

SIEMENS

SIEMENS

Fornuis

HL9S7W340

nl Gebruikershandleiding



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhoudsopgave

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden	6
3	Milieubescherming en besparing.....	7
4	Koken met inductie	8
5	Plaatsen en aansluiten	9
6	Uw apparaat leren kennen.....	11
7	Accessoires.....	15
8	Voor het eerste gebruik	16
9	Kookplaat bedienen	16
10	combiZone.....	18
11	Move-functie.....	18
12	Tijdfuncties.....	19
13	powerBoost	20
14	Kinderslot	20
15	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden	21
16	Individuele veiligheidsuitschakeling	21
17	Basisinstellingen	21
18	De pan controleren	22
19	Functie PowerManager.....	23
20	De Bediening in essentie.....	23
21	Snel voorverwarmen.....	24
22	Tijdfuncties.....	24
23	Programma's	26
24	Kinderslot	29
25	Sabbatinstelling	29
26	Basisinstellingen	29
27	Reiniging en onderhoud.....	30
28	Zelfreiniging	33
29	Reinigingsondersteuning humidClean.....	34
30	Rekjes	34
31	Apparaatdeur.....	35
32	FAQ	38
33	Storingen verhelpen	40
34	Transporteren en afvoeren.....	42
35	Servicedienst.....	43
36	Zo lukt het.....	43



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Beoogd gebruik

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het beoogd gebruik in acht te nemen.

De afbeeldingen in deze handleiding dienen ter informatie.

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend als volgt:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- op boten of in voertuigen.
- als kamerverwarming.
- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

U kunt het apparaat niet met een timer of een afstandsbediening gebruiken.

Als u een actief, geïmplanteerd medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplanteerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

1.2 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien

zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.3 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen of reinigingsmiddelen onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid opslaan of gebruiken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

- ▶ Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ *Pagina 43*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Wordt het apparaat van het net losgekoppeld, kunnen de verbindingen restspanningen veroorzaken.

- ▶ Alleen een vakman mag het apparaat aansluiten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Wordt er tegen de geopende apparaatdeur gestoten, dan kan dit leiden tot lichamelijk letsel.

- ▶ Houd de apparaatdeur tijdens gebruik en ook daarna gesloten.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

- ▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.

- ▶ Gebruik alleen hittebestendige vormen.

Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.

- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

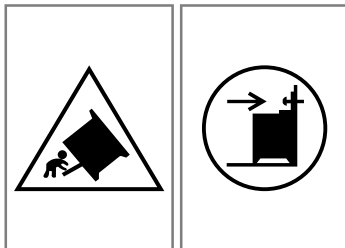
- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kantelgevaar!

Wanneer u het apparaat onbevestigd op een sokkel plaatst, dan kan het van de sokkel glijden.



- ▶ Bevestig het apparaat stevig aan de sokkel.
- ▶ Waarschuwing: breng om het kantelen van het apparaat te verhinderen een compensatie-inrichting aan.
- ▶ Houd voor de montage de handleidingen aan.

1.4 Schuiflade

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het oppervlak van de schuiflade kan erg heet worden.

- ▶ Bewaar uitsluitend ovenaccessoires in de lade.
- ▶ Bewaar geen ontvlambare en brandbare voorwerpen in de lade in de plint.

1.5 Halogeenlamp

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Glazen kapje niet aanraken.
- ▶ Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

1.6 Reinigingsfunctie

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.

- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Accessoires nooit meereinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur aanraken.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Ovenruimte

Houd bij gebruik van de oven de overeenkomstige aanwijzingen in acht.

LET OP!

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- ▶ Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.
- Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.
- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
 - ▶ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.

- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
 - ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
 - ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan hij beschadigd raken.

- ▶ Niets op de open deur zetten of leggen en niet eraan hangen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Wanneer u het apparaat aan de greep van de afdekking draagt of beweegt, dan kan de greep afbreken en schade aan de scharnieren veroorzaken. De greep van de afdekking is niet gemaakt voor het gewicht van het apparaat.

- ▶ Draag of beweeg het apparaat niet aan de greep van de afdekking.

Bij het grillen kunnen vanwege de hoge temperaturen de bakplaat of braadslede vervormen en bij het uitnemen de emaillelaag beschadigen.

- ▶ De bakplaat of braadslede bij het grillen niet boven hoogte 3 inschuiven.
- ▶ Boven hoogte 3 alleen direct op het rooster grillen.

2.2 Kookplaat

Houd bij gebruik van het apparaat de overeenkomstige aanwijzingen in acht.

Materiële schade voorkomen

Hier vindt u de meest voorkomende oorzaken van schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramik en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Schade aan het apparaat	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

2.3 Lade

Houd de betreffende instructies aan wanneer u de lade gebruikt.

LET OP!

Leg geen hete voorwerpen in de lade in de plint. De lade in de plint kan beschadigd raken.

- ▶ Leg geen hete voorwerpen in de lade in de plint.

Doe geen ovenaccessoires in de lade in de plint die hoger zijn dan de hoogte van de lade. Anders kan er schade aan het apparaat ontstaan.

- ▶ Doe geen ovenaccessoires in de lade in de plint die hoger zijn dan de hoogte van de lade.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20 % energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

- in gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.

Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

4 Koken met inductie

4.1 Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is fundamenteel anders dan gebruikelijk, omdat de warmte direct in het kookgerei ontstaat. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Regeling van de warmtetoevoer en de zekerheid dat de kookplaat de warmtetoevoer direct na de bediening verhoogt of verlaagt. De inductiekookplaat onderbreekt de warmtetoevoer wanneer u het kookgerei van de kookzone haalt, zonder dat u deze eerst uitschakelt.

4.2 Kookgerei

Uitsluitend ferromagnetische kookgerei is geschikt voor het koken met inductie.

Bijvoorbeeld:

- Kookgerei van geëmailleerd staal
- Kookgerei van gietijzer
- Speciaal voor inductie geschikt kookgerei van roestvaststaal

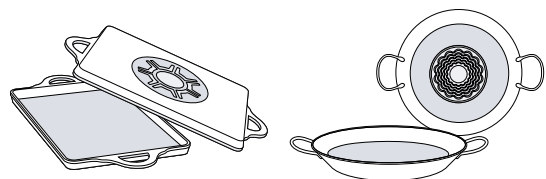
Overige informatie over kookgerei dat geschikt is voor koken op inductie kunt u vinden onder

→ "De pan controleren", Pagina 22

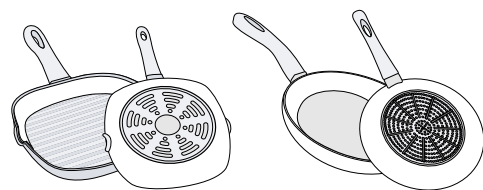
Zorg ervoor, om een goed bereidingsresultaat te behalen, dat het ferromagnetische bereik van de bodem van het kookgerei overeenkomt met de grootte van de kookplaat. Wanneer het kookgerei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met een kleinere diameter.

De bodem van vele inductiekookgerei is niet volledig ferromagnetisch:

Bij groot kookgerei met een kleine ferromagnetische bodem wordt alleen het ferromagnetische vlak verhit. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig. Daarom kan de temperatuur van het niet ferromagnetische bereik te laag zijn om te koken.



Bodems van kookgerei met aluminiumgehalte reduceren het ferromagnetische oppervlak. Daardoor kan het uitgangsvermogen reduceren en het kookgerei wordt onvoldoende of helemaal niet herkend en daarom niet voldoende verhit.



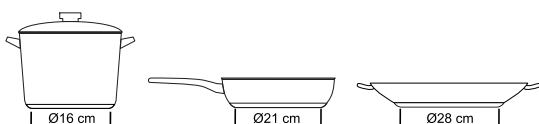
Niet geschikt kookgerei

Gebruik nooit verdeelplaten of kookgerei van:

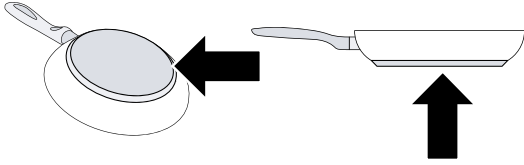
- normaal staal met dunne bodems
- Glas
- Aardewerk
- Koper
- Aluminium

Textuur van de bodem van het kookgerei

De textuur van de bodem van het kookgerei kan het kookresultaat beïnvloeden. Kookgerei van materialen die de hitte gelijkmatig verdelen, bijv. pannen met sandwichbodem van roestvaststaal, besparen tijd en energie.



Gebruik bij voorkeur kookgerei met een vlakke bodem, want niet vlakke bodems van kookgerei beïnvloeden de warmtetoevoer.



Ontbrekend kookgerei of ongeschikte afmeting.

Wanneer u geen kookgerei op de gekozen kookplaat plaatst of het kookgerei van een ongeschikt materiaal is of niet de juiste afmetingen heeft, dan knippert de indicatie van de kookplaat. Plaats een geschikt kookgerei op de kookplaat om de indicatie te doven. Wanneer u niet binnen 90 seconden een geschikt kookgerei op de kookplaat plaatst, dan schakelt deze automatisch uit.

Leeg kookgerei of kookgerei met dunne bodem

Verhit geen leeg kookgerei en gebruik geen kookgerei met dunne bodem. De kookplaat is met een intern veiligheidssysteem uitgerust. Toch kan een leeg kookgerei zo snel verhitten dat de functie "automatisch uitschakelen" niet tijdig reageert en een te hoge temperatuur wordt bereikt. Daardoor kan de bodem van het kookgerei smelten en de glasplaat beschadigd raken. In dat geval het kookgerei niet aanraken en de kookplaat uitschakelen. Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookplaat na het afkoelen niet meer functioneert.

Kookgeriedetectie

Elke kookplaat heeft een minimale grens voor de detectie van het kookgerei, welke afhangt van de ferromagnetische doorsnede van het materiaal van de bodem van het kookgerei. Gebruik daarom de kookplaat welke het beste overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan.

5 Plaatsen en aansluiten

Waar en hoe u het apparaat het beste opstelt, komt u hier te weten. Bovendien komt u te weten hoe u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.

5.1 Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een daartoe bevoegd vakman. Houd de voorschriften van het betreffende nutsbedrijf aan.

- Uw apparaat dient een vaste aansluiting op het stroomnet te hebben met de daarvoor bestemde kabel. In het geval van beschadiging de kabel nooit verwijderen van het apparaat of vervangen door een kabel met/zonder stekker.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- Wordt het apparaat verkeerd aangesloten, vervalt bij schade de aanspraak op de garantie.

Informatie over elektrische aansluiting door de installateur:

- Wanneer een stekker na de installatie niet toegankelijk is, dan moet installatiezijdig een schakelaar voor alle polen worden aangebracht met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit niet noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.
- Elektrische veiligheid: het fornuis is een apparaat van veiligheidsklasse I en mag alleen in combinatie met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- Gebruik een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig om het apparaat aan te sluiten.

Belangrijke informatie over de elektrische aansluiting

Houd u aan de volgende instructies en zorg ervoor dat:

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij contact met onder spanning staande onderdelen bestaat er elektrocutiegevaar.

- ▶ De stekker alleen met droge handen vastnemen.
- ▶ De stekker tijdens het gebruik nooit uit het stopcontact trekken.
- ▶ Het netsnoer direct aan de stekker en nooit aan de kabel zelf uit het stopcontact trekken, omdat deze beschadigd kan raken.
- Stekker en stopcontact bij elkaar passen.
- De stekker altijd bereikbaar is.
- De doorsnede van de elektrische kabel groot genoeg is.
- Het netsnoer niet wordt geknikt, beknelde, gewijzigd of doorgesneden.
- De vervanging van het netsnoer, indien nodig alleen plaatsvindt door een vakkundig monteur. Een nieuw netsnoer is verkrijgbaar bij de servicedienst.
- U geen meervoudige stekkers of contactdozen en verlengkabels gebruikt.
- Het aardingssysteem volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
- er bij gebruik van een aardlekschakelaar alleen een type met het symbool  wordt gebruikt. Alleen aardlekschakelaars met dit symbool voldoen aan de geldende voorschriften.
- De aansluitkabel niet in contact komt met warmtebronnen.

5.2 Toestel plaatsen

Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Het apparaat nooit achter een decor- of meubeldeel plaatsen. Er bestaat gevaar van oververhitting.

Hoogte tot de vloer van het apparaat instellen

Stel de hoogte tot de vloer overeenkomstig de functies van uw apparaat in.

Stel de hoogte van het apparaat in met vaste laden

Wanneer uw apparaat beschikt over vaste laden, stel dan de hoogte tot de vloer van uw apparaat als volgt in.

Opmerking:

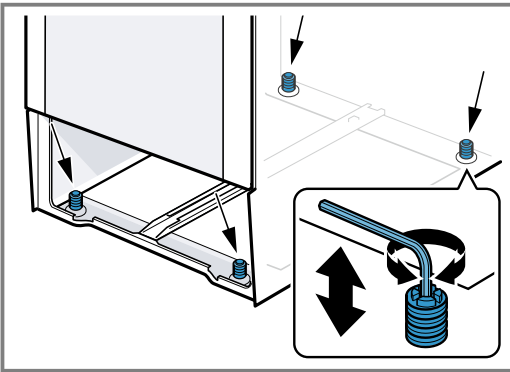
Het apparaat is voorzien van stelvoeten. Daardoor kunt u uw apparaat ca. 15 mm van de vloer stellen.

- De voeten bevinden zich aan de voor- en achterzijde aan de onderkant van het apparaat.
- Stel de voeten hoger of lager, door de voeten met een steeksleutel te draaien, totdat het apparaat horizontaal staat.

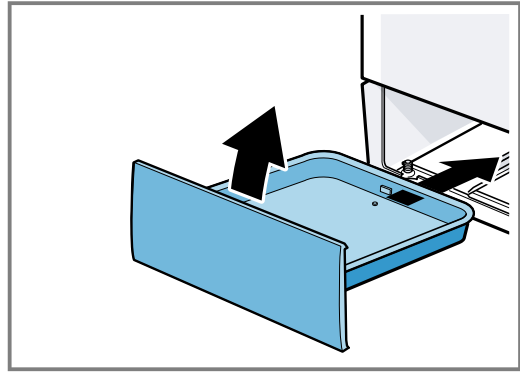
Hoogte tot de vloer van het apparaat met uitneembare lade instellen

Wanneer uw apparaat geen stelvoeten heeft en uw lade uitneembaar is, stel dan de hoogte tot de vloer van uw apparaat als volgt in.

1. De plintlade uittrekken en er naar boven uittillen. Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.
2. De stelvoeten zo nodig met een zes-kantsleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat.



3. De plintlade weer inschuiven.



Aangrenzende meubels

Aangrenzende meubels dienen uit niet-brandbaar materiaal te bestaan. Aangrenzende voorzijden van meubels dienen tot minstens 90°C temperatuurbestendig te zijn.

Bevestiging aan de wand

Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Houd de handleiding aan om het apparaat aan de wand te bevestigen.

5.3 Demontage van het apparaat

Koppel het apparaat los van de voedingsspanning.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Wordt het apparaat van het net losgekoppeld, kunnen de verbindingen restspanningen veroorzaken.

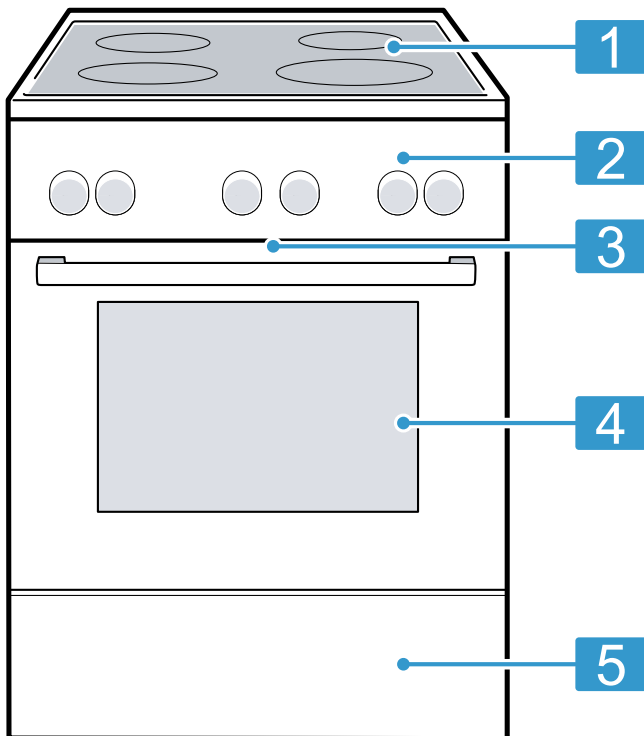
- ▶ Alleen een vakman mag het apparaat aansluiten.

6 Uw apparaat leren kennen

6.1 Uw apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.

Opmerking: Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



Toelichting	
1	Kookplaat
2	Bedieningsvelden
3	Koelventilator ¹
4	Apparaatdeur
5	Ovenlade ¹

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

6.2 Bedieningsvelden

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Bedieningselementen

Via de bedieningselementen kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Bedieningselement	Toelichting
Knoppen en display	De knoppen zijn aanraakgevoelige vlakken. Om een functie te kiezen, slechts licht op het betreffende veld drukken. Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien. → "Knoppen en display", Pagina 12
Functiekeuzeknop	Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in. De functiekeuzeknop kunt u vanuit de nulstand \circ naar rechts en links draaien. Afhankelijk van het apparaattype is de functiekeuzeknop verzonken. Voor het vergrendelen of ontgrendelen in de nulstand \circ op de functiekeuzeknop drukken. → "Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 12









Bedieningselement	Toelichting
Temperatuurknop	Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in en kiest u instellingen voor andere functies. De temperatuurknop kunt u naar links of rechts draaien. Hij heeft geen nulstand. Afhankelijk van het apparaattype kan de temperatuurknop worden verzonken. Voor het verzinken of omhoog komen op de temperatuurknop drukken. → "Temperatuur en instellingen", Pagina 13

Bedieningselement	Toelichting
Kookzone-knoppen	Met de 4 kookzoneknoppen stelt u het vermogen van de afzonderlijke kookzones in. Aan het symbool boven de betreffende knop kunt u zien welke kookzone ermee kan worden ingesteld.

Knoppen en display

Met de knoppen kunt u verschillende functies van uw apparaat instellen. Op het display ziet u de instellingen.

Als een functie actief is, brandt het desbetreffende symbool op de display. ☹ brandt alleen wanneer u de tijd wijzigt.







Symbool	Functie	Gebruik
	Kinderslot	Kinderslot activeren of deactiveren.
	Tijdfuncties	Tijd ☹, wekker  , duur  en einde  selecteren. Om de verschillende tijdfuncties te kiezen, meerdere keren op ☹ drukken. Bij welke functie de instelling op het display wordt weergegeven, is te zien aan de pijlen  boven en onder het desbetreffende symbool.
	Ovenlamp	Verlichting in de binnenruimte inschakelen en uitschakelen.
—	Min	Instelwaarden verlagen.
+	Plus	Instelwaarden verhogen.
	Snel voorverwarmen	Binnenruimte zonder accessoires snel voorverwarmen.

Verwarmingsmethoden en functies

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.



Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.

Symbool	Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	3D hetelucht 30 - 275 °C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Hetelucht zacht 125 - 275 °C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op een niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	coolStart-Functie 30 - 275 °C	Diepvriesproducten snel bereiden, zonder voor te verwarmen. Houd bij de temperatuur en de bereidingstijd de informatie van de fabrikant op de verpakking aan. De hoogste vermelde temperatuur instellen, de bereidingstijd zoals aangegeven of korter instellen. Het gerecht op hoogte 3 inschuiven.

Symbol	Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	Pizzastand 30 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Onderwarmte 30 - 300 °C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Langzaam garen 70 - 120 °C	Kort aangebraden, mals vlees in open vormen voorzichtig en langzaam garen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Grill, groot Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Circulatiegrillen 30 - 300 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Boven- en onderwarmte 30 - 300 °C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. Deze manier van opwarmen is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.

Overige functies

Hier vindt u een overzicht van bijkomende functies van uw apparaat.

Symbol	Functie	Gebruik
	Programma's	Geprogrammeerde instelwaarden voor verschillende gerechten gebruiken. → "Programma's", Pagina 26
	Zelfreiniging	De reinigingsfunctie instellen die de binnenruimte bijna automatisch reinigt. → "Zelfreiniging", Pagina 33

Temperatuur en instelstanden

Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.


De instellingen verschijnen op het display.

Tot 100 °C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.

Opmerking: Bij de instelling grillstand 3 verlaagt het apparaat na ca. 20 minuten op grillstand 1.

Opwarmindicatie

Het apparaat geeft aan wanneer het opwarmt.

Wanneer het apparaat verwarmt, wordt op het display het symbool  gevuld.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het gerecht bereikt zodra het symbool helemaal gevuld is.

Restwarmte-aanduiding

Als u het apparaat uitschakelt, geeft het symbool op het display de restwarmte in de binnenruimte weer.

Hoe verder de temperatuur in de binnenruimte daalt, hoe minder het symbool gevuld is.

Opmerkingen

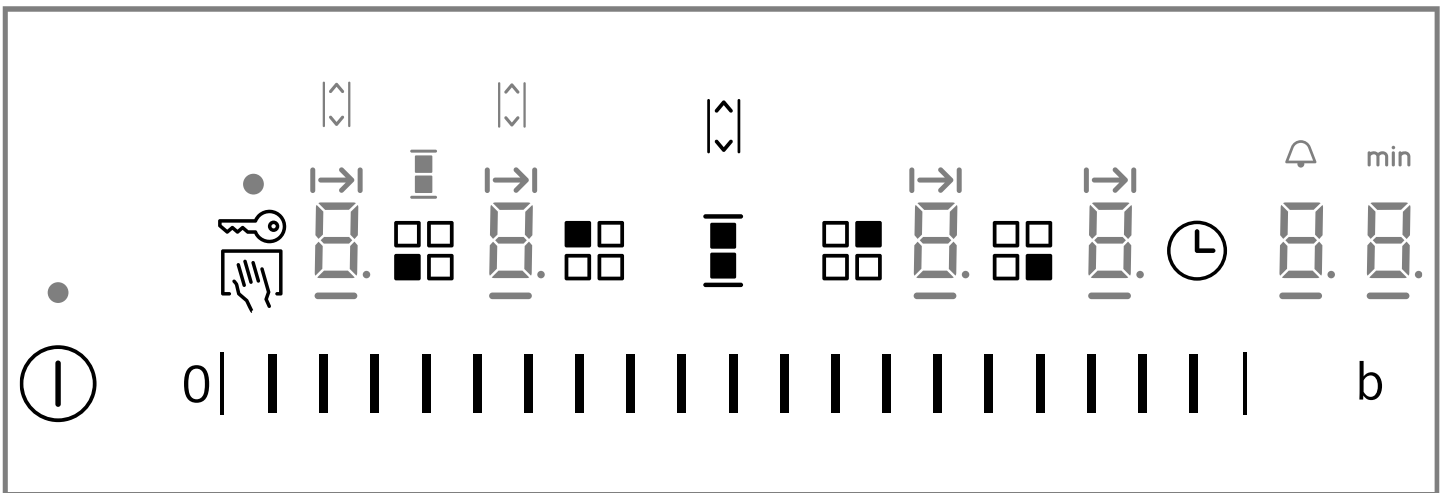
- De opwarmingsindicatie wordt alleen gevuld bij verwarmingsmethoden waarbij een temperatuur wordt ingesteld. Bij grillstanden bijv. is de opwarmingsindicatie onmiddellijk gevuld.
- Wanneer bij de start van de werking de temperatuur in de binnenruimte te hoog is, verschijnt bij enkele verwarmingsmethoden een *h* op het display. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Daarna de werking opnieuw starten.
- Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdsbesparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

Het bedieningspaneel

Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



Keuzesensoren

Sensor	Functie
ⓘ	Hoofdschakelaar
■	Kookzone kiezen
0	Instelgedeelte
☞	Bedieningsveldblokkering voor reinigingsdoeleinden
🔑	Kinderslot
■	Functie CombiZone
↔	Move functie
b	Powerboost-functie
🕒	Timer-functie

Indicaties

Indicatie	Functie
0	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
00	Tijdfuncties
H/h	Restwarmte
b	PowerBoost-functie
→	De bereidingstijd instellen
🕒	Timer
min	Tijdsindicatie
■	Functie CombiZone
↔	Move functie

Touchvelden en indicaties

Bij het aanraken van een symbool wordt de betreffende functie geactiveerd.

- Houd het bedieningspaneel schoon en droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Geen pannen in de buurt van de indicaties en sensoren plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

De kookzones

Meer informatie over pannen die geschikt zijn voor koken op inductie kunt u vinden onder → "Koken met inductie", Pagina 8.

De kookzones

○/□	Kookzone van één enkele kring	Gebruik pannen die de juiste afmetingen hebben.
■	Combi-kookzone	Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "combiZone", Pagina 18.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze geeft aan dat een kookzone nog heet is. De kookplaat niet direct na het uitschakelen, noch zolang de restwarmte-indicatie nog brandt, aanraken. Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Indicatie H: hoge temperatuur
- Indicatie h: lage temperatuur

Wanneer u het kookgerei tijdens het koken van de kookzone neemt, knippen afwisselend de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Schakelt u de kookzone uit, dan is de restwarmte-indicatie verlicht. Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

6.3 Binnenruimte

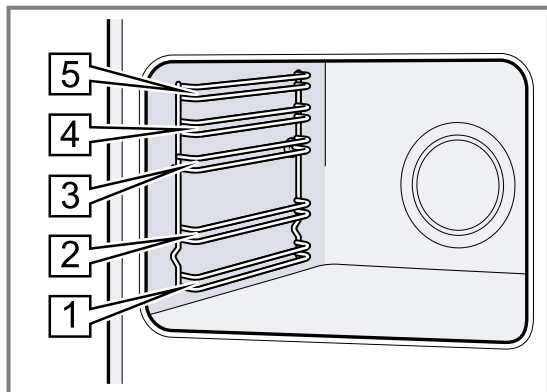
Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte plaatsen.

De binnenruimte heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

U kunt de rekjes verwijderen, bijv. om te reinigen.
→ "Rekjes", Pagina 34



Verlichting

De ovenlamp verlicht de binnenruimte. Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting aan als het programma loopt. Als u de werking beëindigt, schakelt de verlichting uit.

Met de toets ovenlamp kunt u de verlichting zonder verwarming inschakelen.

Koelventilator

De koelventilator schakelt afhankelijk van de temperatuur van het apparaat in en uit. De warme lucht ontsnapt via de deur.

LET OP!

De ventilatiesleuven boven de deur van het apparaat niet afdekken. Het apparaat raakt oververhit.

- ▶ De ventilatiesleuven vrijhouden.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat het apparaat na gebruik sneller afkoelt.

Apparaatdeur

Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking voortgezet.

Condenswater

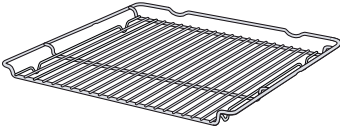
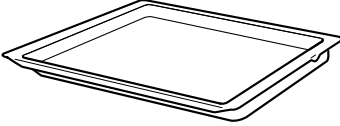
Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

7 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Opmerking: De accessoires kunnen door hitte vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		<ul style="list-style-type: none"> ■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Vormen ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadslede		<ul style="list-style-type: none"> ■ Vochtig gebak ■ Koekjes ■ Brood ■ Grote braadstukken ■ Diepvriesgerechten ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster.

7.1 Accessoires gebruiken

De accessoires op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kunnen de accessoires zonder kantelen ongeveer voor de helft worden uitgetrokken.

1. De accessoires altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

2. De accessoires volledig inschuiven, zodat de accessoires de apparaatdeur niet raken.

Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

7.2 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

www.siemens-home.bsh-group.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Rooster	Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving ~ naar beneden in de oven schuiven.
Plaat bijv. braad- slede of bakplaat	De plaat met de afschuining gericht naar de ovendeur in de oven schuiven.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

8 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

8.1 Eerste gebruik

U moet instellingen voor de eerste ingebruikname uitvoeren voordat u uw apparaat kunt gebruiken.

Tijd instellen

Na het aansluiten van het apparaat of na een stroomonderbreking knippert de tijd op het display. De tijd start bij "12:00" uur. De actuele tijd instellen.

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand o te staan.

1. Stel de tijd in met $-$ of $+$.

2. Druk op \odot .


✓ Het display toont de ingestelde tijd.

Tip: Of de tijd op het display wordt weergegeven, kunt u in de basisinstellingen → *Pagina 21* vastleggen.

8.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. De accessoires en de verpakkingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte verwijderen.
2. Vóór het verwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.
4. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
→ *"De Bediening in essentie", Pagina 23*

Verwarmingsmethode	3D-hetelucht 
--------------------	--

Temperatuur	Maximum
-------------	---------

Tijdsduur	1 uur
-----------	-------

5. Het apparaat na de aangegeven tijdsduur uitschakelen.
6. Wachten tot de binnenruimte is afgekoeld.
7. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
8. De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel reinigen.

9 Kookplaat bedienen

Hier wordt de bediening van uw kookplaat in essentie beschreven.

9.1 Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar $\textcircled{1}$ inschakelen en uitschakelen.

Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookplaat inschakelen

▶ $\textcircled{1}$ aanraken.

Er klinkt een signaal en de indicatie naast $\textcircled{1}$ brandt.

✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

Kookplaat uitschakelen

▶ $\textcircled{1}$ aanraken, tot de indicaties doven.

De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

9.2 Instellen van de kookzones

Kies in het instelbereik de gewenste kookstand.

Vermogensstand

i	Laagste vermogensstand
g	Hoogste vermogensstand

Elke vermogensstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Opmerkingen

- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

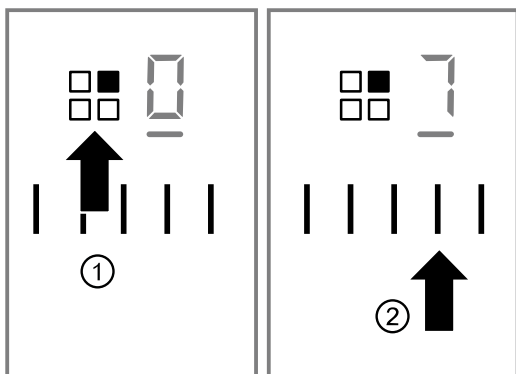
De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.

1. Om de kookzone te kiezen op ■ tippen.

✓ Op het display brandt ■ en daaronder het symbool

--

2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand.



✓ De vermogensstand is ingesteld.

9.3 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Na het bereidingsproces een deksel op het kookgerei doen totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder
→ "Energie besparen", Pagina 8

Kookadviezen

De tabel geeft aan welke vermogensstand (☰) voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd (⌚ min) kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen variëren.

	☰	⌚ min
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk ¹	1. - 2.	-
Gekookte worstjes ¹	3 - 4	-

¹ Zonder deksel

² Regelmatig keren

Opmerkingen

- Wanneer u een pan op de kookzone plaatst, voordat u de kookplaat inschakelt en ① aanraakt, wordt de pan 20 seconden later herkend. De kookzone wordt automatisch gekozen. Wanneer de pan wordt herkend, de kookstand binnen 20 seconden kiezen, anders schakelt de kookzone uit. Wanneer u meerdere pannen plaatst en de kookplaat inschakelt, wordt slechts één pan herkend.
- Wanneer er geen pan op de kookplaat staat, knippert de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

Kookstand wijzigen en kookzone uitschakelen

- De kookzone kiezen.
 - Kies in het instelbereik de gewenste kookstand of op ☰ instellen.
- ✓ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

	☰	⌚ min
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes ¹	4. - 5.	20 - 30
Vis ¹	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamel-saus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappelen	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soep	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4. - 5.	-
Suddereren		
Rollade	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash	3 - 4	50 - 60
Suddereren / braden met weinig vet¹		

¹ Zonder deksel

² Regelmatig keren

	☰☱☲	⌚ min
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Kotelet, niet gepaneerd of gepaneerd ²	6 - 7	8 - 12
Steak, 3 cm dik	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte, 2 cm dik ²	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen, 3 cm dik ²	4. - 5.	20 - 30
Hamburger, 2 cm dik ²	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20

¹ Zonder deksel
² Regelmatig keren

	☰☱☲	⌚ min
Diepvriesgerechten, bijv. koe-kenpangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken, na elkaar bakken	6. - 7.	-
Omelet, na elkaar bakken	3. - 4.	3 - 10
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren¹		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

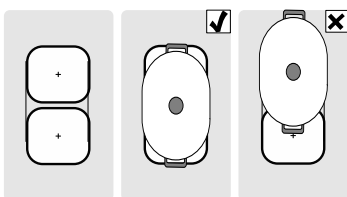
¹ Zonder deksel
² Regelmatig keren

10 combiZone

Met deze functie kunt u de beide kookzones aan de linkerkant, die even groot zijn, combineren. Daarbij wordt voor beide kookzones dezelfde kookstand ingesteld. De functie is vooral bestemd voor het koken met langwerpige kookgerei.

10.1 Aanwijzing over het gebruik van het kookgerei


Gebruik voor een optimaal resultaat een pan die afgestemd is op het gebied van de beide kookzones. Zet de pan midden op de kookzones.



Opmerking: Wanneer u op één van beide kookzones slechts één pan gebruikt, dan kunt u deze naar de tweede kookzone schuiven. In dit geval worden de kookstand en de gekozen instellingen overgenomen.

10.2 Functie CombiZone activeren


Vereiste: De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Eén van de twee kookzones kiezen die bij de CombiZone horen en de kookstand instellen.
2. Op  tippen. De indicatie  brandt.
 - ✓ De kookstand verschijnt op het display van de onderste kookzone.
 - ✓ De functie is geactiveerd.

10.3 Kookstand wijzigen

1. Kies één van de beide kookzones van de CombiZone.
2. Wijzig de kookstand in het instelbereik.



10.4 Functie CombiZone deactiveren

1. Kies één van de beide kookzones van de CombiZone.
2. Op  tippen.
 - ✓ De functie is gedeactiveerd.
 - ✓ De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

11 Move-functie

Met deze functie kunt u de beide kookzones aan de linkerkant, die even groot zijn, combineren en voor beide kookstanden verschillende kookstanden kiezen.

Vooraf ingestelde kookstanden:

- Voorste kookzone = kookstand 
- Achterste kookzone = kookstand 

U kunt de kookstanden voor elke kookzone onafhankelijk van elkaar wijzigen.

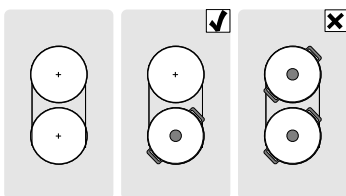
Opmerkingen

- Slechts één van de kookzones bezetten. Wanneer beide kookzones tegelijkertijd bezet zijn, dan wordt de functie niet geactiveerd.

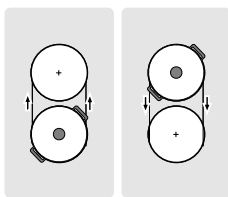
- Op het display van de kookzone waarop geen pan staat, brandt de kookstand zwakker. De kookstand is niet geactiveerd, totdat u de pan op deze kookzone vershuift en de pan wordt herkend.
- Wanneer de functie is geactiveerd en u een tweede pan op de vrije kookzone plaatst, gaat de indicatie zwakker branden, maar de kookzone is niet actief. De kookzone wordt geactiveerd, wanneer u de eerste pan verwijdert.

11.1 Aanwijzing over het gebruik van het kookgerei

Plaats het kookgerei gecentreerd om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen. Gebruik slechts één pan die slechts een van de kookzones bedekt:



De pan verplaatsen van de ene naar de andere kookzone:



11.2 De functie Move activeren

De twee kookzones met elk een verschillende kookstand combineren.

1. Kies één van de beide kookzones die bij de functie Move horen.
2. aanraken. De indicatie brandt.
 - ✓ De kookstand brandt op de displays van de beide kookzones.
 - ✓ De functie Move is geactiveerd.

Opmerkingen

- Het display van de kookzone waarop de pan staat, gaat feller branden.
- Op het display van de verder gekozen kookzone brandt de indicatie .

11.3 Kookstand wijzigen

1. Kies één van de beide Move-kookzones.
2. Wijzig de kookstand in het instelbereik.
 - ✓ Wanneer u de functie deactiveert, dan keren de kookstanden terug naar de vooringestelde waarden.

11.4 De functie Move deactiveren

- ▶ aanraken.
- ✓ De functie Move is gedeactiveerd.

Opmerking: Wanneer u de kookstand van één van de twee kookzones op instelt, dan deactiveert de functie zich binnen ca. 10 seconden.

12 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

- De bereidingstijd instellen
- Automatische programmering van de bereidingstijd
- Timer

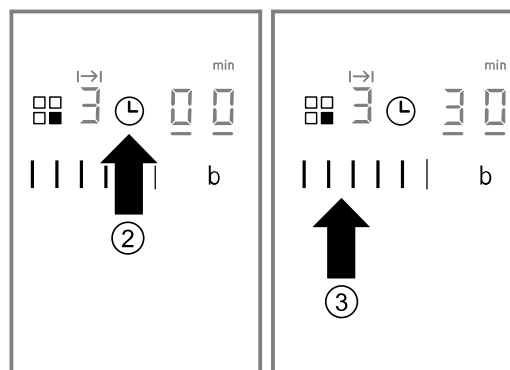
12.1 Instellen van de tijdsduur

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. U kunt een bereidingstijd tot 99 minuten instellen.

Bereidingstijd programmeren

1. De kookzone en de vermogensstand kiezen.
2. aanraken.
 - ✓ De indicatie van de kookplaat brandt.
 - ✓ Op het timer-display brandt .

3. Stel binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd in.
 - Wanneer u de eerste helft van het instelbereik aanraakt, dan wordt de bereidingstijd met één minuut verkort. Wanneer u de tweede helft van het instelbereik aanraakt, dan wordt de bereidingstijd met één minuut verlengd.





- ✓ De tijd begint af te lopen.

Opmerkingen


- Kies om de resterende bereidingstijd op te vragen de betreffende kookplaat.

- Wanneer u een bereidingstijd voor meerdere kookzones heeft instelt, verschijnt op het timer-display al tijd de tijdsindicatie van de steeds geselecteerde kookzone.
- Wanneer u bij de gecombineerde kookzone de functie CombiZone kiest, is de ingestelde tijd voor beide kookzones gelijk.

Bereidingstijd wijzigen of wissen

1. De kookzone kiezen en vervolgens het symbool  aanraken.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de bereidingstijd wijzigen of op  instellen.

Na het verstrijken van de bereidingstijd

De kookplaat schakelt uit. Er klinkt een signaal en op het timer-display verschijnt  gedurende 10 seconden.

- ▶  aanraken.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

12.2 Automatische programmering van de bereidingstijd

U kunt voor alle kookzones automatisch dezelfde bereidingstijd instellen. De ingestelde tijd loopt voor elk van de kookzones onafhankelijk af.




Meer informatie kunt u vinden onder

→ "Basisinstellingen", Pagina 21.




12.3 De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.



Kookwekker instellen

1. Raak meerdere malen  aan, totdat de indicatie  brandt.
 - ✓ Op het timer-display brandt .
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.
 - ✓ Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

Kookwekkertijd wijzigen of wissen




1. Raak meerdere malen  aan, totdat de indicatie  brandt.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.

Na afloop van de wekkertijd

Er klinkt een signaal. Op het timer-display verschijnt  en de indicatie  brandt. Na 10 seconden verdwijnen de indicaties.

- ▶  aanraken.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.



13 powerBoost



Met de PowerBoost-functie kunt u grote hoeveelheden water sneller verwarmen dan met de kookstand . Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar als er geen andere kookzone in gebruik is. Anders knipperen er op het kookstand-display  en .

Opmerking: Bij de combi-zone kunt u de functie alleen activeren wanneer u de twee kookzones als twee onafhankelijke kookzones gebruikt.




13.1 PowerBoost-functie activeren

Vereiste: Bij de combi-zone kunt u de PowerBoost functie alleen activeren wanneer u de twee kookzones onafhankelijk van elkaar gebruikt.

1. De kookzone kiezen.
 2. Op  tippen. De indicatie  brandt.
- ✓ De functie is geactiveerd.

Opmerking: Wanneer u een kookzone bij geactiveerde PowerBoost-functie inschakelt, knipperen op het kookstand-display  en ; aansluitend wordt automatisch de kookstand  ingesteld. De PowerBoost-functie wordt gedeactiveerd.

13.2 Powerboost-functie deactiveren

1. De kookzone kiezen.
 2. Op  tippen. De indicatie  verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand .
- ✓ De functie is gedeactiveerd.



Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan de PowerBoost-functie automatisch uitschakelen, ter bescherming van de elektronica-elementen binnenin de kookplaat.

14 Kinderslot


De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.

14.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- ▶ Gedurende 4 seconden  aanraken.
- ✓ De indicatie naast  brandt gedurende 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

14.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶ Gedurende 4 seconden  aanraken.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

14.3 Automatisch kinderslot

De kookplaat is voorzien van een automatisch kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.


Activeren en deactiveren

Meer informatie over het kinderslot kunt u vinden onder → "Basisinstellingen", Pagina 21.

15 Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden


Met deze functie kunt u het bedieningspaneel voor reiniging blokkeren, zonder de gekozen instellingen bij ingeschakelde kookplaat te wijzigen.

15.1 Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden activeren

- ▶ symbool  aan. Er klinkt een signaal.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd.

15.2 Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden deactiveren

Voor het voortijdig deactiveren van de functie.

- ▶ symbool  aan.
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

Opmerkingen

- 30 seconden na activering klinkt een signaal. Hiermee wordt aangegeven dat de functie spoedig beëindigd is.
- De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

16 Individuele veiligheidsuitschakeling

Wanneer u een kookzone langere tijd gebruikt en er zijn geen instellingen gewijzigd, dan wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd. Al naar gelang de vermogensstand die werd gekozen, schakelt de kookzone na 1 tot 10 uur automatisch uit.

De kookzone warmt niet meer op. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend *FB* en de restwarmte-indicatie *h* of *H*.

Om de indicatie uit te schakelen, een willekeurig symbool aanraken. U kunt de kookzone opnieuw instellen.


17 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

17.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Functie
<i>c</i> <i>1</i>	Kinderslot <i>1</i> Handmatig. ¹ <i>!</i> Automatisch. <i>2</i> Functie gedeactiveerd.
<i>c</i> <i>2</i>	Akoestische signalen <i>1</i> Bevestigings- en foutsignaal zijn gedeactiveerd. <i>!</i> Alleen het foutsignaal is geactiveerd. <i>2</i> Alleen het bevestigingssignaal is geactiveerd. <i>3</i> Alle geluidssignalen zijn geactiveerd. ¹
<i>c</i> <i>3</i>	Energieverbruik weergeven <i>1</i> Gedeactiveerd. ¹ <i>!</i> Geactiveerd.

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Functie
<i>c</i> <i>5</i>	Automatische uitschakeling van de kookzones <i>1</i>  Uitgeschakeld. ¹ <i>1-99</i> Tijd tot de automatische uitschakeling.
<i>c</i> <i>6</i>	Duur van het timer-einde-geluidssignaal <i>!</i> 10 seconden. ¹ <i>2</i> 30 seconden. <i>3</i> 1 minuut.

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Funcie
c 7	<p>De functie vermogensbegrenzing begrenst het totale vermogen van de kookplaat . De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. Gedeactiveerd.* Het totale vermogen van de kookplaat wordt begrensd.¹ / Minimaal vermogen 1000 W i. 1500 W ... 3 3000 W wordt aanbevolen voor 13 Ampère. 3. 3500 W wordt aanbevolen voor 16 Ampère. 4 4000 W 4. 4500 W wordt aanbevolen voor 20 Ampère. ... 9 of 9. Het totale vermogen van de kookplaat wordt begrensd.</p>
c 9	<p>Keuzetijd van de kookzone G Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.¹ / Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.</p>
c 12	<p>Kookgerei-test, resultaat G Niet geschikt. / Niet optimaal. 2 Geschikt.</p>
c 23	<p>Automatisch management van de vermogensbegrenzing G Gedeactiveerd: geeft de vermogensbegrenzing aan overeenkomstig de functie Power-Management.¹ / Geactiveerd: geeft de vermogensbegrenzing van de Power-Management functie niet weer.</p>
c G	<p>Terugzetten naar de fabrieksinstellingen G Individuele instellingen.¹ / Fabrieksinstellingen.</p>

¹ Fabrieksinstelling

17.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Raak ① aan om de kookplaat uit te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden ⇌ 4 seconden lang aan.

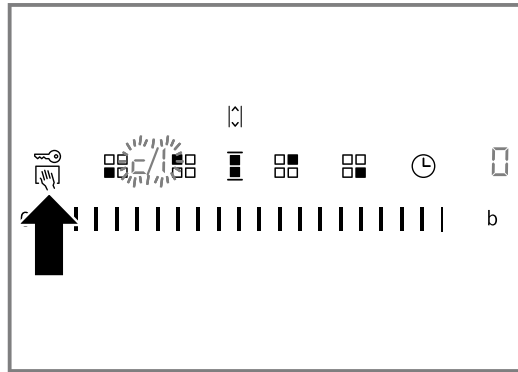
18 De pan controleren

Met deze functie kunt u de snelheid en de kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei controleren.

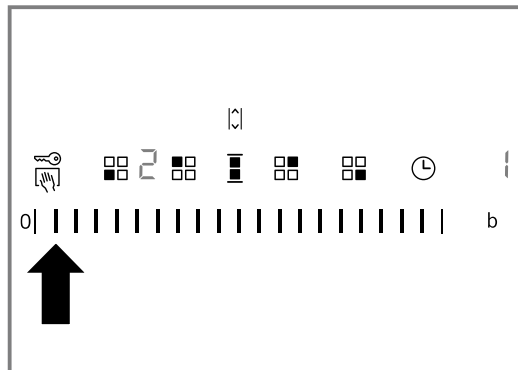
Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Servicedienst (TS)	G I
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	99.
Fabricagenummer 2	0.5

- ✓ De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.
3. Raak ⇌ aan om naar de basisinstellingen te gaan.



- ✓ c en i alsmede G branden afwisselend als voorinstelling.
4. Raak het symbool ⇌ net zo vaak aan tot de gewenste functie wordt weergegeven.
 5. Kies in het instelbereik de gewenste instelling.



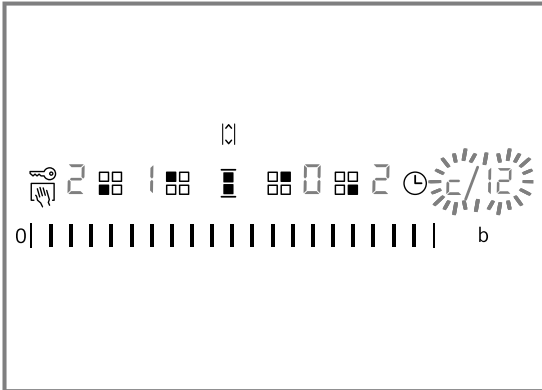
6. Raak ⇌ gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De instellingen zijn opgeslagen.

17.3 De basisinstellingen afsluiten

- ▶ Raak ① aan om de kookplaat uit te schakelen.

18.1 Werkwijze voor de controle van de pan

1. Plaats de pan bij kamertemperatuur en met ca. 200 ml water in het midden op die kookzone, waarvan de diameter het best bij de diameter van de bodem van de pan past.
2. Roep de basisinstellingen op en kies **1**.
3. Het instelgebied aanraken. In de kookzone knippert de indicatie **—**.
 - ✓ De functie is geactiveerd.
 - ✓ Na 20 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.



Opmerking: Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van de pan, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de pan warm worden en valt het resultaat mogelijk niet optimaal of naar tevredenheid uit.

18.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u het resultaat van de kwaliteit en snelheid van het kookproces controleren:

Resultaat	
0	De pan is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd. ¹
1	De pan warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal. ¹
2	De pan wordt goed warm en het kookproces is in orde.

¹ Wanneer een kleinere kookzone aanwezig is, het kookgerei op deze kookzone testen.

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

19 Functie PowerManager

Met de functie PowerManager configureert u het totale vermogen van de kookplaat.

De kookplaat is in de fabriek vooringesteld. Met deze functie configureert u de instellingen volgens de eisen voor een elektrische installatie.

Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones, aangepast aan de behoefte.

Zolang de functie PowerManager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Om deze instelwaarde niet te over-

schrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch aangepast aan de behoefte over de ingeschakelde kookzones. Het apparaat regelt en kiest de hoogst mogelijke vermogensstand automatisch.

Wanneer de automatische vermogensbegrenzing is geactiveerd, reguleert het apparaat zich zelfstandig. Het blijft echter de gekozen vermogensstand aangeven. Meer informatie vindt u op .

20 De Bediening in essentie

20.1 Inschakelen van het apparaat

- ▶ De functiekeuzeknop op een stand buiten de nulstand **0** draaien.
- ✓ Het apparaat is ingeschakeld.

20.2 Apparaat uitschakelen

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand **0** draaien.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

20.3 Verwarmingsmethoden en temperatuur

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of grillstand instellen.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.

- ✓ Al naar gelang het apparaattype schakelt bij enkele verwarmingsmethoden en ingestelde temperaturen vanaf 200°C het snel voorverwarmen **»»»** automatisch in.
→ "Snel voorverwarmen", Pagina 24
- 3. Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

Tips

- De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
- U kunt op het apparaat ook de tijdsduur en het einde van de werking instellen.
→ "Tijdfuncties", Pagina 24

Verwarmingsmethode wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode altijd wijzigen.

- ▶ Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.

Temperatuur wijzigen



U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

- ▶ Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

21 Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen, kan de snel voorverwarmen functie bij ingestelde temperaturen boven 100 °C de opwarmingsduur verkorten.

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de functie snel voorverwarmen gebruiken:

- 3D-hetelucht 
- Boven- en onderwarmte 

21.1 Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de gerechten pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen.

Opmerking: Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100 °C instellen.
Vanaf een ingestelde temperatuur van 200 °C wordt het snel voorverwarmen automatisch ingeschakeld.
2. Wanneer het snel voorverwarmen niet automatisch inschakelt, druk dan op de knop »|||.
 - ✓ Op het display verschijnt »|||.
 - ✓ Na enkele seconden start het snel voorverwarmen.
 - ✓ Als het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt een signaal en op het display dooft het symbool »|||.
3. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Snel voorverwarmen afbreken





- ▶ Druk op knop »|||.
- ✓ Het symbool »||| op het display dooft.

22 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u de werking kunt sturen.


22.1 Overzicht van de tijdfuncties

Met de toets  de verschillend tijdfuncties kiezen.

Tijdfunctie	Gebruik
Timer 	De timer kan onafhankelijk van de werking worden ingesteld. Hij beïnvloedt het apparaat niet.
Tijdsduur 	Wanneer voor de werking een tijdsduur werd ingesteld, dan houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Einde 	Voor de tijdsduur kan men een tijd instellen, waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip eindigt.
Tijd 	Tijd instellen.

22.2 Timer instellen

De timer loopt onafhankelijk van de werking. De timer kan bij in- of uitgeschakeld apparaat worden ingesteld tot maximaal 23 uur en 59 minuten worden ingesteld. De timer heeft een eigen signaal zodat men kan horen of de timer of een tijdsduur is verstreken.

1.  zo vaak indrukken tot op het display  is gemarkeerd.
2. Stel de timertijd in met de knop — of +.

Knop	Aanbevolen waarde
—	5 minuten
+	10 minuten

Tot 10 minuten kan de timertijd worden ingesteld in stappen van 30 seconden. Daarna worden de tijdstappen groter, naarmate de waarde hoger is.

- ✓ Na enkele seconden start de timer en loopt de timertijd af.
 - ✓ Wanneer de timertijd is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat de timertijd op nul.
3. Na het verstrijken van de timertijd:
 - Druk op een willekeurige toets om de timer uit te schakelen.

Timer wijzigen


De timertijd kan te allen tijde worden gewijzigd.


Vereiste: Op het display is  gemarkeerd.

- ▶ De timertijd met de toets — of + wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Timer afbreken

De timertijd kan te allen tijden worden afgebroken.

Vereiste: Op het display is  gemarkeerd.

- ▶ De timertijd met de toets — weer op nul zetten.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen en  gaat uit.

22.3 Tijdsduur instellen

De tijdsduur voor de werking kan tot maximaal 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

Vereiste: Een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand zijn ingesteld.

1. ⌚ zo vaak indrukken tot op het display \rightarrow is gemarkeerd.
2. Met de toets $-$ of $+$ de tijdsduur instellen.

Extra programma	Aanbevolen waarde
$-$	10 minuten
$+$	30 minuten

De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.

- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
 - ✓ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
3. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
 - Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op de knop $+$ drukken.
 - Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

Tijdsduur wijzigen

De tijdsduur kan te allen tijde worden gewijzigd.

Vereiste: Op het display is \rightarrow gemarkeerd.

- ▶ De tijdsduur met de knop $-$ of $+$ wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Tijdsduur afbreken

De tijdsduur kan te allen tijde worden afgebroken.

Vereiste: Op het display is \rightarrow gemarkeerd.

- ▶ De tijdsduur met de knop $-$ weer op nul zetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en wordt zonder tijdsduur verder opgewarmd.

22.4 Einde instellen

Het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt, kan tot 23 uur en 59 minuten worden verschoven.

Opmerkingen

- Bij verwarmingsmethoden met grillfunctie kan het einde niet worden ingesteld.
- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, het einde niet meer verschuiven als de werking eenmaal is gestart.
- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.

Vereisten

- Een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand zijn ingesteld.
 - Er is een tijdsduur ingesteld.
1. ⌚ zo vaak indrukken tot op het display \rightarrow is gemarkeerd.
 2. Druk op knop $-$ of $+$.
 - ✓ Op het display wordt het berekende einde weergegeven.
 3. Het einde met de knop $-$ of $+$ verschuiven.
 - ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de instelling over en het display toont het ingestelde einde.
 - ✓ Als de berekende starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur verstrijkt.
 - ✓ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
 4. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
 - Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op de knop $+$ drukken.
 - Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

Eindtijd veranderen

Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, kan het ingestelde einde alleen worden gewijzigd als de werking start en de tijdsduur verstrijkt.

Vereiste: Op het display is \rightarrow gemarkeerd.

- ▶ Het einde met de knop $-$ of $+$ verschuiven.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Einde afbreken

Het ingestelde einde kan te allen tijde worden gewist.

Vereiste: Op het display is \rightarrow gemarkeerd.

- ▶ Het einde met de knop $-$ naar de actuele tijd plus ingestelde tijdsduur terugzetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af.

22.5 Tijd instellen

Na het aansluiten van het apparaat of na een stroomonderbreking knippert de tijd op het display. De tijd start bij "12:00" uur. De actuele tijd instellen.

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand \circ te staan.

1. Stel de tijd in met $-$ of $+$.
2. Druk op ⌚.
 - ✓ Het display toont de ingestelde tijd.

Tip: Of de tijd op het display wordt weergegeven, kunt u in de basisinstellingen \rightarrow Pagina 21 vastleggen.

23 Programma's

Met de programma's ondersteunt uw apparaat u bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:

- licht gekleurd, glanzend aluminium
- ongeglazuurd aardewerk
- Kunststof of kunststof rooster

23.1 Geschikte vormen voor programma's

Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C.

Vormen van glas of glaskeramik zijn het best geschikt. Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

23.2 Programmatabel

De programmanummers zijn aan bepaalde gerechten toegewezen.

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Stel het gewicht in	Vloeistof toe- voegen	In- schuif- hoog- te	Aanwijzingen
01	Pizza, dunne bodem diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,4 kg Totaalgewicht	nee	3	Voor een tweede piz- za de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan
02	Pizza, dikke bodem diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,6 kg Totaalgewicht	nee	3	Voor een tweede piz- za de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan
03	Lasagne diepvries	Originele verpak- king	0,3-1,2 kg Totaalgewicht	nee	3	-
04	Patat diepvries	Braadslede met bakpapier	0,2-0,75 kg Totaalgewicht	nee	3	Naast elkaar op de braadslede leggen
05	Broodjes diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,1-0,8 kg Totaalgewicht	nee	3	-
06	Aardappelgratin	Ovenschaal zonder deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
07	Pastaschotel met voorgedaarde pasta	Ovenschaal zonder deksel	0,4-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
08	Aardappels uit de oven, heel ongeschilde, kruimige aardappels	Braadslede	0,3-1,5 kg Totaalgewicht	nee	3	-
09	Eenpansgerecht met groente vegetarisch	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Groente met een lan- ge bereidingstijd, bijv. wortelen, in klei- nere stukken snijden dan groente met een korte bereidingstijd, bijv. tomaten.
10	Eenpansgerecht, met vlees	hoge braadpan met deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Het vlees niet eerst aanbraden.
11	Goulash Rund- of varkensvlees in blokjes, met groente	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Eerst het vlees erin doen met groente be- dekken. Het vlees niet eerst aanbraden.

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Stel het gewicht in	Vloeistof toe- voegen	In- schuif- hoog- te	Aanwijzingen
12	Vis, heel panklaar, gekruid	Braadpan met dek- sel	0,3-1,5 kg Gewicht van de vis	Bodem van de braadpan bedekken.	2	-
13	Kip, ongevuld panklaar, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,6-2,5 kg Gewicht kip	nee	2	Met de borst naar bo- ven in de vorm leg- gen.
14	Stukken kip panklaar, gekruid	Braadpan met dek- sel	0,1-0,8 kg Gewicht van het zwaarste deel	Bodem van de braadpan bedekken.	2	-
15	Kalkoenfilet van het stuk, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht kalkoenfi- let	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	-
16	Eend, ongevuld panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	1,0-2,7 kg Gewicht eend	nee	2	-
17	Gans, niet gevuld panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	2,5-3,5 kg Gewicht gans	nee	2	-
18	Gestoofd rundvlees bijv. klapstuk, schou- derstuk, fricandeau of gamarineerd vlees	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Vlees met vloeistof bijna bedekken.	2	Het vlees niet eerst aanbraden.
19	Rosbief, medium panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	Met de vetzijde naar boven in de vorm leg- gen. Het vlees niet eerst aanbraden.
20	Runderrollade gevuld met groente of vlees	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van alle gevulde rollades	Rollade bijna bedekken bijv. met bouillon of water.	2	Het vlees niet eerst aanbraden.
21	Gebraden gehakt, vers Gehakt van rund-, var- kens- of lamsvlees	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht gehakt	nee	2	Het vlees niet eerst aanbraden.
22	Lamsbout, medium zonder been, gekruid	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	Het vlees niet eerst aanbraden.
23	Lamsbout, doorbak- ken zonder been, gekruid	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	Het vlees niet eerst aanbraden.
24	Gebraden kalfsvlees, doorregen bijv. rug of heup	Braadpan met dek- sel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	Het vlees niet eerst aanbraden.

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Stel het gewicht in	Vloeistof toe- voegen	In- schuif- hoog- te	Aanwijzingen
25	Gebraden kalfsvlees, mager bijv. lendestuk of fri- candeau	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	Het vlees niet eerst aanbraden.
26	Reebout zonder been, gezouten	Braadpan met dek- sel	0,5-2,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	-
27	Konijn, heel panklaar, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	1,0-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	-
28	Gebraden varkensnek zonder been, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	Het vlees niet eerst aanbraden.
29	Gebraden varkens- vlees met zwaard bijv. schouder, gekruid en zwaard ingesneden	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	Met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen, het zwaard goed zouten.
30	Lamsfilet gebraden gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te erbij doen.	2	Het vlees niet eerst aanbraden.

23.3 Gerecht voor programma voorbereiden

Gebruik verse levensmiddelen, het best op koelkast-temperatuur. Diepvriesgerechten direct uit het diepvriesvak gebruiken.




1. Het gerecht wegen.
Het gewicht van het gerecht is nodig om het programma juist in te stellen.
2. Het gerecht in de vorm doen.
3. De vorm op het rooster plaatsen.
Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

23.4 Programma instellen

Het apparaat kiest het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de duur. U hoeft alleen het gewicht in te stellen.

Opmerkingen

- Het gewicht kunt u alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.
- Na de programmastart kunt u het programma en het gewicht niet meer wijzigen.

1.  met de functiekeuzeknop instellen.
2. Stel het gewenste programma in met $-$ of $+$.
3. Stel het gewicht van uw gerecht in met de temperatuurknop. Altijd op het volgende hogere gewicht instellen.
 - Druk op  om de tijdsduur van het programma op te vragen. U kunt de tijdsduur niet wijzigen.
 - Bij sommige programma's kunt u het einde met  verschuiven.
→ "Einde instellen", Pagina 25
- ✓ Na enkele seconden start het programma en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Wanneer het programma is beëindigd, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
4. Wanneer het programma is beëindigd:
 - Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - Druk op $+$ om een tijdsduur voor het nagaren in te stellen. Het apparaat warmt verder op met de instellingen van het programma.
 - Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

24 Kinderslot

Het apparaat beveiligen, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen.

Opmerking: De mogelijkheid om het kinderslot in te stellen, kan in de Basisinstellingen → *Pagina 21* worden geactiveerd.

24.1 Kinderslot activeren en deactiveren

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand \circ te staan.

- ▶ Om het kinderslot te activeren, de toets ∞ ingedrukt houden tot op het display ∞ verschijnt.
 - Om het kinderslot te deactiveren, de toets ∞ ingedrukt houden tot op het display ∞ dooft.

25 Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur van meer dan 70 uur instellen. Gerechten kunnen tussen 85°C en 140°C met boven- en onderwarmte worden warmgehouden zonder dat u het apparaat hoeft in of uit te schakelen.

25.1 Sabbatinstelling starten

Opmerkingen

- Als u tijdens de werking de apparaatdeur opent, onderbreekt het apparaat de werking niet.
- Na de start kunt u de sabbatinstelling niet meer wijzigen of onderbreken.

- U kunt het einde voor de sabbatinstelling niet verplaatsen.

Vereiste: De sabbatinstelling moet in de basisinstellingen zijn geactiveerd.

1. P met de functiekeuzeknop instellen.
 - ✓ Op het display verschijnt **Sabb**.
2. De maximale temperatuur met de temperatuurknop instellen.
3. De tijdsduur instellen met $+$ of $-$ instellen.
 - ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur verstrijkt.
 - ✓ De tijdsduur staat op nul wanneer deze is verstrekken.
4. Het apparaat uitschakelen.

26 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

26.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
$\infty 0 1$	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	1 = 10 seconden 2 = 30 seconden ¹ 3 = 2 minuten
$\infty 0 2$	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	1 = 3 seconden ¹ 2 = 6 seconden 3 = 10 seconden
$\infty 0 3$	Geluidssignaal bij het indrukken van een toets.	0 = uit 1 = aan ¹
$\infty 0 4$	Helderheid van de displayverlichting	1 = donker 2 = gemiddeld ¹ 3 = helder
$\infty 0 5$	Tijdweergave	0 = tijdswaergave uit 1 = tijd weergeven ¹
$\infty 0 6$	Kinderslot instelbaar → "Kinderslot", <i>Pagina 29</i>	0 = nee 1 = ja ¹ 2 = ja, met deurvergrendeling
$\infty 0 7$	Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja ¹

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

² Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
c 0 8	Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort 2 = gemiddeld ¹ 3 = lang 4 = extra lang
c 0 9	Telescooprails achteraf aangebracht ²	0 = nee ¹ (bij rekjes en enkelvoudig telescoopstelsysteem) 1 = ja (bij 2- en 3-voudig telescoopstelsysteem)
c 1 0	Sabbatinstelling beschikbaar → "Sabbatinstelling", Pagina 29	0 = nee ¹ 1 = ja
c 1 2	Automatisch snel voorverwarmen vanaf 200°C ²	0 = nee 1 = ja ¹
c 1 3	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	0 = nee ¹ 1 = ja

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

² Afhankelijk van de apparaatuitvoering

26.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

- Toets \odot ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. c 0 1 2.
- De instelling met de temperatuurknop wijzigen.
- Met de toets $-$ of $+$ naar de volgende basisinstelling gaan.
- Om wijzigingen op te slaan, \odot ca. 4 seconden ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

26.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▶ De functiekeuzeknop draaien.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

27 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

27.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik geen ongeschikte reinigingsmiddelen, zodat de verschillende oppervlakken van het apparaat niet beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Gebruik geen speciale reinigingsmiddelen wanneer het apparaat nog warm is.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.

- ▶ Gebruik geen ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitswassen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat uitsluitend geschikte schoonmaakmiddelen.

Houd de handleiding aan voor het reinigen van het apparaat.

→ "Reiniging van het apparaat", Pagina 32

Apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Speciale RVS-verzorgingsmiddelen voor warme oppervlakken 	Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Email, kunststof, gelakte of van zeefdruk voorziene oppervlakken bijv. bedieningspaneel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Knoppen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek na-drogen. Niet afnemen en niet schuren.
Kookplaat van glaskeramiek	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Glaskeramiek-reinigingsmiddel 	Houd de reinigingsinstructies aan die op de verpakking van het reinigingsmiddel zijn vermeld. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Ovenlade	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Met een schoonmaakdoekje reinigen.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje gebruiken. Tip: Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 35
Deurplaat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ▪ Van kunststof: Warm zeepsop 	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Tip: Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 35
Deurgreep	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Om hardnekkige verontreinigingen te vermijden, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.
Deurafdichting	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Geëmailleerde oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Azijnwater ▪ Ovenreiniger 	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal-spons. Om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open laten. Tip: Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → "Zelfreiniging", Pagina 33 Opmerkingen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt daardoor niet beïnvloed. ▪ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ▪ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emailen oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt daardoor niet beïnvloed. Verwijder de aanslag met citroenzuur.
Glazen kapje op de ovenlamp	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Rekjes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal-spons.</p> <p>Tip: Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → "Rekjes", Pagina 34</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger 	<p>Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal-spons.</p> <p>Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.</p>

27.2 Reiniging van het apparaat

Reinig, om beschadiging van het apparaat te voorkomen, het apparaat uitsluitend zoals aangegeven en met geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Vereiste: Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 30

1. Reinig het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
 - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 30
2. Drogen met een zachte doek.

27.3 Bedieningselementen reinigen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.

- ▶ De bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.
- ▶ Gebruik geen natte vaatdoekjes.

1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.
2. Met een vochtig vaatdoekje en heet zeepsop reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

27.4 Mogelijke vlekken

Om deze vlekken te vermijden, de kookplaat met vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Resten van kalk en water	Reinig de kookplaat pas wanneer deze is afgekoeld. Een geschikt reinigingsmiddel voor kookplaten van glaskeramik gebruiken.
Vlekken	Suiker, rijstzetmeel of kunststof	Direct reinigen. Gebruik een schraper.

27.5 Kookplaat reinigen

De kookplaat na elk gebruik reinigen zodat er geen kookresten inbranden.

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn.

1. Hardnekkig vuil verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik.
De reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel in acht nemen.
Tip: Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

27.6 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

28 Zelfreiniging

Met de reinigingsfunctie zelfreiniging reinigt de binnenruimte zichzelf vrijwel automatisch.

Reinig de binnenruimte om de 2 tot 3 maanden met de reinigingsfunctie. U kunt de reinigingsfunctie desgewenst vaker gebruiken. De reinigingsfunctie heeft ca. 2,5 - 4,8 kilowattuur nodig.

28.1 Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

Bereid het apparaat zorgvuldig voor om een goed reinigingsresultaat te verkrijgen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn. Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.
- ▶ Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- ▶ Accessoires nooit meereinigen.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.

- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

1. Haal de toebehoren en vormen uit de binnenruimte.
2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
3. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte. → "Rekjes", Pagina 34
4. De binnenkant van de apparaatdeur en de randoppervlakken bij de deurafdichting met zeepsop en een zachte doek reinigen. De deurafdichting niet afnemen en niet schuren. Verwijder hardnekkige verontreinigingen op de binnenruimte met ovenreiniger.
5. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.

28.2 Reinigingsfunctie instellen

Zorg ervoor dat de keuken geventileerd wordt als de reinigingsfunctie loopt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur aanraken.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.


⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsfunctie.



Vereiste: Het apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden. → Pagina 33

1. De zelfreinigingsfunctie  met de functiekeuzeknop instellen.
2. Met de temperatuurknop de reinigingsfunctie instellen.

Reinigingsstand	Reinigingsgraad	Duur in uren
1	Licht	ca. 1:15
2	Gemiddeld	ca. 1:30
3	Hoog	ca. 2:00

Bij hardnekkige of oudere verontreinigingen een hogere reinigingsgraad kiezen.

De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

- ✓ Na enkele seconden start de reinigingsfunctie en de tijdsduur verstrijkt.
 - ✓ Voor uw veiligheid vergrendelt de apparaatdeur vanaf een bepaalde temperatuur in de binnenruimte. Op het display verschijnt .
 - ✓ Als de reinigingsfunctie is beëindigd, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
3. Het apparaat uitschakelen. Als het apparaat voldoende is afgekoeld, ontgrendelt de apparaatdeur en  gaat uit.
 4. Apparaat is klaar voor gebruik. → Pagina 33

28.3 Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Achtergebleven as in de binnenruimte en bij de apparaatdeur afnemen met een vochtig doekje.
3. Witte aanslag met citroenzuur verwijderen.

Opmerking: Witte aanslag op de emailvlakken kan door grove verontreinigingen ontstaan. Deze levensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.

4. De rekjes inhangen. → "Rekjes", Pagina 34

29 Reinigingsondersteuning humidClean

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning verdampt zeepsop en maakt op deze manier het vuil los. Zo kan vuil gemakkelijker worden verwijderd.




29.1 Reinigingsondersteuning instellen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Vereiste: De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
 2. Een druppel afwasmiddel met 0,4 l water mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
Geen gedestilleerd water gebruiken.
 3. Stel met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode **Onderwarmte**  in.
 4. Met de temperatuurknop 80 °C instellen.
 5.  zo vaak indrukken tot op het display  is gemarkeerd.
 6. De duur met  of  op 4 minuten instellen.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.

- ✓ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.

7. Schakel het apparaat uit en laat het ca. 20 minuten afkoelen.


29.2 Binnenruimte na gebruik reinigen

LET OP!

Als de binnenruimte te lang vochtig blijft, ontstaat er corrosie.

- ▶ Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitgeven en volledig laten drogen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte reinigen met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Met schoon water afnemen en met een zachte doek ook onder de deurafdichting droogwrijven.
4. Als de binnenruimte voldoende is gereinigd:
 - Om de binnenruimte te laten afkoelen, de deur van het apparaat in ca. 30° grendelstand ca. 1 uur openen.
 - Om de binnenruimte sneller te drogen, het apparaat met geopende deur ca. 5 minuten met **3D-hetelucht**  en 50 °C opwarmen.

30 Rekjes

Om de rekjes en de binnenruimte grondig te reinigen kunnen deze worden verwijderd.

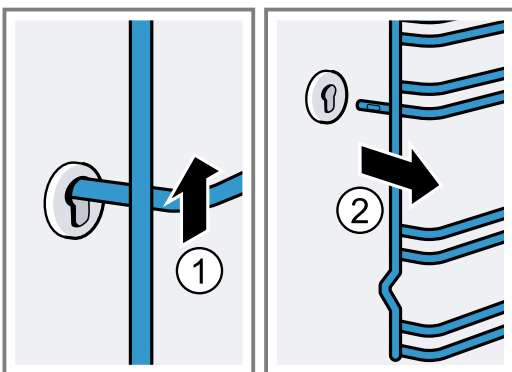
30.1 Rekjes verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

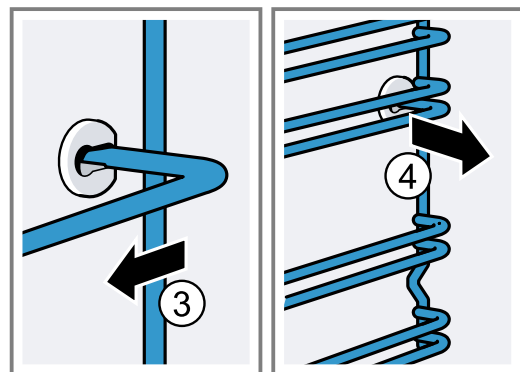
De rekjes kunnen zeer heet zijn.

- ▶ Raak de rekjes nooit aan wanneer ze heet zijn.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen.
- ▶ Houd kinderen op een veilige afstand.

1. Het rekje aan de voorkant naar boven tillen en losmaken.

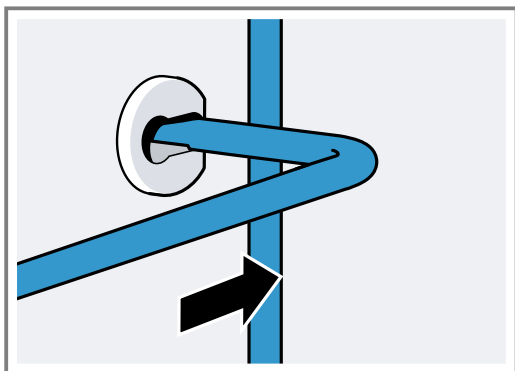


2. Daarna het hele rekje naar voren drukken en verwijderen.

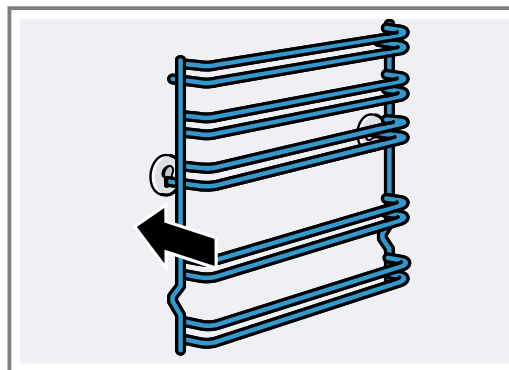


30.2 Rekjes inhangen

1. Het rekje eerst in de achterste bus steken, iets naar achteren drukken



2. en in de voorste bus steken.



De rekjes passen links en rechts. De inschuifhoogten 1 en 2 bevinden zich onder, de inschuifhoogten 3, 4 en 5 boven.

31 Apparaatdeur

Normaal gesproken is het voldoende wanneer u de buitenkant van de apparaatdeur reinigt. Wanneer de apparaatdeur van buiten en van binnen sterk is verontreinigd, dan kun u de apparaatdeur verwijderen en reinigen.

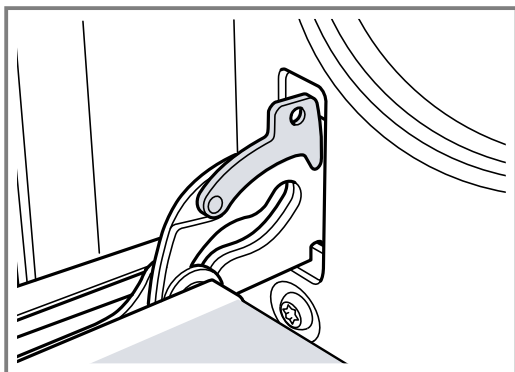
31.1 Deurscharnieren

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer de scharnieren niet geborgd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.

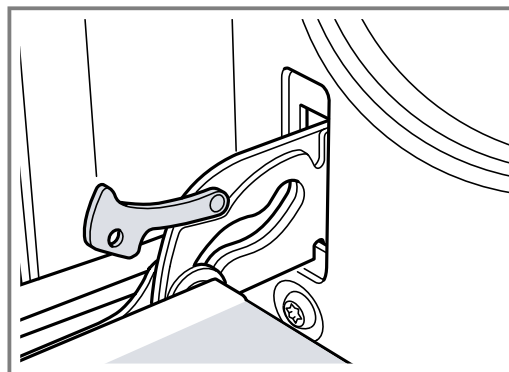
- ▶ Zorg ervoor dat wanneer u de apparaatdeur opent dat de blokkeerhendels volledig gesloten of volledig geopend zijn.

1. De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt dan is de ovendeur beveiligd.



Deze kan dan niet worden verwijderd.

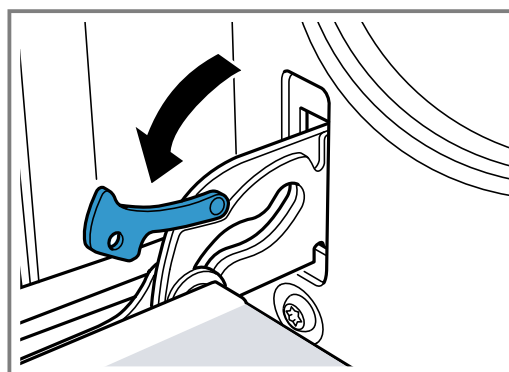
2. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn dan zijn de scharnieren beveiligd.



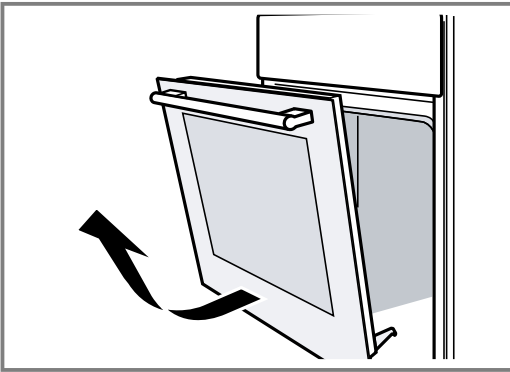
De scharnieren kunnen niet dichtklappen.

31.2 Apparaatdeur verwijderen

1. De ovendeur volledig openen.
2. De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.



- De ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en eruit trekken.



31.3 Deurruiten verwijderen

Voor een betere reiniging kunt u de ruiten van de ovendeur demonteren.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

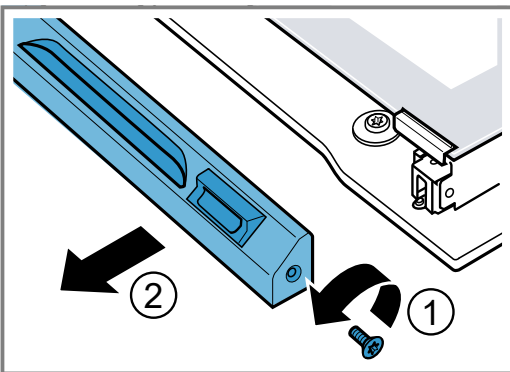
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

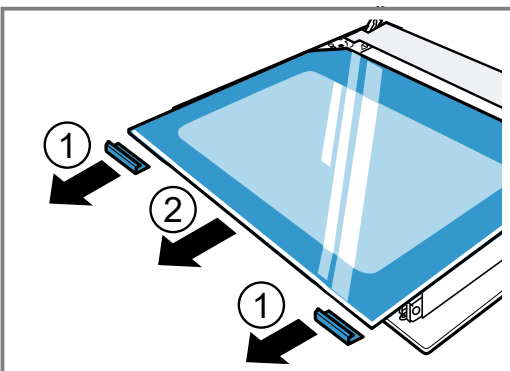
De componenten in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- Gebruik handschoenen.

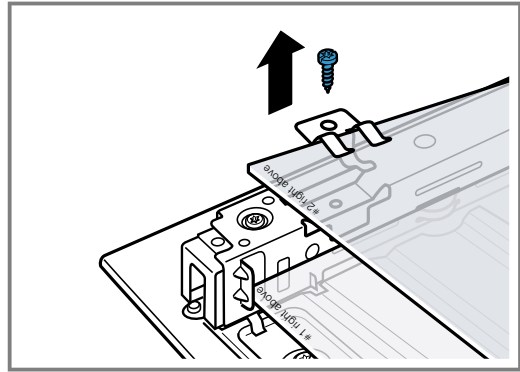
- De ovendeur verwijderen.
→ "Apparaatdeur verwijderen", Pagina 35
- Met de greep naar onderen op een doek leggen.
- De rechter en linker schroef van de afdekking in het bovenste deel van de oven losdraaien. De afdekking er uit trekken en verwijderen.



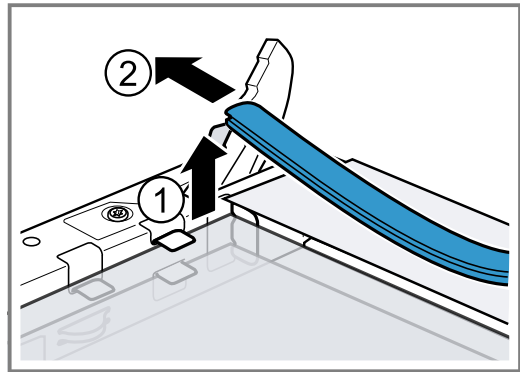
- De beide kleine afdichtingen verwijderen. Bovenste ruit optillen en er uit trekken.



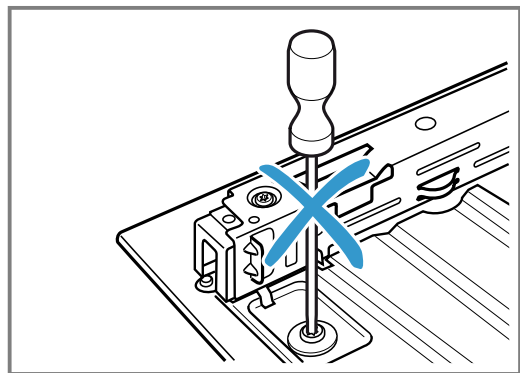
- De klemmen rechts en links losschroeven. De ruit optillen en de klauwen van de ruit verwijderen.



- De afdichting onder de ruit verwijderen. Daarvoor de afdichting lostrekken en naar boven toe verwijderen. De ruit uitnemen.



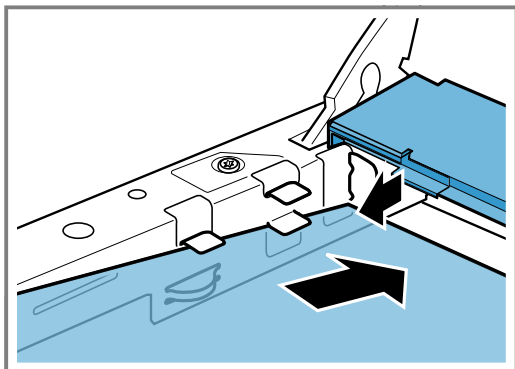
- De onderste ruit er schuin naar boven uittrekken.
- Nooit de bouten verwijderen, welke zich rechts en links op het plaatdeel bevinden.



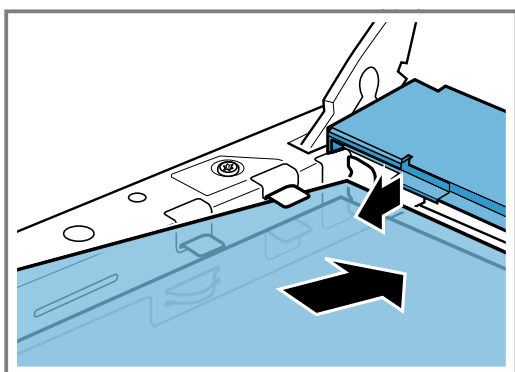
31.4 Deurruiten inbouwen

Let er bij het inbouwen op dat op beide ruiten linksonder de tekst "right above" niet ondersteboven staat.

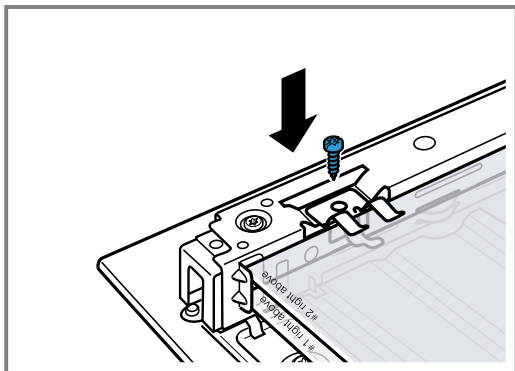
1. De onderste ruit met nr. 1 schuin naar achteren inschuiven.



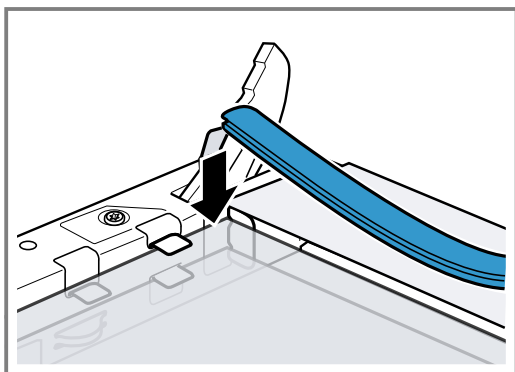
2. De middelste ruit met nr. 2 naar binnen inschuiven.



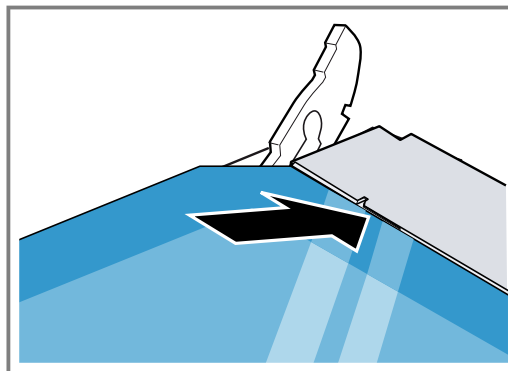
3. De borgklemmen rechts en links op de ruit plaatsen en zo uitlijnen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden. De borgklemmen vastschroeven.



4. De afdichting onder de ruit plaatsen.

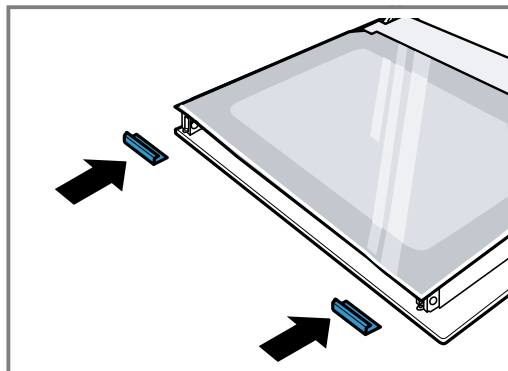


5. De bovenste ruit vasthouden aan de beide grepen en schuin naar achteren inschuiven.



Zorg ervoor dat de afdichting niet naar achteren glijdt.

6. De beide kleine afdichtingen rechts en links op de ruit plaatsen.



7. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
8. Ovendeur inhangen.

→ "Apparaatdeur inhangen", Pagina 37

Opmerking: De oven pas gebruiken als de ruiten correct zijn ingebouwd.

31.5 Apparaatdeur inhangen

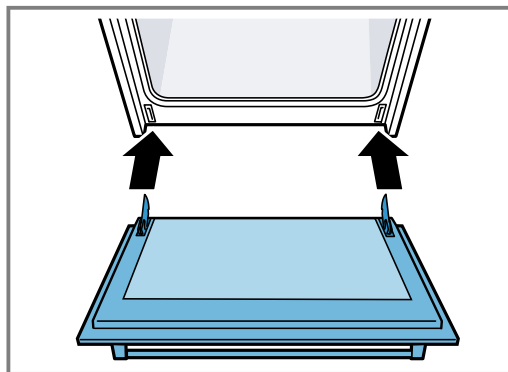
De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

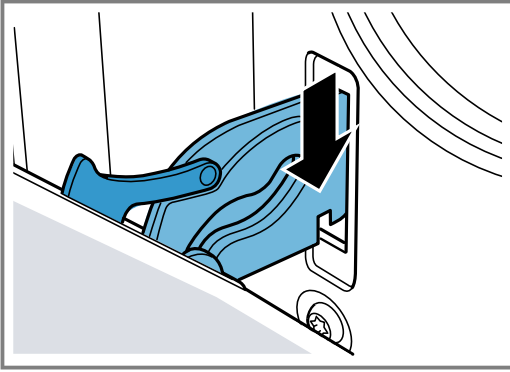
De ovendeur kan er onbedoeld uitvallen of een scharnier kan plotseling dichtklappen.

- In dit geval niet aan het scharnier vasthouden. Neem contact op met de klantenservice.

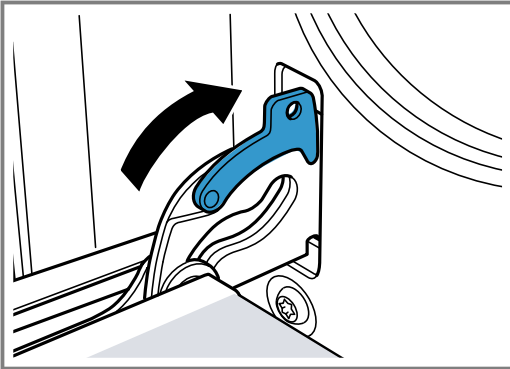
1. Let er bij het inhangen van de ovendeur op dat beide scharnieren in de openingsrichting worden ingevoerd.



2. De keep op het scharnier moet aan beide zijden inklikken.



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen.



4. Apparaatdeur sluiten.

31.6 Extra veiligheidsmaatregelen voor de ovendeur

Om contact met de ovendeuren te voorkomen zijn extra veiligheidsinrichtingen beschikbaar. Deze dienen te worden aangebracht wanneer er kinderen in de buurt van de oven kunnen komen. U kunt deze speciale accessoires 11023590 via de servicedienst verkrijgen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.

- ▶ Houd kinderen in het oog wanneer de oven in gebruik is.

32 FAQ

32.1 Gebruik

Vraag	Antwoord
Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom brandt het symbool van het kinderslot?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het kinderslot is actief. Meer informatie over deze functie vindt u onder → "Kinderslot", Pagina 20.
Waarom knipperen de indicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwijder vloeistoffen of etensresten van het bedieningspaneel. Alle zaken verwijderen die het bedieningspaneel kunnen afdekken. Meer informatie betreffende het deactiveren van de signaaltoon kunt u vinden onder → "Basisinstellingen", Pagina 21.

32.2 Geluiden

Vraag	Antwoord
Waarom zijn er tijdens het koken geluiden te horen?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze duiden niet op een defect.
Mogelijke geluiden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laag gezoem zoals bij een transformator: ontstaat bij het koken met een hoge kookstand. Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer u een lagere kookstand kiest. ▪ Een zacht fluiten: klinkt wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer u water of levensmiddelen in de pan doet. ▪ Knetteren: ontstaat bij pannen gemaakt van verschillende over elkaar liggende materialen of, wanneer u pannen van verschillende maten en van verschillende materialen gebruikt. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten. ▪ Hoge fluittonen: kunnen ontstaan wanneer u twee kookzones tegelijkertijd op de hoogste stand gebruikt. Deze fluittonen verdwijnen of worden minder, wanneer de kookstand verlaagt. ▪ Ventilatorgeluiden: de kookplaat is voorzien van een ventilator, welke bij hoge temperaturen inschakelt. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder draaien, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is. ▪ Gelijkmatige tonen, die lijken op het tikken van wijzers: dit geluid ontstaat alleen wanneer drie of meer kookzones zijn ingeschakeld. Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer u één van de kookzones uitschakelt. ▪ Gelijkmatige tonen, die lijken op het tikken van wijzers: dit geluid ontstaat alleen wanneer drie of meer kookzones zijn ingeschakeld of wanneer u naast de gecombineerde kookzone nog een andere kookzone gebruikt. Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer u één van de kookzones uitschakelt.

32.3 Pannen

Vraag	Antwoord
Welke pan is geschikt voor de inductiekookplaat?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meer informatie over kookgerei dat geschikt is voor het koken op inductie kunt u vinden onder → <i>"Koken met inductie", Pagina 8.</i>
Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De kookzone waarop de pan staat, is niet ingeschakeld. Zorg ervoor dat de kookzone waarop de pan staat ingeschakeld is. ▪ Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Meer informatie vindt u onder → <i>"Koken met inductie", Pagina 8</i> → <i>"combiZone", Pagina 18.</i>
Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Meer informatie vindt u onder → <i>"Koken met inductie", Pagina 8</i> → <i>"combiZone", Pagina 18.</i>

32.4 Reinigen

Vraag	Antwoord
Hoe kan ik de kookplaat reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Met speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramik bereikt u optimale resultaten. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor de vaatwasser, resp. concentraten of schurende doeken. Meer informatie vindt u onder → <i>"Reiniging en onderhoud", Pagina 30.</i>

33 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.










- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

33.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. <p>Zekering is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast. <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt en er verschijnt een  .	<p>Demomodus is geactiveerd.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. 2. Deactiveer de demomodus binnen 5 minuten door de laatste basisinstelling (afhankelijk van het apparaattype $\epsilon 13$ of $\epsilon 14$) in de waarde  te wijzigen. → "Basisinstellingen", Pagina 21
Apparaatdeur kan niet worden geopend en op het display brandt  .	<p>Kinderslot vergrendelt de apparaatdeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Het kinderslot met  deactiveren. → "Kinderslot", Pagina 29
Apparaatdeur kan niet worden geopend en op het display brandt  .	<p>Reinigingsfunctie vergrendelt de apparaatdeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Het apparaat laten afkoelen tot op het display  uitgaat. → "Zelfreiniging", Pagina 33
Op het display knippert de tijd.	<p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tijd opnieuw instellen. → "Tijd instellen", Pagina 25
Tijd verschijnt niet op het display als het apparaat is uitgeschakeld.	<p>Basisinstelling werd gewijzigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wijzig de basisinstelling voor de tijdindicatie. → "Basisinstellingen", Pagina 21
Op het display brandt  en het apparaat kan niet worden ingesteld.	<p>Kinderslot is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deactiveer het kinderslot met de toets .
Op het display knippert  en het apparaat start niet.	<p>Binnenruimte is te heet voor de gekozen modus.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. 2. De werking opnieuw starten.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display verschijnt F 8 .	Maximale gebruiksduur is bereikt. Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Het apparaat uitschakelen. Indien nodig opnieuw instellen. Tip: Om ervoor te zorgen dat het apparaat niet ongewenst uitschakelt, een tijdsduur instellen. → " <i>Tijdfuncties</i> ", Pagina 24
Op het display verschijnt een melding met E , bijv. E05-32 .	Storing in de elektronica <ol style="list-style-type: none"> 1. ☹ indrukken. <ul style="list-style-type: none"> - Stel eventueel de tijd opnieuw in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de foutmelding. 2. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutmelding weer verschijnt. Vermeld de exacte foutmelding en het E-Nr. van uw apparaat volledig. → "<i>Servicedienst</i>", Pagina 43

33.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	De stroomtoevoer is onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring. Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema. Storing in de elektronica <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie - knippert in de kookzone-indicaties.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dek om de storing te bevestigen het bedieningsveld kort met de hand af.
F2, F 4	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
F2, F 4, E 70 15	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
F5 + vermogensstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.
F 1/F6	De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.
F8	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. Raak een willekeurig symbool aan, om de aanwijzing uit te schakelen, zodat u de kookzone weer kunt instellen.
E 9000/E90 10	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.

33.3 Waarschuwing

Opmerkingen

- Wanneer op het display *E* verschijnt, de sensor van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat verbinden. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

33.4 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

33.5 Ovenlamp vervangen

Wanneer de verlichting in de oven is uitgevallen, vervang dan de ovenlamp.

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogeenvlampen, 25 watt, kunt u verkrijgen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Gebruik uitsluitend originele lampen. Pak nieuwe halogeenvlampen uitsluitend beet met een schone, droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

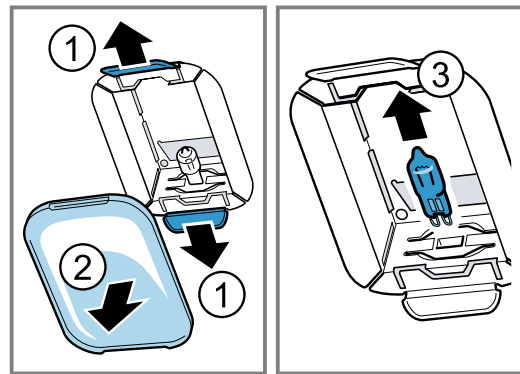
⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Vereisten

- Het apparaat moet zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
 - Een nieuwe halogeenvlamp ter vervanging is beschikbaar.
1. Leg een theedoek in de binnenruimte om beschadiging te voorkomen.
 2. Glazen kapje verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen strippen naar de zijkant drukken (Afbeelding A).
 3. Trek de halogeenvlamp zonder te draaien er uit.



4. De nieuwe halogeenvlamp plaatsen en stevig in de fitting drukken. Let op de stand van de pinnen van de halogeenvlamp.
5. Afhankelijk van het type apparaat is het glazen kapje voorzien van een afdichting. De afdichting plaatsen.
6. Het glazen kapje erin schroeven. Hierbij met één kant inbrengen en de andere kant vast aandrukken.
 - ✓ Het glas klikt nu vast.
7. Verwijder de theedoek uit de binnenruimte.
8. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.

34 Transporteren en afvoeren

Hier krijgt u uitleg over de manier waarop u het apparaat voorbereidt voor transport. Daarnaast leggen we u uit hoe u oude apparaten dient af te voeren.

34.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

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

34.2 Transporteren 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.

1. Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden.
2. Schuif alle toebehoren zoals de bakplaat met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen.
3. 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.

4. Bevestig de deur en, indien aanwezig, de bovenste afdekking met plakband aan de zijden van het apparaat.

Wanneer de originele verpakking niet meer beschikbaar is

1. Om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te waarborgen, het apparaat in beschermende verpakking verpakken.
2. Het apparaat rechtop transporteren.
3. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken.
4. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

35 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productnummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G.

35.1 Productnummer (E-nr.) en productnummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productnummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

36 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

36.1 Zo gaat u te werk

Opmerking:

Houd de volgende belangrijke basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- → "Veiligheid", Pagina 2
- → "Energie besparen", Pagina 7
- → "Materiële schade vermijden", Pagina 6

1. Kies een geschikt gerecht uit het gerechtenoverzicht.

Opmerkingen

- Voor een selectie van gerechten heeft uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de automatische programma's.
 - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden resp. die u wilt uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht.
2. Verwijder accessoires uit de binnenruimte.

3. Kies geschikte vormen en accessoires. Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!** Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
 - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
 Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

36.2 Condensvorming

Hier leest u hoe condens ontstaat, hoe u schade kunt voorkomen en hoe u condensvorming kunt reduceren. Bij de bereiding van levensmiddelen kan er veel waterdamp ontstaan in de binnenruimte. Omdat het apparaat zeer energie-efficiënt is, komt er tijdens het gebruik slechts weinig warmte naar buiten. Door de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte van het ap-

paraat en de buitenste apparaatonderdelen kan condensvorming optreden bij de apparaatdeur, het bedieningspaneel of aangrenzende meubelfronten. De vorming van condens is een normaal natuurkundig verschijnsel.

Om schade te voorkomen het condens afvegen.

Als u het apparaat voorverwarmt, wordt er minder condens gevormd.

36.3 Goed te weten

Houd deze informatie aan bij het bereiden van gerechten.

- **Temperatuur en tijdsduur** zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. Daarom zijn er instelwaarden aangegeven. Kies eerst de lagere waarde en kies indien nodig de volgende keer hogere waarden.

De bereidingstijden kunnen niet verkort worden door hogere temperaturen in te stellen. De gerechten worden van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorbakken.

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. U kunt tot wel 20% energie besparen. Voorverwarmen is doorgaans niet nodig. Wanneer u toch wilt voorverwarmen, dan worden de aangegeven baktijden enkele minuten korter.

Voor sommige gerechten is voorverwarmen vereist. Schuif de accessoire pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

- Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u tot wel 20% energie.
- Milde hetelucht is een intelligente verwarmingsmethode om vlees, vis en gebak op een gezonde manier klaar te maken. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het product sappiger en wordt het minder bruin. Al gelang naar de bereiding en het product kunt u energie besparen. Als u voorverwarmt of tijdens het bereiden vroegtijdig de ovendeur opent, dan gaat dit effect verloren.

De verwarmingsmethode milde hetelucht wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatie-luchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.

- Gebruik uitsluitend originele accessoires. De originele accessoires zijn optimaal afgestemd op de binnenruimte en de verwarmingsmethoden. Let erop dat u de accessoires op de juiste manier erin schuift.

bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd op maat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmings-elementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

36.4 Aanwijzingen voor het bakken

Gebruik bij het bakken de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau	Hoogte
rijzende deegwaren/gebak resp. vorm op het rooster	2

platte deegwaren/gebak resp. in bakblik	2 - 3
---	-------

Bakken op meerdere niveaus	Hoogte
Braadslede	3
Bakplaat	1

Vormen op het rooster:	Hoogte
eerste rooster	3
tweede rooster	1

Bakken op drie niveaus	Hoogte
Bakblikken	5
Braadslede	3
Bakblikken	1

Opmerkingen

- Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus hete lucht. Gerechten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn. In een dergelijk geval kunt u het product dat klaar is uit de oven halen en het andere bakblik verder laten bereiden. Indien nodig kunt u de positie en richting van de bakblikken wijzigen.
- Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte. Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u energie besparen.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

36.5 Taart en gebak

Insteladvies voor taart en gebak

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en kwaliteit van het deeg. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Kies eerst een korte tijdsduur. Stel indien nodig de volgende keer een langere tijdsduur in. Een lagere temperatuur zorgt ervoor dat gelijkmatiger bruin worden.

Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.











Onderwerp	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ■ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.

Onderwerp	Tip
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.







Onderwerp	Tip
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of keramiek.	<ul style="list-style-type: none"> ■ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn. ■ In deze vormen wordt het gebak minder bruin.

Insteladvies

Gebak in vormen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Krans- of rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans- of rechthoekige vorm	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans- of rechthoekige vorm	2		150-170	60-80
Taartbodemp van beslag	Taartbodenvorm	3		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strudel	Taartvorm	1		200-240	25-50
Pastei	Springvorm Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Cake	Tulbandvorm	2		150-170	60-80
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Plaatgebak

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Cake met bedekking	Braadslede	3		160-180	20-45
Cake, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	30-55
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Braadslede	2		170-190	25-35
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		160-170	35-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	60-90
Gebak van gistdeeg met droge bedekking	Braadslede	3		170-180	25-35

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	☉	150-170	20-30
Gebak van gistdeeg met vochtige be- dekking	Braadslede	3	☐	160-180	30-50
Gebak van gistdeeg met vochtige be- dekking, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	☉	150-170	40-65
Broodvlecht, broodkrans	Braadslede	2	☐	160-170	35-40
Cakerol	Braadslede	2	☐	170-190 ¹	15-20
Strudel, zoet	Braadslede	2	☐	190-210	55-65
Strudel, diepvries	Braadslede	3	☉*	-	-

¹ Het apparaat voorverwarmen.











Klein gebak van gistdeeg

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Muffins	Muffinplaat op het rooster	2	☐	170-190	20-40
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaat op het rooster	3+1	☉	160-170	30-40
Klein gebak	Braadslede	3	☉	150-170	25-35
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	☉	150-170	25-40
Bladerdeeggebak	Braadslede	3	☉	180-200	20-30
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	☉	180-200	25-35
Bladerdeeggebak, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1	☉	170-190	30-45
Gebak van soezendeeg, bijvoorbeeld profiteroles, eclairs	Braadslede	3	☐	190-210	35-50
Gebak van soezendeeg, 2 niveaus, bijv. profiteroles, eclairs	Braadslede + Bakplaat	3+1	☉	190-210	35-45

Koekjes

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Spritskoekjes	Braadslede	3	☐	140-150 ¹	30-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	☉	140-150 ¹	30-45

¹ Warm het apparaat 5 minuten voor. Gebruik bij apparaten met de functie 'snel voorverwarmen' deze functie niet om voor te verwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Sprits, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Koekjes	Braadslede	3		140-160	20-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		130-150	25-35
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-150	30-40
Schuimgebak	Braadslede	3		80-100	100-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		90-100	100-150
Kokosmakronen	Braadslede	2		100-120	30-40
Kokosmakronen, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		100-120	35-45
Kokosmakronen, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		100-120	40-50
Spritskoekjes	Braadslede	3		180-200	25-35

¹ Warm het apparaat 5 minuten voor. Gebruik bij apparaten met de functie 'snel voorverwarmen' deze functie niet om voor te verwarmen.

Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Onderwerp	Tip
Uw gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan. ▪ Gebruik minder vloeistof. Of: ▪ Verlaag de baktemperatuur met 10 °C en verleng de baktijd.
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10°C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer de inschuihoogte en de accessoires. ▪ Verhoog de baktemperatuur met 10°C. Of: ▪ Verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.

Onderwerp	Tip
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaats het gebak één niveau lager. ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
Uw gebak is onregelmatig gebuind.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktemperatuur. ▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen. ▪ Plaats de bakvorm in het midden. ▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.

Onderwerp	Tip
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd. ▪ Minder vloeistof toevoegen. Bij gebak met vochtige bedekking: <ul style="list-style-type: none"> ▪ De bodem voorbakken. ▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel. ▪ Leg de bedekking op de bodem.

Onderwerp	Tip
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes. ▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. ▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.

36.6 Brood en broodjes

De waarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.









LET OP!

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▶ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Insteladvies

Brood en broodjes

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Brood, 750 g, in rechthoekige vorm en op de plaat	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		180-200	50-60
Brood, 1000 g, in rechthoekige vorm en op de plaat	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		200-220	35-50
Brood, 1500 g, in rechthoekige vorm en op de plaat	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		180-200	60-70
Plat rond brood	Braadslede	3		240-250	25-30
Plat rond brood, diepvries ¹	Braadslede	2		200-220 ²	10-25
Broodjes, zoet, vers	Braadslede	3		170-180 ²	20-30
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		160-180 ²	15-25
Broodjes, vers	Braadslede	3		200-220	20-30

¹ De bereidingsprocedure moet op de bakplaat van het apparaat plaatsvinden.

² Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mings-metho-de	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Belegde toast, 4 stuks	Rooster	3		200-220	15-20
Belegde toast, 12 stuks	Rooster	3		220-240	15-25

¹ De bereidingsprocedure moet op de bakplaat van het apparaat plaatsvinden.
² Het apparaat voorverwarmen.

36.7 Pizza, quiche en hartige taart

Hier vindt u informatie over pizza, quiche en hartige taart.

Insteladvies

Pizza, quiche en hartige taart

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mings-metho-de	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Pizza, vers	Braadslede	3		170-190	20-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		160-180	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Braadslede	2		250-270 ¹	20-30
Pizza, gekoeld	Braadslede	1		180-200 ¹	10-15
Pizza, diepvries, dunne bodem, 1 stuks	Rooster	2		190-210	15-20
Pizza, diepvries, dunne bodem, 2 stuks	Braadslede + Rooster	3+1		190-210	20-25
Pizza, diepvries, dikke bodem, 1 stuks	Rooster	3		180-200	20-25
Pizza, diepvries, dikke bodem, 2 stuks	Braadslede + Rooster	3+1		170-190	20-30
Mini-pizza's, diepvries	Braadslede	3		190-210	10-20
Hartige taart in de vorm	Springvorm Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, Zwitserse taart	Taartvorm	2		190-210	35-45
Pasteigebak	Ovenschaal	2		170-190	55-65
Empanada	Braadslede	3		180-190	35-45
Börek	Braadslede	3		190-210	25-35

¹ Het apparaat voorverwarmen.

36.8 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht.

Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

U kunt in vormen of in de braadslede bakken.

- Vormen op het rooster: hoogte 2
- Braadslede: hoogte 2

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u energie besparen. Plaats de vormen naast elkaar in de bin-nenruimte.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.

- ▶ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

Insteladvies

Ovenschotels en gratineerde gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Ovenschotel, pittig, vers, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	2	☐	200-220	30-60
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2	☐	180-200	50-60
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2	⊗	150-170	60-80
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus	Ovenschaal	3+1	⊗	150-160	70-80

36.9 Gevogelte, vlees en vis

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte, vlees en vis en voorgestelde gewichten.

Wanneer u gerechten maakt die groter of zwaarder zijn dan is aangegeven in de aanbevelingen voor de instelling, gebruik dan in elk geval de lagere temperatuur. Ga bij meerdere stukken uit van het gewicht van het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

Braden en grillen op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk

- Giet afhankelijk van de grootte en het soort product tot 1/2 liter water in de braadslede. Van dit opgevangen braadvocht kunt u een saus bereiden. Er ontstaat dan ook minder rook en de binnenruimte wordt minder verontreinigd.
- Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.
- Leg het te grillen stuk op het rooster. Plaats bovendien de braadslede, met de schuine kant naar de apparaatdeur, ten minste één inschuifhoogte eronder. Zo wordt afdrupend vet opgevangen.

Braden in vormen

Maakt u gerechten in vormen klaar, dan kunt u ze eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en direct in de vorm opdienen. Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

- Gebruik hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de oven.
- De vorm op het rooster plaatsen.
- Controleer van tevoren of de vorm in de binnenruimte past.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt.
- Glanzende braadpannen van roestvrij staal of aluminium zijn slechts in beperkte mate geschikt. Ze reflecteren de warmte als een spiegel. Het product wordt langzamer gaar en minder bruin. De temperatuur in overeenstemming hiermee verhogen en de bereidingstijd verlengen.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

Open vorm

- Gebruik een hoge braadvorm.
- De vorm op het rooster plaatsen.
- Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Gesloten vorm

- Gebruik een passend, goed sluitend deksel.
- De vorm op het rooster plaatsen.
- Vlees, gevogelte en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik daarvoor een braadslede met glazen deksel. Kies een hogere temperatuur.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.

- ▶ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Aanwijzingen voor het braden en grillen

De instelwaarden gelden voor ongevuuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.
- Keer gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd.
- Voeg wat vloeistof toe aan het gevogelte in de vorm. Zorg ervoor dat de bodem van de vorm met ca. 1-2 cm vloeistof bedekt is.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.
- Keer ze met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Zout steaks pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Tips voor gevogelte, vlees en vis

Houd de aanwijzingen aan bij de bereiding van gevogelte, vlees en vis

Gevogelte

- Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.
- Snijd bij eendenborst het vel in. Keer de eendenborst niet.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Vlees

- Bestrijk mager vlees naar wens met vet of verdeel het in reepjes.
- Voeg aan braadstukken van mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca. 1/2 cm hoog met vloeistof bedekt zijn.
- Snij een zwoerd kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadstuk op dat eerst het zwoerd onder ligt.
- Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees eventueel in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.
- Het braden en stoven in een vorm is handiger. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.
- De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees, het materiaal van de vormen en het gebruik van een deksel. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.
- Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat hete vloeistof toe.
- De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.
- Voor het stoven, braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Vis

- Hele vissen moet u niet keren.

- Plaats de hele vis in de zwemstand in de binnenruimte, met de rugvin naar boven.
- Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.
- De vis is gaar wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.
- Doe bij het stomen twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap of azijn in de vorm.

Tips voor het braden en stoven

Houd deze tips aan voor goede resultaten bij braden en stoven.

Onderwerp	Tip
Mager vlees moet niet uitdrogen.	▪ Bestrijk het vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.
Volg onderstaande stappen wanneer u een braadstuk met zwoerd wilt bereiden:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Snij de zwoerd kruislings in. ▪ Braad het braadstuk eerst met de zwoerd naar onder.
De binnenruimte moet zo schoon mogelijk blijven.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bereid het product in een gesloten braadslede bij een hoge temperatuur. Of: ▪ Gebruik het grillrooster. U kunt het grillrooster als speciaal accessoire naderhand kopen.
Vlees moet heet en sapig blijven, bijv. rosbief.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wanneer het braadstuk klaar is, dit 10 minuten in de gesloten binnenruimte van de uitgeschakelde oven laten rusten. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen. ▪ Wikkel het product na de bereiding in aluminiumfolie.

Insteladvies

Gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Kip, 1,3 kg, onge vuld	Open vorm	2		200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3		220-230	30-35
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	3		190-210	20-25
Eend, onge vuld, 2 kg	Open vorm	2		190-210	100-110
Eendenborst, medium, à 300 g	Open vorm	3		240-260	30-40
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	2		170-190	120-140

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C / grill- stand	Tijdsduur in min.
Ganzenbouten, à 350 g	Open vorm	3		220-240	40-50
Kleine kalkoen, 2,5 kg	Open vorm	2		180-200	80-100
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten servies	2		240-260	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Open vorm	2		180-200	90-100

Vlees

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C / grill- stand	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180-200	140-160
Gebraden varkensvlees met zwaard, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	1		170-190	190-200
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Gesloten servies	2		190-210	130-140
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	4		3	20-25 ¹
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	3		210-220	45-55
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten servies	2		200-220	100-120 ²
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		3 ³	25-30 ¹
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		180-200	120-140
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Gesloten servies	2		210-230	130-150
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-190	70-80 ⁴
Lamsrack met been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	45-55 ⁴
Grillworsten	Rooster	3		3	20-25 ¹
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	2		170-180	70-80

¹ De braadslede onder het rooster inschuiven.

² In het begin vloeistof in de vorm doen, gebrad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen

³ Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

⁴ Keer het voedsel niet. Bedek de bodem met water.

Vis

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C / grill- stand	Tijdsduur in min.
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		2	20-25 ¹
Vis, gegrild, heel 1 kg, bijv. zeebrasem	Rooster	2		180-200	45-50 ¹
Vis, gegrild, heel, 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	2		170-190	50-60 ¹
Visfilet / viskotelet, 2-3 cm dik, gegrild	Rooster	3		2	20-25 ¹

¹ De braadslede onder het rooster inschuiven.

Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.

Onderwerp	Tip
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een lagere temperatuur. ▪ Verkort de braadduur.

Onderwerp	Tip
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een lagere temperatuur. ▪ Verkort de braadduur.

Onderwerp	Tip
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhoog de temperatuur. Of: ▪ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een kleinere vorm. ▪ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.

Onderwerp	Tip
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt. ▪ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten. ▪ Verlaag de temperatuur. ▪ Voeg bij het stoven vloeistof toe.





36.10 Groente & bijgerechten

Hier vindt u informatie over de bereiding van groenteproducten, welke u als bijgerechten bij uw maaltijd kunt gebruiken.

Insteladvies

Groente & bijgerechten

Houd u aan de informatie in de tabel.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C / grill- stand	Tijdsduur in min.
Gegrilde groente	Braadslede	5		3	10-20
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	3		190-210	25-35
Aardappelproducten, diepvries, bijv. frites, kroketten, aardappelflappen, Rösti	Braadslede	3		200-220	25-35
Frites, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		190-210	30-40

36.11 Yoghurt


Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. 1 liter melk met 3,5 % vetgehalte op 90°C verwarmen op de kookplaat en tot 40°C laten afkoelen. Houdbare melk slechts tot 40°C opwarmen.
3. 30 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.
4. De massa in kleinere vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen met deksel.
5. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
6. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
7. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
8. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Insteladvies

Yoghurt

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode / Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Yoghurt	Kopje / glas	Bodem van de binnenruimte		-	4-5 uur

36.12 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Gerecht	Tip
Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> De bereidingstijden zo kort mogelijk houden. Gerechten goudgeel, en niet te donker laten worden. Gebruik grote, dikke producten. Deze bevatten minder acrylamide.
Bakken	<ul style="list-style-type: none"> Boven- en onderwarmte op max. 200°C instellen. De temperatuur bij hete lucht op max. 180°C instellen.
Koekjes	<ul style="list-style-type: none"> Gebak en koekjes met ei of eigeel bestrijken. Dit vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	<ul style="list-style-type: none"> Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.


36.13 Langzaam garen

Langzaam garen betekent dat de bereiding op een zeer lage temperatuur plaatsvindt. Het wordt ook wel bereiden bij lage temperatuur genoemd.

Het langzaam garen is ideaal voor alle fijne stukken vlees bijv. malse delen van het rund, kalf, varken, lam en gevogelte, die rosé of à point (medium) gegaard moeten worden. Het vlees blijft zeer sappig, mals en zacht.

Insteladvies

Langzaam garen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Aanbraadduur in min.	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, à 300 g	Open vorm	2		6-8	95 ¹	60-70

¹ Het apparaat voorverwarmen.














Opmerking: Langzaam gegaard vlees kan probleemloos warm gehouden, worden, daardoor heeft u veel speelruimte bij de menuplanning. U hoeft het vlees tijdens de bereiding niet te keren.

Voedsel langzaam garen

- Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees, zonder bot.
 - Gebruik geen ontdooid vlees.
 - Omdat vet bij langzaam garen een sterke eigen smaak ontwikkeld, zenen en vetranden zorgvuldig verwijderen.
 - U kunt gekruid of gemarineerd vlees gebruiken.
- De vorm op het rooster op niveau 2 in de binnenruimte plaatsen. Gebruik een vlakke vorm, bijv. een serverbord van porselein of glas.
- Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.
- De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
- Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.
- Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen.
- Houd de deur van het apparaat gesloten om een gelijkmatig bereidingsklimaat te krijgen.
- Verwijder na het langzaam garen het vlees uit de binnenruimte. U kunt het vlees direct snijden. Het hoeft niet te rusten. Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit. Het vlees is niet rauw of onvoldoende gaar.

Opmerkingen

- Een starttijdvoorkeuze met eindtijd is bij de verwarmingsmethode langzaam garen niet mogelijk.
- De temperatuur en de tijdsduur voor langzaam garen zijn afhankelijk van de grootte, dikte en kwaliteit van het vlees. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Aan- braad- duur in min.	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Kipfilet, à 200 g, doorbakken	Open vorm	2		4	120 ¹	80-110
Kalkoenfilet, zonder been, 6,5-8,5 cm dik, 1 kg, doorbakken	Open vorm	2		6-8	120 ¹	140-180
Gebraden varkenslende, 5-6 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	2		6-8	85 ¹	150-210
Varkenshaas, heel	Open vorm	2		4-6	85 ¹	75-100
Runderdij, 6-7 cm dik, 1,5 kg, doorbakken	Open vorm	2		6-8	100 ¹	160-220
Runderfilet, 4-6 cm dik, 1 kg	Open vorm	2		6-8	85 ¹	90-150
Rosbief, 5-6 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	2		6-8	85 ¹	150-210
Rundermedaillons/rumpsteak, 4 cm dik	Open vorm	2		4	80 ¹	50-90
Kalfsnootje, 7-10 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	2		6-8	85 ¹	250-310
Kalfsfilet, heel	Open vorm	2		4-6	85 ¹	100-160
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2		4	80 ¹	50-70
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2		4	85 ¹	30-70
Lamsbout zonder been, 1 kg, gebonden	Open vorm	2		6-8	95 ¹	100-160

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Tips voor het langzaam garen

Hier vindt u tips voor een goed resultaat bij langzaam garen.

Onderwerp	Maatregel
Volg onderstaande procedure wanneer u een eendenborst langzaam wilt garen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leg de eendenborst in een koude pan. ▪ Bak eerst de huidzijde aan. ▪ De eendenborst langzaam garen. ▪ Na het langzaam garen de eendenborst gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.
Wanneer u zacht gegaarde vlees zo heet mogelijk wilt serveren, handel dan als volgt:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De serveerborden voorverwarmen. ▪ De bijbehorende sauzen heel heet serveren.

36.14 Drogen

Met hete lucht kunt u levensmiddelen uitstekend drogen. Bij deze conserveringsmethode worden aromastoffen door het onttrekken van water geconcentreerd. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de soort, vochtigheid, rijpheid en dikte van de te drogen levensmiddelen. Hoe langer u de levensmiddelen laat drogen, des te beter ze geconserveerd zijn. Hoe dunner u deze snijdt, des te sneller het einde van de droogtijd bereikt wordt en des te meer aroma het gedroogde product behoudt. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Vorbereiding om te drogen

1. Gebruik uitsluitend fruit, groente en kruiden zonder gebreken en was deze grondig. Bedek het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de vruchten goed afdruppen en maak ze droog.
2. Snij het fruit in dunne stukken of plakjes van gelijke grootte. Leg ongeschild fruit op de schaal met de snijvlakken naar boven. Let erop dat zowel fruit als paddestoelen niet op elkaar liggen op het rooster.
3. Rasp de groenten en blancheer ze aansluitend. Laat de geblancheerde groenten afdruppen en verdeel ze gelijkmatig over het rooster.
4. Droog kruiden samen met de steel. Leg de kruiden gelijkmatig in kleine hoopjes op het rooster.
5. Fruit en groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Insteladvies

Drogen

In de tabel vindt u de instellingen voor het drogen van verschillende levensmiddelen. Wilt u andere levensmiddelen drogen, neem dan soortgelijke levensmiddelen in de tabel als uitgangspunt.

Opmerking:

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het drogen:

- 1 rooster: hoogte 3
- 2 roosters: hoogte 3+1

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Pitvruchten, bijv. appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g	Rooster	3 3+1	☉	80	4-8 uur
Wortelgewassen, bijv. wortels, gesneden, geblancheerd	Rooster	3 3+1	☉	80	4-7 uur
Paddestoelen in plakjes	Rooster	3 3+1	☉	80	5-8 uur
Kruiden, schoongemaakt	Rooster	3 3+1	☉	60	2-5 uur

36.15 Inmaken

Conserveer fruit en groente door ze te verwarmen en luchtdicht af te sluiten in potten.

- Gebruik uitsluitend hittebestendige, schone en onbeschadigde rubber afdichtingen en klemmen.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.
- Gebruik uitsluitend glazen van dezelfde maat en met dezelfde levensmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Door een fout bij het inmaken kunnen de weckglazen barsten.

- ▶ Houd de aangegeven instelwaarden aan.
- ▶ Gebruik schone en onbeschadigde weckglazen.
- ▶ Maximaal zes glazen met een ½ of 1 liter gelijktijdig inkoken. Geen grotere glazen gebruiken.

Fruit en groenten voor het inkoken voorbereiden

1. Fruit en groente grondig wassen.
2. Fruit en groenten voorbereiden, bijv. schillen, ontpitten en in stukjes maken.
3. Glas tot ca. 2 cm onder de rand vullen.
4. Vul de glazen verder met hete vloeistof. Voor 1-liter glazen is ca. 400 ml vloeistof nodig. Bij fruit: afgeschuimde suikeroplossing
 - ca. 250 g suiker bij zoet fruit
 - Ca. 500 g suiker bij zuur fruit
 Bij groente:
 - gekookt water
5. De randen van het glas afnemen. Deze moeten schoon zijn.
6. Leg op elk glas een natte rubberen ring en een deksel.

7. Sluit de potten af met klemmen.

Fruit of groente inkoken

1. De braadslede op hoogte 2 inschuiven.
2. Plaats de voorbereide glazen zo in de braadslede dat ze elkaar niet raken.
3. 500 ml heet water van ca. 80°C in de braadslede doen.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig de aanbevolen instelwaarden.
- ✓ Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. De inhoud van het glas "borrelt".
5. Fruit
 - Wanneer alle glazen "borrelen", het apparaat uitschakelen.
 - De glazen na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte halen.
6. Groente
 - Wanneer alle glazen "borrelen", de temperatuur tot 120°C reduceren.
 - Het apparaat na de aangegeven nawarmtijd uitschakelen en de glazen uit de binnenruimte nemen.
7. **LET OP!** Bij grote temperatuurverschillen kunnen de glazen barsten
 - ▶ Glazen niet op een koude of natte ondergrond plaatsen.
 - ▶ Bescherm de glazen tegen tocht.
 De glazen op een schone doek plaatsen en afdekken.
8. Wanneer de glazen zijn afgekoeld de klemmen verwijderen.

Insteladvies

Inmaken

De aangegeven tijden in de tabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal glazen en de hoeveelheid, temperatuur en kwaliteit van de inhoud. De informatie heeft betrekking op ronde glazen van 1 liter.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Groente, rode bieten:	1 liter inmaakglazen	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. tot aan het borrelen 2. wanneer het borrelen begint: 35 3. Restwarmte: 30
Groenten, bijv. komkommer	1 liter inmaakglazen	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. - 3. -	1. tot aan het borrelen 2. Restwarmte: 35
Groente, bijv. spruitjes	1 liter inmaakglazen	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. tot aan het borrelen 2. wanneer het borrelen begint: 45 3. Restwarmte: 30
Groente, bijv. bonen, koolrabi, rodekool	1 liter inmaakglazen	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. tot aan het borrelen 2. wanneer het borrelen begint: 60 3. Restwarmte: 30
Groente, bijv. erwten	1 liter inmaakglazen	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. tot aan het borrelen 2. wanneer het borrelen begint: 70 3. Restwarmte: 30
Steenvruchten, bijv. kersen, abrikozen, perzik, druiven, kruisbessen, pruimen	1 liter inmaakglazen	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. - 3. -	1. tot aan het borrelen 2. Restwarmte: 30
Pitvruchten, bijv. appel, aardbeien, zwarte bessen	1 liter inmaakglazen	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. - 3. -	1. tot aan het borrelen: 30-40 2. Restwarmte: 25
Gepureerd fruit, bijv. appel, peren en pruimen	1 liter inmaakglazen	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. - 3. -	1. tot aan het borrelen: 30-40 2. Restwarmte: 35

36.16 Deeg laten rijzen

Laat gistdeeg in uw apparaat sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur.

Deeg laten rijzen

Laat gistdeeg altijd in 2 stappen rijzen: eenmaal als los deeg en de tweede maal in de bakvorm.

1. Doe het deeg in een hittebestendige schaal.
2. Plaats de schaal op een rooster.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.

Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

4. Open tijdens het rijzen de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontsnapt.
5. Het deeg verder verwerken en in de uiteindelijk bakvorm doen.
6. Schuif het deeg op de aangegeven inschuifhoogte in de oven.

Tip: Wanneer u wilt voorverwarmen, het rijzen in de bakvorm niet in de oven uitvoeren.

Insteladvies

Deeg laten rijzen

Temperatuur en duur van het rijzen zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten. Daarom zijn de waarden in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, mi- nuten
Gistdeeg, licht	1. Schaal	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 25-30
	2. Braadslede	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 10-20
Gistdeeg, zwaar en vetrijk	1. Schaal	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 60-75
	2. Braadslede	2. 2	2.	2. 50 ¹	2. 45-60

¹ Warm het apparaat 5 minuten voor.

36.17 Ontdooien

Geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak. Gevogelte, vlees en vis kunt u het beste in de koelkast ontdooien. Niet geschikt voor room- of slagroomtaarten.

Gebruik de volgende inschuihoogtes voor het ontdooien:

- 1 rooster: hoogte 2
- 2 roosters: hoogte 3+1

Opmerking: Vlak of in porties ingevroren producten ontdooien sneller dan wanneer ze als blok zijn bevroren.

- Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.
- De gerechten tussendoor één tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken meerdere malen keren. De voedingsproducten zo nodig tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit het apparaat nemen.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

Insteladvies

Ontdooien

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Gebak, taart en brood, fruit, groente, vleesproducten	Rooster	2 3+1		-	-

36.18 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.

Bakken

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten.

Algemene aanwijzingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Inschuihoogtes

Inschuihoogtes bij het bakken op één niveau:

- Braadslede/bakplaat, hoogte 3
- Vormen op het rooster: hoogte 2

Opmerking: Gebak op bakblikken of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Inschuihoogtes bij het bakken op twee niveaus:

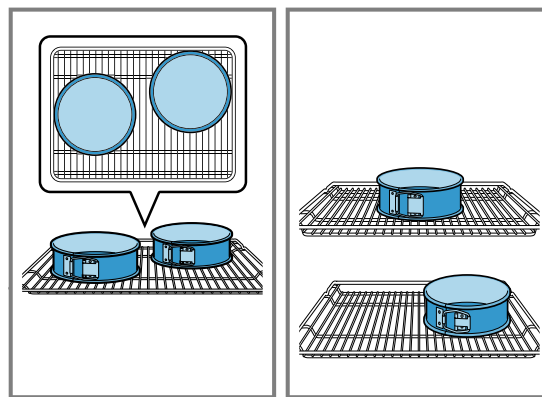
- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster:
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Inschuihoogtes bij het bakken op drie niveaus:

- Bakplaat: hoogte 5
Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1

Bakken met twee springvormen:

Wanneer uw apparaat op meerdere niveaus kan bereiden, plaats dan de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.



Insteladvies

Bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mings-metho-de	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Spritskoekjes	Braadslede	3	☐	140-150	30-40
Spritskoekjes	Braadslede	3	⊗	140-150	30-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⊗	140-150 ¹	30-45
Sprits, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1	⊗	130-140 ¹	40-55
Koekjes	Braadslede	3	☐	150 ¹	25-35
Koekjes	Braadslede	3	⊗	150 ¹	25-35
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⊗	150 ¹	25-35
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1	⊗	140 ¹	35-45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	⊗	170	30-40
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1	⊗	150-160 ²	30-45

¹ Warm het apparaat 5 minuten voor. Gebruik bij apparaten met de functie 'snel voorverwarmen' deze functie niet om voor te verwarmen.

² Het apparaat voorverwarmen. Gebruik bij apparaten met de functie 'snel voorverwarmen' deze functie niet om voor te verwarmen.

Grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mings-metho-de	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5	☐	3	0,2-1,5

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkllicentie van Siemens AG



9001639621 (020209)
nl