert. Erlischt die Gasflamme wird die Gaszufuhr automatisch durch das Zündsicherungssystem unterbrochen.
5. Die gewünschte Flammengröße einstellen. Zwischen der Einstellung • Aus und  ist die Flamme nicht stabil. Wählen Sie daher stets eine Einstellung zwischen  größer und  kleiner Flamme.
6. Falls die Flamme wieder erlischt, wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 2.
7. So beenden Sie den Garvorgang: Drehen Sie den Kochstellenschalter • nach rechts in die Aus-Stellung.

Die Zündvorrichtung sollte nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, warten Sie mindestens eine Minute. Wiederholen Sie dann den Zündvorgang.

So zünden Sie den Gasbrenner

Setzen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch. Die Öffnungen am Brennerkelch müssen immer frei sind. Alle Teile müssen trocken sein.

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung. Solange der Herd in Betrieb ist, muss die obere Abdeckung geöffnet sein.
2. Drehen Sie den Schalter der gewünschten Kochstelle nach links auf das Symbol große Flamme .

Der Gasbrenner zündet nicht

Bei einem Stromausfall oder bei feuchten Zündkerzen können Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden.

Tabelle - Kochen

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf oder Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.

Beispiel	Speise	Kochstelle	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Butter, Margarine	Sparbrenner	kleine Flamme
Erwärmen	Brühe, Dosengemüse	Normalbrenner Elektro-Kochplatte**	kleine Flamme 1-2
Erwärmen und Warmhalten	Suppen	Sparbrenner Elektro-Kochplatte**	kleine Flamme 1-2
Dämpfen*	Fisch	Normalbrenner Elektro-Kochplatte**	zwischen großer und kleiner Flamme 3-4
Dünsten*	Kartoffeln und sonstiges Gemüse, Fleisch	Normalbrenner Elektro-Kochplatte**	zwischen großer und kleiner Flamme 3-4
Kochen*	Reis, Gemüse, Fleischgerichte (mit Saucen)	Normalbrenner Elektro-Kochplatte**	große Flammenhöhe 5-6
Braten	Pfannkuchen, Kartoffeln, Schnitzel, Fischstäbchen	Starker Brenner** Wokbrenner**	zwischen großer und kleiner Flamme

* Wenn Sie einen Topf mit einem Deckel benutzen, drehen Sie die Flamme zurück, sobald es kocht.

** Optional. Verfügbar bei einigen Geräten. je nach Gerätetyp (Für das Braten auf dem Wokbrenner empfehlen wir die Verwendung einer Wokpfanne.)

Geeignete Kochgefäße

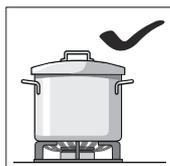
Brenner/Elektro-Kochplatte**	Minimaler Topfdurchmesser	Maximaler Topfdurchmesser
Elektro-Kochplatte*	14,5 cm	14,5 cm
Wokbrenner** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Starkbrenner 3kW	24 cm	28 cm
Normalbrenner 1,7 kW	18 cm	24 cm
Sparbrenner 1 kW	12 cm	18 cm

* Option (für Modelle mit Elektro-Kochplatte)

* Option (für Modelle mit Wok-Brenner)

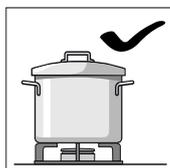
Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



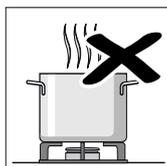
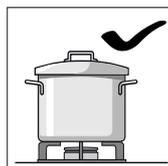
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.

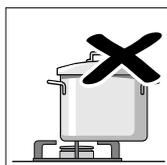
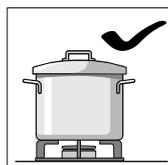


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

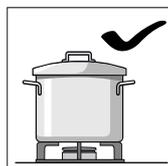
Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.



Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.

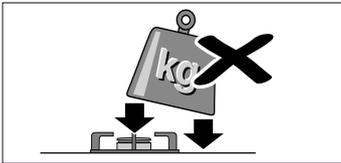


Das Geschirr immer mittig auf den Brenner aufsetzen, andernfalls könnte es kippen.

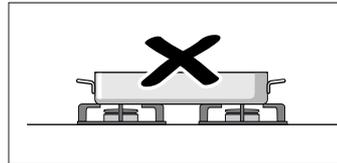


Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfrost und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.
Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.



Benutzen Sie nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für nur ein Kochgefäß.
Vermeiden Sie den Gebrauch von Bratpfannen, Tontöpfen usw. über einen längeren Zeitraum bei maximaler Leistung.

Backofen einstellen

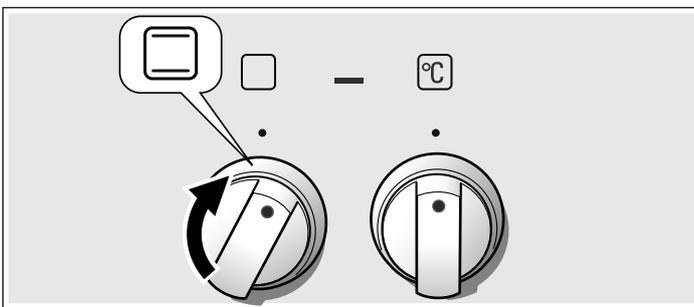
Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Hinweis: Es empfiehlt sich, vor dem Garen von Speisen den Backofen vorzuheizen, um die Bildung von übermäßigem Kondenswasser an der Scheibe zu verhindern.

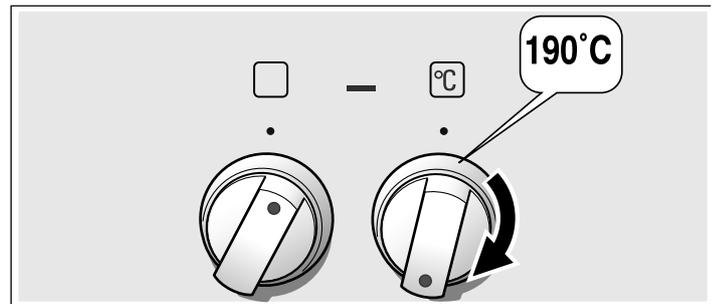
Heizart und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze bei 190°C

1. Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.



2. Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.



Der Backofen wird aufgeheizt.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleiben Ihr Kochfeld und Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie beides richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emailieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

Bei der Reinigung des Kochfeldes

- kein unverdünntes Spülmittel oder Spülmittel für Geschirrspülmaschinen,
- keine Scheuerschwämme,
- keine aggressiven Reinigungsmittel wie Backofenreiniger oder Fleckenentferner,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Zone	Reinigungsmittel
Edelstahlflächen* (je nach Gerätetyp)	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei Edelstahlflächen immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Spezielle Pflegemittel für heiße Edelstahl-Oberflächen sind beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie bitte etwas Pflegemittel mit einem weichen Tuch dünn auf.</p>
Emaillierte, lackierte, Kunststoff- und Siebdruck-Oberflächen* (je nach Gerätetyp)	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.</p>
Obere Glasabdeckung* (je nach Gerätetyp)	<p>Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Die obere Glasabdeckung können Sie zum Reinigen abnehmen. Bitte hierzu das Kapitel <i>Obere Glasabdeckung</i> beachten!</p>
Drehknöpfe Nicht abnehmen!	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>
Kochfeldrahmen	<p>Heiße Spüllauge: Nicht mit einem Glasschaber, Zitrone oder Essig reinigen.</p>
Gas-Kochfeld und Topfträger* (je nach Gerätetyp)	<p>Heiße Spüllauge. Wenig Wasser verwenden, es darf nicht durch die Brennerunterteile ins Geräteinnere gelangen. Übergelaufenes und Essensreste sofort entfernen. Den Topfträger können Sie abnehmen.</p> <p>Topfträger aus Gusseisen*: Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>
Gasbrenner* (je nach Gerätetyp)	<p>Brennerkopf und Deckel entfernen, mit heißer Spüllauge reinigen. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Die Gas-Austrittsöffnungen müssen immer frei sein. Zündkerzen: Kleine weiche Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zündkerzen trocken sind. Alle Teile gut trocknen. Beim Wiedereinsetzen auf den exakten Sitz achten. Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Im Lauf der Zeit verändert sich die Farbe. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.</p>
Elektrokochstelle* (je nach Gerätetyp)	<p>Scheuermittel oder Putzschwämme: Die Kochplatte danach kurz aufheizen, damit sie trocknet. Feuchte Platten rosten mit der Zeit. Zum Schluss ein Pflegemittel auftragen. Übergelaufenes und Essensreste sofort entfernen.</p>

* Optional (Verfügbar für einige Geräte, je nach Gerätetyp.)

Zone	Reinigungsmittel
Kochplattenring* (je nach Gerätetyp)	<p>Gelb bis blau schimmernde Verfärbungen am Kochplattenring mit einem Stahlpflegemittel entfernen. Keine scheuernden oder kratzenden Mittel verwenden.</p>
Glas-Keramik-Kochfeld* (je nach Gerätetyp)	<p>Pflege: Schutz- und Pflegemittel für Glas-Keramik Reinigung: Reinigungsmittel, die für Glas-Keramik geeignet sind. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten.</p> <p>⚠ Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.</p>
Glas-Kochfeld* (je nach Gerätetyp)	<p>Pflege: Schutz- und Pflegemittel für das Glas Reinigung: Reinigungsmittel für das Glas. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten.</p> <p>⚠ Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.</p>
Glasscheibe	<p>Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Benutzen Sie nicht den Glasschaber.</p> <p>Die Tür ist zur bequemen Reinigung abnehmbar. Bitte hierzu das Kapitel <i>Backofentür aus- und einhängen</i> beachten!</p>
Kindersicherung* (je nach Gerätetyp)	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.</p> <p>Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden.</p> <p>Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.</p>
Dichtung Nicht abnehmen!	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.</p>
Kochzone	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden.</p> <p>⚠ Bei selbstreinigenden Oberflächen bitte die Selbstreinigungsfunktion verwenden. Hierzu bitte das Kapitel <i>Selbstreinigung</i> beachten! Achtung! Niemals Herdreiniger für selbstreinigende Oberflächen verwenden.</p>
Glasabdeckung der Backofenlampe	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.</p>

* Optional (Verfügbar für einige Geräte, je nach Gerätetyp.)

Zone	Reinigungsmittel
Gestell	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Die Gestelle können Sie zum Reinigen abnehmen. Hierzu bitte das Kapitel <i>Gestelle aus- und einhängen</i> beachten!</p> <p>Teleskopauszug* (je nach Gerätetyp)</p> <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Nicht das Schmierfett auf den Auszugschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht einweichen, im Geschirrspüler reinigen oder mit der Selbstreinigung reinigen. Kann die Gestelle beschädigen und ihre Funktion einschränken.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Alu-Backblech*: (je nach Gerätetyp)</p> <p>Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metalloberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher. Andernfalls können Kratzer entstehen.</p> <p>Drehspieß* (je nach Gerätetyp)</p> <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> <p>Bratenthermometer* (je nach Gerätetyp)</p> <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> <p>Sockelschublade* (je nach Gerätetyp)</p> <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.</p>

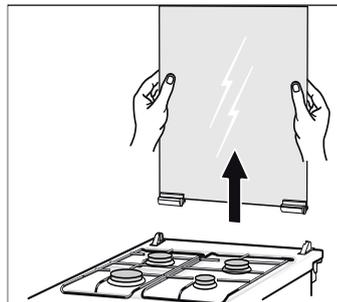
* Optional (Verfügbar für einige Geräte, je nach Gerätetyp.)

Obere Glasabdeckung

Bevor Sie die obere Abdeckung öffnen, entfernen Sie eventuell Verschüttetes mit einem Tuch.

Verwenden Sie zur Reinigung am besten einen Glasreiniger.

Entfernen Sie zur Reinigung die obere Abdeckung. Halten Sie dazu die Abdeckung an den Seiten mit zwei Händen fest und ziehen Sie sie nach oben.



Sollten sich die Scharniere der Abdeckung lösen, achten Sie auf die darauf befindlichen Buchstaben. Das Scharnier mit dem Buchstaben R muss rechts, das Scharnier mit dem Buchstaben L muss links montiert werden.

Die obere Abdeckung nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

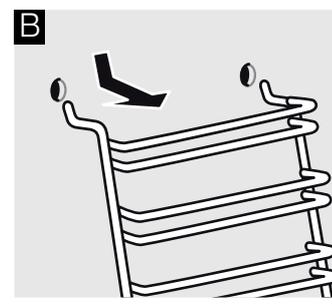
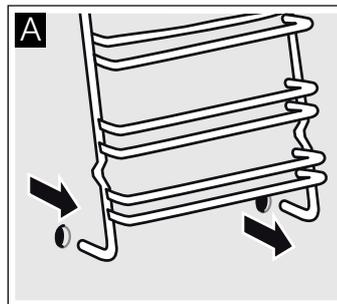
Die obere Abdeckung erst schließen, wenn die Kochstellen abgekühlt sind.

Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Aushängen der Gestelle

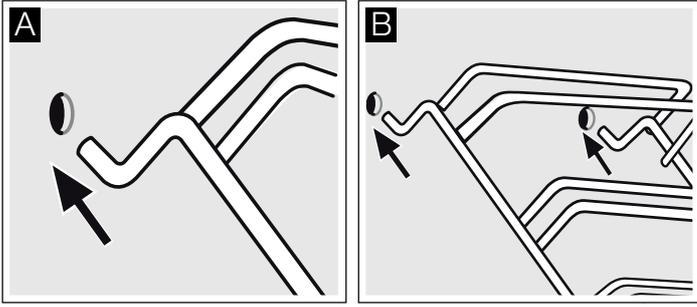
1. Gestell unten herausziehen und etwas nach vorne ziehen. Die Verlängerungsstifte im unteren Gestellbereich aus den Befestigungsöffnungen herausziehen (Abbildung A).
2. Anschließend das Gestell hochklappen und vorsichtig herausnehmen (Abbildung B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Bürste.

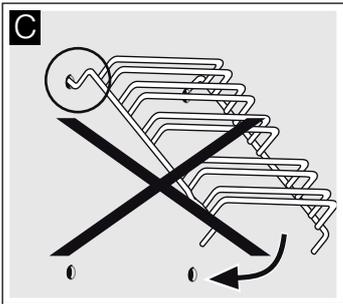
Einhängen der Gestelle

1. Die zwei Haken vorsichtig in die oberen Löcher einsetzen. (Abbildung A-B)



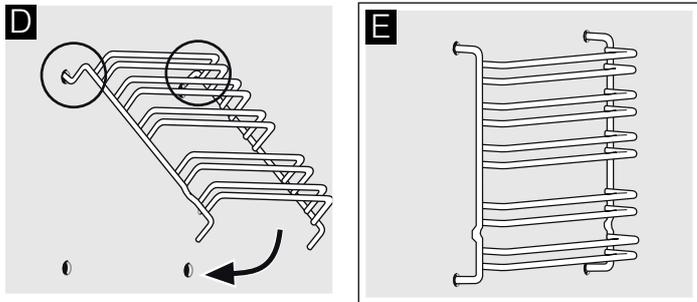
⚠ Falsche Montage!

Niemals das Gestell bewegen, bevor die zwei Haken vollständig in den oberen Löchern verankert sind. Das Email könnte beschädigt werden und brechen (Abbildung C).



2. Die zwei Haken müssen vollständig in den oberen Löchern eingehängt sein. Jetzt das Gestell langsam und vorsichtig nach unten bewegen und in die unteren Löcher eingehängen (Abbildung D).
3. Beide Gestelle in die Seitenwände des Backofens eingehängen (Abbildung E).

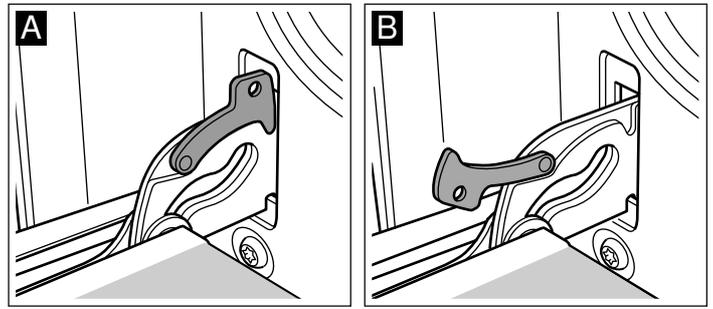
Bei richtig montierten Gestellen ist der Abstand zwischen den zwei oberen Einschubhöhen größer.



Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

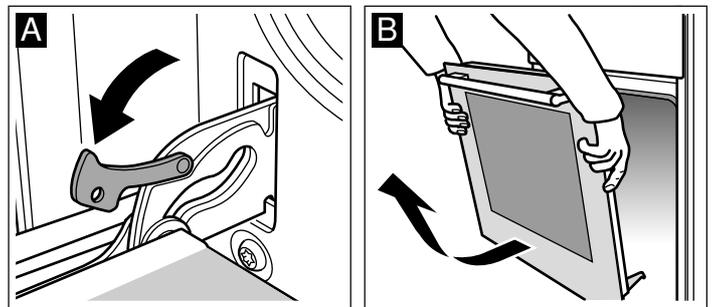


⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

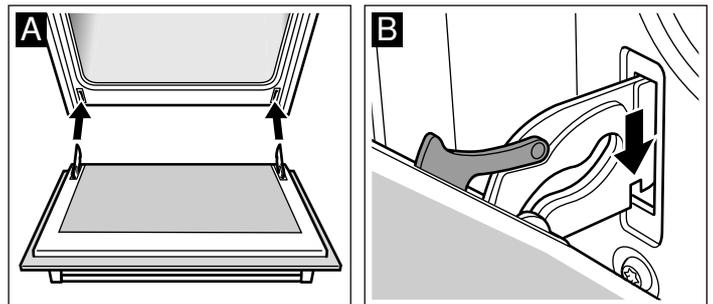
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



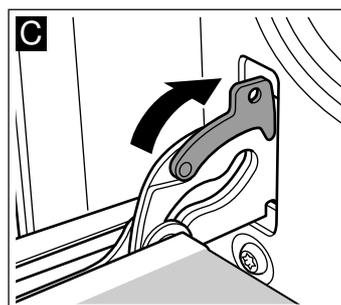
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



⚠ Verletzungsgefahr!

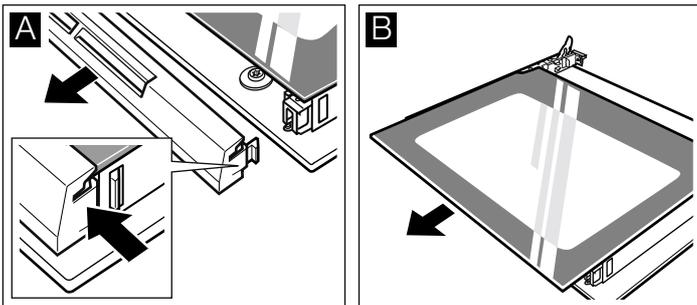
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

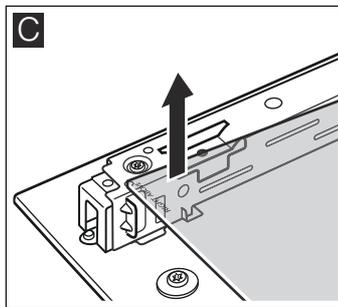
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Scheibe anheben und herausziehen (Bild C).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

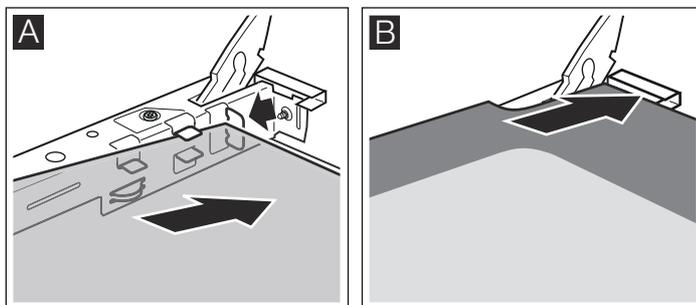
⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glas-schaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Bild B).



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störungstabelle

Wenn Ihnen ein Gericht nicht gelingt, lesen Sie bitte im Abschnitt *nach. Wir haben die Gerichte für Sie in unserem Kochstudio getestet.* Hier finden Sie nützliche Tipps und Informationen zum Kochen, Backen und Braten.

⚠ Stromschlaggefahr!

Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem Techniker unseres Kundendienstes durchgeführt werden.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Informationen
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung defekt ist.
	Stromausfall.	Nachsehen, ob die Küchenlampe bzw. andere Küchengeräte funktionieren.
Backofen nicht heiß.	Staub auf den Kontaktteilen.	Die Schaltergriffe einige Male nach rechts und links drehen.
Der Brenner zündet nicht.	Der Strom ist ausgefallen oder die Zündkerzen sind feucht.	Den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz anzünden.

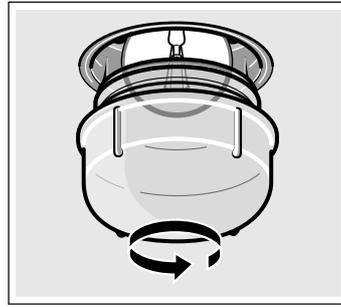
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während dem Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Energiesparen auf dem Gas-Kochfeld

- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.
- Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Einfacher, trockener Kuchen	Springform mit Rohrboden/Königskuchenform	2		170-190	50-60
Einfacher, trockener Kuchen, fein	Springform mit Rohrboden/Königskuchenform	2		150-170	60-70
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Früchtetorte, einfacher Teig	Hohe Springform mit Rohrboden	2		160-180	50-60
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Springform	1		170-190	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	Springform	1		170-190	70-90
Gewürzkuchen*	Springform	1		180-200	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	2		170-190	20-30
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Backblech	3		170-190	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Backblech	2		190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2		160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Backblech	2		180-200	55-65
Börek	Backblech	2		180-200	40-50
Pizza	Backblech	2		220-240	25-35

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	Backblech	3		150-170	10-20
Spritzgebäck (vorheizen)	Backblech	2		150-170	20-30
Mandelplätzchen	Backblech	3		110-120	30-40
Baiser	Backblech	3		80-100	90-180
Brandteiggebäck	Backblech	2		200-220	30-40
Blätterteig	Backblech	3		200-220	20-30

Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Backblech	2		270 200	8 35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Backblech	2		270 200	8 40-50
Brötchen, z.B. Roggenbrötchen (nicht vorheizen)	Backblech	4		200-220	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch das Backblech.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Der Deckel soll für den Bräter passen und gut schließen.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brättern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Hinweise zum Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Wenden Sie Grillstücke nach ⅔ der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich das Backblech in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet	1,0 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa	1,0 kg	offen	2		210-230	60
Steaks, durch		Rost	5		3	20
Steaks, rosa 3 cm		Rost	5		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Schweinefleisch						
ohne Schwarte (z. B. Hals)	1,0 kg	offen	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	2		170-190	120
Hackfleisch						
Hackbraten	ca. 750 g	offen	2		200-220	70
Würstchen						
Würstchen	ca. 750 g	Rost	4		3	15

Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Backblech in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Hähnchen, halb	je 400 g	Rost	2		210-230	50-60
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		210-230	30-40
Hähnchen, ganz	1,0 kg	Rost	2		210-230	60-80
Ente, ganz	1,7 kg	Rost	2		200-220	90-100
Gans, ganz	3,0 kg	Rost	2		190-210	100-120
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		200-220	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		200-220	100-120

Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Grillzeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein

kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich das Backblech in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, ganz	à 300 g	Rost	3		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Rost	2		180-200	50-60
Fischfilet, 3 cm	à 300 g	Rost	4		2	20-25

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratin, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich das Backblech in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	40-50
Nudelauflauf	Auflaufform	2		210-230	30-40
Gratin					
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, Höhe max. 4 cm	Auflaufform	2		160-180	50-60
Toast					
Toasts von oben gebräunt 12 Stück	Rost	4		3	5-8

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Strudel, tiefgekühlt	Backblech	3		200-220	30-40
Pommes Frites	Backblech	3		190-210	25-30
Pizza	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rost	3		200-220	20-25

Spezialgerichte

Hefeteig und hausgemachter Joghurt lassen sich bei niedrigen Temperaturen sehr gut zubereiten.

Das Zubehör aus dem Backofen entfernen.

Vorbereiten des Joghurts

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (aus dem Kühlschrank) in die Milch geben und gut verrühren.
- In kleine verschließbare Joghurtgläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

- Die Gläser auf den Rost stellen und in Höhe 1 einschieben.
- Die Backtemperatur auf 50 °C einstellen und wie angegeben fortfahren.

Hefeteig gehen lassen

- Bereiten Sie den Hefeteig wie gewohnt zu, geben Sie ihn in ein hitzebeständiges Keramikgeschirr und decken Sie ihn ab.
- Den Backofen wie angegeben vorheizen.
- Die Backofentür schließen und den Hefeteig im Backofen gehen lassen.

Gericht	Geschirr	Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Verschließbare Joghurtgläser 1		50 °C	6-8 Stunden
Hefeteig gehen lassen	Das hitzebeständige Geschirr auf den Backofenboden stellen		auf 50 °C vorheizen Das Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Backofen stellen	5-10 Minuten 20-30 Minuten

Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.

Obst in Einliter-Gläsern

Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren

Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren

Apfelmus, Birnen, Pflaumen

4. Die Gläser mit Klammern verschließen.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Einstellen

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Unterhitze einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen

Obst

Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

vom Perlen an

ausschalten

ausschalten

ausschalten

Nachwärme

ca. 25 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 35 Minuten

Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis

70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern

Gurken

Rote Bete

Rosenkohl

Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl

Erbsen

vom Perlen an

-

ca. 35 Minuten

ca. 45 Minuten

ca. 60 Minuten

ca. 70 Minuten

Nachwärme

ca. 35 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pom-

mes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein

- Garzeiten möglichst kurz halten.
- Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.
- Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.

Backen

Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C.

Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.

Plätzchen

Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C.

Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C.

Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

Backofen Pommes frites

Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Kuchen in Springformen aus Weißblech:

Mit Ober-/Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie das Backblech anstelle des Rostes und stellen Sie die Springformen darauf.

Backen

Bei gedecktem Apfelkuchen die dunklen Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck	Backblech	2	☐	150-170	20-30
Small cakes, 20 Stück	Backblech	3	☐	160-180	20-30
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2	☐	160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich das Backblech in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5	☐	3	1-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Backblech	4	☐	3	25-30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	28
Causes de dommages	31
Endommagements du four	31
Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique	31
Raccordement au gaz	31
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz.....	31
Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte.....	31
Raccordement électrique	32
Positionnement horizontal	32
Fixation murale.....	32
Installation de l'appareil.....	32
Mesures à respecter au cours du transport.....	32
Votre nouvel appareil	33
Généralités	33
Zone de cuisson	33
Bandeau de commande.....	34
Le compartiment de cuisson.....	34
Vos accessoires	35
Insertion de l'accessoire.....	35
Accessoires en option	35
Articles Service après-vente	36
Avant la première utilisation	37
Chauffer le four.....	37
Nettoyer les accessoires	37
Réglage de la table de cuisson	37
Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur	37
Pour allumer le brûleur à gaz.....	37
Tableau - Cuisson	37
Récipients appropriés	38
Conseils d'utilisation.....	38
Réglage du four	39
Mode de cuisson et température	39
Entretien et nettoyage	39
Produit nettoyants	39
Couvercle supérieur en verre.....	41
Décrocher et accrocher les supports	42
Décrocher et accrocher la porte du four	42
Dépose et pose des vitres de la porte	43
Pannes et dépannage	44
Tableau des erreurs	44
Changer la lampe du four au plafond	44
Cache en verre.....	44
Service après-vente	44
Numéro E et numéro FD.....	44
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	45
Économiser de l'énergie dans le four	45
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz	45
Élimination écologique.....	45
Testés pour vous dans notre laboratoire	45
Gâteaux et pâtisseries	45
Conseils pour la pâtisserie	47
Viande, volaille, poisson.....	47
Conseils pour les rôtis et grillades.....	49
Soufflés, gratins, toasts.....	49

Plats cuisinés.....	50
Plats spéciaux	50
Mise en conserve.....	51
L'acrylamide dans certains aliments	51
Plats tests	52
Cuisson de pâtisseries	52
Grillades.....	52

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cette notice s'applique uniquement si le symbole du pays d'utilisation est visible sur l'appareil. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, consultez la notice d'utilisation contenant les instructions nécessaires pour une mise en œuvre de l'appareil conformément aux conditions de raccordement du pays concerné.

Catégorie d'appareil : Catégorie 1

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est autorisé à raccorder l'appareil et à effectuer le changement du type de gaz. L'installation de l'appareil (raccordement électrique et au gaz) doit être effectuée conformément à la notice d'utilisation et d'installation. Un raccordement incorrect et des mauvais réglages peuvent conduire à de graves accidents et à d'importants dommages sur l'appareil. Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour de tels dommages. La garantie de l'appareil sera supprimée.

Attention : Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Attention : Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenez une aération suffisante de la pièce : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple).

Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus performante, telle qu'une ventilation

mécanique réglée sur une allure supérieure.

Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation avec une minuterie externe ou une télécommande.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le

fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entreposez ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entreposez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.
- Ne jamais déposer des objets inflammables sur les foyers ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou

les accessoires du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- **Attention:** Les éléments accessibles peuvent être chauds pendant le fonctionnement du gril. Les petits enfants doivent rester à distance de l'appareil.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

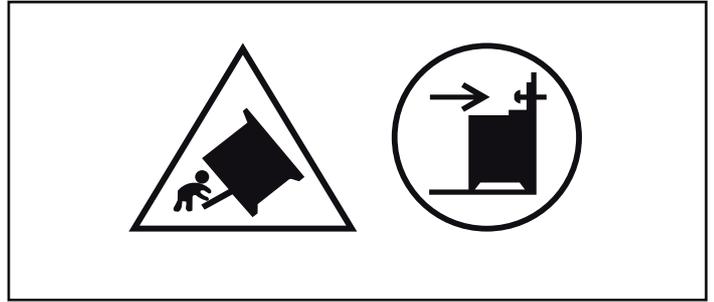
Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- **Attention** : Le couvercle en verre peut se fendre en raison de la chaleur. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que le four soit refroidi avant de fermer le couvercle en verre.



- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de basculement !



Avertissement : Afin d'éviter un basculement de l'appareil, il convient de mettre en place une protection anti-renversement. Veuillez lire la notice de montage.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez les plaques de cuisson que couvertes de plats. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Cela endommagerait le fond de la casserole.
- N'utiliser que des casseroles et des poêles avec fond plat.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés
- Veuillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.

Endommagements du four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipients sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela

produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement de la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique

Raccordement au gaz

L'installation ne doit être effectuée que par un spécialiste autorisé ou par un technicien de service après-vente concessionnaire conformément aux instructions données à la section « Raccordement au gaz et conversion à un autre type de gaz ».

Pour le spécialiste ou service après-vente concessionnaire

Attention !

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque constructeur figurant à l'arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé en usine est marqué par une étoile (*).
- Contrôlez, avant le réglage de l'appareil, les conditions d'accès au réseau (type et pression de gaz) et assurez-vous que le réglage du gaz de cet appareil correspond à ces conditions. Si les conditions de réglage doivent être modifiées, veuillez respecter la section « Raccordement gaz et conversion à un autre type de gaz » de la notice.
- Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation des fumées. Il doit être raccordé et mis en service conformément aux conditions d'installation. Ne raccordez pas l'appareil à une sortie de fumées. Il faut respecter l'ensemble des prescriptions concernant l'aération.
- Le raccordement du gaz doit être réalisé par un raccord fixe, c'est-à-dire non mobile (conduite de gaz) ou par un tuyau de sécurité.
- En cas d'utilisation du tuyau de sécurité, il faut impérativement veiller à ce que le tuyau ne soit pas coincé

ou déformé. Le tuyau de sécurité ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- La conduite de gaz (tuyau de gaz ou tuyau de sécurité) peut être raccordée sur le côté droit ou gauche de l'appareil. Le raccordement doit se faire au moyen d'un système de fermeture facilement accessible.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Voici ce que vous devez impérativement faire si vous constatez une odeur de gaz ou des anomalies au niveau de l'installation de gaz :

- fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes
- éteindre les appareils électriques, même les lampes
- ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce
- appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte

Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la conduite de gaz ; cela pourrait endommager la conduite de gaz. Risque de fuite de gaz ! Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la poignée de porte. Les charnières et la poignée de la porte pourraient être endommagées.

Raccordement électrique

Attention !

- Laissez installer l'appareil par votre service après-vente. Un fusible 16 A est nécessaire pour le raccordement. L'appareil est conçu pour un fonctionnement sous 220-240 V.
- Si la tension du secteur descend en dessous de 180 V, le système d'allumage électrique ne fonctionne pas.
- En cas de mauvais raccordement, les dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

Pour le service après-venteFür

Attention !

- L'appareil doit être raccordé conformément aux données figurant sur la plaque constructeur.
- Ne raccordez l'appareil qu'à un raccordement électrique conforme aux normes actuelles. La prise doit être accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité.
- Il faut veiller à ce qu'un système de répartition multipolaire soit disponible.
- N'utilisez pas de câble de rallonge ou de connecteur multiple.
- Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit être raccordé qu'à une prise avec mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie.
- Il faut utiliser un câble de type H 05 W-F ou équivalent pour le raccordement de l'appareil.

Positionnement horizontal

Installez l'appareil directement sur le sol de la cuisine.

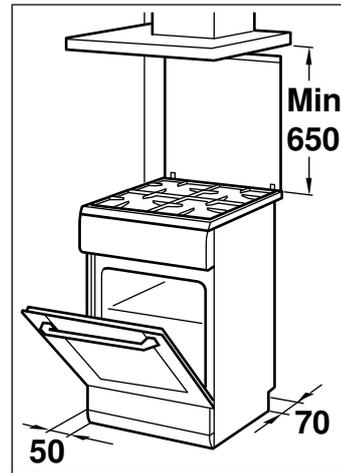
L'appareil est pourvu de pieds réglables en hauteur. Le réglage des pieds permet de relever l'appareil d'environ 15 mm.

Le réglage des pieds au moyen d'une clé plate permet de positionner l'appareil à l'horizontale.

Fixation murale

Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

Installation de l'appareil



- L'appareil doit être installé conformément aux dimensions indiquées et directement sur le sol de la cuisine. Il ne faut pas installer l'appareil sur tout autre objet que ce soit.
- La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte d'aspiration doit correspondre aux consignes du fabricant de la hotte d'aspiration.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit plus déplacé après son installation. La distance entre le brûleur rapide ou le brûleur wok et les meubles adjacents ou le mur doit être au minimum de 50 mm.

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballez l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

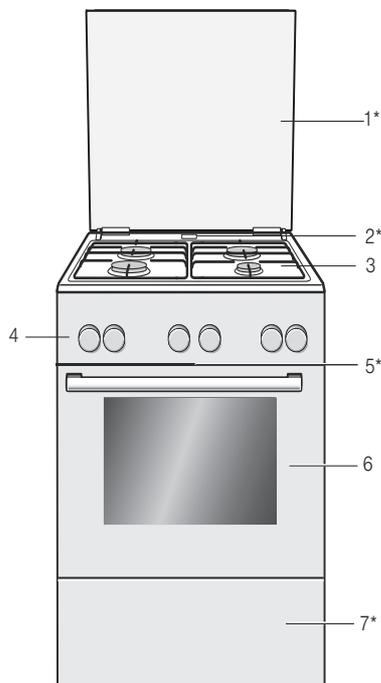
Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Votre nouvel appareil

Ce chapitre contient des informations sur l'appareil, les modes de fonctionnement et les accessoires.

Généralités

La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications

- | | |
|----|------------------|
| 1* | Couvercle** |
| 2* | Sortie de vapeur |

Attention !

De la vapeur chaude s'échappe à cet endroit lorsque le four est en marche.

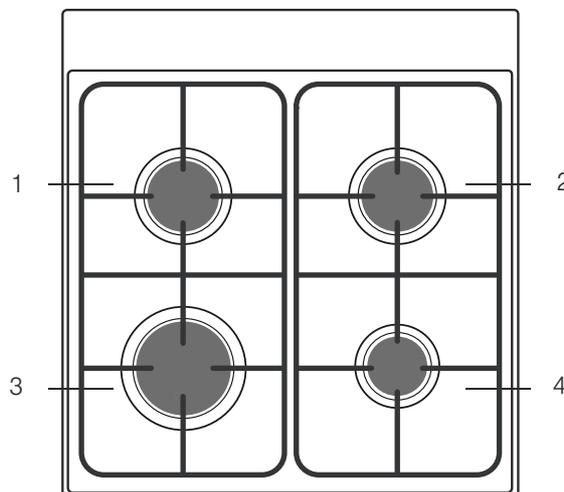
- | | |
|----|--------------------------------|
| 3 | Table de cuisson** |
| 4 | Bandeau de commande** |
| 5* | Ventilateur de refroidissement |
| 6 | Porte du four** |
| 7* | Tiroir de rangement** |

* En option (disponible sur certains appareils)

** Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.

Zone de cuisson

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Brûleur semi-rapide |
| 2 | Brûleur semi-rapide |
| 3 | Brûleur rapide |
| 4 | Brûleur auxiliaire |

Bandeau de commande

Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Lors du réglage du sélecteur de fonctions, la lampe du four s'allume.

Positions	Fonction
0 Arrêt	Le four est arrêté.
 Cuisson traditionnelle*	La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
 Chaleur de sole	Le mode Chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessus ou de les maintenir au chaud. La chaleur est diffusée par le bas.
 Gril, petite surface	Ce mode de cuisson est adapté pour griller des steaks, saucisses, poissons et toasts en petites quantités. La partie médiane de la résistance de gril est chauffée.
 Gril, grande surface	Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.

* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN 50304.

Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Positions	Fonction
●	Position zéro Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température L'affichage de la température se fait en °C.
•, ••, •••	Positions gril Positions gril pour la grille, petite  et grande  surface. • = Position 1, faible •• = Position 2, intermédiaire ••• = Position 3, puissant

Lorsque le four chauffe, le témoin est allumé sur le bandeau de commande. Si le chauffage du four est interrompu, le symbole disparaît. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

Commutateurs de brûleurs

Les quatre commutateurs permettent de régler la puissance des brûleurs.

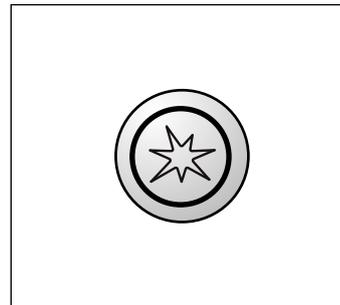
Positions	Fonction/cuisinière à gaz
●	Position zéro La cuisinière est arrêtée.
 Plage de réglage 	Grande flamme = Réglage le plus fort Petite flamme = Réglage le plus faible

L'extrémité de la plage de réglage comporte une butée. Ne tournez pas au-delà.

Bouton d'allumage

Ce bouton permet d'activer le système d'allumage électronique.

Lorsque vous appuyez sur le bouton, tous les dispositifs d'allumage sont commandés simultanément.



Le compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.



Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas  la face ouverte vers la porte du four.

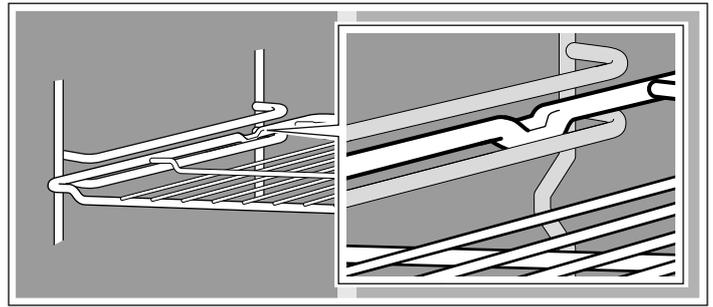


Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, la partie inclinée en direction de la porte du four.

Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



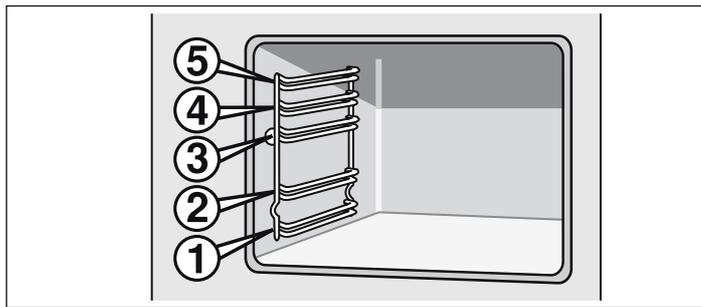
Remarque : L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.

Insertion de l'accessoire

5 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée du four.



Il est possible de sortir l'accessoire jusqu'à la moitié environ sans provoquer son basculement. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires en option ou la possibilité de les commander sur Internet varie d'un pays à l'autre. Des informations à ce propos figurent dans les documents de vente.

Les différents accessoires en option ne correspondent pas à tous les appareils. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Accessoire en option pour	Numéro HZ	Utilisation
Rangement pratique pour des ustensiles de cuisine (flexStore)	HZ25E900	Rangement pratique pour des ustensiles de cuisine sur le couvercle en verre supérieur. Comprend 4 suspensions. Il est prévu pour accrocher des ustensiles de cuisine (louche, pince etc.). Il doit être fixé sur le cache supérieur de votre appareil avant d'être utilisé. Pour des instructions précises, consultez la notice d'installation.
Rangement pratique pour des ustensiles de cuisine (flexStore)	HZ25E901	Rangement pratique pour des ustensiles de cuisine sur le couvercle en verre supérieur. Comprend 2 suspensions et 1 barre. Il est prévu pour accrocher des ustensiles de cuisine (louche, pince etc.). Il doit être fixé sur le cache supérieur de votre appareil avant d'être utilisé. Pour des instructions précises, consultez la notice d'installation.
Plaque à pizza	HZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Grille d'insertion	HZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande seront recueillis.

Accessoire en option pour	Numéro HZ	Utilisation
Grille anti-éclaboussures	HZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : l'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : introduire la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Pierre de cuisson	HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Plaque à pâtisserie émaillée	HZ331003	Pour les gâteaux et les petits gâteaux secs. Enfourner la plaque à pâtisserie dans le four, avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pâtisserie avec revêtement anti-adhérent	HZ331011	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfourner la plaque à pâtisserie dans le four, avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Poêle universelle	HZ332003	Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. Peut également être utilisée sous la grille pour récupérer la graisse ou le jus de viande. Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Poêle avec revêtement anti-adhérent	HZ332011	Les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite. Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Couvercle pour poêle professionnelle	HZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en faitout.
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	HZ333003	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Grille	HZ334000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Rôtissoire en verre	HZ915001	La rôtissoire en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres

accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle ☐ à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle ☐.

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Réglage de la table de cuisson

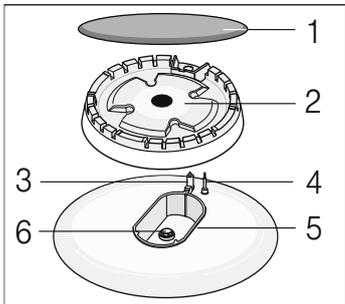
Votre table de cuisson est équipée de quatre brûleurs gaz. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la hauteur de la flamme.

Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur

Nettoyez le chapeau (1) et le corps du brûleur (2) avec de l'eau et du produit vaisselle. Essuyez soigneusement les différents éléments.

Remplacez le corps et le chapeau du brûleur sur le godet de brûleur (5). Veillez à ne pas endommager l'allumeur (3) et la tige de protection de flamme (4).

La tuyère (6) doit être sèche et propre. Placez toujours le chapeau de brûleur avec précision sur le corps du brûleur.



4. Maintenez le commutateur du brûleur enfoncé pendant 1 à 3 secondes. La sécurité d'allumage est activée. Si la flamme s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement interrompue grâce au système de sécurité d'allumage.

5. Régler la taille de flamme souhaitée. Entre le réglage • Arrêt et le réglage ◊ la flamme n'est pas stable. Il faut donc toujours choisir un réglage entre ◊ grande et ◊ petite flamme.

6. Si la flamme vient à s'éteindre de nouveau, répétez le processus à partir de l'étape 2.

7. Pour terminer le processus de cuisson : Tournez le commutateur de la plaque de cuisson • vers la droite en position Arrêt.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné durant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas

En cas de coupure du courant ou si la bougie d'allumage est humide, vous pouvez allumer le brûleur à gaz avec un allume-gaz ou une allumette.

Tableau - Cuisson

Choisissez la bonne taille de casserole. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la taille du foyer.

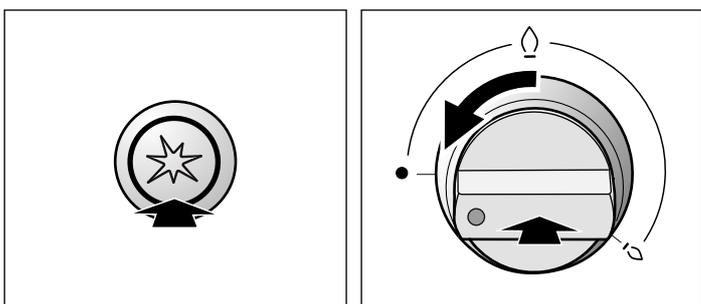
Les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments. Des variations sont donc possibles. Vous pouvez évaluer le mieux le temps de cuisson optimal.

Pour conserver les vitamines et minéraux, utilisez peu d'eau pour la cuisson. Choisissez des temps de cuisson courts afin que les légumes restent croquants et riches en substances nutritives.

Pour allumer le brûleur à gaz

Positionnez toujours le chapeau du brûleur de manière précise sur le corps du brûleur. Les ouvertures du corps du brûleur doivent toujours être libres. Toutes les pièces doivent être sèches.

1. Ouvrez le couvercle supérieur. Le couvercle supérieur doit rester ouvert tant que la cuisinière est en fonctionnement.
2. Tournez le commutateur du brûleur concerné vers la gauche sur le symbole de grande flamme ◊.
3. Appuyez sur le commutateur du brûleur, maintenez-le enfoncé et appuyez simultanément sur le bouton d'allumage. Le brûleur à gaz s'allume.



Exemple	Mets	Foyer	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, beurre, margarine	Brûleur auxiliaire	petite flamme
Faire chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Brûleur semi-rapide Plaque de cuisson électrique**	petite flamme 1-2
Réchauffer et maintenir au chaud	Soupes	Brûleur auxiliaire Plaque de cuisson électrique**	petite flamme 1-2
Cuire à la vapeur*	Poisson	Brûleur semi-rapide Plaque de cuisson électrique**	entre grande et petite flamme 3-4
Etuver*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Brûleur semi-rapide Plaque de cuisson électrique**	entre grande et petite flamme 3-4
Faire bouillir*	Riz, légumes, plats de viande (avec sauces)	Brûleur semi-rapide Plaque de cuisson électrique**	hauteur de flamme importante 5-6
Frïre	Crêpes, pommes de terre, escalope, bâtonnets de poisson	Brûleur rapide** Brûleur wok**	entre grande et petite flamme

* Si vous utilisez une casserole avec couvercle, diminuez la flamme dès l'ébullition.

** En option. Disponible sur certains appareils, selon le modèle d'appareil. (Pour faire frïre sur le brûleur wok, nous recommandons d'utiliser une poêle Wok.)

Récipients appropriés

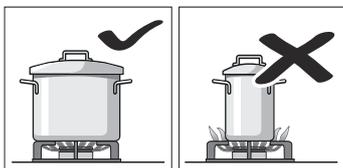
Brûleur/plaque de cuisson électrique**	Diamètre de casserole mini-mum	Diamètre de casserole maximum
Plaque de cuisson électrique*	14,5 cm	14,5 cm
Brûleur wok ** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Brûleur rapide 3 kW	24 cm	28 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18 cm	24 cm
Brûleur auxiliaire 1 kW	12 cm	18 cm

* Option (pour les modèles avec plaque de cuisson électrique)

* Option (pour les modèles avec brûleur wok)

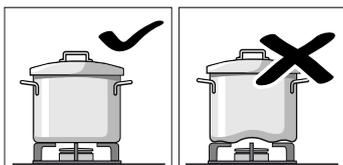
Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



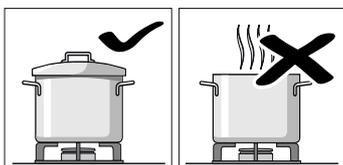
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

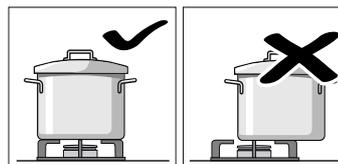


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

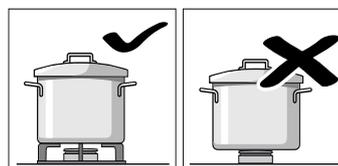
N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.



Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

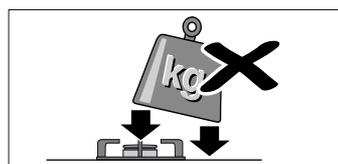


Le plat doit systématiquement être placé au milieu de la plaque, sinon il risque de se renverser.



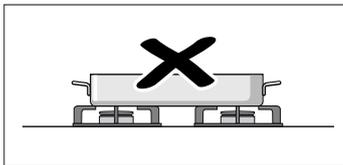
Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.

Évitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des cassolettes en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum.

Réglage du four

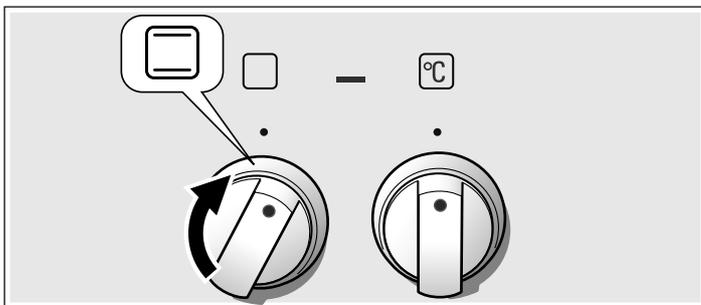
Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position grill souhaités.

Remarque : Il est recommandé de toujours préchauffer le four avant d'introduire les aliments pour éviter la formation excessive de condensation sur la plaque en verre.

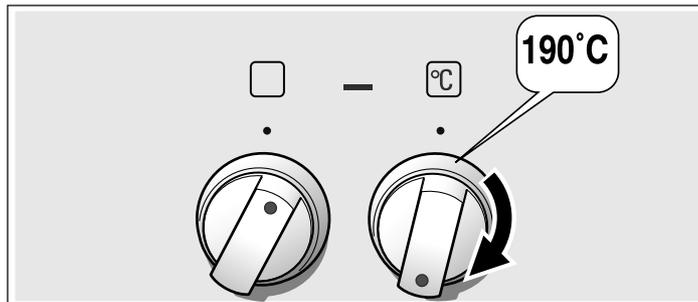
Mode de cuisson et température

Exemple illustré : Convection naturelle à 190°C .

1. Avec le sélecteur des fonctions vous réglez le mode de cuisson.



2. Avec le sélecteur de température vous réglez la température ou la position grill.



Le four chauffe.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position grill au moyen du sélecteur correspondant.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différentes surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage de la table de cuisson

- ne pas utiliser de liquide vaisselle dilué ou de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyant agressif tel que nettoyant pour four ou détachant,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Zone	Nettoyants
Surfaces en inox* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Essuyer toujours les surfaces en inox parallèlement à leur veinure naturelle. Vous risqueriez sinon de les rayer. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour surfaces chaudes en inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquez une couche mince de produit d'entretien avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées, laquées, en plastique et sérigraphiées* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage.
Couvercle supérieur en verre* (selon le modèle d'appareil)	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Vous pouvez enlever le couvercle supérieur en verre pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Couvercle supérieur en verre !</i>
Boutons rotatifs Ne pas les enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Ne pas nettoyer avec un racloir à verre, du citron ou du vinaigre.
Table de cuisson gaz et support de casserole* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment. Vous pouvez enlever le support de casserole. Support de casserole en fonte* : Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Zone	Nettoyants
Brûleur* (selon le modèle d'appareil)	Enlever la tête de brûleur et le chapeau, les nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Electrodes d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les électrodes d'allumage sont sèches. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.
Foyer électrique* (selon le modèle d'appareil)	Produits récurants ou éponges à dos récurant : Chauffer ensuite brièvement la plaque de cuisson, afin qu'elle sèche. Les plaques humides rouillent avec le temps. Appliquez à la fin un produit d'entretien. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment.
Anneau de la plaque de cuisson* (selon le modèle d'appareil)	Utiliser un produit d'entretien pour inox pour éliminer les effets de miroitement jaune à bleu sur l'anneau de la plaque de cuisson. Ne pas utiliser de tampons en paille métallique ou de produits récurants.
Table de cuisson en vitrocéramique* (selon le modèle d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour la vitrocéramique Nettoyage : nettoyant approprié pour la vitrocéramique. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. ⚠ Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Table de cuisson en verre* (selon le modèle d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour le verre Nettoyage : produit de nettoyage pour le verre. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. ⚠ Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Vitre	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. N'utilisez pas le racloir à verre. La porte est amovible pour un nettoyage aisé. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Décrocher et raccrocher la porte du four !</i>

* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Zone	Nettoyants
Sécurité enfants* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, elle doit être enlevée avant le nettoyage. En cas d'encrassement important, la sécurité-enfants ne fonctionne plus correctement.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas rincer.
Zone de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à rincer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. ⚠ En cas de surfaces autonettoyantes, veuillez utiliser la fonction autonettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> ! Attention ! Ne jamais utiliser un nettoyant pour cuisinière pour les surfaces autonettoyantes.
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Support	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Vous pouvez enlever les supports pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Décrocher et raccrocher les supports</i> ! Sortie télescopique* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas mettre à tremper, nettoyer au lave-vaisselle ni avec l'autonettoyage. Cela peut endommager les supports et compromettre leur fonctionnement.

* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Zone	Nettoyants
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. Plaque à pâtisserie en aluminium* : (selon le modèle d'appareil) Sécher avec un chiffon doux. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré similaire. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Vous risqueriez sinon de les rayer. Tournebroche* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Thermomètre à viande* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Tiroir de rangement* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

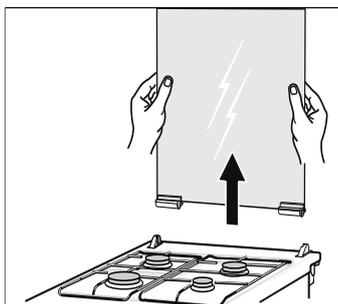
* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Couvercle supérieur en verre

Avant d'ouvrir le couvercle supérieur, enlever les éclaboussures éventuelles avec un chiffon.

Pour le nettoyage, utilisez de préférence un nettoyant pour vitres.

Ôtez le couvercle supérieur pour effectuer le nettoyage. Pour ce faire, tenez le couvercle sur les côtés avec les deux mains et tirez-le vers le haut.



Si les charnières du couvercle se détachent, repérez les lettres qui se trouvent dessus. La charnière marquée de la lettre R doit être montée à droite, la charnière avec la lettre L à gauche.

Remonter le couvercle supérieur dans l'ordre inverse après son nettoyage.

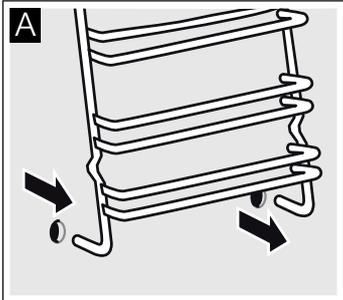
Ne fermer le couvercle supérieur que lorsque les plaques de cuisson sont refroidies.

Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Démontage des supports

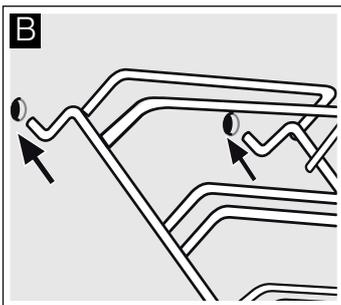
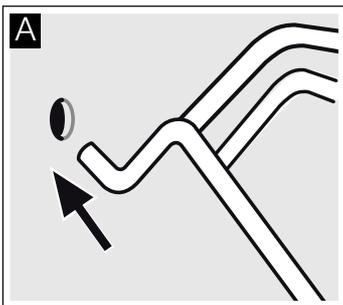
1. Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation (Figure A).
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (Figure B).



Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge. Pour les salissures tenaces, utilisez une brosse.

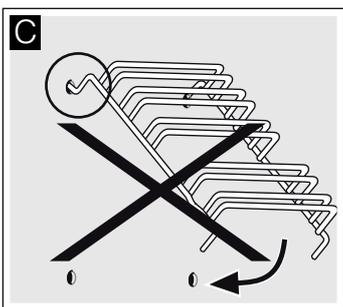
Installation des supports

1. Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi. (Figure A-B)



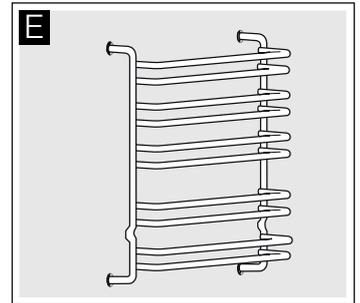
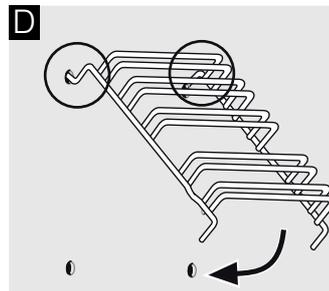
⚠ Mauvaise installation !

Ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. L'émail risquerait d'être endommagé et de casser (Figure C).



2. les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (Figure D).
3. Insérez les deux supports dans les parois latérales du four (Figure E).

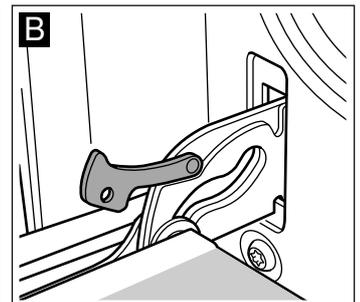
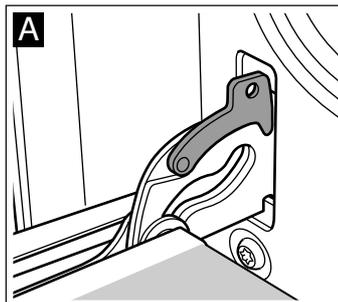
L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.



Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

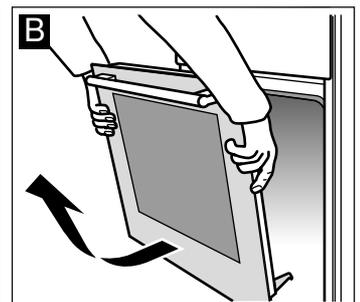
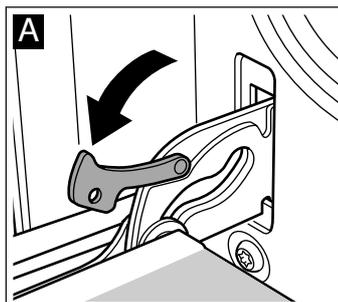


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

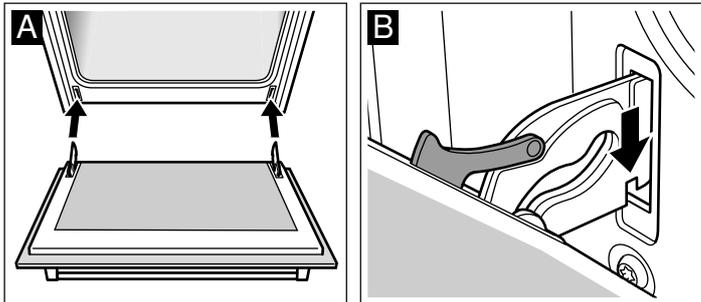
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



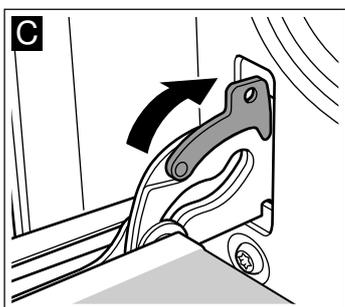
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

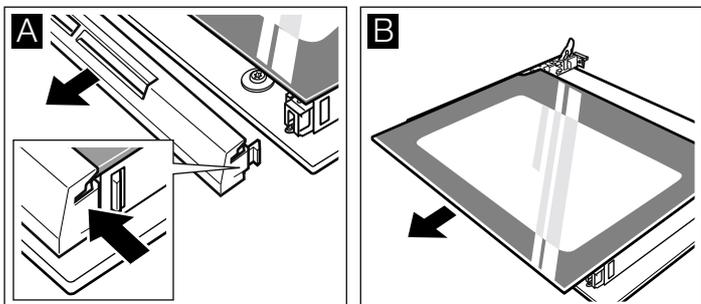
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

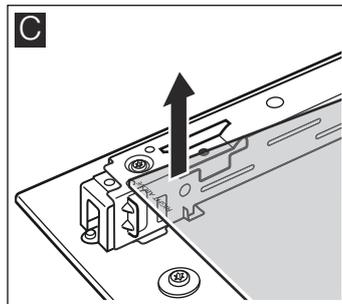
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Retirer le recouvrement en haut à la porte du four. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).



4. Soulever la vitre et la retirer (fig. C).



Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

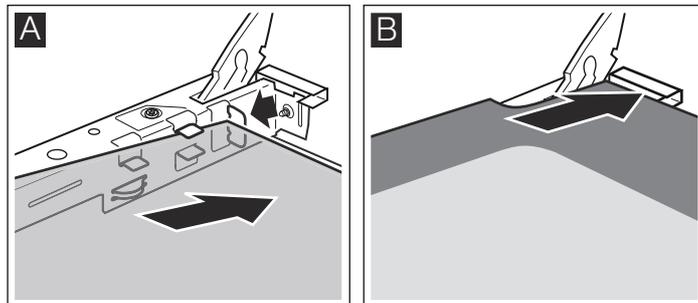
⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur. (Fig. B).



3. Poser le recouvrement et l'appuyer.
4. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Gâteau sec simple	Moule démontable à 2 fonds/moule à cake	2		170-190	50-60
Gâteau sec simple, fin	Moule démontable à 2 fonds/moule à cake	2		150-170	60-70
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		150-170	20-30
Tarte aux fruits, pâte toute simple	Moule démontable profond à 2 fonds	2		160-180	50-60
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule démontable	1		170-190	25-35
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte Brisée*	Moule démontable	1		170-190	70-90
Gâteau d'épices*	Moule démontable	1		180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	20-30
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture fondante, fruits	Plaque à pâtisserie	3		170-190	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2		190-210	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		160-180	30-40
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3		160-180	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie	2		180-200	55-65
Börek	Plaque à pâtisserie	2		180-200	40-50
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		220-240	25-35

Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Biscuits	Plaque de cuisson	3		150-170	10-20
Petits gâteaux secs (préchauffage)	Plaque de cuisson	2		150-170	20-30
Biscuits aux amandes	Plaque de cuisson	3		110-120	30-40
Meringues	Plaque de cuisson	3		80-100	90-180
Religieuses	Plaque de cuisson	2		200-220	30-40
Pâte feuilletée	Plaque de cuisson	3		200-220	20-30

Pain et petits pains

Pour la cuisson du pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Plaque à pâtisserie	2		270	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plaque à pâtisserie	2		270	8
				200	40-50
Petits pains, p.ex. petits pains de seigle (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	4		200-220	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La plaque à pâtisserie est également appropriée pour les gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte. Bien fermer.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1/2 cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Conseils pour les grillades

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les 2/3 du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la plaque à pâtisserie au niveau 1 Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5 pour les grillades. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C, niveau du gril	Durée, minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf	1,0 kg	couvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf	1,0 kg	non couvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rosbif, rosé	1,0 kg	non couvert	2		210-230	60
Steaks, à cœur		Grille	5		3	20
Steaks, à point 3 cm		Grille	5		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	non couvert	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Porc						
sans couenne (par ex. le cou)	1,0 kg	non couvert	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
avec couenne (par ex. l'épaule)	1,0 kg	non couvert	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Côtes de porc avec os	1,0 kg	couvert	2		210-230	70
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	non couvert	2		170-190	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	env. 750 g	non couvert	2		200-220	70
Saucisses						
Saucisses	env. 750 g	Grille	4		3	15

Volaille

Les indications de poids dans le tableau se rapportent à une volaille non farcie et prête à cuire.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps indiqués.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Volaille	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Demi-poulet	400 g chaque	Grille	2		210-230	50-60
Morceaux de poulet	250 g chaque	Grille	2		210-230	30-40
Poulet entier	1,0 kg	Grille	2		210-230	60-80
Canard, entier	1,7 kg	Grille	2		200-220	90-100
Oie, entière	3,0 kg	Grille	2		190-210	100-120
Jeune dinde, entière	3,0 kg	Grille	2		200-220	80-100

Volaille	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
2cuisses de dinde	800 g chaque	Grille	2		200-220	100-120

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux $\frac{2}{3}$ du temps de grillade.

Il n'est pas nécessaire de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée,

ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rendra plus stable.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Poisson	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C, niveau du gril	Durée, minutes
Poisson, entier	300 g chaque	Grille	3		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Grille	2		180-200	50-60
Filet de poisson, 3 cm	300 g chaque	Grille	4		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie au niveau 1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du gril	Durée, minutes
Gratins					
Gratin, sucré	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	30-40
Soufflé					
Soufflé de pommes de terre (ingrédients crus), Hauteur max. 4 cm	Plat à gratin	2		160-180	50-60
Toasts					
Toasts dorés sur le dessus 12 tranches	Grille	4		3	5-8

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures.

Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Strudel, congelé	Plaque de cuisson	3		200-220	30-40
Pommes frites	Plaque de cuisson	3		190-210	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Grille	3		200-220	20-25

Plats spéciaux

La réalisation de la pâte levée et du yaourt fait maison se déroule particulièrement bien à faibles températures.

Retirez les accessoires du four.

Préparation du yaourt

1. Faites bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matières grasses), laissez refroidir à 40 °C.
2. Ajoutez au lait 150 g de yaourt (du réfrigérateur) et mélangez bien le tout.
3. Versez le mélange dans de petits pots de yaourt refermables, puis recouvrez d'un film fraîcheur.

4. Placez les verres sur la grille au niveau 1.

5. Réglez la température de cuisson sur 50 °C, puis continuez selon les indications.

Laisser pousser la pâte levée

1. Préparez la pâte levée comme d'habitude, versez-la dans un plat en céramique réfractaire, puis recouvrez-le.
2. Préchauffez le four comme indiqué.
3. Fermez la porte du four et laissez pousser la pâte levée dans le four.

Plat cuisiné	Plat		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Pots de yaourt en verre refermables	1		50 °C	6-8 heures
Laisser pousser la pâte levée	Placez le plat réfractaire	sur la sole du four		préchauffez à 50 °C Éteignez le four, puis placez-y la pâte levée	5-10 minutes 20-30 minutes

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

1. Enfouir la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole ☐.
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Éteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général	<ul style="list-style-type: none">■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

En cas de tourte aux pommes, placer côte à côte les moules démontables forcés en les décalant.

Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle .
Utilisez la plaque à pâtisserie au lieu de la grille et placez dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2		150-170	20-30
Petits gâteaux, 20 gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 minutes	Grille	5		3	1-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + plaque à pâtisserie	4		3	25-30

* Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	54	Bijzondere gerechten	75
Oorzaken van schade	57	Inmaak	76
Schade aan de oven	57	Acrylamide in levensmiddelen	76
Opstelling, gas- en elektrische aansluiting	57	Testgerechten	77
Gasaansluiting	57	Bakken	77
Storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht.....	57	Grillen	77
Apparaat aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven	57		
Elektrische aansluiting	58		
Waterpas opstellen	58		
Bevestiging aan de wand.....	58		
Plaatsen van het apparaat	58		
Maatregelen tijdens het transport.....	58		
Uw nieuwe apparaat	59		
Algemeen	59		
Kookplaat	59		
Bedieningspaneel	60		
De binnenruimte.....	60		
De toebehoren	61		
Inschuiven van het toebehoren	61		
Speciale accessoires	61		
Klantenservice-artikelen	62		
Voor het eerste gebruik	63		
De oven opwarmen	63		
Toebehoren reinigen	63		
Kookplaat instellen	63		
Reinigen van de branderkerk en het branderdekseel	63		
Zo ontsteekt u de gasbrander.....	63		
Tabel - koken	64		
Geschikte pannen	64		
Waarschuwingen voor het gebruik.....	64		
Oven instellen	65		
Wijzen van verwarmen en temperatuur	65		
Onderhoud en reiniging	65		
Schoonmaakmiddelen	65		
Bovenste glasafdekking	67		
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	67		
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	68		
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	69		
Wat te doen bij storingen?	69		
Storingstabel	69		
Ovenlamp aan het plafond vervangen	70		
Glazen afscherming.....	70		
Servicedienst	70		
E-nummer en FD-nummer	70		
Energie- en milieutips	70		
Energie besparen met de oven	70		
Energie besparen met de gas-kookplaat.....	70		
Milieuvriendelijk afvoeren	70		
Voor u in onze kookstudio uitgetest	71		
Gebak.....	71		
Tips voor het bakken	72		
Vlees, gevogelte, vis.....	73		
Tips voor het braden en grillen	74		
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	75		
Kant-en-klaar producten	75		

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit voorschrift geldt alleen wanneer het symbool van het betreffende land op het apparaat staat aangegeven. Is dit niet het geval, raadpleeg dan de installatiehandleiding. Hierin staan de vereiste instructies om het apparaat zo om te bouwen dat het voldoet aan de aansluitingseisen van het betreffende land.

Apparaatcategorie: Categorie 1

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten en het omschakelen naar een ander type gas. De installatie van het toestel (elektrische en gasaansluiting) dient volgens de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding te worden uitgevoerd. Een verkeerde aansluiting en onjuiste instellingen kunnen leiden tot ernstige ongelukken en schade aan het toestel. De fabrikant van het apparaat is niet aansprakelijk voor dergelijke schade. De garantie van het apparaat komt te vervallen.

Opgelet: Dit apparaat is alleen bestemd voor kookdoeleinden. Het mag niet anderszins, bijvoorbeeld voor de verwarming van de ruimte, worden gebruikt.

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

Opgelet: Het gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vochtvorming in de opstellingsruimte. Let vooral als het apparaat in werking is, op een goede ventilatie van de ruimte waarin het staat: de natuurlijke ventilatie-openingen open houden of een mechanische ventilatie-inrichting (bijv. een afzuigkap) installeren.

Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig worden, bijv. door het openen van een raam of extra ventilatie bijv. door de afzuigkap op een hoger vermogen te zetten.

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

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

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

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

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

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

Risico van brand!

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Gastoevoer afsluiten.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met

water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt erg heet, brandbare materialen kunnen snel vlam vatten. Bewaar of gebruik geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder of in de nabijheid van de oven. Bewaar geen brandbare voorwerpen in of op de oven.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektriciteits- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.
- Nooit brandbare voorwerpen op de kookzones leggen of in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Sluit de gastoevoer af.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog

alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruikt worden de oppervlakken van het apparaat heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.
- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.
- **Opgelet:** Aanraakbare delen kunnen tijdens het grillen heet worden. Houd kleine kinderen op een afstand.
- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan/ in het apparaat terecht komen. Er kunnen dan heftige steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.

Kans op verbranding!

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

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door

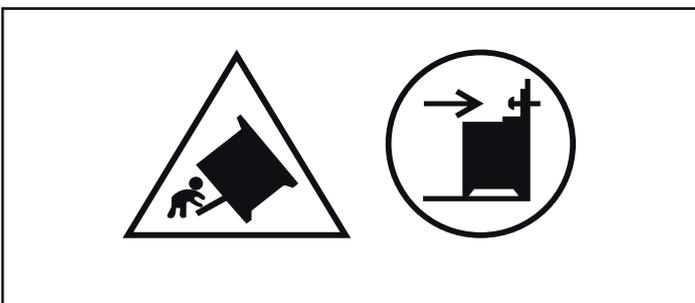
technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- **Opgelet:** De glasafdekking kan door de hitte barsten. Voor het sluiten van de afdekking moeten alle branders uitgeschakeld zijn. Wacht tot de oven afgekoeld is voordat u de afdekking sluit.



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

Kantelgevaar!



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

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn

geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Gebruik de kookzones alleen als er een pan op staat. Verhit geen lege pannen. De panbodem raakt hierdoor beschadigd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.
- Let erop dat de gasbranders schoon en droog zijn. Het branderdekseel moet altijd exact op de branderkerk liggen.
- Let erop dat de bovenste afdekking niet gesloten is als het fornuis in bedrijf genomen wordt.

Schade aan de oven

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de

verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Opstelling, gas- en elektrische aansluiting

Gasaansluiting

De installatie mag uitsluitend door een erkende installateur of een door de importeur erkende servicemonteur worden uitgevoerd volgens de "Instructie voor het aansluiten van het gas en het wijzigen van de gassoort".

Voor de door de importeur erkende installateur of servicedienst

Attentie!

- De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan op het typeplaatje op de achterzijde van het apparaat aangegeven. De door de fabriek ingestelde gassoort is met een ster (*) gemarkeerd.
- Controleer voor de opstelling van het apparaat de distributievoorwaarden (gassoort en gasdruk) en verzeker u ervan dat de gasinstelling van het apparaat hierop is ingesteld. Indien de instellingen van het apparaat gewijzigd moeten worden, raadpleeg dan de instructies in het hoofdstuk "Instructie voor het aansluiten van het gas en het wijzigen van de gassoort".
- Dit apparaat is niet op een verbrandingsgasafvoer aangesloten. Het apparaat moet in overeenstemming met de installatievoorschriften aangesloten en in gebruik genomen worden. Sluit het apparaat niet op een verbrandingsgasafvoer aan. Alle ventilatievoorschriften moeten in acht genomen worden.
- De gasaansluiting moet via een vaste, niet-flexibele aansluiting (gasleiding) of via een veiligheidsslang worden gerealiseerd.
- Indien een veiligheidsslang wordt gebruikt, moet er beslist op gelet worden dat de slang niet vastgeklemd of geknikt wordt.

De slang mag niet met hete oppervlakken in aanraking komen.

- De gasleiding (gasleiding of veiligheidsslang) kan zowel aan de linker- als aan de rechterzijde van het apparaat worden aangesloten. De aansluiting moet over een gemakkelijk toegankelijke afsluitingsvoorziening beschikken.

Storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht

Wanneer u merkt dat het naar gas ruikt of storingen aan de gasinstallatie vaststelt, dient u het volgende te doen.

- direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten
- direct open vuur en sigaretten doven
- elektrische apparaten uitschakelen - ook lampen
- ramen openen en de ruimte goed luchten
- telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

Apparaat aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven

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

Elektrische aansluiting

Attentie!

- Laat het apparaat door een servicedienst plaatsen. Voor de aansluiting is een zekering van 16 A nodig. Het apparaat is geschikt voor een netspanning van 220-240 V.
- Wanneer de netspanning afneemt tot minder dan 180 V, functioneert het elektrische ontstekingsstelsel niet meer.
- Wordt het apparaat verkeerd aangesloten, vervalt bij schade de garantieclaim.
- Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, door de servicedienst of door een erkende monteur worden vervangen.

Voor de servicedienst

Attentie!

- Het apparaat moet overeenkomstig de specificaties op het typeplaatje worden aangesloten.
- Sluit het toestel alleen op een elektrische aansluiting aan die voldoet aan de geldende bepalingen. De contactdoos moet goed toegankelijk zijn om het apparaat indien nodig van het lichtnet te kunnen scheiden.
- Er moet een meerpolige scheidingsinrichting aangebracht zijn.
- Gebruik nooit een verlengkabel of meervoudige stekker.
- Om veiligheidsredenen mag dit apparaat alleen op een geaarde aansluiting worden aangesloten. Wanneer de randaarde-aansluiting niet aan de voorwaarden voldoet, is de bescherming tegen elektrische gevaren niet gegarandeerd.
- Voor de aansluiting van het apparaat moet een kabel van het type H 05 W-F of gelijkwaardig worden gebruikt.

Waterpas opstellen

Zet het apparaat altijd direct op de keukenvloer.

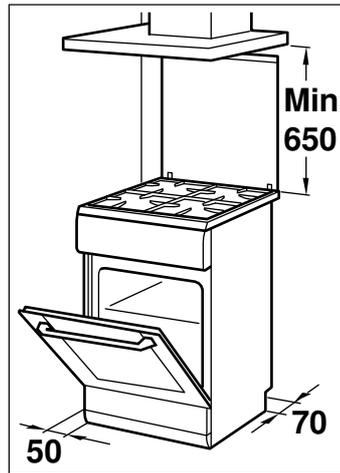
Het apparaat heeft in hoogte verstelbare voeten. Hiermee kunt u het fornuis ongeveer 15 mm hoger plaatsen.

De stelvoeten kunnen met behulp van een steeksleutel zo worden ingesteld dat het fornuis horizontaal staat.

Bevestiging aan de wand

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

Plaatsen van het apparaat



- Het apparaat moet volgens de opgegeven maten worden geplaatst en direct op het vloeroppervlak van uw keuken. Het apparaat mag niet boven op wat voor object dan ook worden geplaatst.
- Voor de afstand tussen de bovenkant van het fornuis en de onderzijde van de afzuigkap moet u zich houden aan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap.
- Let erop dat het apparaat na de plaatsing niet meer wordt verschoven. De afstand tussen de extra krachtige brander of wokbrander met aangrenzende keukenmeubels resp. de muur moet minstens 50 mm bedragen.

Maatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot. Bevestig de deur en, indien aanwezig, de bovenste afdekking met plakband aan de zijden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

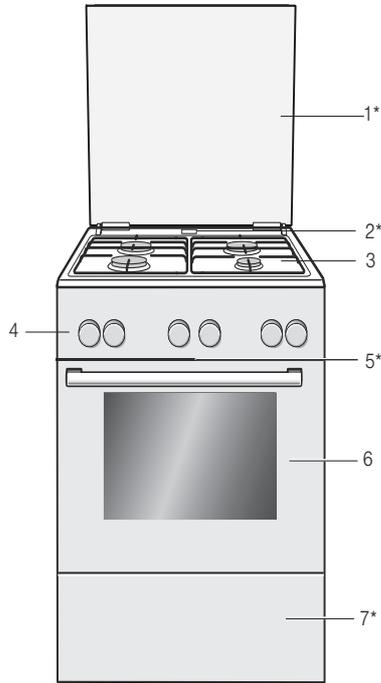
Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

Uw nieuwe apparaat

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

Algemeen

De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Toelichting

- | | |
|----|-------------------|
| 1* | Afdekplaat** |
| 2* | Vrijkomende stoom |

Attentie!

Als de oven in gebruik is, komt op deze plaats hete stoom vrij

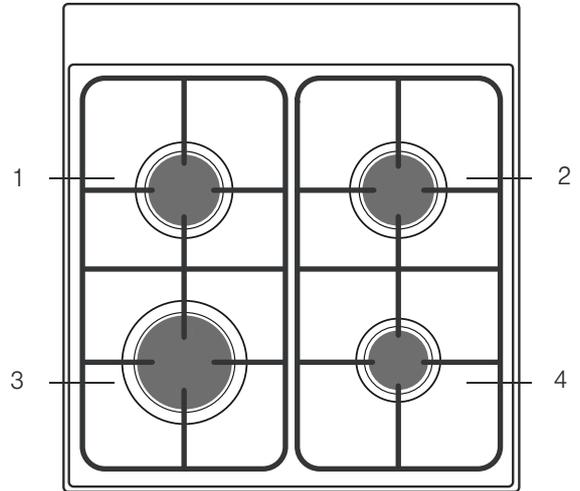
- | | |
|----|--------------------|
| 3 | Kookplaat** |
| 4 | Bedieningspaneel** |
| 5* | Koelventilator |
| 6 | Ovendeur** |
| 7* | Ovenlade** |

* Optioneel (Beschikbaar bij enkele apparaten)

** Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.

Kookplaat

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



Toelichting

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Normale brander |
| 2 | Normale brander |
| 3 | Extra krachtige brander |
| 4 | Spaarbrander |

Bedieningspaneel

Al naargelang apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.

Functiekiezer

Met de functiekiezer stelt u de wijze van verwarmen van de oven in. U kunt de functiekiezer naar rechts of naar links draaien.

Wanneer u de functiekiezer inschakelt, brandt de ovenlamp.

Standen	Functie
0	Uit De oven is uitgeschakeld.
 Boven-/onderwarmte*	Het bakken en braden is op één niveau mogelijk. Voor cake en pizza in een vorm of op de plaat, en voor magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild is deze instelling goed geschikt. De warmte komt gelijkmatig van boven en onder.
 Onderwarmte	Met onderwarmte kunt u de onderkant van gerechten nabakken en -bruinen. De warmte komt van onderen.
 Vlakgrillen, kleine vlakken	De wijze van verwarmen is geschikt voor het grillen van steaks, worstjes, vis en toasts in kleine hoeveelheden. Het middelste deel van de grill wordt verwarmd.
 Vlakgrillen, grote vlakken	U kunt meerdere steaks, worstjes, vis en toasts grillen. Het gehele vlak onder de grill wordt verwarmd.

* Wijze van verwarmen volgens energierendementsklasse EN50304.

Temperatuurkeuzeknop

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

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

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

Branderschakelaar

Met de vier branderschakelaar kunt u het verwarmingsvermogen van de branders instellen.

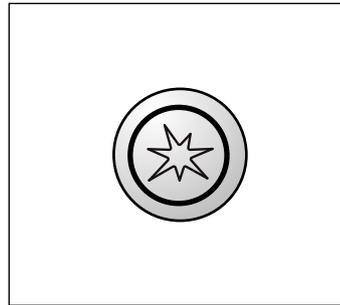
Standen	Functie/gasfornuis
●	Nulstand Fornuis is Uitgeschakeld.
 Instelbereik 	grote vlam = sterkste instelling spaarvlam = kleinste instelling

Aan het einde van het instelbereik voelt u een aanslag. Niet verder draaien.

Ontstekingsknop

Met deze knop wordt het elektronische ontstekingsstelsel geactiveerd.

Wanneer u op de knop drukt, worden alle aanstekers gelijktijdig ontstoken.



De binnenruimte

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

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

Koelventilator

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

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De toebehoren

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

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



Rooster

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

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden  inschuiven.



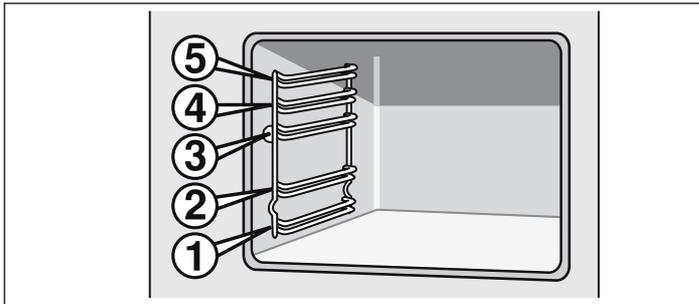
Emailen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.

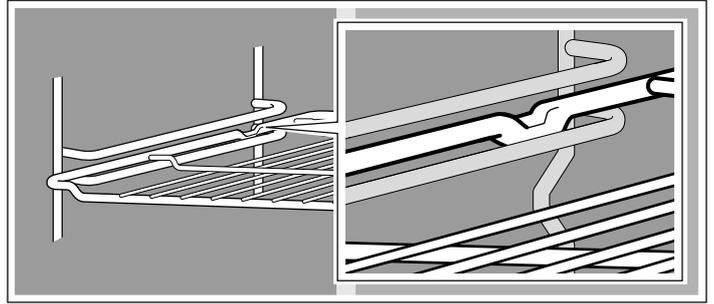
Inschuiven van het toebehoren

Het toebehoren kan in 5 verschillende hoogtes in de oven worden geschoven. Schuif het toebehoren altijd tot aan de aanslag erin zodat het niet met de glazen deur van de oven in aanraking komt.



Het toebehoren kan ongeveer tot de helft eruit getrokken worden zonder dat het kantelt. Zo kunt u de gerechten gemakkelijk uit de oven nemen.

Bij het inschuiven van het toebehoren moet u op de uitstulping aan de achterzijde van het toebehoren letten. Alleen zo klikt het op de juiste manier vast.



Aanwijzing: Het toebehoren kan door de hitte vervormen. Zodra het toebehoren afgekoeld is, neemt het zijn oorspronkelijke vorm weer aan. De functie wordt niet beïnvloed.

Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

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

Speciale accessoires

Speciale accessoires kunt u kopen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van speciale accessoires en de bestelmogelijkheden via internet zijn van land tot land verschillend. Informatie hierover vindt u in de verkoopdocumenten.

Niet elk accessoire van de speciale accessoires past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop steeds de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Speciale accessoires voor	HZ-nummer	Gebruik
Praktische opslag van keukenbenodigdheden (flexStore)	HZ25E900	Praktische opslag van keukenbenodigdheden bij de bovenste glazen afdekplaat. Bestaat uit 4 ophangingen. Deze is bestemd voor het ophangen van keukengerei (opscheplepels, vleestangen, etc.). Hij moet voor gebruik worden aangebracht op de bovenste afdekplaat van uw apparaat. Gedetailleerde aanwijzingen hierover vindt u in het installatievoorschrift.
Praktische opslag van keukenbenodigdheden (flexStore)	HZ25E901	Praktische opslag van keukenbenodigdheden bij de bovenste glazen afdekplaat. Bestaat uit 2 ophangingen en 1 stang. Deze is bestemd voor het ophangen van keukengerei (opscheplepels, vleestangen, etc.). Hij moet voor gebruik worden aangebracht op de bovenste afdekplaat van uw apparaat. Gedetailleerde aanwijzingen hierover vindt u in het installatievoorschrift.
Pizzaplaat	HZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Inzetrooster	HZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.

Speciale accessoires voor	HZ-nummer	Gebruik
Grillplaat	HZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken voor de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.
Baksteen	HZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Emaillen bakplaat	HZ331003	Voor gebak en koekjes. Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Emaillen bakplaat met antiaanbaklaag	HZ331011	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HZ332003	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook onder het rooster worden geplaatst voor het opvangen van vet of vleessap. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met antiaanbaklaag	HZ332011	Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen gemakkelijker van de braadslede worden losgemaakt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Deksel voor de grote braadpan	HZ333001	Het deksel maakt van de grote braadpan een braadslede.
Braadpan met inzetrooster	HZ333003	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Rooster	HZ334000	Voor kook-, braad- en bakgerei, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Glazen braadpan	HZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en oven-schotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.

Klantenservice-artikelen

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

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

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

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij Boven- en onderwarmte  op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

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

Toebehoren reinigen

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

Kookplaat instellen

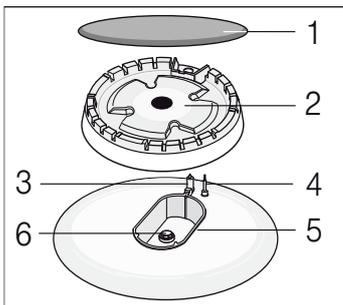
Uw kookplaat is voorzien van vier gasbranders. Hier kunt u nalezen hoe u de gasbranders aansteekt en de kookplaat instelt.

Reinigen van de branderkegel en het branderdekseel

Reinig het branderdekseel (1) en het branderkegel (2) met water en afwasmiddel. Droog deze onderdelen goed af.

Plaats de branderkegel en het dekseel weer op de branderkom (5). Let erop dat de ontsteking (3) en de vlambeveiligingspin (4) niet worden beschadigd.

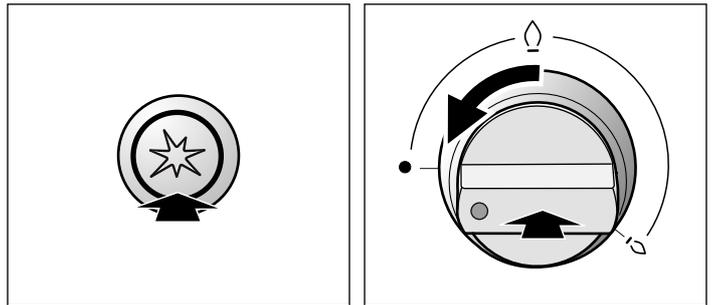
De sproeier (6) moet droog en schoon zijn. Plaats het branderdekseel altijd exact op de branderkegel.



Zo ontsteekt u de gasbrander

Plaats het branderdekseel altijd exact op de branderkegel. De openingen op de branderkegel moeten altijd vrij zijn. Alle delen moeten droog zijn.

1. Open de bovenste afdekking. Deze moet tijdens het gebruik van het fornuis altijd geopend zijn.
2. Draai de schakelaar voor de gewenste brander naar links op het symbool grote vlam .
3. Druk op de branderschakelaar en houdt deze ingedrukt en druk gelijktijdig op de ontstekingsknop. De gasbrander wordt ontstoken.



4. De branderschakelaar ongeveer 1-3 seconden ingedrukt houden. De ontstekingsbeveiliging wordt geactiveerd. Als gasvlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch door de ontstekingsbeveiliging onderbroken.
5. Stel de gewenste vlamhoogte in. Tussen de instelling • Uit en  is de vlam niet stabiel. U moet daarom altijd een instelling tussen de hoogste  en de laagste vlam  kiezen.
6. Als de vlam weer uitgaat, herhaalt u de procedure vanaf stap 2.
7. Zo beëindigt u de bereiding: Draai de gasbranderschakelaar • naar rechts in de stand Uit.

De ontsteking mag niet langer dan 15 seconden worden bediend. Wanneer de brander na 15 seconden nog niet ontstoken is, moet u minstens 1 minuut wachten. Herhaal dan de ontstekingsprocedure.

De gasbrander ontsteekt niet.

Bij stroomuitval of bij vochtige bougies kunt u de gasbrander met een gasaansteker of lucifer ontsteken.

Tabel - koken

Kies voor elke kookzone de juiste pangroote. De diameter van de pannenbodem moet met de grootte van de kookzone overeenstemmen.

De kooktijden zijn afhankelijk van de soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk. De

optimale bereidingstijd kunt u op basis van uw eigen ervaring bepalen.

Bereid de gerechten met zo weinig mogelijk water, zodat de vitamines en mineralen behouden blijven. Kies korte kooktijden, zodat de groenten stevig blijven en meer voedingswaarde hebben.

Voorbeeld	Gerecht	Kookzone	Kookstand
Smelten	Chocolade, boter, margarine	Spaarbrander	kleine vlam
Verwarmen	Bouillon, groenteconserven	Normale brander Elektrische kookplaat**	kleine vlam 1-2
Verwarmen en warm houden	Soepen	Spaarbrander Elektrische kookplaat**	kleine vlam 1-2
Stomen*	Vis	Normale brander Elektrische kookplaat**	tussen grote en kleine vlam 3-4
Stomen*	Aardappels en overige groenten, vlees	Normale brander Elektrische kookplaat**	tussen grote en kleine vlam 3-4
Koken*	Rijst, groente, vleesgerechten (met saus)	Normale brander Elektrische kookplaat**	grote vlam 5-6
Braden	Pannenkoeken, aardappels, schnitzels, vissticks	Sterke brander** Wokbrander**	tussen grote en kleine vlam

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

** Optioneel. Beschikbaar bij enkele apparaten, afhankelijk van het apparaattype. (We raden u aan een wokpan te gebruiken als u op de wokbrander gaat bakken.)

Geschikte pannen

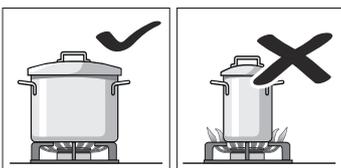
Brander/elektrische kookplaat	Minimale panningdiameter	Maximale panningdiameter
Elektrische kookplaat*	14,5 cm	14,5 cm
Wokbrander** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Extra krachtige brander 3 kW	24 cm	28 cm
Normale brander 1,7 kW	18 cm	24 cm
Spaarbrander 1 kW	12 cm	18 cm

* Optie (voor modellen met elektrische kookplaat)

** Optie (voor modellen met wokbrander)

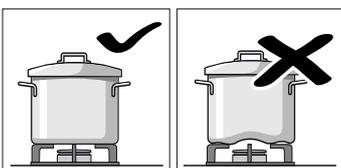
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande raadgevingen helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



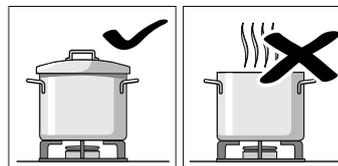
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijken van de pan niet raken.

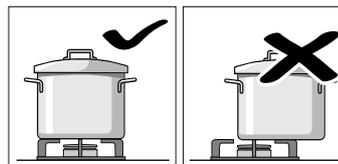


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

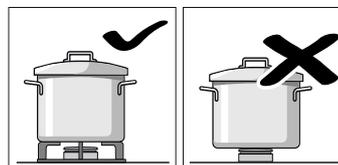
Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.



Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.

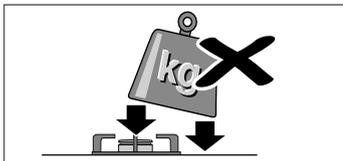


Plaats potten en pannen altijd midden boven de brander anders kunnen deze kantelen.



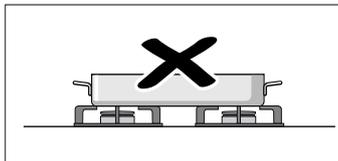
Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksele op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.



Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan.

Vermijd het gebruik van grillplaten, kookpotten van aardewerk, enz. gedurende lange tijd op het maximumvermogen.

Oven instellen

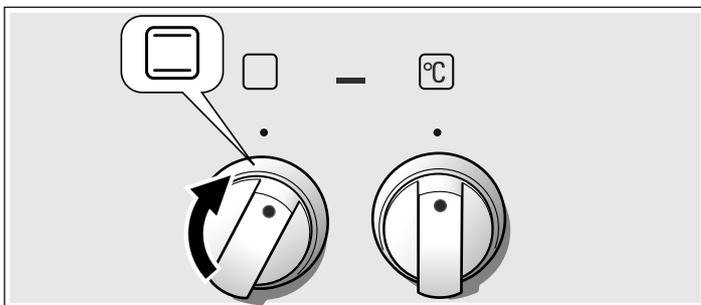
U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

Aanwijzing: Het wordt aanbevolen de oven altijd voor te verwarmen alvorens het voedsel in de oven te doen, om overmatige condensatie op het glas te vermijden.

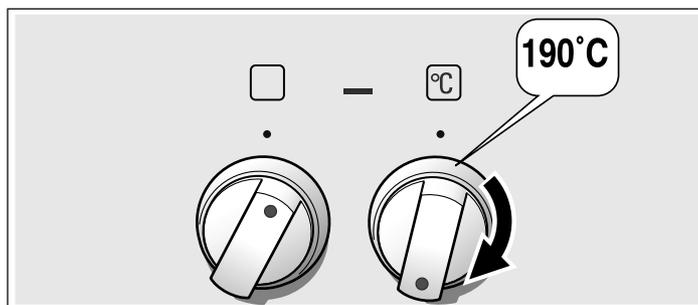
Wijzen van verwarmen en temperatuur

Voorbeeld op de afbeelding: 190 °C, boven-/onderwarmte .

1. Met de functiekiezer de gewenste wijze van verwarmen instellen.



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



De oven wordt opgewarmd.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

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

Onderhoud en reiniging

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

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

Gebruik bij de reiniging van de kookplaat

- geen onverdund afwasmiddel of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine,
- geen schuursponsjes,
- geen agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Gebruik bij de reiniging van de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponzen voor het eerste gebruik goed uit.

Zone	Schoonmaakmiddelen
Roestvrijstalen oppervlakken* (afhankelijk van het type apparaat)	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Veeg bij roestvrijstalen oppervlakken altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken van roestvrij staal. Een beetje schoonmaakmiddel dun opbrengen met een zachte doek.
Geëmailleerde, gelakte, kunststof- en zeefdruk-oppervlakken* (afhankelijk van het type apparaat)	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Bovenste glazen afscherming* (afhankelijk van het type apparaat)	Glasreiniger: Met een zachte doek schoonmaken. U kunt de bovenste glazen afscherming afnemen om hem schoon te maken. Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Bovenste glazen afscherming!</i>
Draaiknoppen Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Omlijsting van de kookplaat	Warm zeepsop: Niet schoonmaken met een schraper, citroen of azijn.
Gaskookplaat en pannenhouders* (afhankelijk van het type apparaat)	Warm zeepsop. Weinig water gebruiken, het mag niet door de branderonderdelen in het toestel komen. Overgelopen voedsel en etensresten direct verwijderen. U kunt de pannenhouders afnemen. Pannenhouders van gietijzer*: Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Gasbranders* (afhankelijk van het type apparaat)	Branderkop en deksel verwijderen, schoonmaken met warm zeepsop. Niet in de vaatwasmachine reinigen. De gasuitlaatopeningen moeten altijd vrij zijn. Ontstekingskaarsen: kleine zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingskaarsen droog zijn. Alle onderdelen goed drogen. Let er bij het terugplaatsen op dat ze precies goed zitten. De branderdeksele zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking.

* Optioneel (beschikbaar voor enkele apparaten, afhankelijk van het apparaattype.)

Zone	Schoonmaakmiddelen
Elektrische kookzone* (afhankelijk van het type apparaat)	Schuurmiddelen of reinigungsponzen. De kookplaat hierna kort opwarmen, zodat hij droogt. Vochtige platen roesten in de loop van de tijd. Ten slotte een schoonmaakmiddel aanbrengen. Overgelopen voedsel en etensresten direct verwijderen.
Ring op de kookplaat* (afhankelijk van het type apparaat)	Geel- tot blauwkleurige plekken op de ring van de kookplaat met een schoonmaakmiddel voor staal verwijderen. Gebruik hiervoor geen krassende of schurende middelen.
Kookplaat van glaskeramiek* (afhankelijk van het type apparaat)	Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor glaskeramiek. Reiniging: schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen. ⚠Schraper tegen sterke vervuiling: Ontgrendelen en alleen met het schrapermesje reinigen. Let op, het mes is heel scherp. Risico van letsel. Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.
Glazen kookplaat* (afhankelijk van het type apparaat)	Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glas Reiniging: schoonmaakmiddelen voor het glas. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen. ⚠Schraper tegen sterke vervuiling: Ontgrendelen en alleen met het schrapermesje reinigen. Let op, het mes is heel scherp. Risico van letsel. Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.
Deurruit	Glasreiniger: Met een zachte doek schoonmaken. Gebruik geen schrapermesjes. De deur kan worden afgenomen om hem gemakkelijk schoon te maken. Houd u hierbij aan de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Ovendeur verwijderen en inbrengen!</i>
Kinderslot* (afhankelijk van het type apparaat)	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Indien een kinderslot op de ovendeur is aangebracht, moet dit voor het reinigen worden verwijderd. Bij sterke verontreiniging functioneert het kinderslot niet goed meer.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Kookzone	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Bij sterke verontreiniging een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde binruimte. ⚠Bij zelfreinigende oppervlakken de zelfreinigingsfunctie gebruiken. Neem hierbij de aanwijzingen van het hoofdstuk <i>Zelfreiniging</i> in acht! Attentie! Gebruik nooit schoonmaakmiddelen voor zelfreinigende oppervlakken.

* Optioneel (beschikbaar voor enkele apparaten, afhankelijk van het apparaattype.)

Zone	Schoonmaakmiddelen
Glazen kapje op de ovenlamp	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen.
Telescooprail	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. U kunt de rekjes afnemen om ze schoon te maken. Neem hierbij de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Rekjes verwijderen en inbrengen</i> in acht! Telescooprails* (afhankelijk van het type apparaat) Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet laten weken, in de vaatwasmachine schoonmaken of bij de zelfreiniging meereinigen. Dit kan invloed hebben op de werking van de rekjes en ze kunnen hierdoor beschadigd raken.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken. Aluminium bakplaat*: (afhankelijk van het type apparaat) Met een zachte doek nadrogen. Niet in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik in geen geval ovenreiniger. Om krassen te vermijden mogen de metalen oppervlakken nooit met een mes of soortgelijk scherp voorwerp in aanraking komen. Ongeschikt zijn agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en grove reinigingsdoeken. Anders kunnen er krassen ontstaan. Draaispit* (afhankelijk van het type apparaat) Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet afwassen in de vaatwasmachine. Braadthermometer* (afhankelijk van het type apparaat) Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Ovenlade* (afhankelijk van het type apparaat)	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen.

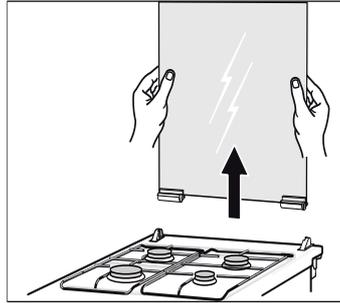
* Optioneel (beschikbaar voor enkele apparaten, afhankelijk van het apparaattype.)

Bovenste glasafdekking

Voordat u de bovenste afdekking opent, moet u eerst eventueel gemorst vuil met een doek verwijderen.

Voor de reiniging kan het beste een glasreiniger worden gebruikt

Verwijder de bovenste afdekking voor de reiniging. Houd de afdekking aan weerszijden vast en trek deze naar boven.



Indien de scharnieren van de afdekking losraken, moet u op de letters op de scharnieren letten. Het scharnier met de letter R moet rechts, het scharnier met de letter L moet links worden gemonteerd.

Monteer na het reinigen de bovenste afdekking weer in omgekeerde volgorde.

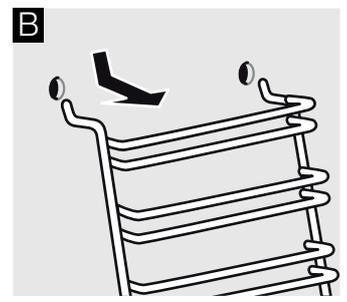
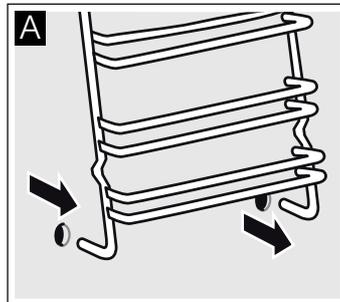
Sluit de bovenste afdekking pas als de kookplaat is afgekoeld.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

Uithangen van de rekjes

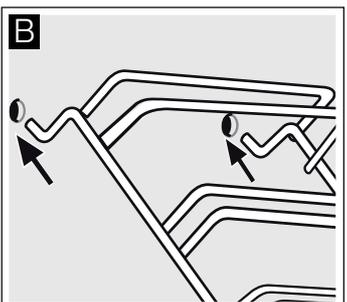
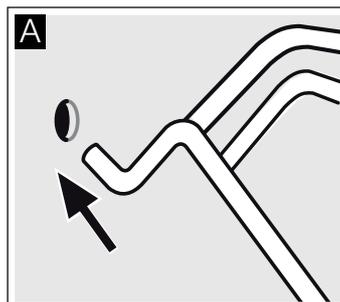
1. Trek het rekje onderaan eruit en trek het iets naar voren. Trek de verlengingspinnen onder in het rekje uit de bevestigingsopeningen (afbeelding A).
2. Klap vervolgens het rekje omhoog en neem het voorzichtig eruit (afbeelding B).



Reinig de rekjes met afwasmiddel en een spons. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

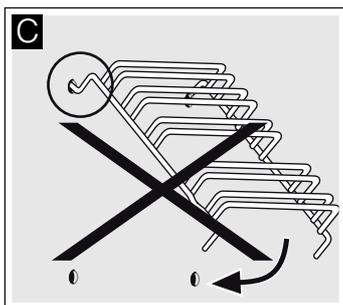
Ophangen van de rekjes

1. Plaats de twee haken voorzichtig in de bovenste gaten. (afbeelding A-B)



⚠ Verkeerde montage!

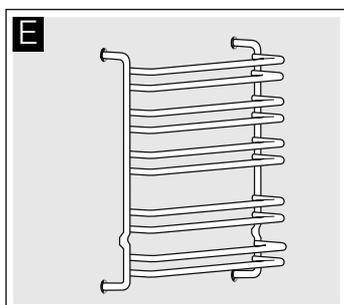
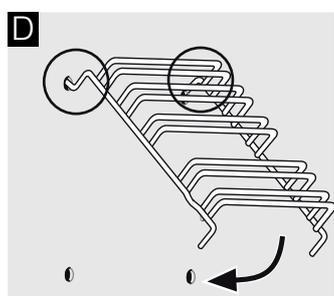
Beweeg het rekje nooit, voordat de twee haken volledig en stevig in de bovenste gaten zijn bevestigd. Het email kan beschadigen en breken (afbeelding C).



2. De twee haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje vervolgens langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten (afbeelding D).

3. Hang beide rekjes in de zijwanden van de oven (afbeelding E).

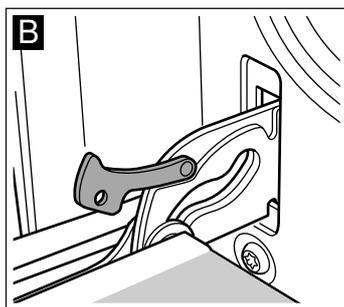
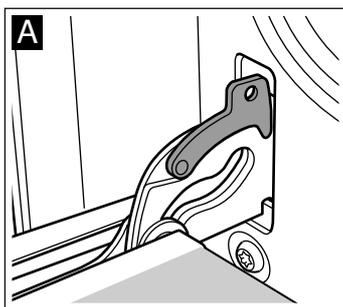
Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.



Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

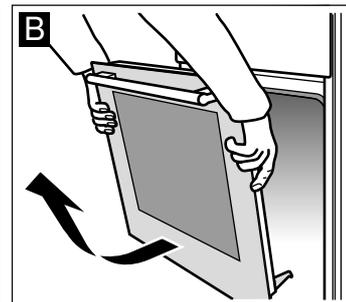
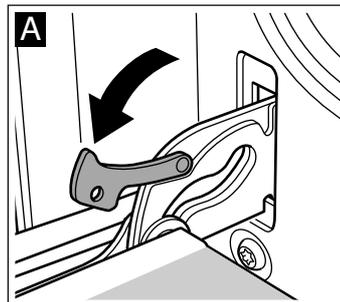


⚠ Risico van letsel!

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

Deur verwijderen

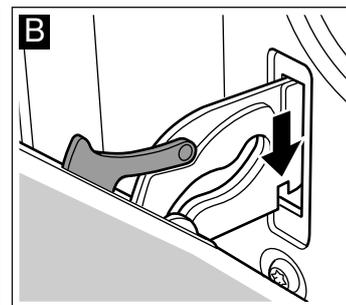
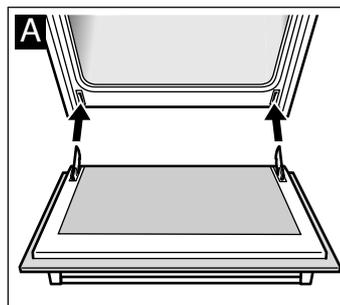
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



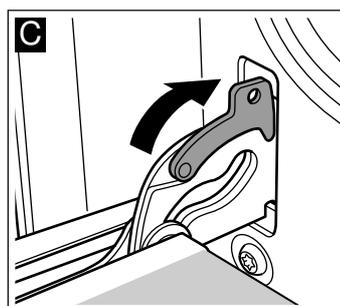
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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



⚠ Risico van letsel!

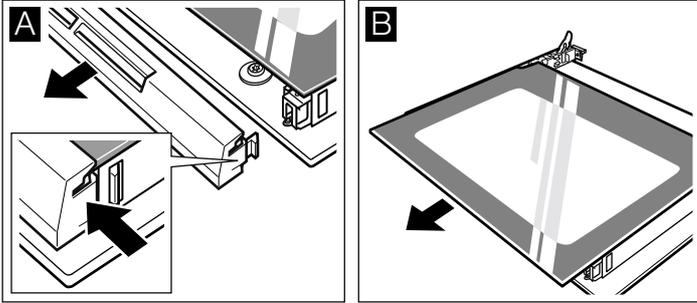
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

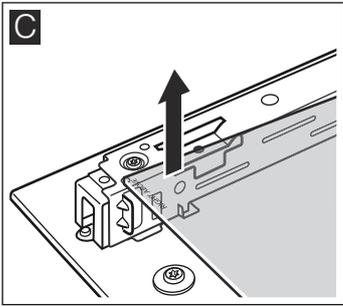
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. Ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding C).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

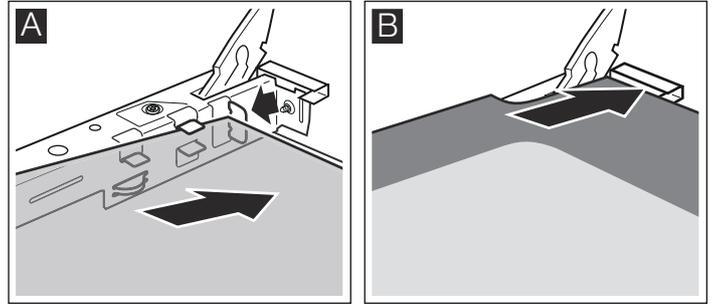
⚠ Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Inbrengen

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

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden. (Afbeelding B).



3. De afscherming plaatsen en aandrukken.
4. Ovendeur inbrengen.

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

Wat te doen bij storingen?

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

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees dan het hoofdstuk *door. Wij hebben de gerechten voor u in onze kookstudio getest.* Hier vindt u nuttige tips en informatie over het koken, bakken en braden.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend door een servicemonteur van onze servicedienst worden uitgevoerd.

Storing	Mogelijk oorzaak	Oplossing/informatie
De oven functioneert niet.	De zekering is defect. Stroomuitval	Kijk in de meterkast na of de zekering defect is. Controleer of de keukenverlichting of andere keukenapparaten wel functioneren.
Oven niet heet.	Stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.
De gasbrander ontsteekt niet.	De stroom is uitgevallen of de bougies zijn vochtig.	Steek de gasbrander aan met een gasaansteker of een lucifer.

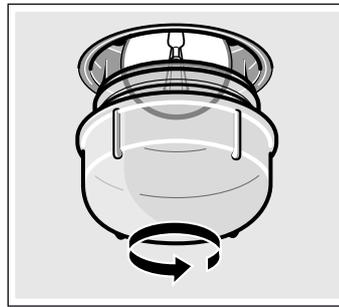
Ovenlamp aan het plafond vervangen

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

Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

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



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

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.

FD-nr.

Service dienst

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

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

Energie- en milieutips

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

Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Energie besparen met de gas-kookplaat

- Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor uw gerechten. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pan altijd af met een passend deksel.
- De gasvlam moet altijd contact met de bodem van de pan hebben.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst.
Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

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

Tabellen

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

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

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

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Eenvoudig, droog gebak	Springvorm met buisbodem / rechthoekige cakevorm	2		170-190	50-60
Eenvoudig, droog gebak, fijn	Springvorm met buisbodem / rechthoekige cakevorm	2		150-170	60-70
Taartbodem van roerdeeg	Vruchtentaartbodem	2		150-170	20-30
Vruchtentaart, eenvoudig deeg	Hoge springvorm met buisbodem	2		160-180	50-60
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Taartbodem van roerdeeg	Springvorm	1		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Springvorm	1		170-190	70-90
Kruidkoek*	Springvorm	1		180-200	50-60

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

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

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Koekjes	Bakplaat	3		150-170	10-20
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	2		150-170	20-30
Amandelkoekjes	Bakplaat	3		110-120	30-40
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	90-180
Soesjes	Bakplaat	2		200-220	30-40
Bladerdeeg	Bakplaat	3		200-220	20-30

Brood en broodjes

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

Giet nooit water in de hete oven.

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

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

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

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

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

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

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

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaat langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Aanwijzingen voor het grillen

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

Gril altijd in een gesloten oven.

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

Keer de grillstukken na ⅔ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

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

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

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

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

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

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

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

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Rundvlees						
Gebraden rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet	1,0 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rosbief, rosé	1,0 kg	open	2		210-230	60
Steaks, door		Rooster	5		3	20
Steaks, rosé 3 cm		Rooster	5		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Varkensvlees						
zonder zwaard (bijv.halsstuk)	1,0 kg	open	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
met zwaard (bijv.schouder)	1,0 kg	open	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	2		170-190	120

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Gehakt						
Gebraden gehakt	ca. 750 g	open	2		200-220	70

Worstjes						
Worstjes	ca. 750 g	Rooster	4		3	15

Gevogelte

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

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

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

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

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

Grilt u direct op het rooster, schuif de bakplaat dan in op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Kip, halve	400 g per stuk	Rooster	2		210-230	50-60
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	2		210-230	30-40
Kip, heel	1,0 kg	Rooster	2		210-230	60-80
Eend, heel	1,7 kg	Rooster	2		200-220	90-100
Gans, heel	3,0 kg	Rooster	2		190-210	100-120
Babykalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		200-220	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster	2		200-220	100-120

Vis

Visstukken keren na $\frac{2}{3}$ van de grilltijd.

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

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

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

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Vis, heel	300 g per stuk	Rooster	3		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	50-60
Visfilet, 3 cm	300 g per stuk	Rooster	4		2	20-25

Tips voor het braden en grillen

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

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grilt u direct op het rooster, schuif dan ook de bakplaat in op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

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

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Soufflés					
Soufflé, zoet	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Noedelsoufflé	Ovenschaal	2		210-230	30-40
Gratin					
Aardappelgratin met rauwe ingrediënten, Hoogte max. 4 cm	Ovenschaal	2		160-180	50-60
Toast					
Toasts van boven geroosterd 12 stuks	Rooster	4		3	5-8

Kant-en-klaar producten

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Strudel, diepvries	Bakplaat	3		200-220	30-40
Patates frites	Bakplaat	3		190-210	25-30
Pizza	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rooster	3		200-220	20-25

Bijzondere gerechten

Gistdeeg en zelfgemaakte yoghurt kunnen op lage temperaturen zeer goed bereid worden.

Het toebehoren uit de oven verwijderen.

Vorbereiden van de yoghurt

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C laten afkoelen.
2. 150 g yoghurt (uit de koelkast) toevoegen en goed erdoor roeren.

3. In kleine afsluitbare yoghurtglazen doen en met folie afdekken.
4. De glazen op het rooster zetten en op hoogte 1 inschuiven.
5. De oventemperatuur op 50 °C instellen en vervolgens bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg zoals gebruikelijk bereiden, in een hittebestendige vorm van keramiek doen en afdekken.
2. De oven zoals aangegeven voorverwarmen.
3. De ovendeur sluiten en het gistdeeg laten rijzen.

Gerecht	Bereidingsvorm	Wijze van verwarmen	Temperatuur	Bereidingstijd
Yoghurt	Afsluitbare yoghurt- 1 glazen		50 °C	6-8 uur
Gistdeeg laten rijzen	De hittebestendige vorm op de bodem van de oven plaatsen		op 50 °C voorverwarmen Het apparaat uitschakelen en het gistdeeg in de oven plaatsen	5-10 minuten 20-30 minuten

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

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

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

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

Vorbereiden

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

Fruit in glazen potten van één liter

Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente

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

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

4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. * Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Onderwarmte instellen.
5. Temperatuur op 170 tot 180 °C instellen

Inmaak

Fruit

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

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

ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter

Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

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

Acrylamide in levensmiddelen

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

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

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen

- Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.
- De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.
- Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.

Bakken

Met boven- en onderwarmte max. 200 °C.
Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.

Koekjes

Met boven- en onderwarmte max. 190 °C.
Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C.
Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.

Frites uit de oven

Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

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

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

Bakken

Bij donkere appeltaart de donkerkleurige springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

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

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

Grillen

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

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

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren





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

siemens-home.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG



9001069357 02 181295