



HC748.41

Fornuis

SIEMENS

Veiligheidsvoorschriften	4
Voor het inbouwen.....	4
Instructies voor uw veiligheid	4
Oorzaken van schade.....	5
Opstellen en aansluiten	5
Voor de installateur	5
Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen	6
Uw nieuwe fornuis	6
Overzicht.....	6
De kookplaat	7
De oven	7
De binnenruimte.....	8
Voor het eerste gebruik	10
Tijd instellen	10
De oven opwarmen	10
Toebehoren reinigen	10
Koken met inductie	10
Kookgerei	10
Normale bedrijfsgeluiden van de kookplaat.....	11
Kookplaat instellen	11
Kookplaat in- en uitschakelen	11
Kookzone kiezen en instellen.....	11
Kooktabel	11
Powerboost	12
Timer	12
Automatische uitschakeling	13
Basisinstellingen voor de kookplaat	13
Oven instellen	14
Verwarmingsmethode en temperatuur	14
De oven moet automatisch uitschakelen.....	14
De oven moet automatisch in- en uitschakelen.....	15
Snelvoorverwarming	15
Tijd instellen	15
Kookwekker instellen	15
Kinderslot	16
Oven.....	16
Kookplaat	16
Onderhoud en reiniging	16
Schoonmaakmiddelen	16
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	17
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	18
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	18
Wat te doen bij storingen?	19
Oven.....	19
Storingstabel.....	19
Kookplaat	19
Ovenlamp aan het plafond vervangen	19
Glazen afscherming	20
Servicedienst	20
E-nummer en FD-nummer.....	20
Energie- en milieutips	20
Energie besparen met de oven	20
Energie besparen met de kookplaat.....	20
Milieuvriendelijk afvoeren	20
Voor u in onze kookstudio uitgetest	21
Gebak.....	21

Tips voor het bakken	23
Vlees, gevogelte, vis	23
Tips voor het braden en grillen.....	25
Ovenschotels, gratineerde gerechten, toast.....	25
Kant-en-klaar producten	26
Bijzondere gerechten.....	26
Ontdooien.....	27
Drogen	27
Inmaak	27
Acrylamide in levensmiddelen	28
Testgerechten	28
Bakken.....	28
Grillen	29

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

Veiligheidsvoorschriften

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleiding er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete oppervlakken

Risico van verbranding!

- Nooit de hete kookzones, de vlakken van de binnenruimte of de verwarmingselementen aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt. Let op de restwarmte-indicatie op de kookplaat. Hiermee wordt gewaarschuwd tegen hete kookzones.
- Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het toestel voorzichtig.
- Nooit voorwerpen van metaal of gerechten in aluminiumfolie op de kookplaat leggen. Wanneer de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld, worden dergelijke voorwerpen verhit.

Risico van brand!

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen of in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Risico van kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete deur van het toestel beklemd laten raken of over de hete kookplaat trekken. De kabelisolatie kan smelten.

Kans op verbrandingen!!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Hete toebehoren en vormen

Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannennappen uit de binnenruimte nemen.

Oververhitte olie en vet

Risico van brand!

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Natte bodems van pannen en kookzones

Risico van letsel!

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling omhoog springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok!!

Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

Risico van verbranding!

Schakel de kookzone uit wanneer de indicatie niet functioneert. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, haal de stekker dan uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Pacemakers

Dit apparaat voldoet aan de richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische verdraagbaarheid. Toch dienen personen met pacemakers uit de buurt van dit apparaat te blijven.

Het is mogelijk dat enkele op de markt beschikbare pacemakers niet voldoen aan de richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische verdraagbaarheid en dat er interferenties ontstaan.

Deze kunnen de werking van pacemakers in gevaar brengen. Mogelijk kunnen er ook bij andere apparaten storingen ontstaan, bijv. bij gehoortoestellen.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Overzicht

In de volgende tabellen ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Ruwe pannenbodems	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van de pannen	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Oven

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat

- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde ovendichting: Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Ovenlade

Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in de ovenlade. Deze kan hierdoor worden beschadigd.

Opstellen en aansluiten

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een daartoe bevoegd vakman. De voorschriften van de verantwoordelijke elektriciteitsmaatschappij dienen te worden nageleefd.

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

Voor de installateur

- De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit niet noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.

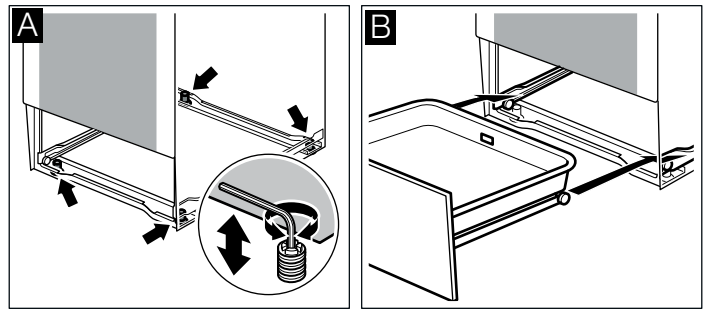
- Elektrische veiligheid: het fornuis is een apparaat van veiligheidsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig te worden gebruikt.
- Apparaten die voorzien zijn van een stekker mogen alleen op volgens voorschrift geïnstalleerde stopcontacten, beveiligd met een zekering van max. 25 A, 3x4 mm², worden aangesloten.

Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Plaats het fornuis direct op de grond.

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

3. Breng de ovenlade weer in (Afbeelding B).



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

Bevestiging aan de wand

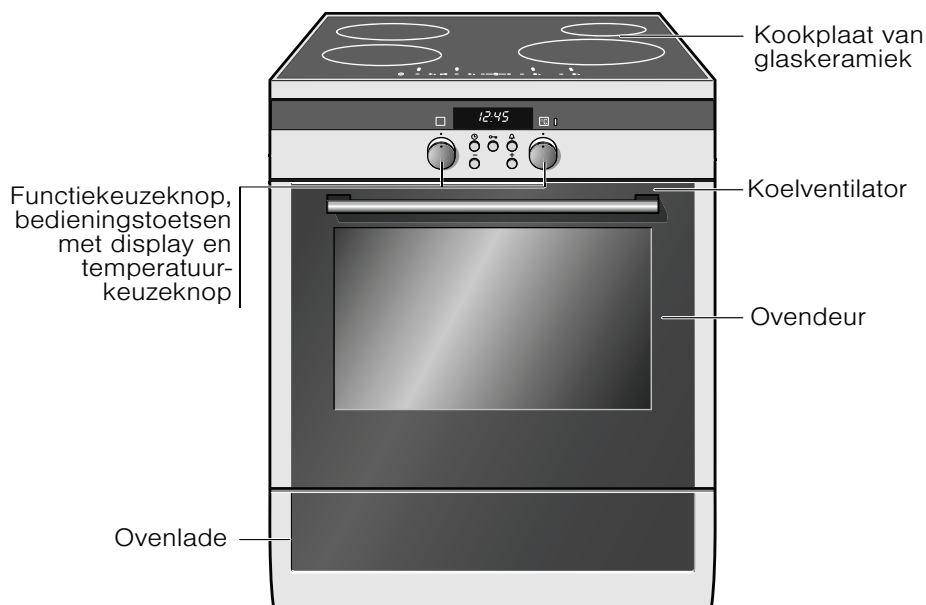
Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

Uw nieuwe fornuis

Hier maakt u kennis met uw nieuwe fornuis. Wij leggen u de werking van het bedieningspaneel, de kookplaat en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Overzicht

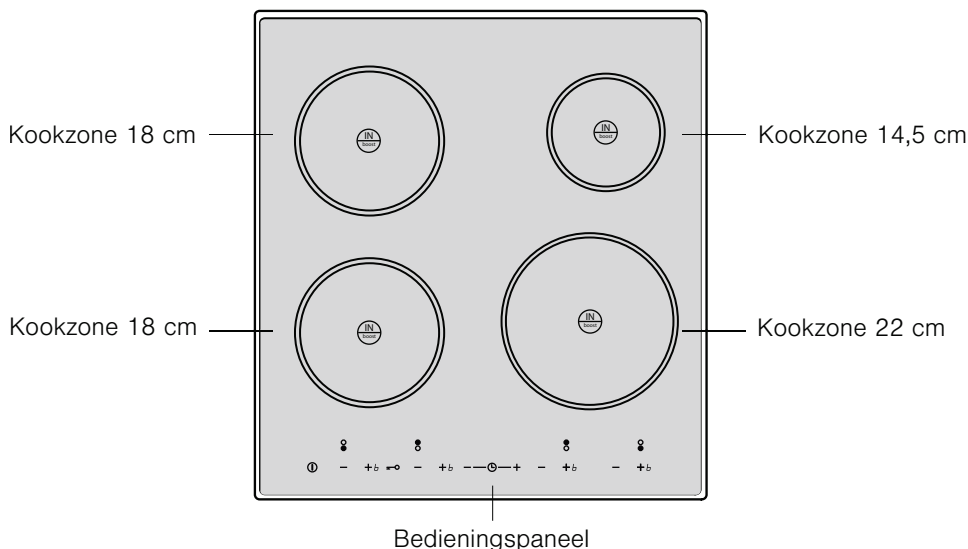
Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Schakelaars

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

De kookplaat



Bedieningspaneel

De kookzones worden via sensoren ingesteld. Deze bevinden zich onder de symbolen. Om in te stellen het betreffende symbool aanraken.

Symbol	Functie
①	Hoofdschakelaar Hiermee schakelt u de kookplaat aan en uit.
↔	Kinderslot Hiermee kunt u de kookplaat blokkeren.
− +	om de kookstand te wijzigen Veld Min − = kookstand verlagen Veld Plus + = kookstand verhogen
+b	Powerboost Hiermee kunt u voor korte tijd het vermogen van kookstand 9 verhogen.
⌚	Timer Hiermee activeert u de timer. Hiermee stelt u de tijd voor de timer in

Andere symbolen

● ● ●	Kookzones	Deze symbolen hebben geen functie. Zij geven de positie van de kookzone aan, bijv. ● = kookzone linksvoor resp. kookzone rechtsvoor
-------	-----------	---

Restwarmte-indicatie

Is een kookzone door de bodem van een pan heet geworden, dan verschijnt na het uitschakelen van de kookzone de restwarmte-indicatie **H** of **h**. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte wordt weergegeven. Ook wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is de indicatie verlicht tot de kookzone voldoende is afgekoeld.

De oven

U stelt de oven in met de functie- en de temperatuurkeuzeknop.

Functiekeuzeknop

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

U kunt de functiekeuzeknoppen naar rechts of naar links draaien.

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

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop

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

Stand	Betekenis
●	Nulstand De oven warmt niet op.
50-300	Temperatuurbereik De temperatuur in de binnenruimte in °C.
•, ••, •••	Grillstanden De grillstanden voor grill, klein ☐ en groot ☐ . • = stand 1, zwak •• = stand 2, gemiddeld ••• = stand 3, sterk

Wanneer de oven in gebruik is, brandt het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Bij de verwarmingsmethoden Grillen en Circulatiegrillen brandt het lampje niet.

Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets	Gebruik
Toets Klok	Hiermee stelt u de tijd, de tijdsduur van de oven $\rightarrow$ en de eindtijd $\rightarrow$ in.
Toets Sleutel	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
Toets Kookwekker	Hiermee stelt u de wekker in.
$-$ Toets Min	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
$+$ Toets Plus	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.

De binnenruimte

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

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

Koelventilator

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

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

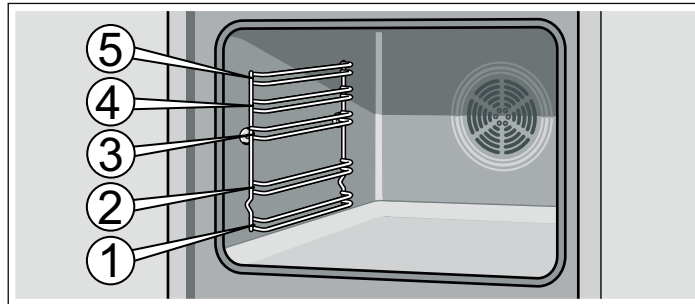
Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Toebehoren

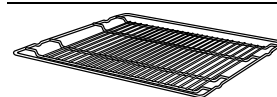
De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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



Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

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



Rooster

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

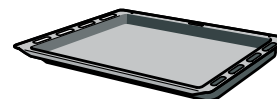
Rooster met de welving naar beneden inschuiven.



Emaillen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

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



Braadslede

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

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

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

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

Extra toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Rooster	HZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat	HZ331000	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HZ332000	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Inzetrooster	HZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdrupend vet en vleessap worden opgevangen.

Extra toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Grillplaat	HZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.
Glazen braadslede	HZ336000	Een diepe bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.
Pizzaplaat	HZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Baksteen	HZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Emaillen bakplaat met antiaanbaklaag	HZ331010	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met antiaanbaklaag	HZ332010	Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken worden gemakkelijker van de braadslede losgemaakt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadpan met inzetrooster	HZ333000	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de braadpan	HZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Glazen braadpan	HZ915001	De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.
Telescooprails		
2-voudig	HZ338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudig	HZ338352	Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
3-voudige volledige uitschuifvoorziening	HZ338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie	HZ338357	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De uitschuifrails klikken in, zodat de toebehoren er gemakkelijk op kunnen worden gelegd. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
Zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp	HZ33920	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte tijdens het gebruik vanzelf wordt gereinigd, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen.
Zelfreinigend plafond en zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp en een inklapbaar grillverwarmingselement	HZ329020	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met twee ovenlampen en een inklapbaar grillverwarmingselement	HZ329022	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met één ovenlamp, een inklapbaar grillverwarmingselement en een braadthermometer	HZ329027	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.
Apparaten met twee ovenlampen, een inklapbaar grillverwarmingselement en een braadthermometer	HZ329028	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte zichzelf reinigt, kunt u achteraf plafond en zijwanden aanbrengen.

Extra toebehoren	HZ nummer	Gebruik
Wasemfilter	HZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. B. HB38AB570).
Systeem-stoomapparaat	HZ24D300	Voor het gezond klaarmaken van groente en vis.
Klantenservice-artikelen Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in		de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.
Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.

Voor het eerste gebruik

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

Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool  en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

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

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

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven opwarmen

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

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Functie- en temperatuurkeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

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

Koken met inductie

Uw kookplaat is voorzien van inductiekookzones.

Voordeel bij het koken met inductie

Bij het koken met inductie wordt de warmte direct in de bodem van de pan opgewekt. De kookzone wordt niet heet. Dit levert vele voordelen voor u op:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken. Het kookgerei wordt direct verwarmd. Er ontstaat geen warmteverlies.
- Energiebesparend.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel aan.
- Gecontroleerde warmtetoevoer en veiligheid. De inductie wekt de warmtetoevoer op of onderbreekt deze altijd direct na de bediening.
Het opwarmen wordt onderbroken wanneer u het kookgerei van de kookzone neemt, ook wanneer de kookzone nog ingeschakeld is.

Kookgerei

Geschikte vormen

Gebruik alleen ferromagnetische (magnetiseerbare) vormen van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale inductievormen van roestvrij staal.

Ongeschikte vormen

Gebruik nooit vormen van normaal staal, glas, keramiek, koper of aluminium.

Vormen controleren

De vorm is geschikt wanneer de pannenbodem een magneet aantrekt. Fabrikanten geven in de regel aan wanneer hun pannen geschikt zijn voor inductie.

Aanwijzingen voor de pannenbodem

De kwaliteit van de pannenbodem kan het kookresultaat beïnvloeden. Het materiaal van de pannenbodem moet de warmte gelijkmatig verdelen. Zeer geschikt is bijv. een sandwichbodem van roestvrij staal.

Herkenning van de pan

Elke kookzone heeft voor de herkenning van de pan een ondergrens. Gebruik altijd de kookzone die het best past bij de diameter van de pan.

Normale bedrijfsgeluiden van de kookplaat

De inductietechnologie is gebaseerd op de opwekking van elektronische velden. Deze laten de hitte direct op de bodem

van het kookgerei ontstaan. Pannen kunnen afhankelijk van de productiewijze verschillende geluiden of trillingen veroorzaken. Dit is normaal.

Het kan zijn dat de geluiden zwakker worden of helemaal verdwijnen wanneer u de kookstand verlaagt.

Kookplaat instellen

Dit hoofdstuk maakt u met de instelling van uw kookplaat vertrouwd. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar ① in en uit.

Inschakelen

Raak het symbool ① aan.

De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt.

Alle kookzones worden uitgeschakeld. Zijn de kookzones door de pannenbodem heet geworden, dan wordt de restwarmte met **H** of **h** weergegeven.

Aanwijzing:

De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

Kookzone kiezen en instellen

Voorwaarde: de kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

Met de symbolen **+** en **-** stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand **1** = laagste stand

Kookstand **9** = hoogste stand

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

Plaats het kookgerei op een passende kookzone.

1. Het symbool **+** of **-** de kookzone aanraken.

Op het display verschijnt de **9**. De kookzone is geactiveerd.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

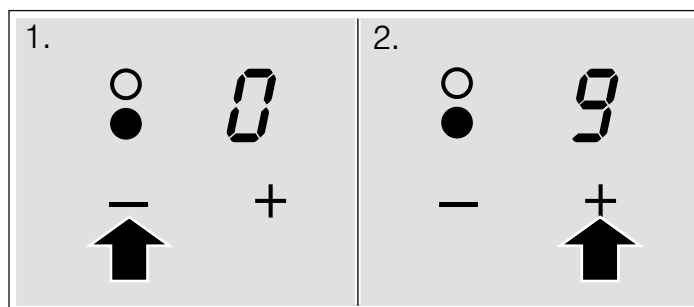
De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

2. In de volgende 10 seconden het symbool **+** of **-** weer aanraken.

De voorgestelde waarde wordt weergegeven:

voor **+** kookstand **9**

voor **-** kookstand **4**



3. Met **+** of **-** de kookstand veranderen.

Kookzone uitschakelen

Het symbool **+** of **-** aanraken tot **9** verschijnt. De kookzone gaat uit. Is een kookzone door de bodem van een pan heet geworden, dan verschijnt na enkele seconden de restwarmte-indicatie **H** of **h**.

De kookstand knippert

Het kookgerei ontbreekt, heeft niet de juiste grootte of bestaat niet uit het juiste materiaal. Om het knipperen te laten ophouden plaatst u een geschikte pan op de kookzone. Anders gaat de kookzone na enige tijd uit.

Kookstand en restwarmte-indicatie verschijnen afwisselend

Het verwarmen is onderbroken. U heeft de pan van de kookzone genomen en de kookzone is nog ingeschakeld. Zet er weer een pan op of schakel de kookzone uit.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	5-15
Goulash diepvries	2.-3.	20-30

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödeln	4.-5.*	20-30
Vis	4-5*	10-15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30
Rijstepap	2-3	25-35
Aardappels in de schil	4-5	25-30
Gekookte aardappels	4-5	15-25
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60
Groente	2.-3.	10-20
Groente, diepvries	3.-4.	7-20
Garen in de snelkookpan	4.-5.	-
Suddereren		
Rollades	4-5	50-60
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash	3.-4.	50-60
Braden**		
Schitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Scampis en garnalen	7-8	4-10
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6
Frituren Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	het ene portie na het andere frituren
Kroketten	7-8	
Gehaktballetjes:	7-8	
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Groente, paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

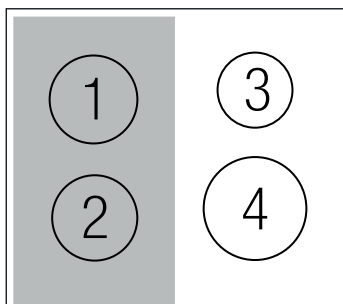
Powerboost

De powerboost-functie verhoogt gedurende korte tijd het vermogen van de hoogste kookstand. Uw gerechten worden bijzonder snel verhit. Powerboost is voor alle kookzones beschikbaar.

Beperking

De kookplaat bestaat uit 2 groepen:

- groep 1 = kookzones links
- groep 2 = kookzones rechts



Powerboost kan in elke groep slechts voor één kookzone worden gekozen. De tweede kookplaat mag niet in gebruik zijn. Is de tweede kookzone in gebruik, dan knippen op het display afwisselend **b** en **9**. Powerboost wordt niet geactiveerd. De kookzone warmt op met kookstand 9.

Powerboost activeren

1. Kookstand 9 instellen

2. **+b** aanraken.

Op het display verschijnt **b**. Powerboost is geactiveerd.

Powerboost deactiveren

Het symbool **+b** aanraken.

De **b** verdwijnt van het display. Powerboost is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Powerboost schakelt automatisch uit wanneer het risico bestaat dat de kookplaat oververhit raakt.

Timer

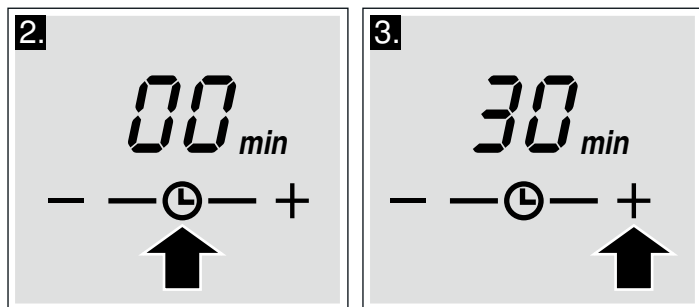
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- Een kookzone moet automatisch uitschakelen.
- Als kookwekker.

Een kookzone moet automatisch uitschakelen

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit. U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

1. De kookzone kiezen en de kookstand instellen.
2. Het symbool  aanraken.
In de timer-indicatie verschijnt **00** min. Boven de kookstand-indicatie is  verlicht voor de tijdsduur.
3. Het symbool **+** of **-** bij de timer aanraken.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Het symbool **+**: 30 minuten.
Het symbool **-**: 10 minuten.



4. Het symbool **+** of **-** weer aanraken tot de gewenste tijdsduur in de timer-indicatie verschijnt.

Na enkele seconden loopt de tijdsduur af.

Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone uit. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie is **00** min enkele seconden verlicht.  is helder verlicht. Raak het symbool  aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen:
het symbool  zo vaak aanraken tot  boven de betreffende kookstandindicatie helder verlicht is. Met het symbool **+** of **-** de tijdsduur veranderen of op **00** min zetten.

Tijdsduur voor een andere kookzone instellen:
het symbool  zo vaak aanraken tot  boven de betreffende kookstandindicatie helder verlicht is. De tijdsduur instellen.

Tijdsduur voor meerdere kookzones laten weergeven:
het symbool  zo vaak aanraken tot  boven de betreffende kookstandindicatie helder verlicht is. De resterende tijd voor deze kookzone wordt weergegeven.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt de vooraf ingestelde kookzone af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk *Basisinstellingen* kunt u nalezen hoe u de timer activeert.

U kunt de automatische timer voor een kookzone uitschakelen of de tijdsduur veranderen. Hiervoor het symbool  zo vaak aanraken tot  boven de betreffende kookstandindicatie helder verlicht is. Met het symbool **+** of **-** de tijdsduur veranderen of naar **00** min terugzetten.

Kookwekker

De wekker is onafhankelijk van alle andere instellingen op de kookplaat. Hij functioneert als een normale kookwekker. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een signaal. U kunt een tijdsduur instellen tot 99 minuten.

1. Het symbool  zo vaak aanraken tot  voor de wekker verlicht is.
In de timer-indicatie verschijnt **00** min.
2. Het symbool **+** of **-** aanraken.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Het symbool **+**: 10 minuten.
Het symbool **-**: 05 minuten.

3. Met het symbool **+** of **-** de looptijd instellen.

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie verschijnt **00** min.  is helder verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Looptijd corrigeren of wissen:
het symbool  zo vaak aanraken tot  verlicht is.
Met het symbool **+** of **-** de tijd veranderen of op **00** zetten.

Automatische uitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookstandindicatie knipperen afwisselend **F** en **B**.

Het verwarmen blijft onderbroken tot u een willekeurig symbool aanraakt. De indicatie verdwijnt. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de uitschakeling actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Basisinstellingen voor de kookplaat

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen, die u altijd aan uw wensen kunt aanpassen.

Indicatie	Functie	Mogelijkheden
	Automatisch kinderslot Na het uitschakelen wordt de kookplaat altijd geblokkeerd.	 = nee*  = ja
	Geluidssignaal Korte toon die bevestigt dat er een symbool is aange- raakt of een lange toon die aangeeft dat de kookplaat verkeerd is bediend.	 = alle geluidssignalen uitgeschakeld  = bevestigingssignaal uitgeschakeld, signaal ver- keerde bediening ingeschakeld  = alle geluidssignalen ingeschakeld*
	Automatische timer Alle kookzones schakelen na een vooraf ingestelde tijds- duur uit.	 = uitgeschakeld*  = tijdsduur waarna de kookzones worden uitgescha- keld
	Tijdsduur van het timer-einde signaal Het signaal geeft aan dat de tijd verstreken is of een kookzone automatisch is uitgeschakeld.	 = 10 seconden*  = 30 seconden  = 1 minuut

* Basisinstelling

Indicatie	Functie	Mogelijkheden
	Power-Management-functie Begrenst het totale vermogen van de kookplaat. Er zijn 18 standen. Bij elke stand naar beneden neemt het vermogen van de kookplaat met 500 W af.	= 1000 W laagste stand = 1500-9000 W = 9500 W hoogste stand*
	Terugzetten naar de basisinstellingen Zet alle wijzigingen direct terug naar de basisinstellingen	= nee* = ja

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

In de tabel kunt u nalezen bij welke functies u de basisinstelling kunt veranderen.

1. De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool zo vaak aanraken tot de indicatie voor de gewenste functie verschijnt, bijv. en .
4 seconden lang aanraken. In de kookstand-indicatie rechts van het symbool knipperen en afwisselend. In de timer-indicatie is de verlicht. Dit is de basisinstelling.

3. Het symbool zo vaak aanraken tot de indicatie voor de gewenste functie verschijnt, bijv. en .
In de timer-indicatie wordt hiervoor de basisinstelling weergegeven.

4. Met het symbool of rechts naast het symbool de basisinstelling veranderen.
De instelling verschijnt in de timer-indicatie.

5. Het symbool 4 seconden lang aanraken, tot de indicatie verdwijnt.

De verandering wordt opgeslagen.

Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen.

Verwarmingsmethode en temperatuur

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

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

De oven moet automatisch uitschakelen

Voer een tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht in.

Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, 200 °C, tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

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

3. De toets Klok indrukken.
Het symbool Tijdsduur knippert.



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



De bereidingstijd is afgelopen

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

Instelling wijzigen

De toets Klok indrukken. Met de toets of de toets de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

De toets Klok  indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat. De functiekeuzeknop uitzetten.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet meer weergegeven wordt

De toets Klok  twee keer indrukken en instellen, zoals beschreven bij punt 4.

De oven moet automatisch in- en uitschakelen

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

Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte , 200 °C. Het is 10:45 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets Klok  indrukken.
Het symbool Tijdsduur  knippert.
4. Met de toets + of de toets - de tijdsduur instellen.
5. De toets Klok  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert.
Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de toets + de eindtijd op een later tijdstip zetten.
Na enige seconden wordt de instelling overgenomen.
Op het display staat de eindtijd, totdat de oven start.



De bereidingstijd is afgelopen

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

Aanwijzing: Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool verlicht is, is de instelling overgenomen.

Snelvoorverwarming

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

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

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

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

Op het display is het symbool  verlicht. De oven begint op te warmen...

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het symbool  verdwijnt van het display. Plaats uw gerecht in de oven en stel de gewenste verwarmingsmethode in.

Tijd instellen

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

Zo stelt u in

1. De toets Klok  indrukken.
Op het display verschijnt 12.00 uur en het symbool  knippert.
2. Met de toets + of de toets - de tijd instellen.
Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Het symbool  verdwijnt.

Wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

De toets Klok  twee keer indrukken en wijzigen met de toets + of de toets -.

Kookwekker instellen

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

Zo stelt u in

1. De toets Kookwekker  indrukken.
Het symbool  knippert.

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

Na enige seconden start de wekker. Op het display is het symbool  verlicht. De tijd loopt zichtbaar af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. De toets Kookwekker  indrukken. De indicatie van de wekker gaat uit.

Wekkertijd veranderen

De toets Kookwekker  indrukken. Met de toets + of de toets - de tijd veranderen.

Instelling wissen

De toets Kookwekker  indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat.

De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De symbolen zijn verlicht. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.

Resterende tijd , Eindtijd  of Tijd  opvragen: de toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Kinderslot

Oven

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: de toets Sleutel  indrukken tot op het display het symbool  verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

Uitschakelen: de toets Sleutel  indrukken tot het symbool  verdwijnt.

Aanwijzingen

- De wekker en de tijd kunt u altijd instellen.
- Na een stroomonderbreking is het ingestelde kinderslot opgeheven.

Kookplaat

Met het kinderslot op de kookplaat kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen:

het symbool  ca. 4 seconden aanraken.  is ca. 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen:

het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot automatisch actief wanneer u de kookplaat uitschakelt.

Om de kookplaat in te schakelen raakt u het symbool  ca. 4 seconden lang aan.  gaat uit. De blokkering is opgeheven.

Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen* voor de kookplaat na.

Onderhoud en reiniging

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

Aanwijzingen

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

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.

Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine.
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen.
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen

- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaakspoonsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Kookplaat	Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glaskeramiek. Reiniging: schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen. ⚠️ Schrapper tegen sterke vervuiling: Ontgrendelen en alleen met het schrapermesje reinigen. Let op, het mes is heel scherp! Risico van letsel.. Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.
Omlijsting van de kookplaat	Warm zeepsop: nooit schoonmaken met schrapper, citroen of azijn.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schrapper gebruiken.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Braadthermometer (afhankelijk van het type toestel)	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Ovenlade	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

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

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

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

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

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

Attentie!

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

Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

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

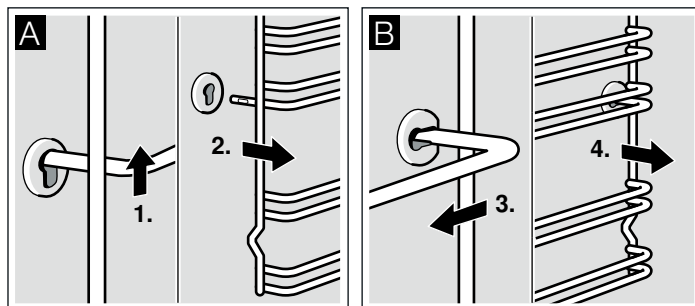
Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

Inschuifrails verwijderen

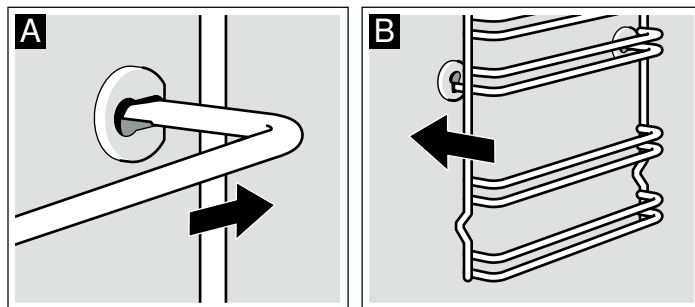
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



Maak de rails schoon met zeepsop en een schoonmaakspoonje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Inschuifrails bevestigen

1. Inschuifrails eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).

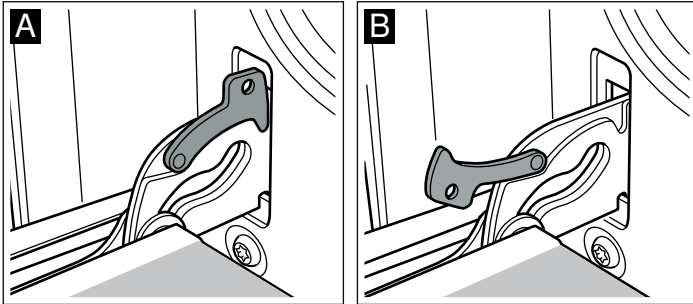


De inschuifrails passen links en rechts. De welving moet zich altijd aan de onderkant bevinden.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

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

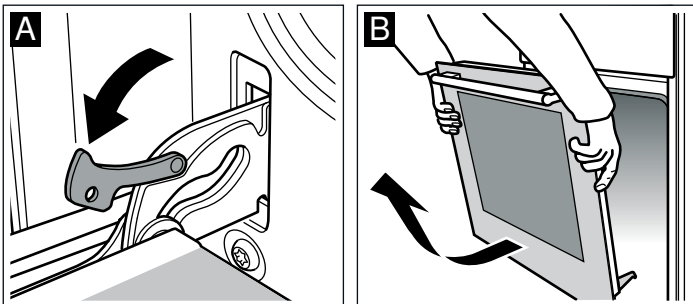


⚠ Risico van letsel!

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

Deur verwijderen

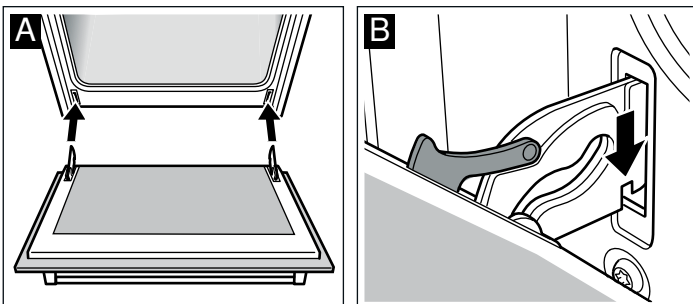
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



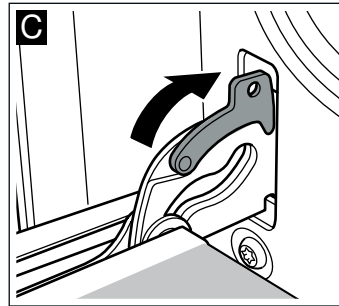
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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



⚠ Risico van letsel!

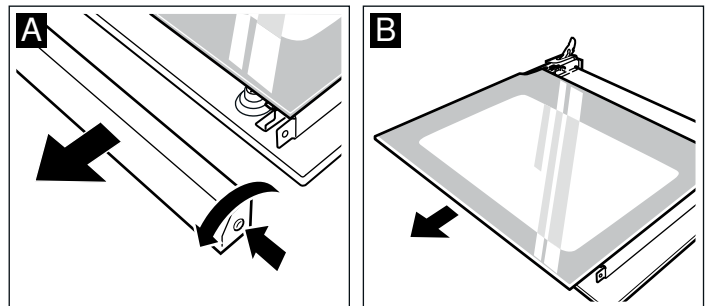
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

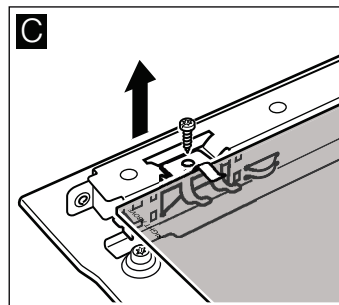
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur afnemen.

Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. De grote klemmen rechts en links losschroeven. De ruit optillen en de houders van de ruit trekken (Afbeelding C). De ruit eruit nemen.



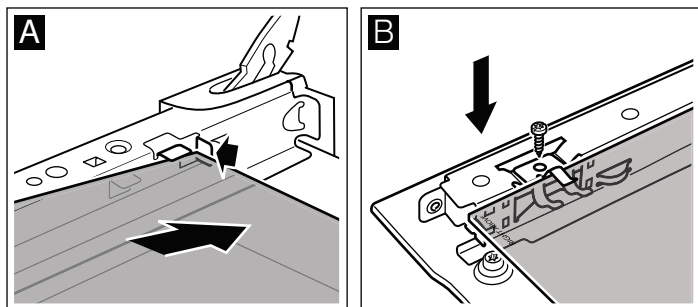
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Inbrengen

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

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).

2. Borgveren rechts en links op de ruit plaatsen, zo uitlijnen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden en vastschroeven (Afbeelding B).



3. Bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.
4. Afscherming plaatsen en vastschroeven.
5. Ovendeur inbrengen

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

Wat te doen bij storingen?

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

Oven

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De oven functioneert niet.	De zekering is defect. De stroom is uitgevallen.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is. Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
De tijdsindicatie knippert.	De stroom is uitgevallen.	Stel de tijd opnieuw in.
De oven warmt niet op.	Er zit stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

Kookplaat

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Het apparaat werkt niet	De zekering is defect. De stroom is uitgevallen.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is. Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningspaneel of verwijder het voorwerp.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
E _r + cijfer d + cijfer E + cijfer of F0/F9	Storing van de elektronica.	Schakel het toestel altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak een willekeurig symbool van deze kookzone aan. De tekst op het display wordt gewist*.
F4	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool op het bedieningspaneel aan.*
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
U1	Verkeerde aansluiting	Het toestel moet door een erkend vakman aangesloten worden.
U2/U3	De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging is de kookplaat uitgeschakeld	Wacht tot de kookzone voldoende afgekoeld is.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

Ovenlamp aan het plafond vervangen

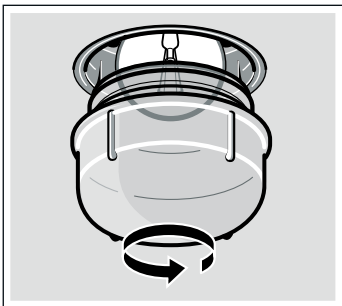
Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.

2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



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

Glazen afscherming

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

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.

Servicedienst ☎

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er een hoge frequentie wordt geproduceerd om kookgerei te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Energie- en milieutips

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

Energie besparen met de oven

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

Energie besparen met de kookplaat

- Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u vier maal meer energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Aanwijzingen

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

Gebak

Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

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

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

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

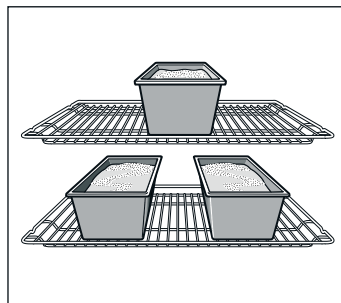
- Bakplaat: hoogte 5

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

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



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

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

Tabellen

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

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

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

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

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	50-60
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	2		210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		190-210	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		160-180	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		180-200	55-65
Börek	Braadslede	2		180-200	40-50
Pizza	Bakplaat	2		220-240	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	35-45

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	40-55
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		110-130	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	100-150
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2		200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		160-180	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190	25-35

Brood en broodjes

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

Giet nooit water in de hete oven.

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

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2		300	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2		300	8
				200	40-50
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3		210-230	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3		170-190	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1		160-180	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

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

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

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

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

Opgaven in de tabellen:

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

Braden

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

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

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

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

Grillen

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

Gril altijd in een gesloten oven.

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

Keer de grillstukken na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

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

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

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

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

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

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

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

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

Gevogelte

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

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

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

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

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

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		200-220	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		190-210	80-90
Kip, gehalveerd	elk 500 g	Rooster	2		200-220	40-50
Stukken kip	elk 300 g	Rooster	3		200-220	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		170-190	90-100
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		150-170	110-130
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis
Keer visstukken na ⅔ van de tijd.
Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een

ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabiel.
Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

Tips voor het braden en grillen

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

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

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

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

Kant-en-klaar producten

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		190-210	15-20
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Braadslede	3		170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3		180-200	10-20
Pizza, gekoeld, voorverwarmen	Braadslede	1		180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3		190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		190-210	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		190-210	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		210-230	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodjes of -stokbrood	Braadslede	3		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		200-220	10-15
Kipsticks,- nuggets	Braadslede	3		190-210	10-20
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3		190-210	30-40

Bijzondere gerechten

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

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

Yoghurt maken

1. 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C aafkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

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

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

Ontdooien

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

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

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

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

Drogen

Met 3D-hetelucht  kunt u uitstekend drogen.

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

Laat ze goed afdruppen en droog ze af.

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

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

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

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

Inmaak

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

Attentie!

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

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

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

Vorbereiden

1. De potten vullen, niet te

2. De glazen randen schoonmaken.

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

4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. * Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.

2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.

3. Ovendeur sluiten.

4. Onderwarmte  instellen.

5. Temperatuur op 170 tot 180 °C instellen

Inmaak

Fruit

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

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

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente

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

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

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

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

Acrylamide in levensmiddelen

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

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

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen	■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. ■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

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

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

Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen

Sprits:

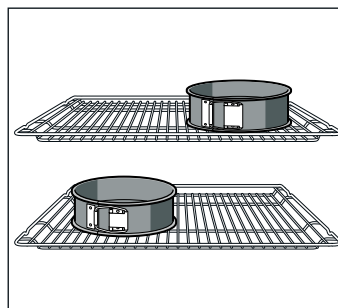
Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:

Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:

Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:

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

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

* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

Grillen

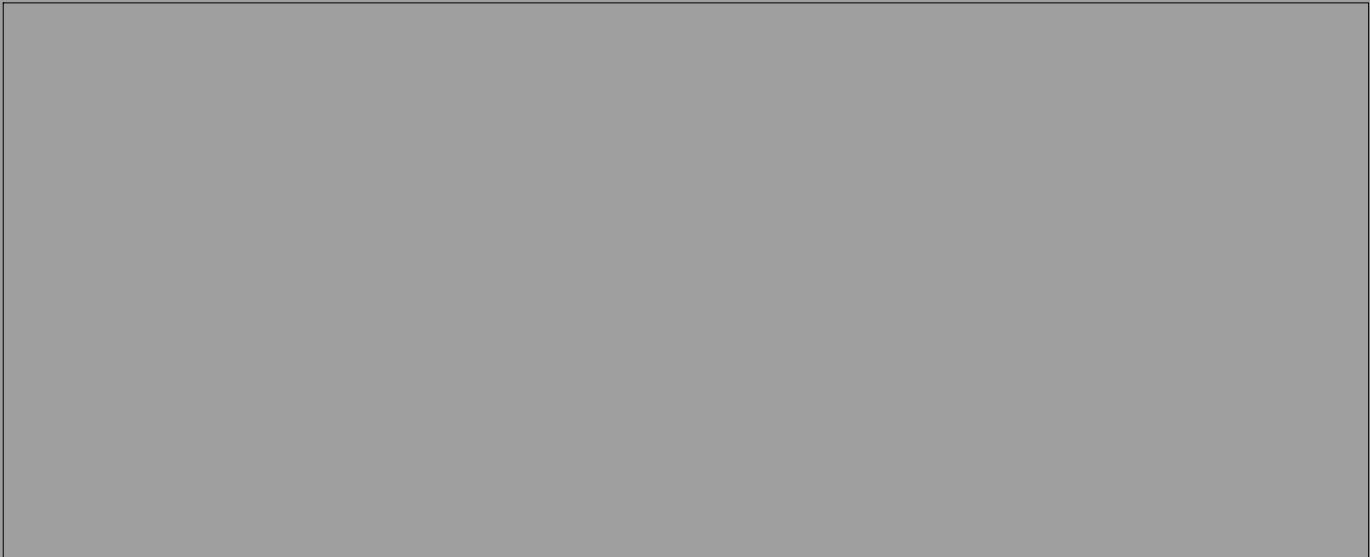
Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

* Na 2/3 van de tijd keren







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



9000687017 910704