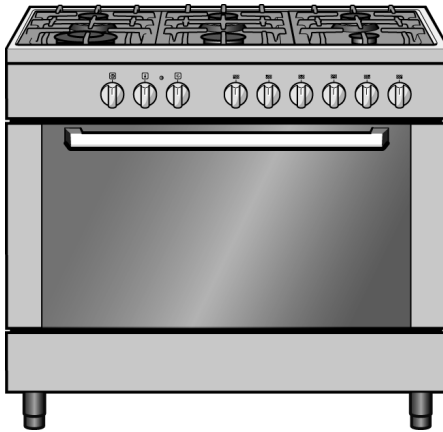


Gebruiksaanwijzing

---

Montage- en installatievoorschrift

---



**HSB734057N**



**BOSCH**

## Gebruiksaanwijzing

<b>Hierop moet u letten</b>	<b>3</b>
Veiligheidsvoorschriften	4
Materiële schade	6
<b>Uw nieuwe apparaat</b>	<b>7</b>
Het bedieningspaneel	7
De kookwekker	8
De kookplaat	9
<b>De oven</b>	<b>10</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>12</b>
Oven verwarmen	12
Branderdeksels en -kelken reinigen	13
Toebehoren reinigen	13
<b>Zo bedient u de kookplaat</b>	<b>14</b>
Gasbranders in- en uitschakelen	14
Wat te doen als...	14
<b>Zo bedient u de oven</b>	<b>15</b>
<b>Zo bedient u de kookwekker</b>	<b>16</b>
<b>Reinigen en onderhouden</b>	<b>16</b>
Het juiste reinigingsmiddel gebruiken	17
Ovendeuren inbrengen en verwijderen	18
Inhangroosters verwijderen en inbrengen	20
<b>Storingen en servicedienst</b>	<b>21</b>
Ovenlamp vervangen	22
Service dienst	23
<b>Tabellen en tips</b>	<b>24</b>
Tips voor het sparen van energie	24
Tips voor het gebruik van de kookplaat	24
Tips voor het gebruik van de oven	25
Bakken	26
Taart, cake en gebak	27
Soufflés, toast, pizza's	28
Tips voor het bakken	29
Braden	30
Vlees en vis	31
Tips voor het braden	32



---

## Hierop moet u letten

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed, samen met de verschillende toebehoren. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzingen en de toebehoren er dan bij.

### Transportschade

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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af.



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

### Aansluitingen

Laat een erkend vakman de elektrische aansluiting, de gasaansluiting en de omzetting naar een andere gassoort uitvoeren. Bij het apparaat is een installatievoorschrift gevoegd.

Wordt het apparaat verkeerd aangesloten, dan komt in geval van schade de aanspraak op garantie te vervallen. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade en storingen die ontstaan door aansluitings- en instelfouten.

---

## Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze daartoe lichamelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het apparaat veilig te bedienen.

### Hete oppervlakken

#### **Verbrandingsgevaar!**

Nooit de hete gas-kookzones, de binnenvlakken van de oven of de verwarmingselementen aanraken.

Houd kinderen altijd uit de buurt.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

#### **Brandgevaar!**

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat plaatsen of in de oven bewaren.

#### **Gevaar voor kortsluiting!**

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken of over de hete gas-kookzones trekken. De isolatie van de kabel kan smelten.

### Oververhitte olie en vet

#### **Brandgevaar!**

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam.

Nooit vet of olie verhitten zonder erbij te blijven.

Wanneer de olie vlam vat, deze nooit blussen met water. Leg er onmiddellijk een deksel of bord op.

Schakel de gasbranders uit. Laat het kook- en bakgerei op de gas-kookzone afkoelen.

**Onvoldoende ventilatie bij het koken op gaskookzones**

Nooit de gas-kookzones gebruiken in niet-geventileerde ruimtes. Bij gaskookzones komt extra warmte en vocht vrij. Bij een langere kooktijd de afzuigkap inschakelen of intensief ventileren.

**Brandgevaar!**

Nooit de afzuigkap inschakelen wanneer de kookzones niet met kook- of bakgerei zijn afgedekt. Vetresten in het filter van de afzuigkap kunnen in brand vliegen. Door de grote hitte kan de afzuigkap worden beschadigd.

**Reparaties**

**Gevaar voor elektrische schokken!**

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

**Gevaar voor elektrische schokken!**

Nooit zelf een beschadigde aansluitkabel vervangen. Aansluitkabels mogen alleen worden vervangen door technici die geïnstrueerd zijn door de servicedienst.

Als het apparaat defect is, schakelt u de zekering in de meterkast uit.

De gastoevoer afsluiten.

Neem contact op met de servicedienst.

**Storingen bij de gasinstallatie/gaslucht**

Wanneer u gas ruikt of storingen bij de gasinstallatie vaststelt, dient u

- onmiddellijk de gastoevoer of het ventiel van de gasklep te sluiten
- onmiddellijk open vuur en sigaretten uit te maken
- elektrische apparaten uit te schakelen, ook lampen
- ramen te openen en de ruimte goed te ventileren
- telefonisch contact op te nemen met de servicedienst of de gasleverancier.

**Veiligheidsventiel**

Wordt het gebruik van het fornuis langere tijd onderbroken, sluit dan het veiligheidsventiel van de gasleiding.

---

## **Materiële schade**

### **Schade aan de kookplaat**

Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kook- of bakgerei opstaat. Verwarm geen lege pannen. De bodems van de pannen raken dan beschadigd. Zorg ervoor dat de pannen niet leegkoken. Dit geldt vooral voor email- en aluminiumpannen. De bodem van de pan moet schoon en droog zijn.

Let bij speciaal kook- en bakgerei op de informatie van de fabrikant. Aluminiumfolie of vormen van kunststof smelten op de hete gas-kookzones.

Gebruik geen braadpannen die door twee branders verwarmd moeten worden. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. Het apparaat kan beschadigd worden.

### **Schade aan de oven**

Maak nooit gerechten klaar op de bodem van de oven. Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Plaats geen vormen op de bodem van de oven. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Giet nooit water in de hete oven. Het email raakt dan beschadigd.

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

### **Schade aan aangrenzende voorzijden van meubels**

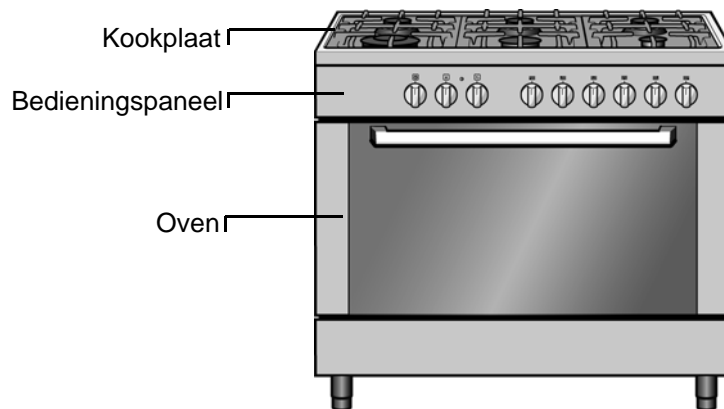
Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. Aangrenzende voorzijden van meubels raken op den duur beschadigd. Houd de dichting schoon.

---

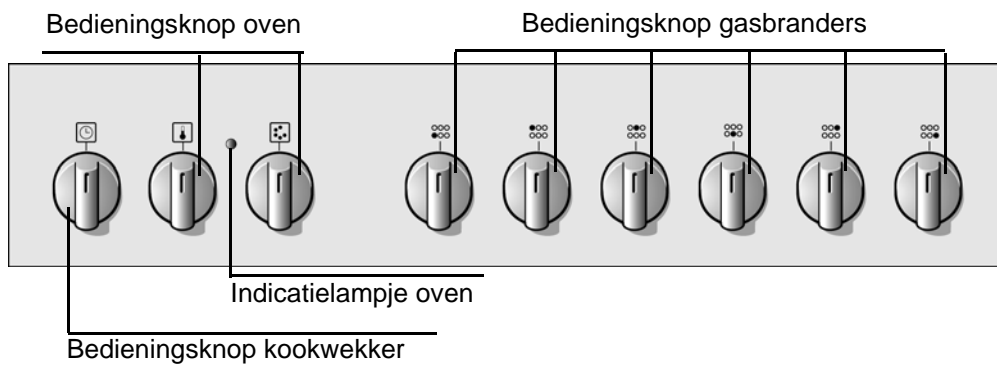
## Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. U krijgt informatie over het bedieningspaneel, de kookplaat, de oven, de verwarmingsmethoden en de toebehoren.



---

## Het bedieningspaneel

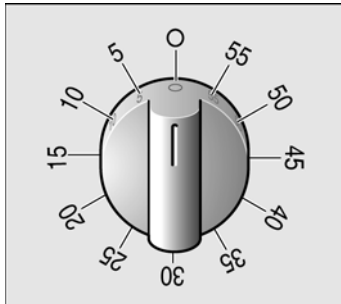




## De kookwekker

De kookwekker loopt achteruit en geeft na afloop van de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal.

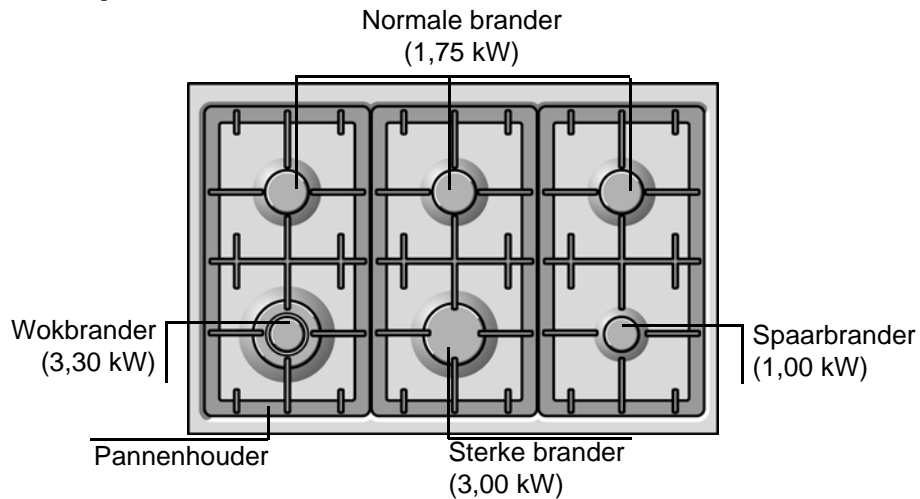
### Bedieningsknoppen



Met deze bedieningsknop stelt u de tijdsduur in.

Stand	Betekenis
0-59	Tijdsduur in minuten

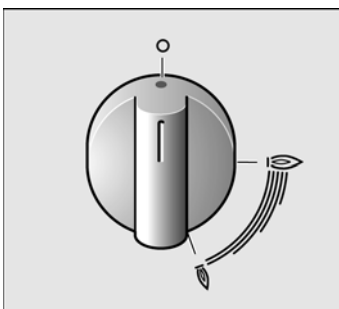
## De kookplaat





### Soorten gasbranders

Gasbrander	Diameter van de pan
Spaarbrander	8-16 cm
Normale brander	12-20 cm
Sterke brander	18-22 cm
Wokbrander	22-26 cm

### Bedieningsknop gasbrander



Met de bedieningsknoppen kunt u het verwarmingsvermogen van de gasbranders instellen. Aan het symbool boven de bedieningsknop kunt u zien bij welke gasbrander de knop hoort.

Stand	Betekenis
o	Uit
	Grote vlam, hoogste vermogen
	Spaarvlam, laagste vermogen

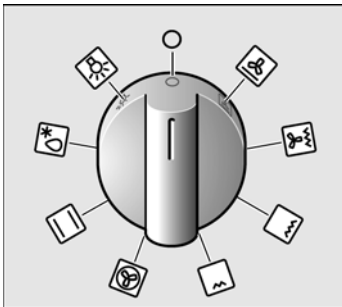
## Toebehoren



Toebehoren	Beschrijving
	<p><b>Wokring</b> Extra pannenhouder voor een wok; om op de wokbrander te leggen.</p>
	<p><b>Espresso-opzetstuk</b> Opzetstuk voor een espressokan; om op de spaarbrander te leggen.</p>

## De oven

### Functiekeuzeknop

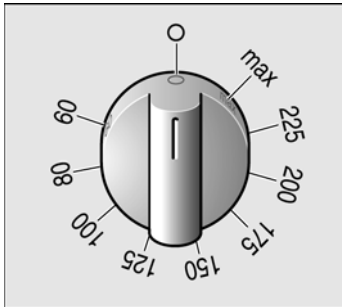


U kunt de oven bedienen met behulp van de twee bedieningsknoppen, een functiekeuzeknop en een temperatuurkeuzeknop.

Met deze bedieningsknop stelt u de functie van de oven in.

Stand	Betekenis
o	Uit
	Ovenverlichting
	Ontdooistand
	Boven-/onderwarmte
	Hete lucht
	Grill
	Grootvlakgrill
	Circulatiegrill
	Pizzastand

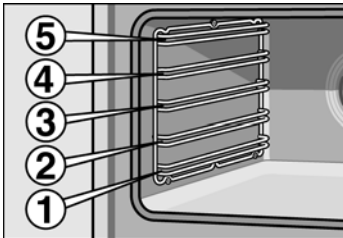
### Temperatuurkeuzeknop



Met deze bedieningsknop stelt u de temperatuur in.



Stand	Betekenis
60-250	Temperatuurbereik in °C

### Toebehoren



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

U kunt de toebehoren voor twee derde naar buiten trekken, zonder dat ze omkantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald. Toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst of in speciaalzaken.

Toebehoren	Beschrijving
	<b>Bak- en braadrooster (2x)</b> Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
	<b>Geëmailleerde bakplaat</b> Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.

---

## Voor het eerste gebruik

Neem de volgende aanwijzingen in acht voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Verwijder de verpakking van het apparaat en voer deze volgens voorschrift af.

---

### Oven verwarmen

#### Oven voorreinigen

Neem de toebehoren uit de ovenruimte. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de ovenruimte verwijderd te worden. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.

1. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
2. Verwijder de inhangroosters wanneer deze ingebracht zijn. Zie hiervoor de paragraaf "Inhangroosters inbrengen en verwijderen".
3. Maak de ovenruimte schoon met warm zeepsop.

#### De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de oven op terwijl hij leeg en gesloten is.

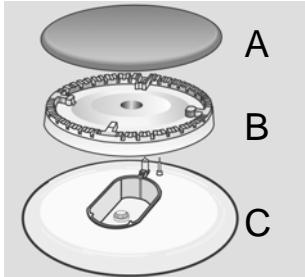
1. Met de functiekeuzeknop de onder en bovenwarmte en met de temperatuurkeuzeknop de maximale temperatuur instellen.
2. Schakel de oven na 30 minuten uit.

#### Ovenruimte nareinigen

Maak de ovenruimte schoon met warm zeepsop. Plaats de inhangroosters.

---

## Branderdeksels en -kelken reinigen



Hiervoor gaat u als volgt te werk:

1. Maak de branderdeksels (A) en kelken (B) schoon met water en afwasmiddel.
2. Droog de onderdelen goed af.
3. Plaats de betreffende branderkegel (B) op de kookzone (C).
4. Leg de branderdeksel (A) precies op de branderkegel (B).

---

## Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren vóór gebruik grondig met warm zeepsop en een afwasdoek.

---






## Zo bedient u de kookplaat

Let erop dat de branderdeksel altijd exact op de branderkerk zit. De sleuven bij de branderkerk moeten vrij zijn. Alle onderdelen dienen droog te zijn.


---

### Gasbranders in- en uitschakelen

#### Gasbranders inschakelen

1. Druk op de bedieningsknop voor de gewenste kookstand en draai deze op stand . De gasbrander ontsteekt.
2. De bedieningsknop enkele seconden ingedrukt houden, tot de vlam zich gestabiliseerd heeft.
3. Stel de gewenste vlamgrootte in. Tussen de stand  en  is de vlam niet stabiel. Kies daarom altijd een stand tussen grote  en kleine vlam .

#### Gasbranders uitschakelen.

Draai de bedieningsknop voor de gewenste kookstand op stand .

---

### Wat te doen als...

#### ... de vlam weer uitgaat

Schakel de bedieningsknop uit. Wacht een minuut en herhaal punt 1 tot 3.



Wanneer de vlam uitgaat, komt er gas vrij. Laat de gasbranders tijdens het gebruik niet zonder toezicht. Let erop dat er geen gerechten overkoken en dat er bij het koken geen luchtstroom ontstaat.

#### ...de gasbrander niet kan worden ontstoken

Bij stroomuitval of vochtige ontstekingskaarsen kunt u de gasbrander aansteken met een gasaansteker of een lucifer.

## Zo bedient u de oven

U heeft de mogelijkheid de oven op verschillende manieren in te stellen. U kunt de oven regelen via de elektronische klok.

### Functies van de oven

Functie	Gebruik
 Ontdooistand	Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, brood en slagroomtaarten.
 Boven-/onderwarmte	Voor cake in vormen, soufflés, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild.
 Hete lucht	Voor taarten, cakes, pizza's en gebak op twee niveaus, om te braden en te drogen.
 Grill	Voor afzonderlijke porties of kleinere hoeveelheden steaks, worstjes, vis en toast.
 Grootvlakgrill	Voor meerdere steaks, worstjes, vis en toast.
 Circulatiegrill	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
 Pizzastand	Voor diepvriesproducten zoals pizza's of patates frites.

### Oven inschakelen

Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie en de temperatuurkeuzeknop op de gewenste temperatuur.  
De oven gaat aan.

Wanneer de oven warm wordt, brandt het indicatielampje. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

### Oven uitschakelen.

Draai de functiekeuzeknop op de stand  $\circ$  wanneer het gerecht klaar is.  
Draai de temperatuurkeuzeknop op de stand  $\circ$ .  
De oven gaat uit.



---

## Zo bedient u de kookwekker

De kookwekker loopt onafhankelijk van de oven.

### Tijdsduur instellen

Draai de bedieningsknop naar rechts op de gewenste tijdsduur.

### De tijdsduur is afgelopen

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

---


## Reinigen en onderhouden

**⚠** Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat! Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Het oppervlak kan beschadigd worden. Wanneer zo'n middel op de voorzijde terechtkomt, neem het dan direct af met water.

Maak geen ovenoppervlakken schoon die nog heet zijn.

### Ovenverlichting inschakelen

Om de oven gemakkelijker schoon te maken, kunt u de ovenverlichting inschakelen. Draai hiervoor de functiekeuzeknop op de stand .

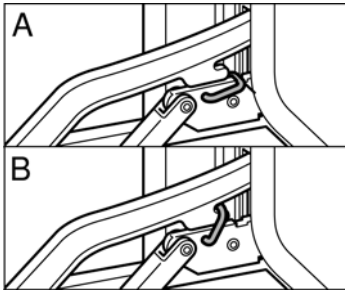
## Het juiste reinigingsmiddel gebruiken

Gebruik geen reinigingsmiddelen die schurende stoffen of zuren bevatten, of reinigingshulpen zoals staalwol of -sponzen. De oppervlakken kunnen beschadigd worden.

Apparaatbestanddeel	Reinigingsmiddel en -hulp
Ruit van de ovendeur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Glasreiniger gebruiken</li><li>• Gebruik geen schraper.</li></ul>
Bedieningspaneel en -knop	<ul style="list-style-type: none"><li>• Met een vochtige, zachte doek afnemen.</li></ul>
Dichting (in de ovenruimte)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warm zeepsop gebruiken.</li></ul>
Inhangroosters	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warm zeepsop gebruiken.</li></ul>
Ovenruimte Email oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warm zeepsop of water met azijn gebruiken; met een zachte doek nadrogen</li></ul>
Gasbranders	<ul style="list-style-type: none"><li>• Branderkelken en -deksels verwijderen; zeepsop gebruiken; goed nadrogen.</li><li>• Ontstekingskaars en thermo-element schoonmaken met een vochtige doek of een kleine, zachte borstel; goed nadrogen.</li><li>• Bij het terugplaatsen: de branderkerk op de kookzone zetten; branderdeksel exact op de branderkerk plaatsen.</li><li>• De branderdeksels zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.</li></ul>
Buitenzijde apparaat Roestvrijstalen oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warm zeepsop gebruiken. met een zachte doek nadrogen</li><li>• Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen.</li><li>• Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.</li></ul>
Glazen afscherming (voor de ovenverlichting)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warm zeepsop gebruiken.</li></ul>
Pannenhouders	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warm zeepsop gebruiken.</li><li>• De pannenhouders niet schoonmaken in de vaatwasmachine.</li></ul>
Toebehoren	<ul style="list-style-type: none"><li>• In warm zeepsop laten weken. Met een borstel of schoonmaak spons reinigen.</li></ul>

## Ovendeuren inbrengen en verwijderen

Om de oven gemakkelijker te reinigen kunt u de ovendeuren verwijderen.



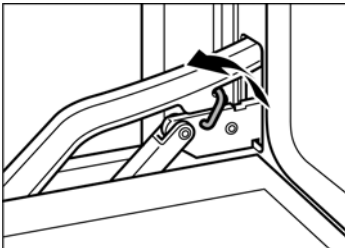
De scharnieren van de ovendeuren zijn alle door middel van een blokkeerhendel beveiligd. Wanneer de blokkeerhendel dichtgeklopt (A) is, is de ovendeur beveiligd. Deze kan niet worden verwijderd.

Is de blokkeerhendel opengeklopt (B), dan is het scharnier beveiligd en kunt u de ovendeur verwijderen.

### **Gevaar voor letsel!**

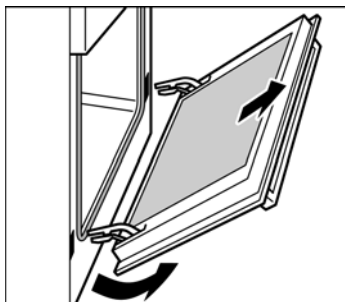
Let er op dat u niet met uw hand in het scharnier komt.

### **De ovendeur uitnemen**



Hiervoor gaat u als volgt te werk:

1. De ovendeur openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.
3. Sluit de ovendeur zó ver tot u merkt dat er een weerstand is.
4. Pak de deur met beide handen aan de linker- en rechterkant beet.
5. Sluit de deur nog wat meer.
6. Houd hem schuin en neem hem er naar boven uit.

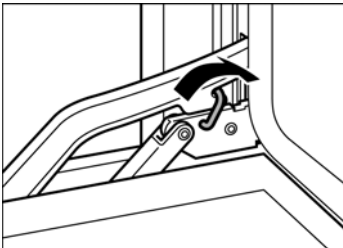
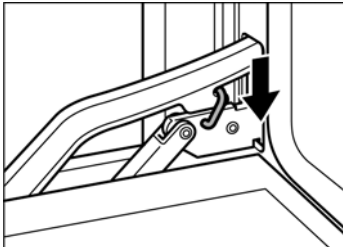
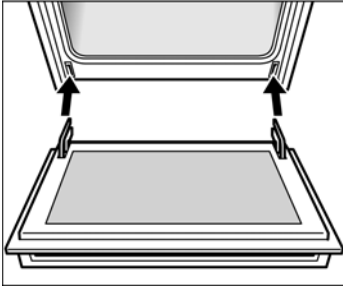


Demonteer de deur niet.

### **Vuil tussen de ruiten**

Wanneer er vuil tussen de ruiten van de ovendeur zit, zet u de deur wanneer u hem verwijderd heeft op zijn kop. Schuif een flesborstel tussen de ruiten en borstels.

## Ovendeur inbrengen



Hiervoor gaat u als volgt te werk:

1. Zet de ovendeur schuin.
2. Plaats beide scharnieren in de opnames links en rechts.

3. De pal van het scharnier moet aan beide kanten inklikken.

4. De ovendeur openen.

5. De beide blokkeerhendels naar links en rechts helemaal dichtklappen.

6. Sluit de ovendeur.

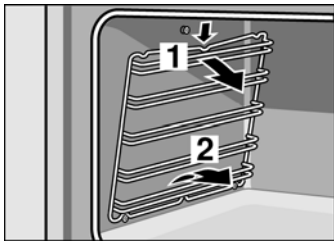


## Inhangroosters verwijderen en inbrengen

Om de inhangroosters afzonderlijk te reinigen en de ovenwanden eenvoudiger schoon te maken kunt u de inhangroosters verwijderen.

De inhangroosters zijn op drie punten aan de ovenwanden bevestigd.

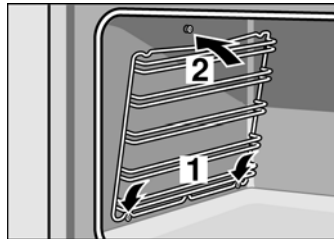
### Inhangroosters verwijderen



Ga op de volgende manier te werk om de inhangroosters te verwijderen:

1. Pak het inhangrooster aan de bovenkant vast en druk het naar beneden. Het inhangrooster raakt los van de bovenste pen.
2. Til het inhangrooster omhoog en neem het uit de oven.

### Inhangrooster inbrengen



Hiervoor gaat u als volgt te werk:

1. Plaats het onderste deel van het inhangrooster op de overeenkomstige pen.
2. Druk het bovenste deel tegen de zijwand van de oven, tot het in de bovenste pen haakt.

---

## Storingen en servicedienst

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid.

Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de servicedienst belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzingen voor oplossingen
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stroomuitval	Controleer of bijv. de keukenverlichting werkt.
De ovenverlichting is uitgevallen.	Ovenlamp defect	Ovenlamp vervangen. (zie paragraaf "Ovenlamp vervangen")

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst.

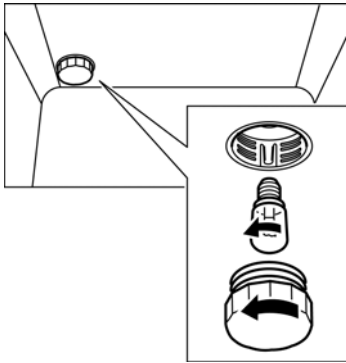
Ondeskundige reparaties aan het apparaat kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.


## Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het Enummer en het FDnummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

Hiervoor gaat u als volgt te werk

1. De betreffende zekering in de meterkast uitschakelen.
2. De ovendeur openen.
3. Leg een theedoek in de onverwarmde oven, om schade te voorkomen.
4. Verwijder de glazen afscherming van de lamp uit de oven door hem naar links te draaien.
5. Vervang de lamp door een van dezelfde soort.  
Spanning: 230 V  
Vermogen: 25 W  
Schroefdraad: E14  
Temperatuurbestendigheid: 300 °C
6. Glazen afscherming er weer inschroeven.
7. Neem de theedoek weer uit de oven en schakel de zekering weer in.



Draai de functiekeuzeknop op stand  om na te gaan of de ovenverlichting functioneert.

---

## **Servicedienst**

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een serviceadres bij u in de buurt.

### **Enummer en FDnummer**

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op de achterkant van het apparaat en aan de rechterkant van de geopende ovendeur. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

---

E-nr.

FD-nr.

---


Servicedienst

---



---

## Tabellen en tips



Hier krijgt u tips en trucs voor het klaarmaken van levensmiddelen met uw apparaat. Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht en welke toebehoren op welke inschuifhoogte gebruikt dienen te worden. U krijgt talrijke tips over de vormen en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

---

### Tips voor het sparen van energie

Hier krijgt u een paar tips voor energiebesparing bij het gebruik van de kookplaat en de oven.

---

#### Tips voor het gebruik van de kookplaat

##### **Geschikte diameter van het kookgerei**

Let erop dat de diameter van het kookgerei is aangepast aan de diameter van de gebruikte gasbrander.

In het hoofdstuk "Dit is uw nieuwe fornuis - De kookplaat" vindt u een overzicht van de juiste diameters.

De vlam van de gasbrander mag niet groter zijn dan de diameter van het kookgerei.

##### **Kookgerei met deksels**

Gebruik kookgerei met een platte bodem.

Gebruik zo mogelijk kookgerei met deksels, om stroom te sparen.

##### **Minder water**

Gebruik weinig water wanneer u de bereidingstijd van bijv. groente en aardappels wilt verkorten.

---

## **Tips voor het gebruik van de oven**

- Niet voorverwarmen** De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Donkere bakvormen** Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Meerdere taarten of cakes** Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Hierdoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Restwarmte gebruiken** Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.
- Ovendeur sluiten** Houd de ovendeur tijdens het gebruik steeds gesloten. Zo nodig opent u de ovendeur maar even. Anders daalt de temperatuur en moet de oven nawarmen.



---

## Bakken

### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij heldere bakvormen van dun materiaal of bij glazen vormen wordt de baktijd langer. Het gerecht wordt ongelijkmatig gebruikt.

Zet de bakvormen altijd in het midden van het bak- en braadrooster.

### Tip

Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

### Aanwijzingen bij de tabellen

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Om deze reden zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Probeer eerst de laagste waarde. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Wanneer het gerecht in de hoofdoven op twee niveaus wordt klaargemaakt met hete lucht (☼), dan moet de bereidingstijd met 5-10 minuten worden verlengd.



















Functies en temperaturen die grijs zijn weergegeven, dienen alleen ter informatie. Deze functies en temperaturen zijn vooraf ingesteld.

## Taart, cake en gebak

### De oven voorverwarmen.







De waarden die in de volgende tabel worden opgegeven gelden voor gerechten die in de voorverwarmde oven worden geplaatst. Verwarm de oven 10-15 minuten voor.

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

Soort gebak	Inschui- hoogte	Functie	Temperatuur °C	Tijdsduur Minuten
Vruchtenflan	2		190	40-45*
	3		180	45-50
Eenvoudige lagentaart	2		160	45-50*
Lagencake	2		160-170	40-45*
Lagentaart	2		180	20-25*
	2 + 4		170-180	30-40*
Rozijnencake	2		200-220	30-40*
Zoete broodjes	2		190	45*
	2		170	45*
Strudel	3		200	40-45*
Roomwafels	2		180-200	20-30*
Pudding met lepelbiscuit	2		170-180	30-40*
Lepelbiscuit	2		160	30-50*
	2		150-180	50-60*
Brood	2		200-220	40*
Theecake	2		160	50-60*
Zandtaartgebak	2		180	25-35*
Schuimgebak	2		80-90	120-150*

\* Bakoven voorverwarmen.

## Soufflés, toast, pizza's

Gerecht	Inschuif- hoogte	Functie	Temperatuur °C	Tijdsduur Minuten
Lasagne 0,5 kg	2		190	45-55
Noedelsoufflé 0,5 kg	2		180-190	50-60
Creoolse rijst 0,5 kg	2		200-220	20-25*
Pizza 0,5 kg	2		225	15-20*
	2 + 4		250	25-35*
Quiches	2		200	30-40

\* Bakoven voorverwarmen.

---

## Tips voor het bakken

<b>U wilt bakken volgens uw eigen recept.</b>	Raadpleeg de tabel voor gelijksoortig gebak.
<b>Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.</b>	Prik ca. 10 minuten 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 de cake klaar.
<b>Het gebak zakt in.</b>	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
<b>De cake is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.</b>	De rand van de bakvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
<b>Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.</b>	Schuif het gebak verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak de cake iets langer.
<b>Het gebak is te droog.</b>	Als de cake klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u hem met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 °C hoger in en houd kortere baktijden aan.
<b>Het brood of het gebak ziet er goed uit, maar is van binnen doortrokken met waterstrepen.</b>	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij taarten met vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem met amandelen en paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Let op recepten en baktijden.
<b>Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.</b>	Kies een wat lagere temperatuur. Met een lagere temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Gevoelig gebak bakt u met boven/onderwarmte ☐ op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zo af dat het goed op de plaat past.
<b>U hebt op twee niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.</b>	Gebruik altijd hete lucht voor het bakken op twee niveaus tegelijk. Bakplaten of roosters die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.

---

---

## Braden

### Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Zet de vorm altijd midden op het rooster. Voor grote stukken vlees is ook de geëmailleerde bakplaat geschikt.

### Tips

Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

Doe bij mager vlees 2 tot 3 eetlepels en bij stoofvlees 8 tot 10 eetlepels vloeistof, afhankelijk van de grootte.

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

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


Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

### Aanwijzingen bij de tabellen

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

Temperatuur en braadduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de kwantiteit van de levensmiddelen. Daarom zijn er in de tabellen bereiken opgegeven. Probeer eerst een lagere waarde. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Wanneer het gerecht in de hoofdoven op twee niveaus wordt klaargemaakt met hete lucht , dan moet de bereidingstijd met 5-10 minuten worden verlengd.

Functies en temperaturen die grijs zijn weergegeven, dienen alleen ter informatie. Deze functies en temperaturen zijn vooraf ingesteld.

## Vlees en vis

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor het braden" na de tabellen.

Gerecht		Inschui- hoogte	Functie	Temperatuur °C	Tijdsduur Minuten
Kalfsvlees 1-1,2 kg		2	☐	180	70-90*
		2	⊗	170	60-80
Rosbief (doorbakken) 1-1,2 kg		2	⊗	170-180	20-25
Lamsvlees 1-1,5 kg		2	⊗	190	80-100*
Varkensvlees 1-1,2 kg		2	☐	190	70-90*
		2	⊗	170	70-90
Braadkip 1-1,8 kg		2	☐	200	70-80*
		2	⊗	190	60-70
Gebraden eend 1,5-2 kg		2	⊗	190	60-70
Gebraden gans 3-3,5 kg		2	⊗	190	70-80*
Gebraden kalkoen 5-7 kg		1	⊗	170	150-180*
Gebraden haas 2 kg		2	⊗	170-180	30-50
Soufflés 1 kg		2	☐	190	30-40*
Gebraden konijn 2 kg		2	⊗	190	60-70
Vis	1 kg	2	☐	190	35-40*
		3	⊗	180	35-40
	2 kg	2	☐	190	60-70*
		2	⊗	170	50-60

\* Bakoven voorverwarmen.



---

## Tips voor het braden

<b>Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.</b>	Neem het opgegeven gewicht als uitgangspunt en verleng of verkort de bereidingstijd in overeenstemming hiermee.
<b>Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?</b>	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
<b>Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.</b>	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
<b>Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.</b>	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg wat meer vloeistof toe.
<b>Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.</b>	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

---

## Montage- en installatievoorschrift

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>35</b>
<b>Voor het opstellen</b> .....	<b>36</b>
Apparaat .....	36
Richtlijnen voor de toe- en afvoer van lucht .....	38
<b>Montage van de instelvoeten</b> .....	<b>39</b>
<b>Elektrische aansluiting</b> .....	<b>40</b>
<b>Gasaansluiting</b> .....	<b>42</b>
<b>Omschakeling van de gassoort</b> .....	<b>44</b>
Koppen vervangen .....	44
Minimale gastoevoer instellen .....	45
Vloeibaar gas aansluiten .....	45
Algemene koppentabel .....	46
<b>Bevestigen en in de juiste stand brengen</b> .....	<b>47</b>
Extra bevestiging aan de muur monteren .....	47
Apparaat in de juiste stand brengen .....	47



---

## Veiligheidsvoorschriften

Alleen wanneer het apparaat volgens deze handleiding op deskundige wijze wordt gemonteerd en geïnstalleerd, is een veilig gebruik gegarandeerd. Bij schade of storingen als gevolg van een onjuiste montage of installatie is de monteur of de installateur aansprakelijk.

Alle installatie- en instellingswerkzaamheden en de omzetting naar een andere gassoort dienen door een erkend vakman, en met inachtneming van de regelingen en voorschriften van de plaatselijke gas- en elektriciteitsmaatschappijen, te worden uitgevoerd.

Sluit voor aanvang van de werkzaamheden altijd de stroom- en gastoevoer af.

Controleer alvorens het apparaat te installeren of de plaatselijke voorwaarden (gassoort en -druk) en de apparaatinstellingen met elkaar overeenkomen. De voorwaarden voor de apparaatinstellingen vindt u op het typeplaatje.

Elektrische apparaten moeten altijd geaard worden.

Wanneer er een afzuigkap wordt aangebracht, dient men zich te houden aan het bijbehorende installatievoorschrift. Houd hierbij een minimale afstand van 650 mm tot de kookplaat aan.

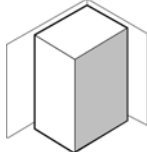
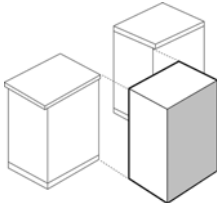
## Voor het opstellen

Houd u aan de volgende opgaven voor het apparaat en aan de richtlijnen voor de toevoer en afvoer van lucht.

### Apparaat

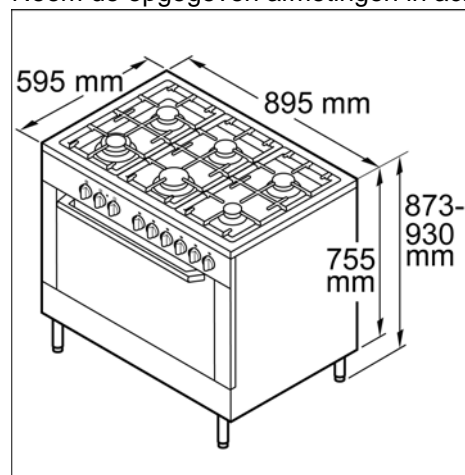
#### Apparaatklassen

Dit apparaat voldoet aan de volgende apparaatklassen:

Apparaatklasse	Beschrijving
	<b>Klasse 1</b> niet vlak aangebouwd kooktoestel
	<b>Klasse 2 - onderklasse 1</b> Het kooktoestel dat direct aansluit op twee eenheden en daarmee een afzonderlijke eenheid vormt, kan echter ook zo geïnstalleerd worden dat de zijwanden toegankelijk zijn.

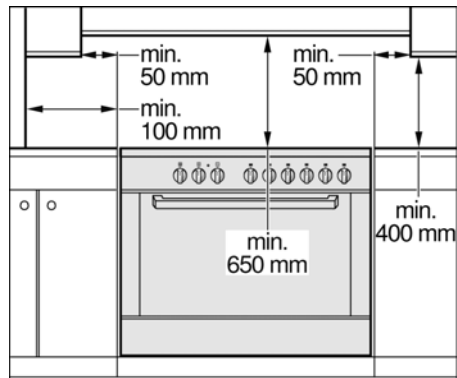
#### Afmetingen van het apparaat

Neem de opgegeven afmetingen in acht.



### Aangrenzende meubels

Aangrenzende meubels mogen niet uit brandbare materialen bestaan. Aangrenzende voorzijden van meubels dienen tot minstens 90°C temperatuurbestendig te zijn. Wordt het apparaat dichtbij andere eenheden geïnstalleerd, dan dient u zich aan de in de afbeelding weergegeven minimale afstanden te houden.



### Typeplaatje

Het typeplaatje met de nummers vindt u op de achterkant van het apparaat en aan de rechterkant van de geopende ovendeur. Verwijder nooit het typeplaatje van het apparaat. De instelwaarden zijn weergegeven op een sticker die zich op de verpakking van het apparaat bevindt.

Vul het productnummer (E-nr.), fabricagenummer (FD-nr.), de fabrieksinstelling voor gassoort en -druk en de eventueel omgezette gassoort en -druk in onderstaande tabel in.

Enr. _____	FDnr. _____
Service dienst	_____
Gassoort Gasdruk (Fabrieksinstelling)	_____
Gassoort Gasdruk (Omzetting)	_____

---

## Richtlijnen voor de toe- en afvoer van lucht

Dit apparaat mag alleen in een voldoende geventileerde ruimte en volgens de geldende voorschriften en ventilatievoorschriften worden opgesteld.

Let erop dat de voor de verbranding noodzakelijk luchthoeveelheid niet minder dan 2 m<sup>3</sup>/h per kW vermogen mag bedragen (zie kW totaal vermogen op het typeplaatje).

---

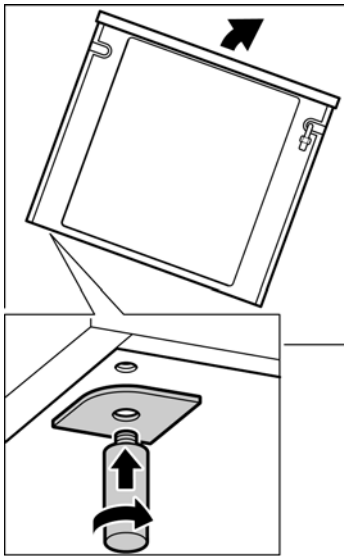
## Montage van de instelvoeten

Het fornuis wordt geleverd met een set instelvoeten.

Vooraf:

- Alle niet vast gemonteerde onderdelen, met name pannenhouders en branders, verwijderen.
- Toebehoren uit de oven nemen.

### Instelvoeten monteren



Om de voeten te monteren gaat u op de volgende manier te werk:)

- Het apparaat aan één kant iets van de bodem optillen en kantelen.
- De instelvoeten met de plaatjes in de opnamegaten aan de onderkant van het apparaat schroeven.
- Ga voor de andere kant op dezelfde manier te werk.

Het definitief instellen van de voeten om het apparaat te nivelleren vindt plaats nadat het gas en de elektriciteit zijn aangesloten.

Moet er aan het apparaat worden getrokken, schroef de instelvoeten dan volledig in. Voer de definitieve instellingen pas uit wanneer de andere werkzaamheden afgesloten zijn.



---

## Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegde vakman mag het apparaat aansluiten.  
Het apparaat moet volgens de laatste IEE-Richtlijnen (Institution of Electrical Engineers) worden geïnstalleerd.  
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.

Verzeker u ervan dat de spanningswaarde van het elektriciteitsnet overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje staat aangegeven. Het typeplaatje vindt u op de achterkant van het apparaat.

Zorg ervoor dat het elektriciteitsnet naar behoren geaard is en dat het veiligheidsventiel en het kabel- en leidingsysteem in het gebouw de belasting van het apparaat weerstaat.

Bij een directe aansluiting op het elektriciteitsnet is een schakelaar met een contactafstand vereist.  
Er dient een volledige scheiding volgens de voorwaarden van overspanningscategorie II gewaarborgd te zijn.  
De aardingskabel is hiervan uitgesloten.

Het is aan te bevelen 16 A aan te houden voor de stroomkring van het apparaat.

## Vervanging van de elektriciteitskabel

De vervanging van de elektriciteitskabel vindt plaats via het klemmenblok. De elektriciteitskabel dient van het type H05RRF, 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> te zijn. Laat de elektriciteitskabel iets langer, zodat u het apparaat voor schoonmaakwerkzaamheden iets naar voren kunt trekken.

Ga hierbij als volgt te werk:

- Open het klemmenblok.
- Draai bij het klemmenblok de schroef (A) los, die de kabel vasthoudt.
- Maak de schroefcontacten los en vervang de kabel door een van gelijke lengte. De kabel moet overeenkomen met de voorgescreven opgaven.
- Verbind de geel-groene ader met de klem Y. Deze ader dient minstens 10 mm langer dan de overige aders te zijn.
- Verbind de blauwe nulleider met de klem N.
- Verbind het bruine elektriciteits snoer met de klem L.



---

## Gasaansluiting

Het apparaat dient volgens de geldende voorschriften aangesloten te zijn.

Controleer alvorens het apparaat te installeren of de plaatselijke voorwaarden (gassoort en -druk) en de apparaatinstellingen met elkaar overeenkomen. De voorwaarden voor de apparaatinstellingen vindt u op het typeplaatje.

De verbinding met de gasleidingen en de dichtingen dienen op deskundige wijze, volgens de op dat moment geldende normen, te worden uitgevoerd.

### **Gasaansluiting op het apparaat**

De 1/2" schroefaansluiting voor de gasleiding bevindt zich rechtsachter op het apparaat.

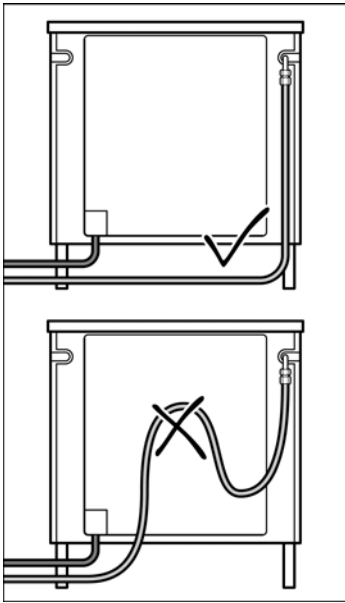
De geïnstalleerde gasaansluiting op het apparaat komt overeen met ISO 228-1, er is een adapter voor een aansluiting volgens ISO 7-1 voorgeïnstalleerd.

### **Veiligheidsventiel**

De installatie van een veiligheidsventiel om de gastoevoer te openen en af te sluiten is voorgeschreven.

Breng het veiligheidsventiel aan tussen de gastoevoerleiding naar de betreffende ruimte en het apparaat. Zorg ervoor dat dit ventiel volledig toegankelijk is.

### Flexibele slangen



Gebruikt u flexibele slangen, let er dan op dat:

- De slangen niet ingeklemd of bekneld worden.
- De slangen niet aan trek- of draaikrachten onderhevig zijn.
- De slangen bijv. niet in contact komen met snijkanten of scherpe randen.
- De slangen niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van meer dan 70 °C boven kamertemperatuur kunnen bereiken.

Zorg ervoor dat de slangen in hun volle lengte voor controle toegankelijk zijn.

### Dichtheid controleren

Controleer na aansluiting van de gasleiding met zeepsop of de verbindingen dicht zijn.

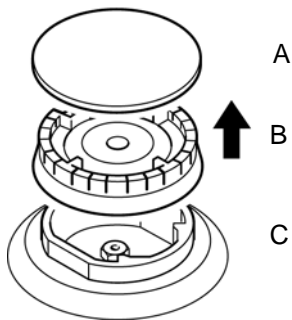
---

## Omschakeling van de gassoort

Wanneer het apparaat niet al op de beschikbare gassoort ingesteld is, dient het omgezet te worden. Ook de omzetting naar een andere gassoort dient door een erkend vakman en met inachtneming van de geldende voorschriften te worden uitgevoerd. De gassoort en -druk, die vooraf in de fabriek zijn ingesteld, zijn op het typeplaatje aan de achterzijde van het apparaat weergegeven. Voor de omzetting van de gassoort moeten de koppen worden vervangen. De minimale gastoevoer dient te worden ingesteld.

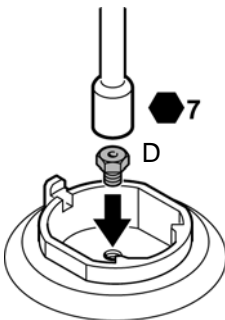
---

### Koppen vervangen



Hiervoor gaat u als volgt te werk:

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Neem de pannenhouders weg.
- Verwijder de branderdeksels (A) en branderkeelken (B) van de kookzone (C).



- Neem de kop (D) weg en vervang deze door een kop die geschikt is voor de nieuwe gassoort (zie het hoofdstuk "Algemene koppentabel").
- Vervang het gasetiket door het nieuwe etiket, dat bij de koppenset geleverd is.
- Plaats de betreffende branderkeelk (B) op de kookzone (C).
- Leg de bijbehorende branderdeksel (A) exact op de branderkeelk (B).
- Plaats de pannenhouders weer terug.

---

## Minimale gastoevoer instellen

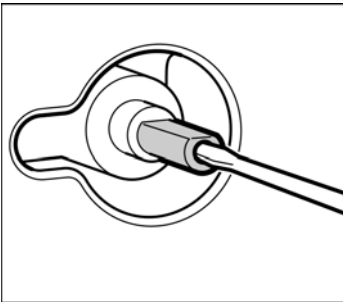
Ga op de volgende manier te werk om de minimale gastoevoer van de ventiel-gaskraan in te stellen:

- Schakel de branders in en draai de bedieningsknop in de richting van de kleine vlam.
- Trek de bedieningsknop eraf.
- Steek een kleine schroevendraaier in het gat van de gaskraan, de instelschroef bevindt zich aan de binnenkant, draai aan de instelschroef tot er een correcte, stabiele vlam brandt.

Draai de instelschroef los om de gastoevoer te verhogen of zet hem vast om de gastoevoer te verminderen.

De instelling is correct wanneer de kleine vlam ca. 3 tot 4 mm groot is.

- Breng de bedieningsknop weer aan.
- Zorg ervoor dat bij een snelle wisseling tussen een maximale en een minimale gastoevoer, en omgekeerd, de vlam niet uitgaat.

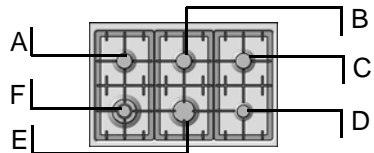


---

## Vloeibaar gas aansluiten

Wanneer u het apparaat aansluit op vloeibaar gas, maak dan gebruik van een drukregelventiel en sluit de cilinder aan volgens de geldende normen en richtlijnen.

## Algemene koppentabel



Gassoort	mbar	Kop nr.		Brandertype	Vermogen (W)	Verbruik max.
		Kop	Bypass			
Aardgas G25	25	121	Spleet	Sterke brander	3000	286 l/h
		94	Spleet	Normale brander A,B,C	1750	167 l/h
		72	Spleet	Spaarbranders D	1000	95 l/h
		132	Spleet	Wokbranders F	3300	315 l/h
Vloeibaar gas Butaan Propan G30/G31	28-30/ 37	85	0,42	Sterke brander E	3000	219 g/h
		65	0,31	Normale branders A,B,C	1750	128 g/h
		50	0,27	Spaarbranders D	1000	73 g/h
		93	0,60	Wokbranders F	3300	241 g/h

---

## Bevestigen en in de juiste stand brengen

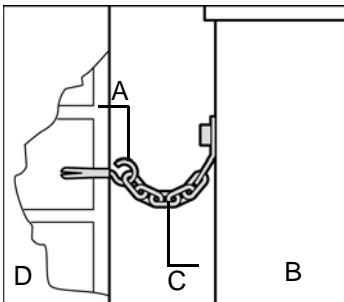
Wanneer het apparaat wordt opgesteld op de definitieve standplaats dient er genoeg ruimte te zijn om het naar voren te trekken voor schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden.

De ondergrond moet hard en stabiel zijn.  
De wand direct achter het fornuis dient uit niet-brandbaar materiaal, zoals tegels, te bestaan.

Ten slotte het apparaat aan de wand bevestigen en in de juiste stand brengen.

---

### Extra bevestiging aan de muur monteren



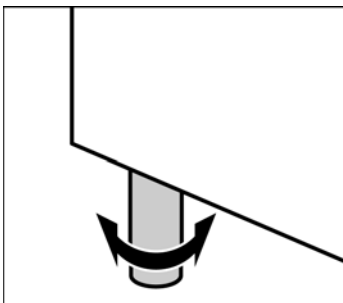
Aan de achterzijde van het apparaat(B) zijn twee veiligheidskettingen voor de bevestiging aan de muur aangebracht.

Ga voor de bevestiging aan de muur steeds op de volgende manier te werk:

- Breng een veiligheidshaak (A) in de wand (D) aan
- Bevestig de veiligheidsketting (C) aan de haak(A) zo kort mogelijk.

---

### Apparaat in de juiste stand brengen



Moet er tijdens de positionering aan het apparaat worden getrokken, let er dan op dat de instelvoeten goed vastgeschroefd zijn.

Na afsluiting van alle werkzaamheden kunt u het apparaat in de juiste stand brengen.  
Draai hiervoor aan de instelvoeten.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34  
D-81739 München

NL • 04.2008