

SIEMENS



## Free standing cooker

### Fornuis

HX725.20N

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

en	Instruction manual	3
nl	Gebruiksaanwijzing	30

Register  
your  
product  
online



# Table of contents

<b>Important safety information</b> .....	4	Bakes, gratins, toast with toppings .....	25
<b>Causes of damage</b> .....	7	Preprepared products.....	26
Damage to the oven.....	7	Special dishes .....	27
Damage to the plinth drawer.....	7	Defrost.....	27
<b>Set-up, gas and electricity connection</b> .....	7	Drying.....	27
Gas connection.....	7	Preserving .....	28
Faults in the gas installation/smell of gas .....	7	<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	<b>28</b>
Moving the appliance by the gas line or door handle.....	8	<b>Test dishes</b> .....	<b>29</b>
Electrical connection .....	8	Baking .....	29
Levelling the cooker .....	8	Grilling.....	29
Wall fixing .....	8		
Setting up the appliance .....	8		
Measures to be noted during transport.....	8		
<b>Your new appliance</b> .....	<b>9</b>		
General information.....	9		
Cooking area .....	9		
Control panel .....	10		
The cooking compartment.....	10		
<b>Your accessories</b> .....	<b>11</b>		
Inserting accessories .....	11		
Special accessories .....	11		
After-sales service products .....	12		
<b>Before using the oven for the first time</b> .....	<b>12</b>		
Heating up the oven.....	12		
Cleaning the accessories.....	12		
<b>Making settings on the hob</b> .....	<b>13</b>		
Advance cleaning of burner cup and cap .....	13		
Igniting the gas burners.....	13		
Table – Cooking .....	13		
<b>Suitable pans</b> .....	<b>14</b>		
Precautions for use .....	14		
<b>Setting the oven</b> .....	<b>14</b>		
Type of heating and temperature .....	14		
Rapid heating .....	15		
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>15</b>		
Cleaning agents .....	15		
Upper glass cover .....	17		
Before cleaning .....	17		
Detaching and refitting the rails.....	17		
Detaching and attaching the oven door.....	18		
Removing and installing the door panels .....	18		
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>19</b>		
Malfunction table.....	19		
Replacing the bulb in the oven ceiling light .....	19		
Glass cover .....	19		
<b>After-sales service</b> .....	<b>20</b>		
E number and FD number .....	20		
<b>Energy and environment tips</b> .....	<b>20</b>		
Saving energy with your oven .....	20		
Saving energy with the gas hob .....	20		
Environmentally-friendly disposal.....	20		
<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>20</b>		
Cakes and pastries .....	21		
Baking tips .....	22		
Meat, poultry, fish.....	23		
Tips for roasting and grilling.....	25		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) and in the online shop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

These instructions are only valid if the appropriate country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

### **Appliance category:** Category 1

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only allow a licensed professional to connect the appliance and to convert the appliance to a different type of gas. The appliance must be installed (electric and gas connections) in accordance with the instruction and installation manual. An incorrect connection or incorrect settings may lead to serious accidents and damage to the appliance. The appliance manufacturer accepts no liability for damage of this kind. The appliance's warranty becomes void.

**Caution:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

**Caution:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

This appliance is not designed for operation with an external timer or by remote control.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

### **Risk of fire!**

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish

flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.

- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot, and flammable materials can easily catch fire. Do not store or use any flammable objects (e.g. aerosol cans, cleaning agents) under or in the vicinity of the oven. Do not store any flammable objects inside or on top of the oven.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.
- Never place flammable objects on the burners or store them in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply.
- The surfaces of the plinth drawer may become very hot. Only store oven accessories in the drawer. Flammable and combustible objects must not be stored in the plinth drawer.

### **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol

content. Open the appliance door with care.

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- During operation, the surfaces of the appliance become hot. Do not touch the surfaces when they are hot. Keep children away from the appliance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.
- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- **Caution:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away from the appliance.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.

### **Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

### **Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty

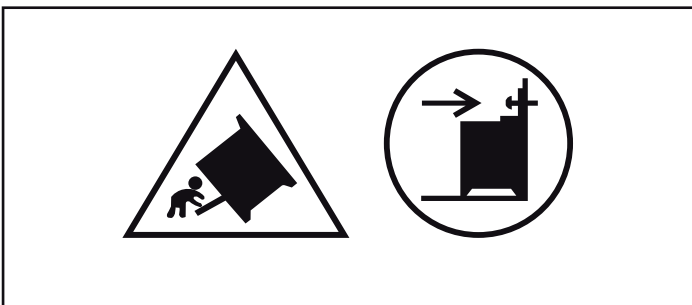
appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- **Caution:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.



- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.

### **Risk of tipping!**



**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

### **Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring

electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **Risk of fire!**

- Loose food residues, grease and meat juices may catch fire during the Self-cleaning cycle. Remove coarse dirt from the cooking compartment and from the accessories before every Self-cleaning cycle.
- The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children at a safe distance.

### **Risk of burns!**

- The cooking compartment will become very hot during the Self-cleaning cycle. Never open the appliance door or move the locking latch by hand. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
-  The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

---

# Causes of damage

## Hob

### Caution!

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Only use pots and pans with an even base.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.
- Ensure that the top cover is not closed when the oven is started up.

## Damage to the oven

### Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause

steam. The temperature change can cause damage to the enamel.

- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

## Damage to the plinth drawer

### Caution!

Do not place hot objects in the plinth drawer. It could be damaged.

---

# Set-up, gas and electricity connection

## Gas connection

Installation must only be performed by an approved expert or a licensed after-sales service engineer in accordance with the instructions specified under "Gas connection and conversion to a different gas type".

### For the licensed expert or after-sales service

#### Caution!

- The setting conditions for this appliance are specified on the rating plate on the back of the appliance. The gas type set in the factory is marked with an asterisk (\*).
- Before setting up the appliance, check the grid access conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the gas setting of the appliance meets these conditions. If the appliance settings have to be changed, follow the instructions in the section "Gas connection and conversion to a different gas type".
- This appliance is not connected to a waste gas main. It must be connected and commissioned in accordance with the

installation conditions. Do not connect the appliance to a waste gas main. All ventilation regulations must be observed.

- The gas connection must be made via a fixed, i.e. not mobile connection (gas line) or via a safety hose.
- If using the safety hose, ensure that the hose is not trapped or crushed. The hose must not come into contact with hot surfaces.
- The gas line (gas pipe or safety hose) can be connected to the right or left-hand side of the appliance. The connection must have an easily accessible locking device.

## Faults in the gas installation/smell of gas

If you notice a smell of gas or faults in the gas installation, you must

- immediately shut off the gas supply and/or close the gas cylinder valve
- immediately extinguish all naked flames and cigarettes
- switch off electrical appliances and lights
- open windows and ventilate the room
- call the after-sales service or the gas supplier

## Moving the appliance by the gas line or door handle

Do not move the appliance while holding the gas line; the gas pipe could be damaged. There is a risk of a gas leak! Do not move the appliance while holding it by the door handle. The door hinges and door handle could be damaged.

## Electrical connection

### Caution!

- Have the appliance set up by your after-sales service. A 16 A fuse is required for connection. The appliance is designed for operation at 220-240 V.
- If the electricity supply drops below 180 V, the electrical ignition system does not work.
- Any damage arising from the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

### For the after-sales service

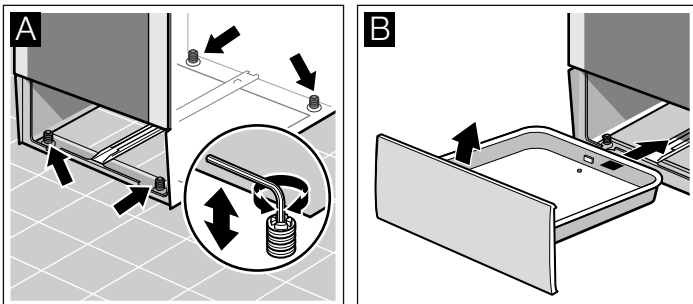
### Caution!

- The appliance must be connected in accordance with the data on the rating plate.
- Only connect the appliance to an electrical connection that meets the applicable provisions. The socket must be easily accessible so that you can disconnect the appliance from the electricity supply if necessary.
- Please ensure the availability of a multi-pin disconnecting system.
- Never use extension cables or multiple plugs.
- For safety reasons, this appliance must only be connected to an earthed connection. If the safety earth terminal does not comply with regulations, safety against electrical hazards is not guaranteed.
- You must use a H 05 W-F type cable or equivalent for the appliance connection.

## Levelling the cooker

Always place the cooker directly on the floor.

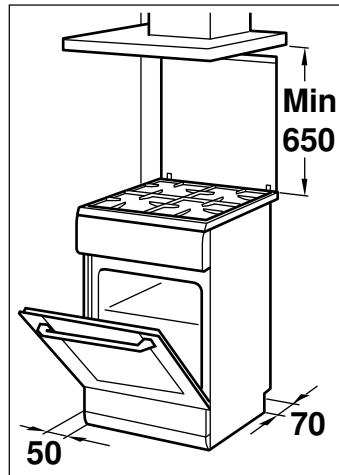
1. Pull out the plinth drawer and lift it up and out. There are adjustable feet at the front and rear on the inside of the plinth.
2. Use an Allen key to raise or lower the adjustable feet as necessary until the cooker is level (picture A).
3. Push the plinth drawer back in (picture B).



## Wall fixing

To prevent the cooker from tipping over, you must fix it to the wall using the enclosed bracket. Please observe the installation instructions for fixing the oven to the wall.

## Setting up the appliance



- The appliance must be set up directly on the kitchen floor and in line with the specified dimensions. The appliance must not be set up on any other object.
- The distance between the top edge of the oven and the bottom edge of the extractor hood must meet the requirements of the extractor hood manufacturer.
- Ensure that the appliance is not moved again after set up. The distance from the high output burner or wok burner to the fronts of the adjacent units or the wall must be at least 50 mm.

## Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the glass door. Secure the door and, if available, the top cover to the appliance sides using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

### If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

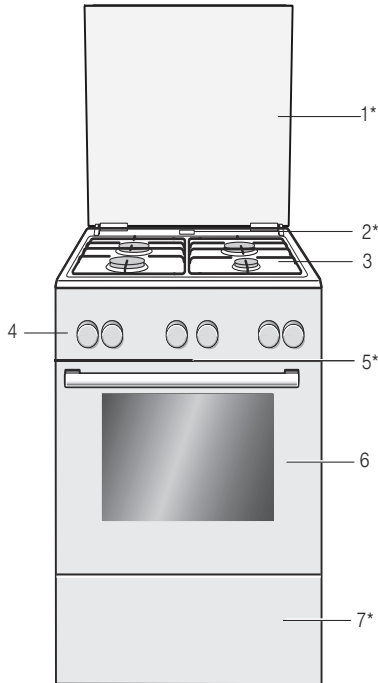


# Your new appliance

In this section you will find information on the appliance, the operating modes and the accessories.

## General information

The design depends on the respective appliance model.



### Explanations

- |    |              |
|----|--------------|
| 1* | Hob cover**  |
| 2* | Steam outlet |

#### Caution!

When the oven is in operation, hot steam escapes here.

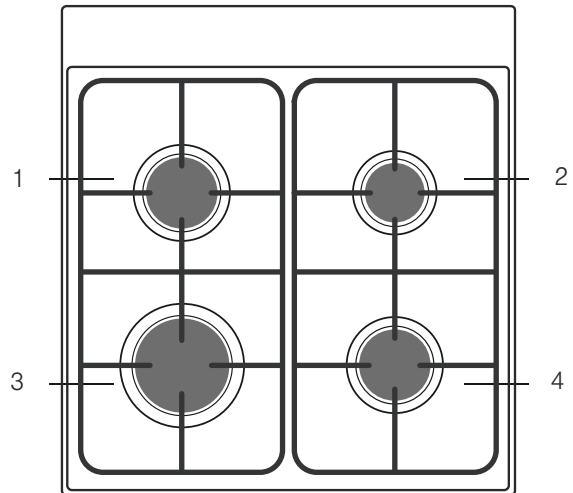
- |    |                 |
|----|-----------------|
| 3  | Hob**           |
| 4  | Control panel** |
| 5* | Cooling fan     |
| 6  | Oven door**     |
| 7* | Plinth drawer** |

\* Optional (available for some appliances)

\*\* Depending on the appliance model, details may vary.

## Cooking area

Here is an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



### Explanations










- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Standard burner    |
| 2 | Economy burner     |
| 3 | High output burner |
| 4 | Standard burner    |

## Control panel

Details may vary depending on the appliance model.

### Function selector

Use the function selector to select the type of heating for the oven.  
You can turn the function selector clockwise and anti-clockwise.



Setting	Use
0 Off position	The oven is switched off.
 Top/bottom heating	For cakes, bakes and lean joints of meat (e.g. beef or game) on one level. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 3D hot air*	For cakes and pastries on one to three levels. The fan distributes the heat from the heating ring in the back panel evenly around the cooking compartment.
 Pizza setting	For the quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
 Bottom heating	For preserving, final baking and browning. The heat is emitted from below.
 Hot air grilling	For roasting meat, poultry and whole fish. The grill element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
 Grill, small area	For grilling small amounts of steaks, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
 Grill, large area	For grilling steaks, sausages, bread and pieces of fish. The whole area below the grill heating element becomes hot.
 Defrost	For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the dish.
 Rapid heating	For rapid preheating of the oven without accessories.

\* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

When you make settings, the oven light in the cooking compartment switches on.

### Temperature selector



Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

Positions	Function
●	Zero position Oven not hot.
50-270	Temperature range The temperature is specified in °C.
•, ••, •••	Grill settings Grill settings for the grill, small  and large  surface. • = setting 1, low •• = setting 2, medium ••• = setting 3, high

When the oven is heating up, the control lamp on the control panel is lit. If heating is interrupted, the symbol goes out. For some settings, it does not light up.

### Hotplate controls

You can use the four hotplate controls to control the heat output provided by each hotplate.

Setting	Function/gas burners
●	Off position The hotplate is switched off.
	Ignition position
	Settings area High flame = highest power Economy flame = lowest output

At the end of the settings range there is a limit stop. Please do not turn the knob beyond this stop.

## The cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment. A cooling fan protects the oven from overheating.

### Oven light

During operation, the oven light in the cooking compartment is on.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

### Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

# Your accessories


The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.



### Wire rack

For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.

Slide the wire rack into the oven with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards .



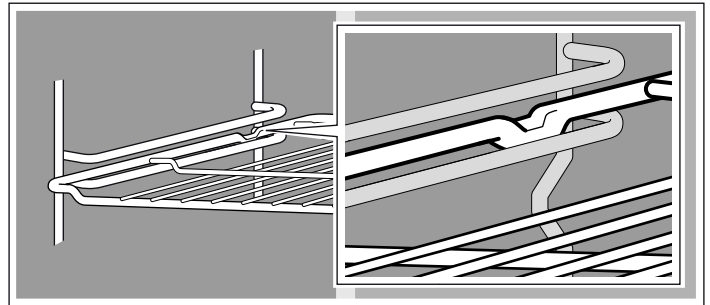
### Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Push the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

When sliding the accessories into the cooking compartment, ensure that the indentation is at the back. They can only lock in place from this position.



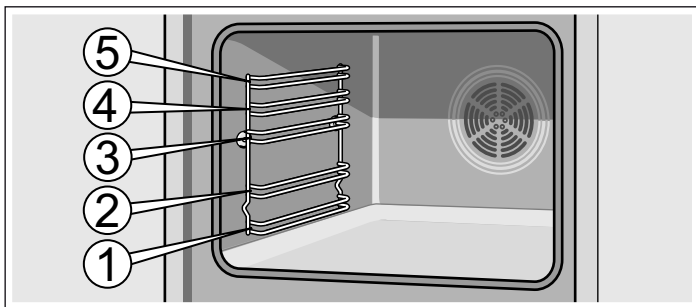
**Note:** The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HZ number.

## Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.



## Special accessories

You can purchase special accessories from the after-sales service or specialist retailers. You will find a comprehensive range of products for your oven in our brochures and online. The availability of special accessories and whether it is possible to order them on the Internet will vary from country to country. You can find information about this in the sales brochures.

Not all special accessories are suitable for all appliances. When purchasing, always quote the exact identification number (E no.) of your appliance.

Special accessories for	HZ number	Use
Practical storage of cooking utensils (flexStore)	HZ25E900	Practical storage of cooking utensils on the upper glass cover. It comprises 4 hooks. It is intended to be used for hanging up cooking utensils (ladle, tongs, etc.). It must be attached to your appliance's upper cover before use. You can find detailed instructions in the installation instructions.
Practical storage of cooking utensils (flexStore)	HZ25E901	Practical storage of cooking utensils on the upper glass cover. It comprises 2 hooks and 1 bar. It is intended to be used for hanging up cooking utensils (ladle, tongs, etc.). It must be attached to your appliance's upper cover before use. You can find detailed instructions in the installation instructions.
Pizza tray	HZ317000	Ideal for pizza, frozen products or large, round cakes. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Place the tray on the wire rack and refer to the specifications in the tables.
Wire insert	HZ324000	For roasting. Always place the wire rack in the universal pan. This ensures that dripping fat and meat juices are collected.
Grill tray	HZ325000	Use for grilling in place of the wire rack or as a splatter guard, so that the oven does not become very dirty. Only use the grill tray in the universal pan. Grilling on the grill tray: Use only on levels 1, 2 and 3. Grill tray as a splatter guard: Slide the universal pan with the grill tray under the wire rack.

Special accessories for	HZ number	Use
Baking stone	HZ327000	The baking stone is ideal if you want your home-made bread, bread rolls or pizza to have a crispy base. The baking stone must always be preheated to the recommended temperature.
Enamel baking tray	HZ331003	For cakes and biscuits. Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing the oven door.
Enamel baking tray with non-stick coating	HZ331011	Cakes and biscuits can be removed from the baking tray more easily. Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing the oven door.
Universal pan	HZ332003	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat and meat juices. Slide the universal pan into the oven with the sloping edge facing the oven door.
Universal pan with non-stick coating	HZ332011	Moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts can be removed more easily from the universal pan. Slide the universal pan into the oven with the sloping edge facing the oven door.
Lid for the professional pan	HZ333001	The lid turns the professional pan into a professional roaster.
Professional pan with wire insert	HZ333003	Particularly suitable for preparing large quantities.
Telescopic shelves		
3-level complete pull-out	HZ338352	The pull-out rails at levels 1, 2 and 3 allow you to pull the accessories out further without them tipping. The 3-level complete pull-out is not suitable for appliances that have a rotary spit.
3-level complete pull-out with stop function	HZ338357	The pull-out rails at levels 1, 2 and 3 allow you to pull accessories out fully without them tipping. The pull-out rails lock in position allowing accessories to be easily placed on top. The 3-level complete pull-out with stop function is not suitable for appliances that have a rotary spit.
Wire rack	HZ334000	For ovenware, cake tins, roasts, grilled items and frozen meals.
Glass roasting dish	HZ915001	The glass roasting dish is suitable for stews and bakes that are cooked in the oven. Particularly suitable for the automatic programmes and automatic roasting.

## After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales


service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless-steel surfaces	Product no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven and grill cleaning gel	Product no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure	Product no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.
Door lock	Product no. 612594	To prevent children from opening the oven door. The locks on different types of appliance door are screwed in differently. See the information sheet supplied with the door lock.


## Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating  at 240 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

Keep the kitchen ventilated the whole time the oven is on.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating .
2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

### Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

# Making settings on the hob

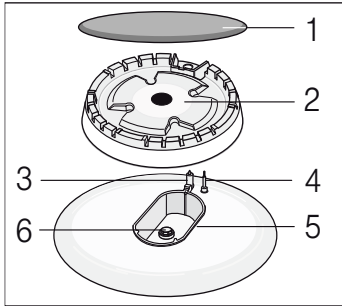
Your hob is equipped with four gas burners. The following information explains how to light the gas burners and set the size of flame.

## Advance cleaning of burner cup and cap

Clean the burner cap (1) and cup (2) with water and washing-up liquid. Dry the individual parts carefully.


Place the burner cup and cap back on the burner shell (5). Ensure that the igniter (3) and flame safety pin (4) are not damaged.

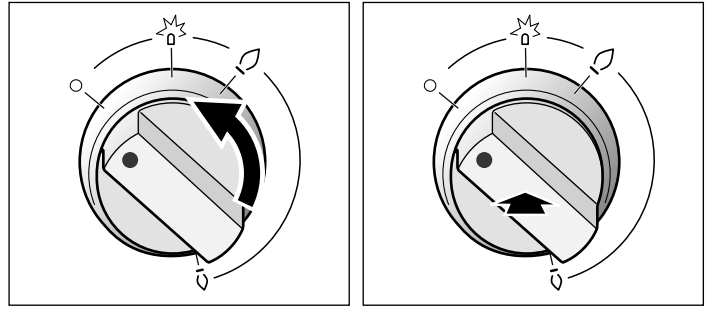
The nozzle (6) must be dry and clean. Always position the burner cap exactly over the burner cup.








## Igniting the gas burners

Always position the burner cap exactly over the burner cup. Openings on the burner cup are always unobstructed. All parts must be dry.

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Turn the knob for the desired burner anti-clockwise to the ignition position . Ignition begins.
3. Press and hold the burner knob for 1-3 seconds. The gas burner ignites.




The safety pilot is activated. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically interrupted by the safety pilot.

4. Set the desired flame size. Between setting  and setting , the flame is not stable. Therefore, always choose a setting between  and .
5. If the flame goes out again, repeat the process from step 2.
6. To end the cooking process: Turn the burner knob  clockwise to the Off position.

The ignition device should not be actuated for more than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait for at least one minute. Then repeat the ignition process.

### Caution!

If after switching the oven off you turn the burner knob while the oven is still hot, gas will escape. +If you do not turn the knob to the ignition position , the gas supply will be interrupted after 60 seconds.

### The gas burner does not ignite

If there is a power cut or if the ignition plugs are damp, you can light the gas burners with a gas lighter or a match.

## Table – Cooking

Select the right pan size for each hotplate. The diameter of the pot or pan base should be the same as that of the hotplate.

Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. You yourself can best judge the optimal cooking time.

Use as little water as possible when cooking, so that the food retains its vitamins and minerals. Select short cooking times so that the vegetables remain firm and full of nutrients.

Example	Food	Hotplate	Heat setting
<b>Melting</b>	Chocolate, butter, margarine	Economy burner	Small flame
<b>Warming</b>	Stock, tinned vegetables	Standard burner Electric hotplate**	Small flame 1-2
<b>Heating and keeping warm</b>	Soups	Economy burner Electric hotplate**	Small flame 1-2
<b>Steaming*</b>	Fish	Standard burner Electric hotplate**	Between large and small flame 3-4
<b>Braising*</b>	Potatoes and other vegetables, meat	Standard burner Electric hotplate**	Between large and small flame 3-4
<b>Boiling*</b>	Rice, vegetables, meat dishes (with sauces)	Standard burner Electric hotplate**	High flame 5-6
<b>Roasting</b>	Pancakes, potatoes, schnitzel, fish fingers	High-output burner** Wok burner**	Between large and small flame

\* If you are using a pan with a lid, turn the flame down as soon as it reaches boiling point.

\*\* Optional. Available for some appliances, depending on the appliance model (for frying on the wok burner, we recommend that you use a wok)

# Suitable pans

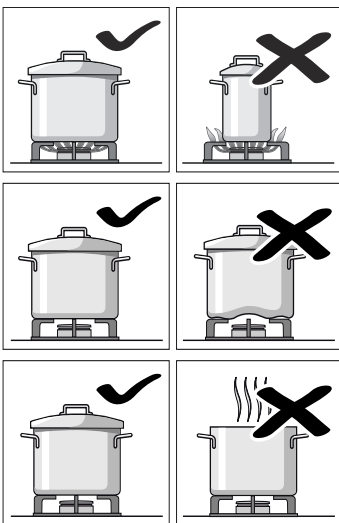
Burner/electric hot-plate	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Electric hotplate*	14.5 cm	14.5 cm
Wok burner** 3.6 kW	24 cm	28 cm
High output burner 3kW	24 cm	28 cm
Standard burner 1.7 kW	18 cm	24 cm
Economy burner 1 kW	12 cm	18 cm

\* Option (for models with an electric hotplate)

\*\* Option (for models with a wok burner)

## Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



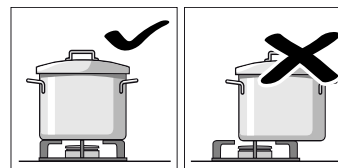
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.

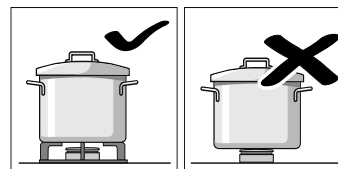
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.

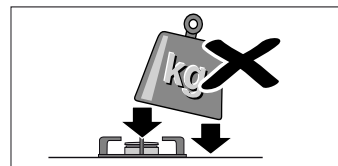


Always place the ovenware centrally over the burner. Otherwise, there is a risk that it may tip over.



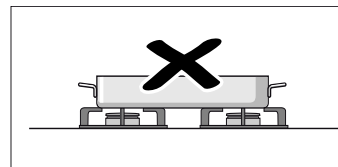
Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully.

Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.



Never use two burners or heat sources to heat one single pan.

Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power.

# Setting the oven

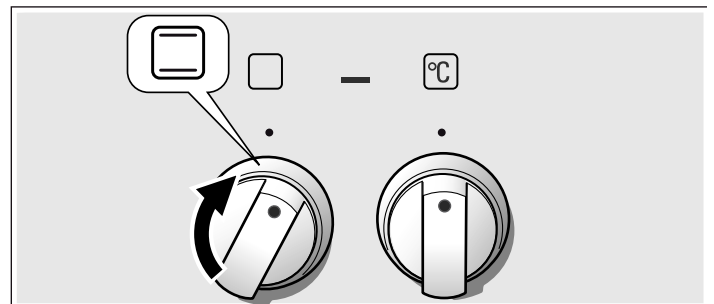
There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting.

**Note:** We recommend preheating the oven before inserting the food in order to avoid condensation on the oven glass.

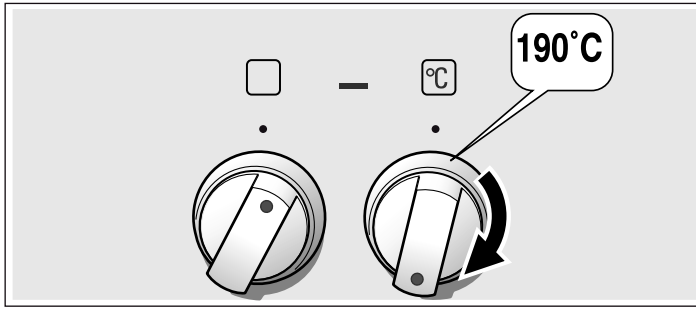
## Type of heating and temperature

Example in the picture: Top/bottom heating at 190 °C .

1. Use the function selector to set the type of heating.



- Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.



The oven heats up.

### Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

### Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

## Rapid heating

With rapid heating, your oven reaches the temperature selected particularly quickly.

Use rapid heating when temperatures above 100 °C are selected.

To ensure an even cooking result, do not place your dish in the cooking compartment until rapid heating is complete.

- Set the function selector to

- Use the temperature selector to set the temperature.

The oven will start heating after a few seconds. The indicator light above the temperature selector lights up.

### The rapid heating process is complete

The indicator light above the temperature selector goes out. Place your dish in the oven and select the desired type of heating.

### Cancelling rapid heating

Turn the function selector to the off position. The oven switches off.

## Care and cleaning

With attentive care and cleaning, your hob and oven will retain its looks and remain in good working order for a long time. We will explain here how you should care for and clean them correctly.

### Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

### Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

#### When cleaning the hob do not use

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- scouring pads,
- abrasive cleaning agents such as oven cleaner or stain remover,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

#### When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

Zone	Cleaning agent
Stainless steel surfaces* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. On stainless steel surfaces, always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Remove patches and splashes of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such patches and splashes.  Special care products suitable for hot stainless steel surfaces are available from our after-sales service and from specialist retailers. Apply a thin layer of care product with a soft cloth.
Enamel, painted, plastic and screen-printed surfaces* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers for cleaning.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers for cleaning.
Upper glass cover* (depending on appliance model)	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. You can remove the upper glass cover for cleaning. To find out how to do this, please refer to the section <i>Upper glass cover</i> .
Rotary knobs Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.
Hob surround	Hot soapy water: Do not clean with a glass scraper, lemon juice or vinegar.

\* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Zone	Cleaning agent
Gas hob and pan supports* (depending on appliance model)	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean off boiled-over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. <hr/> Cast iron pan supports*: Do not clean in the dishwasher.
Gas burners* (depending on appliance model)	Remove the burner head and cap and clean with hot soapy water. Do not clean in the dishwasher. The gas outlet openings must remain unobstructed at all times. Ignition plugs: Small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are dry. Dry all parts thoroughly. Ensure that they are refitted correctly. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not impair their performance.
Electric hotplate* (depending on appliance model)	Abrasive materials or sponges: Briefly heat up the hotplate afterwards, so that it dries. Hotplates can rust over time if they remain wet. Apply care product to finish. Clean off boiled-over liquids and spilt food immediately.
Hotplate ring* (depending on appliance model)	Remove yellow to blue iridescent discoloration from the hotplate ring with a steel care product. Do not use any abrasive materials that may scratch surfaces.
Ceramic hob* (depending on appliance model)	Care: Protective/care products for ceramics Cleaning: Cleaning agents suitable for ceramics. Follow the cleaning instructions on the packaging. <hr/> <b>⚠</b> Glass scraper for stubborn dirt: Remove the protective cover and clean using the blade only. Caution: The blade is very sharp. Risk of injury. Cover the blade again after cleaning. Replace damaged blades immediately.
Glass hob* (depending on appliance model)	Care: Protective/care products for glass Cleaning: Cleaning agents for glass. Follow the cleaning instructions on the packaging. <hr/> <b>⚠</b> Glass scraper for stubborn dirt: Remove the protective cover and clean using the blade only. Caution: The blade is very sharp. Risk of injury. Cover the blade again after cleaning. Replace damaged blades immediately.
Glass panel	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use the glass scraper.  The door can be removed to facilitate cleaning. To find out how to do this, please refer to the section <i>Removing and refitting the oven door</i> .

\* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Zone	Cleaning agent
Childproof lock* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.  If a childproof lock has been fitted to the oven door, it must be removed before cleaning.  If it is very dirty, the childproof lock will not work properly.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Cooking zone	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth.  For stubborn dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Only use when the cooking compartment is cold. <hr/> <b>⚠</b> Please use the self-cleaning function to clean self-cleaning surfaces. To find out how to do this, please refer to the section <i>Self-cleaning</i> . Caution! Never use oven cleaner on self-cleaning surfaces.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Shelf	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush.  You can remove the shelves for cleaning. To find out how to do this, please refer to the section <i>Removing and refitting shelves</i> .
Telescoping extension rails* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush.  Do not remove the lubricant from the extension rails. It is best to clean them when they are pushed in. Do not soak, clean in the dishwasher, or clean in the oven as part of the self-cleaning programme. This may damage the shelves and they may no longer work properly as a result.

\* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)



Zone	Cleaning agent
Accessories	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.
	Aluminium baking tray*: (depending on appliance model)  Dry with a soft cloth. Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To prevent scratches, never touch the metal surfaces with a knife or a similar sharp object. Harsh cleaning products, scratchy sponges and rough cleaning cloths are not suitable. Otherwise, you may scratch the surface.
	Rotary spit* (depending on appliance model)  Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.
	Meat thermometer* (depending on appliance model)  Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.
Plinth drawer* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.

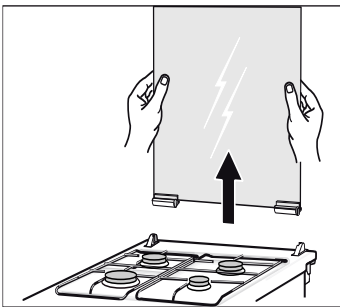
\* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

## Upper glass cover

Before opening the top cover, remove any spills with a cloth.

Use glass cleaner if possible.

For cleaning, remove the top cover. To do this, hold the cover securely on both sides with both hands and pull it upwards.



If the cover hinges become loose, note the letters marked on them. The hinge with the letter R must be fitted on the right, and the hinge with the letter L must be fitted on the left.

After cleaning, re-assemble the top cover following the same procedure in reverse order.

Only close the top cover once the burners have cooled down.

## Before cleaning

Remove accessories and cookware from the cooking compartment.

### Cleaning the cooking compartment floor, ceiling and side walls


Use a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution.

If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Only use when the cooking compartment is cold. Never treat the self-cleaning surfaces with a scouring pad or oven cleaner.

### Cleaning the self-cleaning surfaces in the cooking compartment

The back wall in the cooking compartment is coated with a highly porous ceramic layer. This coating absorbs and disintegrates splashes from baking and roasting while the oven is in operation. The higher the temperature and the longer the oven is in operation, the better the result will be.

If splashes are still visible even after repeated use, proceed as follows:

1. Clean the floor, ceiling and side panels of the cooking compartment thoroughly.
2. Set  3D hot air.
3. With the door closed, heat up the empty oven for approximately 2 hours at maximum temperature.

The ceramic coating is regenerated. When the cooking compartment has cooled down, remove the brown or white residue with water and a soft sponge.

Light discolouration of the coating does not affect automatic self-cleaning.

### Caution!

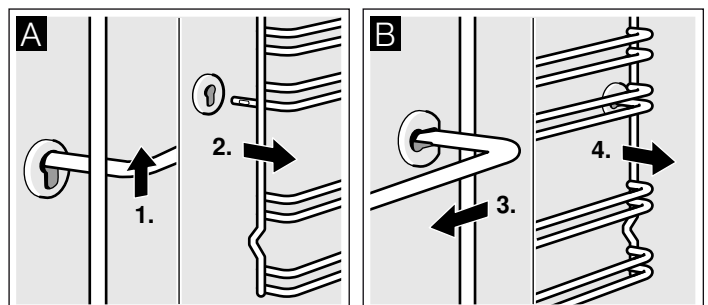
- Never use abrasive cleaning agents. You will scratch or destroy the highly porous coating.
- Never treat the ceramic coating with oven cleaner. If oven cleaner accidentally gets onto it, remove it immediately with a sponge and plenty of water.

## Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

### Detaching the rails

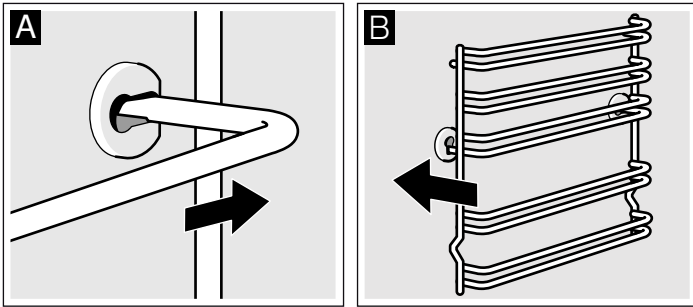
1. Lift up the front of the rail
2. and unhook it (figure A).
3. Then pull the whole rail forward
4. and remove it (Fig. B).



Clean the rails with cleaning agent and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

## Refitting the rails

1. First insert the rail into the rear socket, press it to the back slightly (figure A),
2. and then hook it into the front socket (figure B).

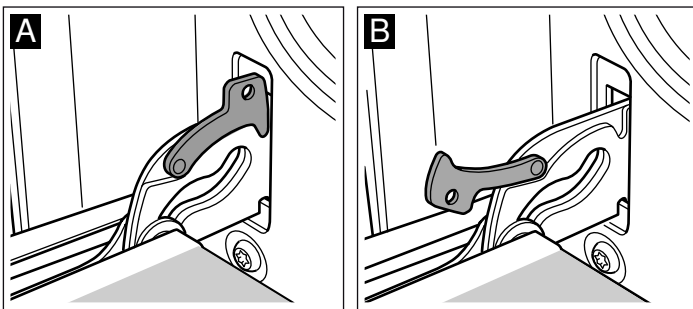


The rails fit both the left and right sides. Ensure that, as shown in figure B, levels 1 and 2 are below and levels 3, 4 and 5 are above.

## Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (Fig. B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

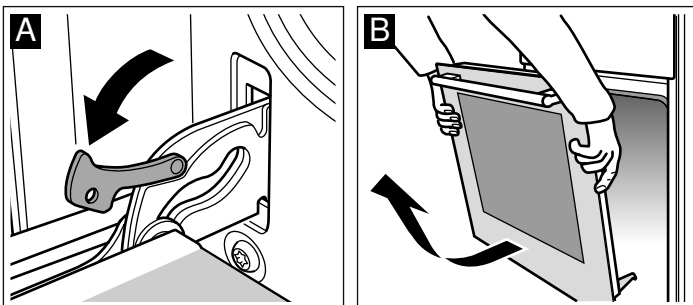


### ⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

## Detaching the door

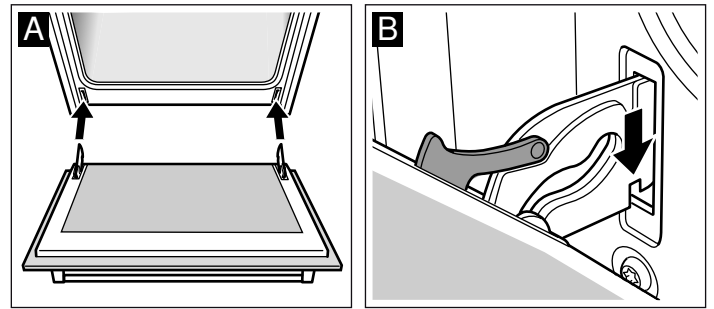
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



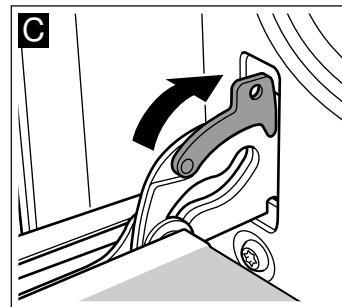
## Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



### ⚠ Risk of injury!

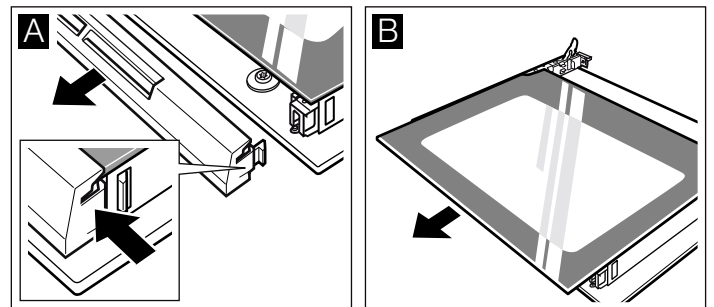
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

## Removing and installing the door panels

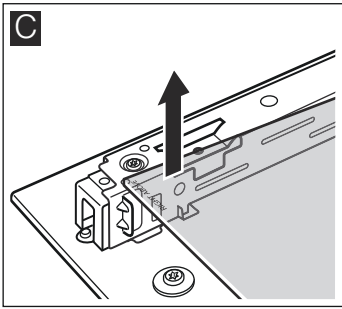
To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

### Removal

1. Detach the oven door and lay it on a cloth with the handle facing down.
2. Pull off the cover at the top of the oven door. Press in the tabs on the left and right using your fingers (fig. A).
3. Lift the top panel up and pull it out (fig. B).



4. Lift the panel up and pull it out (fig. C).



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

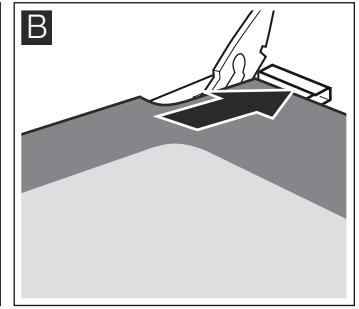
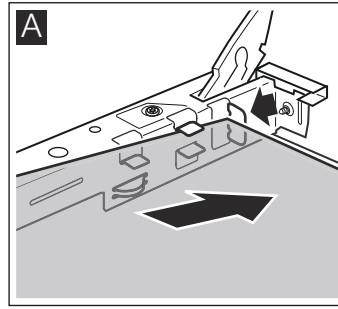
**⚠ Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

**Installation**

During installation, make sure that the lettering "top right" is upside down at the bottom left.

1. Insert the panel at an angle towards the back (fig. A).
2. Insert the top panel at an angle towards the back into the brackets. The smooth surface must face outwards. (fig. B).



3. Put the cover back in place and press on it.
4. Attach the oven door.

**Do not use the oven again until the panels have been correctly installed.**

## Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

**Malfunction table**

If your meal is not successful, please refer to section . *We have tested the recipe for you in our cooking studio.* Here, you will find useful cooking tips and tricks for cooking, baking and roasting.

**⚠ Risk of electric shock!**

Repairs that are not carried out properly are dangerous. Repairs must only be performed by one of our after-sales service technicians.

Malfunction	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box to see if the circuit breaker is defective.
	Power cut.	Check whether the kitchen light and other kitchen appliances are working.
Oven not hot.	Dust on the contacts.	Turn the control knobs several times to the left and right.
The burner does not ignite.	Power has failed or ignition plugs are damp.	Light the gas burner with a gas lighter or a match.

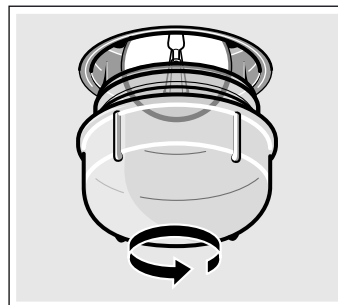
**Replacing the bulb in the oven ceiling light**

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 40 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

**⚠ Risk of electric shock!**

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

**Glass cover**

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

### E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.

### After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

#### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8999

Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting in the oven and when cooking on the hob, and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Saving energy with the gas hob

- Always use a saucepan which is the correct size for your food. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place a suitable lid on the saucepan.
- The gas flame must always be in contact with the base of the saucepan.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature are best suited for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

### Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.  
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.

- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.  
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

## Cakes and pastries

### Baking on one level

When baking cakes, the best results can be achieved using ☐ Top/bottom heating.

When baking with ☉ 3D hot air, use the following shelf heights for the accessory:

- Cakes in tins: level 2
- Cakes on trays: level 3

### Baking on two or more levels

Use ☉ 3D hot air.

Shelf heights for baking on 2 levels:

- Universal pan: level 3
- Baking tray: level 1

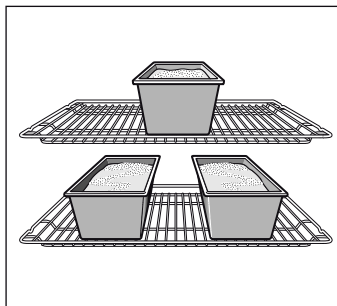
Shelf heights for baking on 3 levels:

- Baking tray: level 5
- Universal pan: level 3
- Baking tray: level 1

Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

The tables show numerous suggestions for your dishes.

If you are baking with 3 cake/loaf tins at the same time, place these on the wire racks as indicated in the picture.



### Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.

If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

### Tables

The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

Cakes in tins	Tin	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/loaf tin	2	☉	160-180	40-50
	3 loaf tins	3+1	☉	140-160	60-80
Sponge cake, delicate	Ring tin/loaf tin	2	☐	150-170	60-70
Flan base, sponge	Flan-base cake tin	2	☐	150-170	20-30
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin	2	☐	160-180	50-60
Sponge flan	Springform cake tin	2	☐	160-180	30-40
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1	☐	170-190	25-35
Fruit tart or cheesecake, pastry base*	Springform cake tin	1	☐	170-190	70-90
Swiss flan	Pizza tray	1	☐	220-240	35-45
Savoury cakes (e.g. quiche/onion tart)*	Springform cake tin	1	☐	180-200	50-60
Pizza, thin base with light topping (pre-heat)	Pizza tray	1	☐	250-270	10-15

\* Turn off the oven and allow cakes to cool for an additional 20 minutes with the oven door closed.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Baking tray	2	☐	170-190	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1	☉	150-170	35-45
Sponge mixture or yeast dough with moist topping, fruit	Universal pan	3	☐	160-180	40-50
	Universal pan + baking tray	3+1	☉	150-170	50-60
Swiss flan	Universal pan	2	☐	210-230	40-50
Swiss roll (preheat)	Baking tray	2	☐	190-210	15-20
Plaited loaf with 500 g flour	Baking tray	2	☐	160-180	30-40

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Stollen with 500 g flour	Baking tray	3	☐	160-180	60-70
Stollen with 1 kg flour	Baking tray	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan	2	☐	180-200	55-65
Burek	Universal pan	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Baking tray	2	☐	220-240	15-25
	Universal pan + baking tray	3+1	☑	180-200	35-45

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Baking tray	3	☑	140-160	15-25
	Universal pan + baking tray	3+1	☑	130-150	25-35
	2 baking trays + universal pan	5+3+1	☑	130-150	30-40
Viennese whirls (preheat)	Baking tray	3	☐	140-150	30-40
	Baking tray	3	☑	140-150	30-40
	Universal pan + baking tray	3+1	☑	140-150	30-45
	2 baking trays + universal pan	5+3+1	☑	130-140	35-50
Macaroons	Baking tray	2	☐	110-130	30-40
	Universal pan + baking tray	3+1	☑	100-120	35-45
	2 baking trays + universal pan	5+3+1	☑	100-120	40-50
Meringue	Baking tray	3	☑	80-100	130-150
Choux pastry	Baking tray	2	☐	200-220	30-40
Puff pastry	Baking tray	3	☑	180-200	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1	☑	180-200	25-35
	2 baking trays + universal pan	5+3+1	☑	160-180	35-45
Leavened cake	Baking tray	3	☐	180-200	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1	☑	170-190	25-35

### Bread and rolls

When baking bread, preheat the oven, unless instructions state otherwise.

Never pour water into the hot oven.

When baking on 2 levels, always insert the universal pan above the baking tray.

Bread and rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Yeast bread with 1.2 kg flour	Universal pan	2	☐	270	8
				200	35-45
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Universal pan	2	☐	270	8
				200	40-50
Bread rolls (do not preheat)	Baking tray	3	☐	210-230	20-30
Rolls made with sweet yeast dough	Baking tray	3	☐	170-190	15-20
	Universal pan + baking tray	3+1	☑	160-180	20-30



### Baking tips

You wish to bake according to your own recipe. Use similar items in the baking tables as a guide.

How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.

The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.

The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.

The cake goes too dark on top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using  Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray.	Always use  3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

## Meat, poultry, fish

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well cooked. Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = open

Ovenware with a lid = closed

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

### Grilling

When grilling, preheat the oven for approx. 3 minutes, before placing the food into the cooking compartment.

Always grill with the oven door closed.

As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

Turn the food you are grilling after ⅔ of the time.

Do not add salt to steaks until they have been grilled.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack.

The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.

The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

### Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
<b>Beef</b>						
Pot-roasted beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Fillet of beef, medium	1.0 kg	Uncovered	2		210-230	70
	1.5 kg		2		200-220	80
Sirloin, medium	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm thick		Wire rack	5		3	15
<b>Veal</b>						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	2		190-210	100
	2.0 kg		2		170-190	120
<b>Pork</b>						
Joint without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	140
	2.0 kg		1		180-200	160
Joint with rind (e.g. shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	120
	1.5 kg		1		190-210	150
	2.0 kg		1		180-200	180
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	2		210-230	70
<b>Lamb</b>						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		150-170	120
<b>Minced meat</b>						
Meat loaf	Made from 500 g meat	Uncovered	1		170-190	70
<b>Sausages</b>						
Sausages		Wire rack	4		3	15

### Poultry

The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).

Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after  $\frac{2}{3}$  of the specified time.

Turn roasts, such as rolled turkey joint or turkey breast, halfway through the cooking time. Turn poultry portions after  $\frac{2}{3}$  of the time.

For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Chicken, whole	1.2 kg	Wire rack	2		200-220	60-70
Poulard, whole	1.6 kg	Wire rack	2		190-210	80-90
Chicken, halved	500 g each	Wire rack	2		200-220	40-50
Chicken portions	300 g each	Wire rack	3		200-220	30-40
Duck, whole	2.0 kg	Wire rack	2		170-190	90-100
Goose, whole	3.5-4.0 kg	Wire rack	2		160-170	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Turkey thigh	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	90-100







## Fish

Turn the pieces of fish after  $\frac{2}{3}$  of the time.

Whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing

upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the belly of the fish will make it more stable.

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, thereby keeping the oven cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each (approx.)	Wire rack	2		3	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	45-50
	1.5 kg	Wire rack	2		170-190	50-60
Fish steak, 3 cm thick		Wire rack	3		2	20-25

## Tips for roasting and grilling







The table does not contain information for the weight of the joint.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf height and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
Steam rises from the roast when basted.	This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

## Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.



















Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
<b>Bakes</b>					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		180-200	40-50
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	30-40
<b>Gratin</b>					
Potato gratin, raw ingredients, max. 4 cm deep	1 ovenproof dish	2		160-180	60-80
	2 ovenproof dishes	1+3		150-170	65-85
<b>Toast</b>					
Toast with topping, 4 slices	Wire rack	4		160-170	10-15
Toast with topping, 12 slices	Wire rack	4		160-170	15-20

## Preprepared products


Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.

The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
<b>Pizza, frozen</b>					
Pizza with thin base	Universal pan	2		190-210	15-20
	Universal pan + rack	3+1		180-200	20-30
Pizza with deep-pan base	Universal pan	2		170-190	20-30
	Universal pan + rack	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Universal pan	3		170-190	20-30
Mini pizza	Universal pan	3		180-200	10-20
Pizza, chilled, preheat	Universal pan	1		180-200	10-15
<b>Potato products, frozen</b>					
Chips	Universal pan	3		190-210	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Universal pan	3		190-210	20-25
Rösti, stuffed potato pockets	Universal pan	3		190-210	15-25
<b>Baked items, frozen</b>					
Bread rolls, baguette	Universal pan	3		190-210	10-20
Pretzels (dough)	Universal pan	3		200-220	10-20
<b>Baked items, prebaked</b>					
Part-cooked rolls or part-cooked baguette	Universal pan	3		190-210	10-20
	Universal pan + rack	3+1		160-180	20-25
<b>Processed portions, frozen</b>					
Fish fingers	Universal pan	2		200-220	10-15
Chicken goujons, nuggets	Universal pan	3		190-210	10-20
<b>Strudel, frozen</b>					
Strudel	Universal pan	3		190-210	30-40

## Special dishes

At low temperatures,  3D hot air is equally useful for producing creamy yoghurt as it is for proving light yeast dough.

First, remove accessories, hook-in racks or telescopic shelves from the cooking compartment.

### Preparing yoghurt



1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (at refrigerator temperature).
3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.

4. Preheat the cooking compartment as indicated.

5. Place the cups or jars on the cooking compartment floor and incubate as indicated.

### Proving dough

1. Prepare the dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover.
2. Preheat the cooking compartment as indicated.
3. Switch off the oven and place the dough in the cooking compartment and leave it to prove.

Dish	Ovenware		Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Cups or screw-top jars	on the cooking compartment floor		50 °C Preheat	5 mins
				50 °C	8 hrs
Proving dough	Heat-resistant dish	on the cooking compartment floor		50 °C Preheat	5-10 mins
				Switch off the appliance and place the yeast dough in the cooking compartment	20-30 mins

## Defrost

Take frozen food out of its packaging and place in a suitable dish on the wire rack.


Please observe the instructions on the packaging.

The defrosting time will depend on the type and quantity of the food.


Place poultry on a plate with the breast side facing down.

## Frozen food

e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items

Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
Wire rack	2		The temperature selector remains switched off

## Drying

With  3D hot air, you can dry foods brilliantly.





Use unblemished fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off the excess water, then dry them.

Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times.

Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

Fruit and herbs	Accessories	Level	Type of heating	Temperature	Cooking time
600 g apple rings	Universal pan + rack	3+1		80 °C	5 hrs (approx.)
800 g pear slices	Universal pan + rack	3+1		80 °C	8 hrs (approx.)
1.5 kg damsons or plums	Universal pan + rack	3+1		80 °C	8-10 hrs (approx.)
200 g herbs, washed	Universal pan + rack	3+1		80 °C	1½ hrs (approx.)

## Preserving

For preserving, the jars and rubber seals must be clean and intact. If possible, use jars of the same size. The information in the table is for round, one-litre jars.

### Caution!

Do not use jars that are larger or taller than this. The lids could crack.

Only use fruit and vegetables in good condition. Wash them thoroughly.

The times given in the tables are a guide only. The time will depend on the room temperature, number of jars, and the quantity and temperature of the contents. Before you switch off the appliance or change the cooking mode, check whether the contents of the jars are bubbling as they should.

### Preparation

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.
3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.

#### Fruit in one-litre jars

Fruit in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Apples, redcurrants, strawberries	Switch off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	Switch off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	Switch off	approx. 35 minutes

#### Vegetables

As soon as bubbles begin to form in the jars, set the temperature back to between 120 and 140 °C. Depending on

4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

### Making settings

1. Insert the universal pan at level 2. Arrange the jars on it so that they do not touch each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Set  Bottom heating.
5. Set the temperature to between 170 and 180 °C.

### Preserving

#### Fruit

After approx. 40 to 50 minutes, small bubbles begin to form at short intervals. Switch off the oven.

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

the type of vegetable, heat for approx. 35 to 70 minutes. Switch off the oven after this time and use the residual heat.

#### Vegetables with cold cooking water in one-litre jars

Vegetables with cold cooking water in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Gherkins	-	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussels sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

### Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

### Caution!

Do not place the hot jars on a cold or wet surface. They could suddenly burst.

## Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Keep cooking times to a minimum.</li><li>■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.</li><li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li></ul>
Baking	With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max. 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out

# Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

## Baking

Baking on 2 levels:

Always insert the universal pan above the baking tray.

Baking on 3 levels:

Insert the universal pan in the middle.

Piped biscuits:

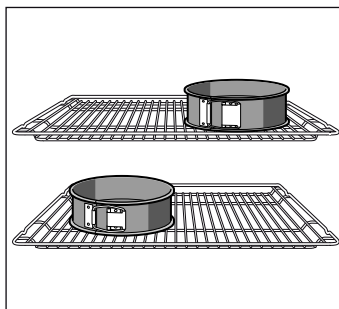
Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

Double crust apple pie on 1 level:

place dark springform cake tins next to each other diagonally on the same level.

Double crust apple pie on 2 levels:

Place dark springform cake tins next to each other (see illustration).



Cakes in tinplate springform cake tins:

Bake on 1 level with ☐ Top/bottom heating. Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.

**Note:** For baking, use the lower of the temperatures indicated first.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Whirls , preheat*	Baking tray	3	☐	140-150	30-40
	Baking tray	3	⊗	140-150	30-40
	Baking tray + universal pan	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 baking trays + universal pan	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Small cakes, preheat*	Baking tray	3	☐	150-170	20-35
	Baking tray	3	⊗	150-170	20-35
	Baking tray + universal pan	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 baking trays + universal pan	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Hot water sponge cake, preheat*	Springform cake tin on the wire rack	2	☐	160-170	30-40
	Springform cake tin on the wire rack	2	⊗	160-170	25-40
Apple pie	Wire rack + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 wire racks + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1+3	⊗	170-190	70-100

\* Do not use rapid heating to preheat the appliance.

## Grilling

If you are grilling food directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast Preheat for 10 minutes	Wire rack	5	☐	3	1/2-2
Beefburgers, x 12* do not preheat	Wire rack + universal pan	4+1	☐	3	25-30

\* turn over after 2/3 of the cooking time.

# Inhoudsopgave

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>31</b>	Tips voor het braden en grillen .....	53
<b>Oorzaken van schade .....</b>	<b>34</b>	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast .....	53
Schade aan de oven .....	34	Kant-en-klaar producten .....	54
Schade aan de schuiflade .....	34	Bijzondere gerechten .....	55
<b>Opstelling, gas- en elektrische aansluiting .....</b>	<b>35</b>	Ontdooien .....	55
Gasaansluiting .....	35	Drogen .....	55
Storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht .....	35	Inmaak .....	56
Apparaat aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven .....	35	<b>Acrylamide in levensmiddelen .....</b>	<b>56</b>
Elektrische aansluiting .....	35	<b>Testgerechten .....</b>	<b>57</b>
Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen .....	35	Bakken .....	57
Bevestiging aan de wand .....	35	Grillen .....	57
Plaatsen van het apparaat .....	36		
Maatregelen tijdens het transport .....	36		
<b>Uw nieuwe apparaat .....</b>	<b>36</b>		
Algemeen .....	36		
Kookplaat .....	37		
Bedieningspaneel .....	37		
De binnenruimte .....	38		
<b>De toebehoren .....</b>	<b>38</b>		
Toebehoren plaatsen .....	38		
Speciale accessoires .....	38		
Klantenservice-artikelen .....	40		
<b>Voor het eerste gebruik .....</b>	<b>40</b>		
De oven opwarmen .....	40		
Toebehoren reinigen .....	40		
<b>Kookplaat instellen .....</b>	<b>40</b>		
Reinigen van de branderkerk en het branderdekseel .....	40		
Gasbrander ontsteken .....	40		
Tabel - koken .....	41		
<b>Geschikte pannen .....</b>	<b>41</b>		
Waarschuwingen voor het gebruik .....	41		
<b>Oven instellen .....</b>	<b>42</b>		
Wijzen van verwarmen en temperatuur .....	42		
Snelvoorverwarming .....	42		
<b>Onderhoud en reiniging .....</b>	<b>43</b>		
Schoonmaakmiddelen .....	43		
Bovenste glasafdekking .....	45		
Voor de reiniging .....	45		
Inschuifrails verwijderen en bevestigen .....	45		
Ovendeur verwijderen en inbrengen .....	46		
Deurruiten verwijderen en inbrengen .....	46		
<b>Wat te doen bij storingen? .....</b>	<b>47</b>		
Storingstabel .....	47		
Ovenlamp aan het plafond vervangen .....	47		
Glazen afscherming .....	47		
<b>Servicedienst .....</b>	<b>48</b>		
E-nummer en FD-nummer .....	48		
<b>Energie- en milieutips .....</b>	<b>48</b>		
Energie besparen met de oven .....	48		
Energie besparen met de gas-kookplaat .....	48		
Milieuvriendelijk afvoeren .....	48		
<b>Voor u in onze kookstudio uitgetest .....</b>	<b>48</b>		
Gebak .....	48		
Tips voor het bakken .....	50		
Vlees, gevogelte, vis .....	51		

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

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

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

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

### **Apparaatcategorie:** Categorie 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Risico van brand!**

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

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

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

### **Risico van verbranding!**

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd

met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

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

### **Kans op verbranding!**

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



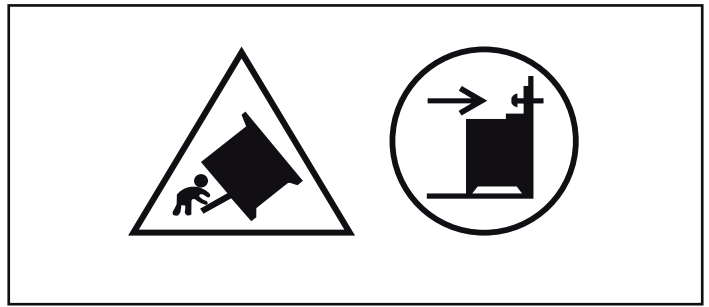
## Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- **Opgelet:** De glasafdekking kan door de hitte barsten. Voor het sluiten van de afdekking moeten alle branders uitgeschakeld zijn. Wacht tot de oven afgekoeld is voordat u de afdekking sluit.



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

## Kantelgevaar!



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

## Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

## Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.

- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

### Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de

apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het toestel laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

-  De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## Oorzaken van schade

### Kookplaat

#### Attentie!

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

### Schade aan de oven

#### Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.

- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

### Schade aan de schuiflade

#### Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in de schuiflade. Deze kan beschadigd raken.

# Opstelling, gas- en elektrische aansluiting

## Gasaansluiting

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

### Voor de door de importeur erkende installateur of servicedienst

#### Attentie!

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

## Storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht

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

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

## Apparaat aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven

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

## Elektrische aansluiting

#### Attentie!

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

### Voor de servicedienst

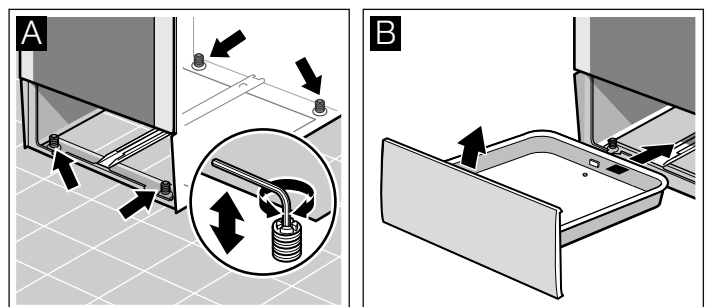
#### Attentie!

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

## Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Zet het fornuis direct op de vloer.

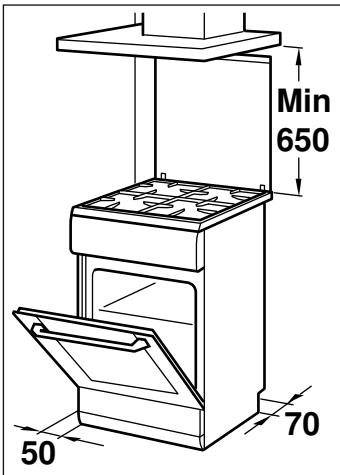
1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen. Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.
2. De stelvoeten zo nodig met een zeskantsleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat (Afbeelding A).
3. Ovenlade weer inschuiven (Afbeelding B).



## Bevestiging aan de wand

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

## Plaatsen van het apparaat



- Het apparaat moet volgens de opgegeven maten worden geplaatst en direct op het vloeroppervlak van uw keuken. Het apparaat mag niet boven op wat voor object dan ook worden geplaatst.
- Voor de afstand tussen de bovenkant van het fornuis en de onderzijde van de afzuigkap moet u zich houden aan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap.

- Let erop dat het apparaat na de plaatsing niet meer wordt verschoven. De afstand tussen de extra krachtige brander of wokbrander met aangrenzende keukenmeubels resp. de muur moet minstens 50 mm bedragen.

## Maatregelen tijdens het transport

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

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

## Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

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

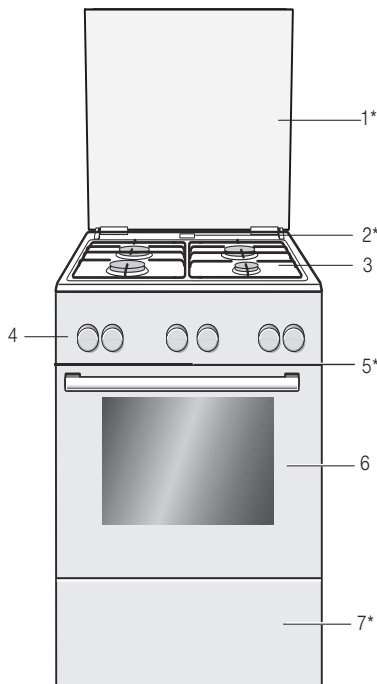
Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

## Uw nieuwe apparaat

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

### Algemeen

De uitvoering hangt van het type apparaat af.



#### Toelichting

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

#### Attentie!

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

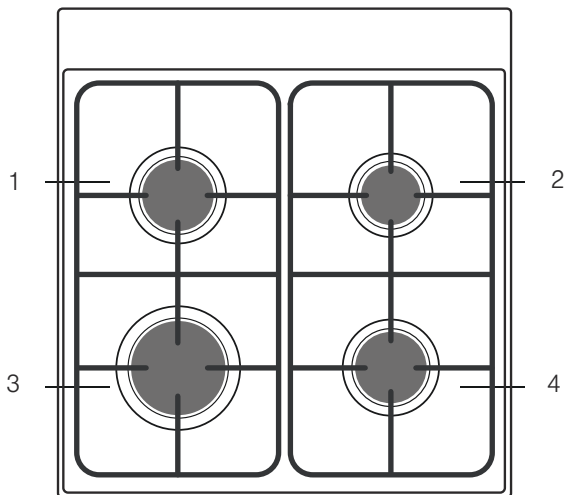
- |    |                    |
|----|--------------------|
| 3  | Kookplaat**        |
| 4  | Bedieningspaneel** |
| 5* | Koelventilator     |
| 6  | Ovendeur**         |
| 7* | Ovenlade**         |

\* Optioneel (Beschikbaar bij enkele apparaten)

\*\* Afhankelijk van het apparaattypen zijn detailafwijkingen mogelijk.

## Kookplaat

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



## Bedieningspaneel

Al naargelang apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.

### Funcțiekeuzeknop

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

U kunt de funcțiekeuzeknoppen 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 narooستن. 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.

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

## Toelichting

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

Stand	Gebruik
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 kunt u de temperatuur en de grillstand instellen.

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

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

### Kookzoneknoppen

Met de vier kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

Stand	Funcție/Gaskookzones
● Nulstand	De kookzone is uitgeschakeld.
Ontstekingsstand	Ontstekingsstand
Instelbereik	Grote vlam = hoogste stand Spaarvlam = laagste stand

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

## De binnenruimte

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

### Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

### Koelventilator

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

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

### Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

## De toebehoren


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

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



### Rooster

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

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

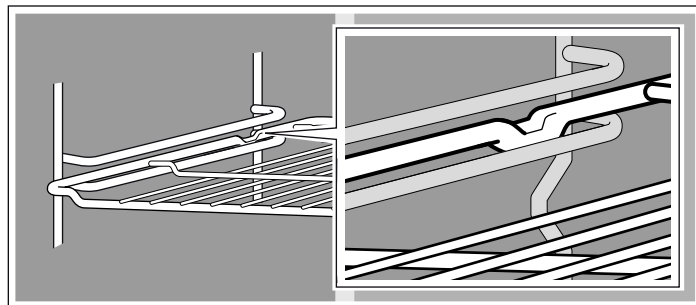


### Emailen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.

Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.



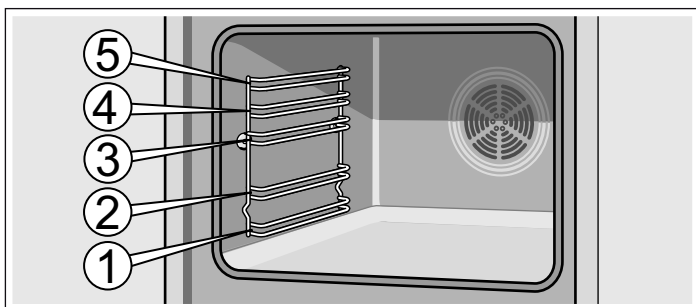
**Aanwijzing:** Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

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

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

## Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de toebehoren de deurruit niet raken.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden genomen.

## Speciale accessoires

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

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

Speciale accessoires voor	HZ-nummer	Gebruik
Praktische opslag van keukenbenodigdheden (flexStore)	HZ25E900	Praktische opslag van keukenbenodigdheden bij de bovenste glazen afdekplaat. Bestaat uit 4 ophangingen. Deze is bestemd voor het ophangen van keukengerei (opscheplepels, vleestangen, etc.). Hij moet voor gebruik worden aangebracht op de bovenste afdekplaat van uw apparaat. Gedetailleerde aanwijzingen hierover vindt u in het installatievoorschrift.

<b>Speciale accessoires voor</b>	<b>HZ-nummer</b>	<b>Gebruik</b>
Praktische opslag van keukenbenodigdheden (flexStore)	HZ25E901	Praktische opslag van keukenbenodigdheden bij de bovenste glazen afdekplaat. Bestaat uit 2 ophangingen en 1 stang. Deze is bestemd voor het ophangen van keukengerei (opscheplepels, vleestangen, etc.). Hij moet voor gebruik worden aangebracht op de bovenste afdekplaat van uw apparaat. Gedetailleerde aanwijzingen hierover vindt u in het installatievoorschrift.
Pizzaplaat	HZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Inzetrooster	HZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruiwend vet en vleessap worden opgevangen.
Grillplaat	HZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken voor de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.
Baksteen	HZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Emailen bakplaat	HZ331003	Voor gebak en koekjes. Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Emailen bakplaat met antiaanbaklaag	HZ331011	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HZ332003	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook onder het rooster worden geplaatst voor het opvangen van vet of vleessap. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met antiaanbaklaag	HZ332011	Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen gemakkelijker van de braadslede worden losgemaakt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Deksel voor de grote braadpan	HZ333001	Het deksel maakt van de grote braadpan een braadslede.
Braadpan met inzetrooster	HZ333003	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Telescooprails		
3-voudige volledige uitschuifvoorziening	HZ338352	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de accessoires verder naar buiten trekken, zonder dat ze kantelen. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met een draaispies.
3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie	HZ338357	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de accessoires helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze kantelen. De uitschuifrails klikken in, zodat de accessoires er gemakkelijk op kunnen worden gelegd. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met een draaispies.
Rooster	HZ334000	Voor kook-, braad- en bakgerei, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Glazen braadpan	HZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en oven-schotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.

## Klantenservice-artikelen


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

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


## Voor het eerste gebruik

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

### De oven opwarmen

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

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

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

### Toebehoren reinigen

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

## Kookplaat instellen

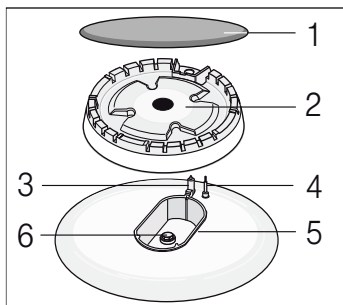
Uw kookplaat is voorzien van vier gasbranders. Hier kunt u nalezen hoe u de gasbranders aansteekt en de kookplaat instelt.

### Reinigen van de branderkegel en het branderdekseel

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

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


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



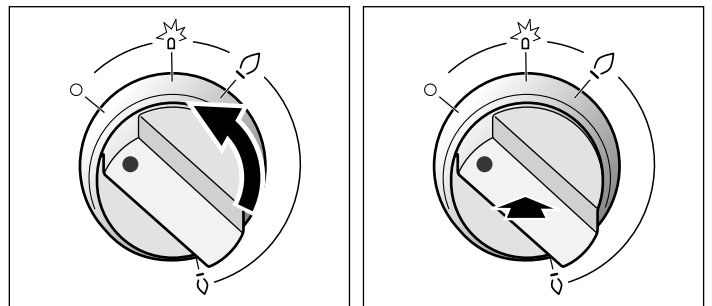
### Gasbrander ontsteken

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




1. Open de bovenste afdekking. Deze moet tijdens het gebruik van het fornuis altijd geopend zijn.

2. Draai de schakelaar van de gewenste brander naar links in de ontstekingsstand . Het ontsteken begint.

3. Druk de schakelaar helemaal in en houd deze 1-3 seconden ingedrukt. De gasbrander wordt ontstoken.



De ontstekingsbeveiliging wordt geactiveerd. Als de gasvlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch door de ontstekingsbeveiliging onderbroken.

4. Stel de gewenste vlamhoogte in. Tussen de instelling • Uit en de instelling  is de vlam niet stabiel. U moet daarom altijd een instelling tussen de hoogste  en de laagste vlam  kiezen.


5. Als de vlam weer uitgaat, herhaalt u de procedure vanaf stap 2.

6. Voor het uitschakelen van de gasbrander: Draai de gasbranderschakelaar • naar rechts in de stand Uit.

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



## ⚠ Let op!

Wanneer u kort na het uitschakelen van een nog warme gasbrander de schakelaar bedient, stroomt er gas uit. Wanneer u de schakelaar niet in de ontstekingsstand  zet, wordt de gastoevoer na 60 seconden onderbroken.

### De gasbrander ontsteekt niet.

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

## Tabel - koken

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

De kooktijden zijn afhankelijk van de soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk. De optimale bereidingstijd kunt u op basis van uw eigen ervaring bepalen.

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

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

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

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

## Geschikte pannen

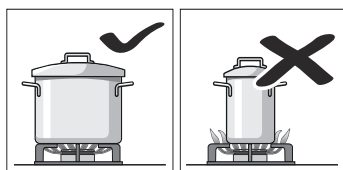
Brander/elektrische kookplaat	Minimale panningdiameter	Maximale panningdiameter
Elektrische kookplaat*	14,5 cm	14,5 cm
Wokbrander** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Extra krachtige brander 3 kW	24 cm	28 cm
Normale brander 1,7 kW	18 cm	24 cm
Spaarbrander 1 kW	12 cm	18 cm

\* Optie (voor modellen met elektrische kookplaat)

\*\* Optie (voor modellen met wokbrander)

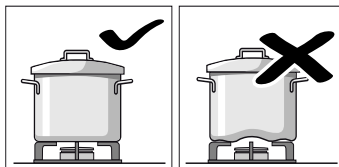
## Waarschuwingen voor het gebruik

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



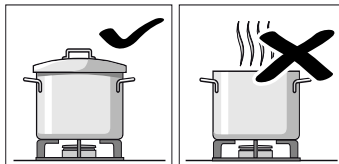
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

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

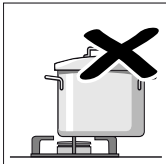
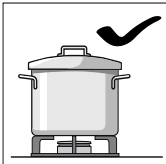


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.



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

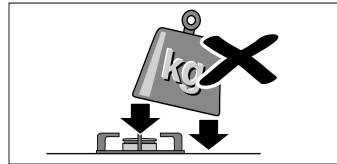


Plaats potten en pannen altijd midden boven de brander anders kunnen deze kantelen.



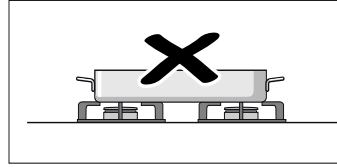
Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

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



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

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



Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan.

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

## Oven instellen

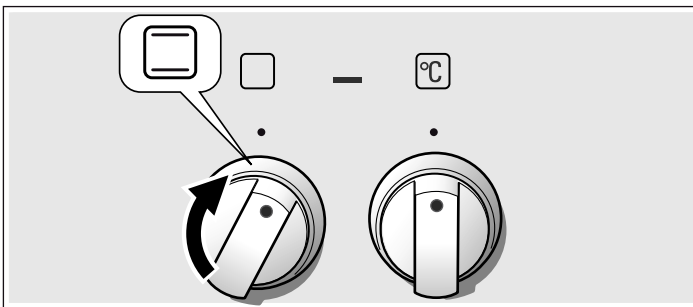
U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

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

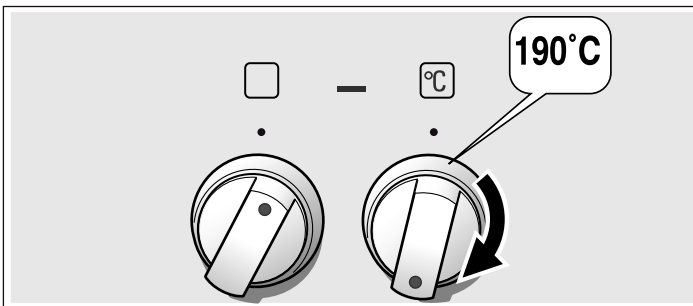
### Wijzen van verwarmen en temperatuur

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

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



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



De oven wordt opgewarmd.

### Oven uitschakelen.

Functiekiezeknop op de nulstand draaien.

### Instellingen veranderen

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

## 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 functiekiezeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.

Na enkele seconden begint de oven op te warmen. Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop gaat uit.

### Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop gaat uit. Plaats uw gerecht in de oven en stel de gewenste verwarmingsmethode in.

### Snelvoorverwarming afbreken

De functiekiezeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

# Onderhoud en reiniging

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

## Aanwijzingen

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

## Schoonmaakmiddelen

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

### Gebruik bij de reiniging van de kookplaat

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

### Gebruik bij de reiniging van de oven

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

Was nieuwe sponsen voor het eerste gebruik goed uit.

Zone	Schoonmaakmiddelen
Roestvrijstalen oppervlakken* (afhankelijk van het type apparaat)	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Veeg bij roestvrijstalen oppervlakken altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan.  Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken van roestvrij staal. Een beetje schoonmaakmiddel dun opbrengen met een zachte doek.
Geëmailleerde, gelakte, kunststof- en zeefdruk-oppervlakken* (afhankelijk van het type apparaat)	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

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

Zone	Schoonmaakmiddelen
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Bovenste glazen afscherming* (afhankelijk van het type apparaat)	Glasreiniger: Met een zachte doek schoonmaken. U kunt de bovenste glazen afscherming afnemen om hem schoon te maken. Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Bovenste glazen afscherming!</i>
Draaiknoppen Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Omlijsting van de kookplaat	Warm zeepsop: Niet schoonmaken met een schraper, citroen of azijn.
Gaskookplaat en pannenhouders* (afhankelijk van het type apparaat)	Warm zeepsop. Weinig water gebruiken, het mag niet door de branderonderdelen in het toestel komen. Overgelopen voedsel en etensresten direct verwijderen. U kunt de pannenhouders afnemen.  Pannenhouders van gietijzer*: Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Gasbranders* (afhankelijk van het type apparaat)	Branderkop en deksel verwijderen, schoonmaken met warm zeepsop. Niet in de vaatwasmachine reinigen. De gasuittatopeningen moeten altijd vrij zijn. Ontstekingskaarsen: kleine zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingskaarsen droog zijn. Alle onderdelen goed drogen. Let er bij het terugplaatsen op dat ze precies goed zitten. De branderdeksele zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking.
Elektrische kookzone* (afhankelijk van het type apparaat)	Schuurmiddelen of reinigingsponzen. De kookplaat hierna kort opwarmen, zodat hij droogt. Vochtige platen roesten in de loop van de tijd. Ten slotte een schoonmaakmiddel aanbrengen. Overgelopen voedsel en etensresten direct verwijderen.
Ring op de kookplaat* (afhankelijk van het type apparaat)	Geel- tot blauwkleurige plekken op de ring van de kookplaat met een schoonmaakmiddel voor staal verwijderen. Gebruik hiervoor geen krassende of schurende middelen.

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

Zone	Schoonmaakmiddelen
Kookplaat van glas-keramiek* (afhankelijk van het type apparaat)	<p>Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor glaskeramiek. Reiniging: schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen.</p> <p>⚠ 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.</p>
Glazen kookplaat* (afhankelijk van het type apparaat)	<p>Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glas Reiniging: schoonmaakmiddelen voor het glas. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen.</p> <p>⚠ 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.</p>
Deurruit	<p>Glasreiniger: Met een zachte doek schoonmaken. Gebruik geen schrapermesjes.</p> <p>De deur kan worden afgenomen om hem gemakkelijk schoon te maken. Houd u hierbij aan de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Ovendeur verwijderen en inbrengen!</i></p>
Kinderslot* (afhankelijk van het type apparaat)	<p>Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen.</p> <p>Indien een kinderslot op de oven deur is aangebracht, moet dit voor het reinigen worden verwijderd.</p> <p>Bij sterke verontreiniging functioneert het kinderslot niet goed meer.</p>
Afdichting Niet afnemen!	<p>Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.</p>
Kookzone	<p>Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen.</p> <p>Bij sterke verontreiniging een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde binnenruimte.</p> <p>⚠ Bij zelfreinigende oppervlakken de zelfreinigingsfunctie gebruiken. Neem hierbij de aanwijzingen van het hoofdstuk <i>Zelfreiniging</i> in acht! Attentie! Gebruik nooit schoonmaakmiddelen voor zelfreinigende oppervlakken.</p>
Glazen kapje op de ovenlamp	<p>Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen.</p>

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

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

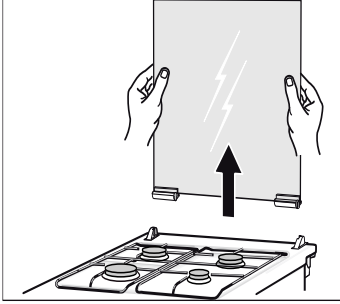
\* Optioneel (beschikbaar voor enkele apparaten, afhankelijk van het apparaattype.)

## Bovenste glasafdekking

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

Voor de reiniging kan het beste een glasreiniger worden gebruikt

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



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

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

Sluit de bovenste afdekking pas als de kookplaat is afgekoeld.

## Voor de reiniging

Neem de toebehoren en vormen uit de binnenruimte.

### 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.

### 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!

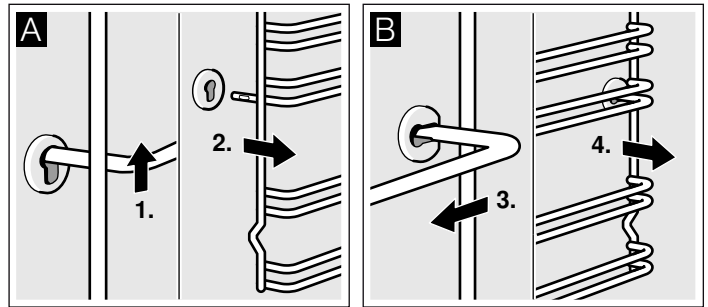
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- Behandel de keramiekbedekking nooit met ovenreiniger. Komt hier per ongeluk ovenreiniger op, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

## Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

### Inschuifrails verwijderen

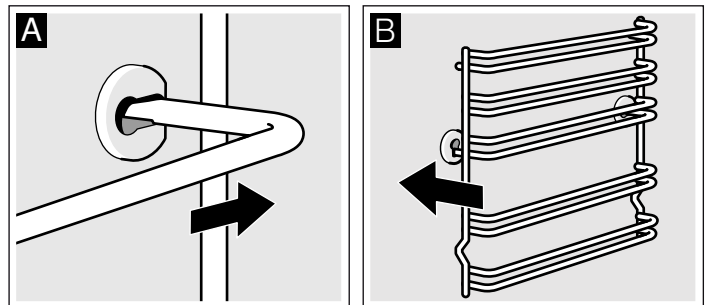
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



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

### Inhangroosters bevestigen

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

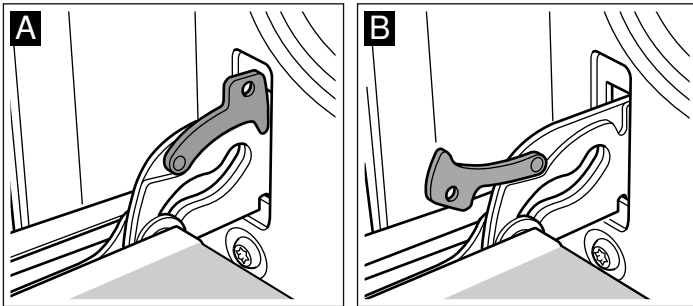


De inschuifrails passen links en rechts. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

## Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

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

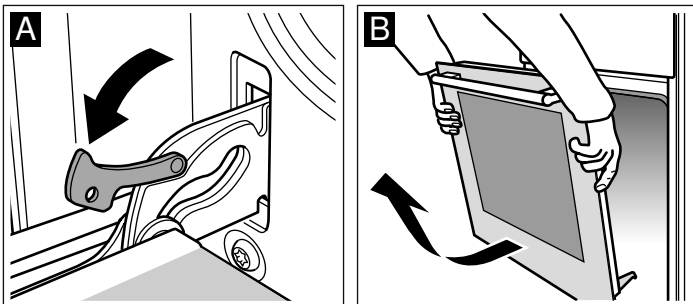


### ⚠ Risico van letsel!

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

### Deur verwijderen

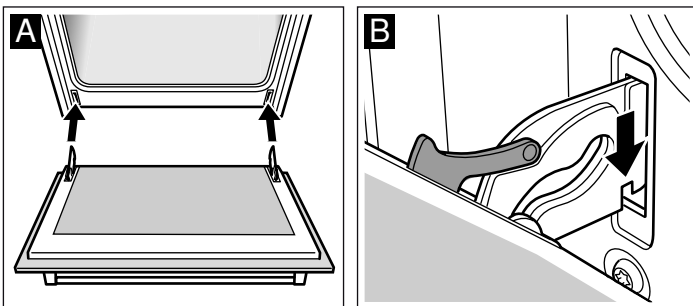
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



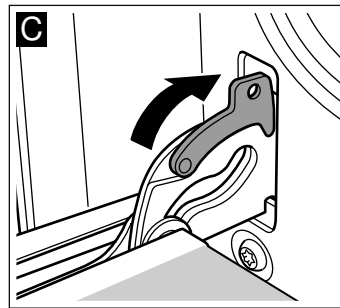
### Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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



### ⚠ Risico van letsel!

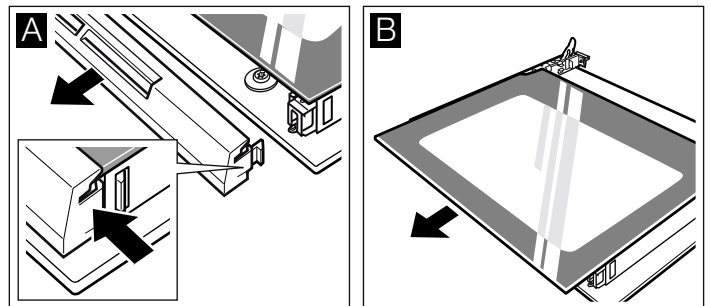
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

## Deurruiten verwijderen en inbrengen

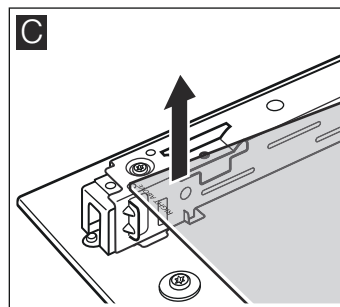
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

### Verwijderen

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



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



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

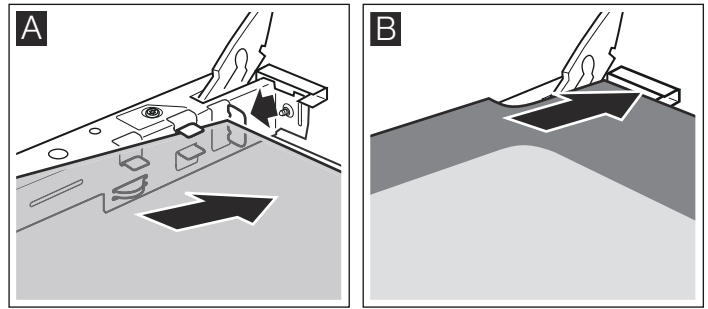
### ⚠ Risico van letsel!

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

## Inbrengen

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

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



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

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

## Wat te doen bij storingen?

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

### Storingstabel

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

#### **Gevaar voor elektrische schok!**

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

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

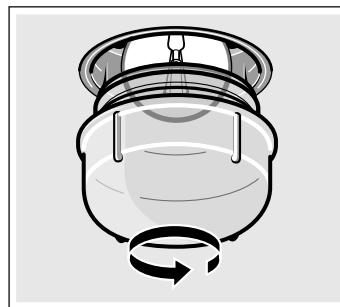
## Ovenlamp aan het plafond vervangen

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

#### **Kans op een elektrische schok!**

Zekering in de meterkast uitschakelen.

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



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

## Glazen afscherming

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

# Service dienst

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

## E-nummer en FD-nummer

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

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

## Service dienst

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

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

# Energie- en milieutips

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

## Energie besparen met de oven

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

## Energie besparen met de gas-kookplaat

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

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

# Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

## Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

## Gebak

### Bakken op één niveau


Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

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

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



## Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuihoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

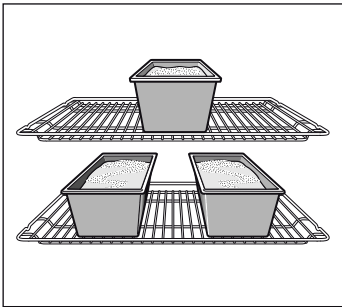
Inschuihoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- 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	Verwarmingsmethode	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 bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		250-270	10-15

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
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	Verwarmingsmethode	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	35-50
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	130-150
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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2		270	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2		270	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 baktabelen 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 gerezzen 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 klaar maakt, 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 ⅔ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

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

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

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees	Gestoofd rundvlees	gesloten	2		200-220	120
	1,0 kg		2		190-210	140
	1,5 kg		2		180-200	160
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dik		Rooster	5		3	15
<b>Kalfsvlees</b>						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Varkensvlees</b>						
Braadstuk zonder zwaard (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 zwaard (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
<b>Lamsvlees</b>						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		150-170	120
<b>Gehakt</b>						
Gehakt	van 500 g vlees	open	1		170-190	70
<b>Worstjes</b>						
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		160-170	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  $\frac{2}{3}$  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
<b>Ovenschotels</b>					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Pastaschotel	Ovenschaal	2		210-230	30-40
<b>Gratin</b>					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	65-85
<b>Toast</b>					
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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
<b>Pizza, diepvries</b>					
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
<b>Aardappelproducten, diepvries</b>					
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
<b>Brood en banket, diepvries</b>					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		190-210	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		200-220	10-20
<b>Brood en banket, voorgebakken</b>					
Afbakbroodjes of -stokbrood	Braadslede	3		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
<b>Groenteballetjes, diepvries</b>					
Vissticks	Braadslede	2		200-220	10-15
Kipsticks,-nuggets	Braadslede	3		190-210	10-20
<b>Strudel, diepvries</b>					
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 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
- Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
- Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.

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

#### Fruit in glazen potten van één liter

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

### Groente

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

#### Groente met koud vocht in glazen potten van één liter

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

### Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

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

4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

### Instellen

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

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

3. Ovendeur sluiten.

4. Onderwarmte  instellen.

5. Temperatuur op 170 tot 180 °C instellen

### Inmaak

#### Fruit

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

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

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

### 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:

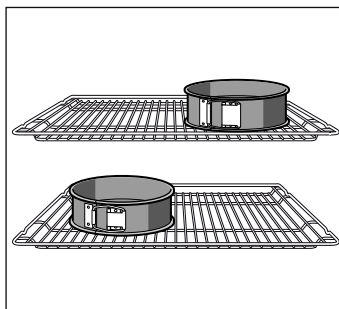
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

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.



**Aanwijzing:** Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	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 springvormen Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 roosters + 2 springvormen 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	Verwarmingsmethode	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





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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG



9001070659 03 181295