



Integreerbare oven HB.23B..3., HB.23B..0., HEV23B..0.



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Tips en veiligheidswaarschuwingen	2	Monteren en demonteren van de ovenruiten	12
Voor de montage	2	Wat te doen in geval van een storing	13
Tips en waarschuwingen inzake veiligheid	2	Storingstabel	13
Schadeoorzaken	3	Vervangen van de ovenlamp	13
Uw nieuwe oven	4	Beschermglas	13
Bedieningspaneel	4	Servicedienst	13
Functieknop	4	E-nummer en FD-nummer	13
Bedieningstoetsen en indicatiepaneel	4	Tips omtrent energiebesparing en milieu	14
Temperatuurknop	5	Energie besparen	14
Binnenkant van de oven	5	Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze	14
Accessoires	5	Voor u in onze kookstudio uitgetest	14
Voor het eerste gebruik	6	Gebak	14
De tijd programmeren	6	Suggesties en praktische tips voor het bakken	15
De oven verwarmen	6	Vlees, gevogelte, vis	16
Reiniging van de accessoires	6	Tips voor het braden en grillen	18
De oven programmeren	6	Gegratineerde gerechten, soufflés, toast	18
Verhittingstype en temperatuur	6	Bereide producten	18
Snel verwarmen	7	Bijzondere gerechten	19
Programmeren van de tijdfuncties	7	Ontdooien	19
Kookwekker	7	Drogen	19
Duur van de kooktijd	7	Jam koken	20
Eindtijd	8	Acrylamide in het voedsel	20
Tijd	9	Testgerechten	21
Kinderslot	9	Bakken	21
De basisinstellingen wijzigen	9	Braden op de grill	21
Onderhoud en reiniging	10		
Reinigingsmiddelen	10		
Lichtfunctie	11		
De grillweerstand demonteren	11		
De roosters of rails links en rechts los- en vastmaken	11		
De ovendeur afnemen en ophangen	11		

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

Tips en veiligheidswaarschuwingen

Lees de instructies in deze handleiding aandachtig door. Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan een ander overdraagt, geef er dan ook de bijbehorende handleiding bij.

Deze gebruiksaanwijzing is zowel geldig voor solo ovens als voor combinatieovens. Lees voor combinatieovens de bij de kookplaat geleverde gebruiksaanwijzing, om de werking van de knoppen daarvan te leren kennen.

Voor de montage

Schade opgelopen tijdens het vervoer

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het vervoer, schakel het dan niet in, neem contact op met de technische dienst en leg de opgelopen schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat het recht op schadevergoeding verloren.

Elektrische aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een bevoegde technicus. Schade die ontstaan is als gevolg van een onjuiste aansluiting maakt de garantie ongeldig.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u zich te ervan te verzekeren dat de elektrische installatie van uw

woning aarding heeft en voldoet aan alle geldende veiligheidsvoorwaarden. De montage en aansluiting van uw apparaat dienen te worden uitgevoerd door een erkend vakman. Het gebruik van dit apparaat zonder aardaansluiting of met een incorrecte installatie kan, hoewel dit onwaarschijnlijk is, omvangrijke schade veroorzaken (persoonlijke verwondingen en overlijden ten gevolge van elektrocutie). De fabrikant laat zich niet aansprakelijk stellen voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van ongeschikte elektrische installaties.

Tips en waarschuwingen inzake veiligheid

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat enkel voor de bereiding van voedsel.

Kinderen en volwassenen mogen het apparaat niet zonder toezicht bedienen

- indien zij verminderde fysieke of mentale capaciteiten hebben, of
- in het geval dat zij niet voldoende kennis of ervaring hebben

Laat kinderen niet spelen met het apparaat.

Ovendeur

De ovendeur dient gesloten te blijven wanneer de oven in werking is. Uit veiligheidsredenen wordt aanbevolen de ovendeur altijd gesloten te houden, zelfs wanneer de oven uitgeschakeld is.

Men mag niet aan de ovendeur hangen, erop gaan zitten of ermee spelen, zelfs niet wanneer de oven gesloten is.

Binnenzijde van de oven warm

Gevaar voor brandwonden!

- Raak de binnenvlakken van de oven of de verhittingselementen nooit aan wanneer deze warm zijn. Doe de ovendeur voorzichtig open. Er kan hete damp uitkomen. Zorg ervoor dat kleine kinderen uit de buurt blijven.
- Giet geen water in de oven als deze warm is. Er kan hete waterdamp uitkomen.
- Bereid geen maaltijden met grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte. Alcohol dampen kunnen vlam vatten in de oven. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte en open de ovendeur voorzichtig.

Brandgevaar!

- Plaats nooit ontvlambare voorwerpen in de oven. Doe de deur niet open indien er rook uit het apparaat komt. Schakel het apparaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de meterkast uit.
- Bevestig het bakpapier stevig aan de accessoires bij het voorverwarmen van het apparaat. Wanneer de deur van het apparaat geopend wordt, treedt er een luchtstroom op. Het bakpapier kan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Houd het bakpapier altijd met een schaal of een bakvorm op zijn plaats. Bedek met bakpapier enkel het nodige oppervlak. Het bakpapier mag niet groter zijn dan de maat van het accessoire.

Gevaar voor kortsluiting!

Plaats nooit aansluitkabels van elektrische apparaten op de warme ovendeur. De kabelisolatie kan smelten.

Warme accessoires en schalen

Gevaar voor brandwonden!

Neem de accessoires of hete schalen niet uit de oven zonder pannelappen.

Gebrekkige reparaties

Gevaar voor elektrische schokken!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de meterkast uit indien het apparaat stuk is. Neem contact op met de Technische Dienst

Extra deurbeveiliging

Bij de bereiding van bepaalde recepten, waarbij de oven lang op hoge temperatuur moet worden gebruikt, kan de ovendeur erg heet worden. Indien er kleine kinderen thuis zijn, houd dan altijd toezicht als de oven aan staat.

Er bestaat een beveiligingsmechanisme waardoor directe aanraking met de ovendeur niet mogelijk is. Dit optionele accessoire (671383) kan worden aangevraagd via onze technische dienst.

Schadeoorzaken

Attentie!

- Accessoires, schalen, folie, bakpapier of aluminiumfolie op de bodem van de oven: Plaats geen enkel accessoire op de bodem van de oven. Bedek de bodem van de oven niet met plastic folie of papier. Zet geen schalen op de bodem van de oven als de temperatuur is afgesteld op meer dan 50 °C. Deze worden te heet. De bereidingstijden zijn dan niet meer geldig en het email raakt beschadigd.
- Water in de warme oven: Giet geen water in de oven als deze warm is. Er ontstaat waterdamp. De temperatuurschommeling kan schade aan het email en aan de accessoires veroorzaken.
- Vloeibaar voedsel: Bewaar vloeibaar voedsel niet lange tijd in de oven met de deur gesloten. Het email raakt beschadigd.
- Vruchtensap: Doe de bakplaat niet te vol bij het bereiden van sappige vruchtentaarten. Vruchtensap dat uit de bakplaat lekt veroorzaakt vlekken die niet meer te verwijderen zijn. Gebruik zo mogelijk de diepe geëmailleerde bakplaat.
- Afkoelen met open deur: Laat de oven alleen afkoelen met de deur gesloten. De meubels naast de oven kunnen mettertijd aan de voorzijde beschadigd raken, zelfs als de ovendeur maar een klein beetje openstaat.
- Pakking heel vuil: Als de pakking van de oven erg vies is, sluit de ovendeur niet goed af tijdens de werking. De meubels naast de oven kunnen aan de voorzijde beschadigd raken. Zorg ervoor dat de pakking van de oven altijd schoon is.
- Ovendeur als steunvlak: Leun niet op de geopende ovendeur en ga er niet op zitten. Zet geen schalen of accessoires op de ovendeur.
- Vervoeren van het apparaat: Vervoer het apparaat niet aan de handgreep. De handgreep houdt het gewicht van de oven niet en kan afknappen. Het glas van de deur kan verschuiven, waardoor de voorzijde van de oven en het glas niet meer in rechte lijn tot elkaar staan.
- Braden op de grill: Plaats, bij het braden op de grill, de universele braadslede of vlakke bakplaat niet hoger dan niveau 3. Wegens de hitte kan deze vervormen en het email beschadigen bij het verwijderen. Gebruik hoogte 4 en 5 enkel om rechtstreeks op het rooster te braden.

Uw nieuwe oven

Wij presenteren u uw nieuwe oven. In dit hoofdstuk worden de functies van het bedieningspaneel en van de afzonderlijke onderdelen uitgelegd. Bovendien wordt informatie gegeven over de accessoires en de onderdelen binnenin de oven.

Bedieningspaneel

Hieronder ziet u een algemeen overzicht van het bedieningspaneel. Op het indicatiepaneel kunnen niet alle symbolen tegelijk getoond worden. De elementen kunnen variëren afhankelijk van het model van het apparaat.



Intrekbare draaiknoppen

In sommige ovens zijn de draaiknoppen intreikbaar. Druk op de draaiknop als hij op de nulstand staat om, hem vast te zetten of uit te trekken.

Toetsen

Onder iedere toets bevinden zich sensoren. Druk niet hard op de toetsen. Druk alleen op het overeenkomstige symbool.

Functieknop

De functieknop dient ertoe om het verhittingstype te kiezen.

Stand	Gebruik
o Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
Hete lucht*	Voor taarten en banket. Het is mogelijk om op twee niveaus te bakken. Een turbine, die zich in de achterwand van de oven bevindt, verdeelt de warmte gelijkmatig over de oven.
Boven- en onderwarmte*	Voor taarten, gegratineerde gerechten en mager braadvlees, bv. kalfsvlees of wild, op een niveau. De warmte is afkomstig van de bovenste en onderste weerstand.
Heteluchtgrill	Braden van stukken vlees, gevogelte en vis. De grillweerstand en de ventilator worden afwisselend aan- en uitgeschakeld. De turbine zorgt ervoor dat de door de grill afgegeven warmte rond het voedsel circuleert.
Grill, groot oppervlak	Op de grill braden van biefstukken, worstjes, toast en vis. Het hele oppervlak onder de grillweerstand wordt verwarmd.

* Verhittingstype waarmee de energie-efficiëntieklasse wordt bepaald volgens EN60350.

Stand	Gebruik
Grill, klein oppervlak	Op de grill braden van kleine biefstukken, worstjes, toast en vis. Het middengedeelte van de grillweerstand wordt verwarmd.
Onderwarmte	Konfijten, bakken en gratineren. De warmte is afkomstig van de onderste weerstand.
Ontdooien	Ontdooien, bv. vlees, gevogelte, brood en taarten. De turbine laat de hete lucht rond het voedsel circuleren.
Lampje	Het ovenlampje aandoen.

* Verhittingstype waarmee de energie-efficiëntieklasse wordt bepaald volgens EN60350.

Als er een verhittingstype wordt geselecteerd gaat het ovenlampje aan.

Bedieningstoetsen en indicatiepaneel

De toetsen dienen voor het afstellen van verschillende aanvullende functies. Op het indicatiepaneel worden de afgestelde waarden getoond.




Toets	Gebruik
Snel verwarmen	De oven bijzonder snel verwarmen.
Tijdfuncties	Selecteer de kookwekker , de duur van de bereidingstijd , de eindtijd en de tijd .
Kinderslot	Blokkeren en deblokkeren van het bedieningspaneel.
- Lager	Verlaag de geprogrammeerde waarden.
+ Hoger	Verhoog de geprogrammeerde waarden.

Op het indicatiepaneel tonen de haakjes [] het symbool dat overeenstemt met de tijdfunctie die in werking is.

Temperatuurknop

De temperatuurknop dient ervoor om de temperatuur of het grillniveau te selecteren.

Stand	Betekenis	
●	Nulstand	De oven verwarmt niet.
50-270	Temperatuurbereik	De temperatuur in de oven in °C.
I, II, III	Grillniveaus	De grillniveaus voor de grill met klein oppervlak ☐ en met groot oppervlak ☐. I = niveau 1, zacht II = niveau 2, middelhoog III = niveau 3, hoog

Wanneer de oven verhit licht het symbool  op het indicatiepaneel op. Tijdens de verhittingspauzes gaat het uit. Het symbool licht niet op met de lichtfunctie  noch met de ontdoofunctie .

Aanwijzing: Stel de temperatuurknop, bij het gebruik van de grill met baktijden van meer dan 15 minuten, af op langzaam grillen.

Binnenkant van de oven


De oven heeft een ventilator en een lampje.

Ventilator

De ventilator gaat zonodig aan of uit. De warme lucht ontsnapt via de bovenzijde van de deur. Opgelet! Bedek de ventilatieopening niet. De oven kan anders oververhit raken.

Nadat de oven is uitgezet blijft de ventilator nog een bepaalde tijd werken, zodat de oven sneller afkoelt.

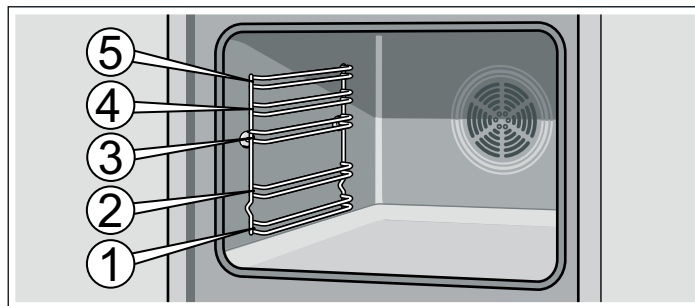
Lampje

Het ovenlampje blijft branden terwijl de oven in werking is. De lamp kan echter ook aangaan als de oven uit staat met de functiekноп op de stand .

Accessoires

De accessoires kunnen in de oven worden geplaatst, op 5 verschillende hoogtes.

Maximaal 2/3 deel van het accessoire kan worden uitgeschoven zonder dat het kantelt. Op die manier kunt u het voedsel gemakkelijk uit de oven halen.



Als de accessoires heet worden, kunnen ze vervormen. Eenmaal afgekoeld verdwijnt de vervorming. Dit heeft geen invloed op de werking.


Uw oven beschikt alleen over sommige van de volgende accessoires.

De accessoires kunnen aangeschaft worden bij de technische dienst, bij gespecialiseerde zaken of op internet. Duid het HEZ nummer aan.



Rooster

Voor schalen, bakvormen, gebrad, gegrilde gerechten en diepvriesgerechten.

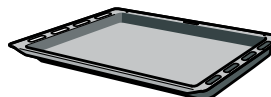
Plaats het rooster met de kromming naar beneden .



Vlakke geëmailleerde bakplaat

Voor taarten, gebakjes en koekjes.

Doe de plaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.



Diepe geëmailleerde standaard plaat

Voor sappige taarten, banket, diepvriesgerechten en groot gebrad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.

Doe de plaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.

Speciale accessoires

De speciale accessoires kunnen aangeschaft worden bij de technische dienst of bij gespecialiseerde handelszaken. In onze folders en op internet vindt u een ruim aanbod aan accessoires voor de oven. De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online speciale accessoires te bestellen zijn afhankelijk van het land. Raadpleeg daarvoor de documenten van aankoop.

Niet alle speciale accessoires zijn geschikt voor alle apparaten. Voer bij het aankopen altijd de exacte benaming (E-Nr.) van uw apparaat in.


Speciale accessoires	HEZ nummer	Gebruik
Vlakke geëmailleerde bakplaat	HEZ361000	Voor taarten, gebakjes en koekjes.
Diepe geëmailleerde standaard plaat	HEZ361000	Voor sappige taarten, banket, diepvriesgerechten en groot gebrad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.
Rooster	HEZ361000	Voor keukenschalen, bakvormen, gebrad, braadstukken en diepvriesgerechten.


Speciale accessoires	HEZ nummer	Gebruik
Pizzaplaat	HEZ361000	Ideaal voor pizza's, diepvriesvoedsel of grote, ronde taarten. De pizzaplaat kan worden gebruikt i.p.v. de diepe standaard plaat. Plaats de plaat op het rooster en neem de gegevens in de tabellen in acht.
Metalen braadpan	HEZ361000	De braadpan kan worden gebruikt op de braadzones van de glaskeramiek kookplaat. Hij is geschikt voor de sensor kooktechniek, alsmede voor het automatisch braden. De braadpan is van buiten geëmailleerd en van binnen bekleed met een antiaanbaklaag.
Glazen braadpan	HEZ361000	De glazen braadpan is geschikt voor de bereiding van stoofschotels en gegratineerde schotels in de oven. Bijzonder geschikt voor het automatische programma of automatisch braden.
Driedubbele, volledig uitneembare schuifgeleiders	HEZ361000	Dankzij de rails voor het uitnemen op de hoogtes 1, 2 en 3 kunnen de accessoires helemaal worden uitgenomen zonder dat ze kantelen.

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 tijd programmeren

Na de aansluiting lichten op het indicatiepaneel het symbool  en vier nullen op. Tijd instellen.


1. Druk op de toets .

Op de indicator wordt de tijd **12:00** getoond.

2. Stel de tijd in met de toetsen **+** of **-**.

Na enkele seconden wordt de geprogrammeerde tijd weergegeven.

De oven verwarmen

Verwarm de oven leeg en gesloten om de nieuwe geur weg te nemen. De meest doeltreffende manier is om de oven een uur lang te verhitten op een temperatuur met warmte boven en beneden  van 240 °C. Controleer of er geen resten van verpakkingsmateriaal in de oven zijn achtergebleven.

1. Selecteer de warmte boven en beneden  met de functiekноп.

2. Selecteer 240 °C met de temperatuurknop.

Zet de oven na een uur uit. Zet de functiekноп daartoe op de nulstand.

Reiniging van de accessoires


Reinig de accessoires alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een doekje.

De oven programmeren

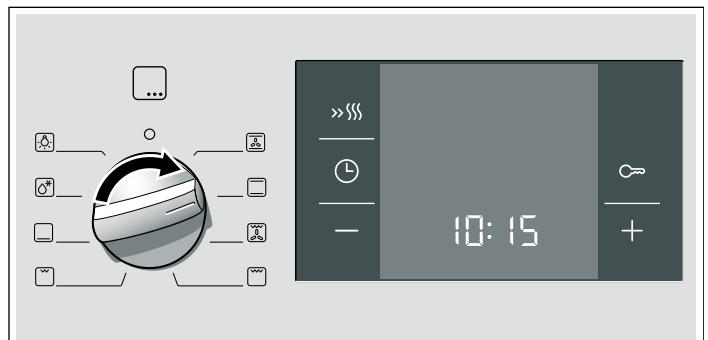
Er bestaan verschillende manieren om de oven te programmeren. Hieronder wordt de programmering van het verhittingstype en de temperatuur of het grillniveau beschreven. Met de oven kan de kooktijd (duur) en de eindtijd van elk gerecht geprogrammeerd worden. Raadpleeg voor nadere informatie het hoofdstuk *De tijdfuncties programmeren*.

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.

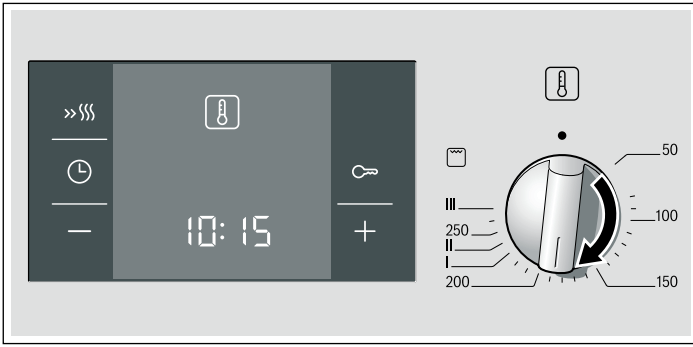
Verhittingstype en temperatuur

Voorbeeld van de afbeelding: boven- en onderwarmte  op 190 °C.

1. Kies het verhittingstype met de functiekноп.



2. Kies met de temperatuurknop de temperatuur of het grillniveau.



De oven begint te verwarmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

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

Snel verwarmen

Met functie snel verwarmen bereikt de oven heel snel de geprogrammeerde temperatuur

Het snel verwarmen moet gebruikt worden voor temperaturen hoger dan 100 °C. De volgende verhittingstypes zijn geschikt:

- Hete lucht
- Boven- en onderwarmte
- Onderwarmte

Voor een gelijkmatig resultaat mag het voedsel pas in de oven worden gedaan als het snel verwarmen is afgelopen.

1. Selecteer het verhittingstype en de temperatuur.

2. Druk kort op de toets >>SSS.

Op het indicatiepaneel is het symbool >>SSS verlicht. De oven begint te verwarmen.

Einde van het snel verwarmen

Er klinkt een signaal. Het symbool >>SSS verdwijnt van het indicatiepaneel. Plaats het voedsel in de oven.

Snel verwarmen annuleren

Druk op de toets >>SSS. Het symbool >>SSS verdwijnt van het indicatiepaneel.

Programmeren van de tijdfuncties

Deze oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets wordt het menu geopend en kan men van de ene naar de andere functie verspringen. De tijdsymbolen blijven verlicht terwijl de instellingen worden ingevoerd. De haakjes [] geven de geselecteerde tijdfunctie aan. Een reeds geprogrammeerde tijdfunctie kan rechtstreeks worden gewijzigd met de toetsen + of -, mits het symbool van de tijd tussen haakjes staat [].

Kookwekker

De werking van de kookwekker is niet afhankelijk van de werking van de oven. De kookwekker heeft een eigen signaal. Op die manier kan men herkennen of de tijdsduur van de kookwekker is verstreken of dat de oven automatisch is uitgeschakeld (duur van de bereidingstijd).

1. Druk een keer op de toets .

Op het indicatiepaneel zijn de symbolen van de tijd verlicht en de haakjes staan nu naast .

2. Programmeren van de tijd van de kookwekker met de toetsen + of -.

Voorgestelde waarde voor de toets + = 10 minuten

Voorgestelde waarde voor de toets - = 5 minuten

Na enkele seconden verschijnt de geprogrammeerde tijdsduur. De tijd van de kookwekker begint te lopen. Op het indicatiepaneel is het symbool verlicht en de tijdsduur loopt zichtbaar af. De overige symbolen gaan uit.

De tijd van de kookwekker is verstreken

Er klinkt een signaal. Op het indicatiepaneel verschijnt **00:00**. Schakel de kookwekker uit met de toets .

Veranderen van de tijd van de kookwekker

Veranderen van de tijd van de kookwekker met de toetsen + of -. Na enkele seconden verschijnt de gewijzigde tijdsduur.

Annuleren van de tijd van de kookwekker

Stel de tijd van de kookwekker in op **00:00** met de toets -. De gewijzigde tijd wordt na enkele seconden getoond. De kookwekker wordt uitgeschakeld.

De tijdstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op. Het symbool van de belangrijkste tijdfunctie staat tussen haakjes.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker , de duur van de bereidingstijd , de eindtijd of de tijd , verschillende keren op de toets tot de haakjes het gewenste symbool aangeven. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

Duur van de kooktijd

Met de oven kan de duur van de kooktijd voor elk gerecht worden geprogrammeerd. Na het verstrijken van de kooktijd gaat de oven automatisch uit. Zo wordt vermeden dat andere taken moeten worden onderbroken om de oven uit te schakelen of dat de kooktijd per ongeluk overschreden wordt.

Voorbeeld van de afbeelding: duur van de kooktijd van 45 minuten.

1. Kies het verhittingstype met de functieknop.

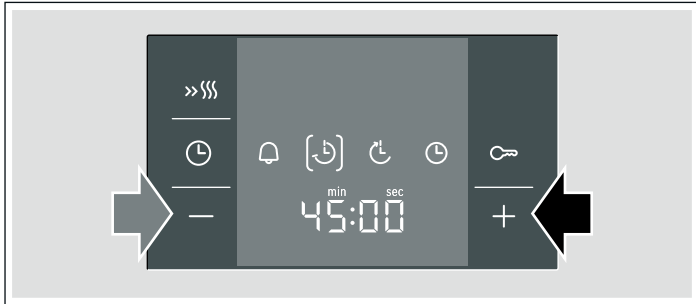
2. Kies met de temperatuurknop de temperatuur of het grillniveau.

3. Druk tweemaal op de toets .

Op het indicatiepaneel verschijnt **00:00**. De tijdsymbolen lichten op, de haakjes staan bij .



4. Programmeer de duur van de kooktijd met de toetsen **+** of **-**.
 Voorgestelde waarde van de toets **+** = 30 minuten
 Voorgestelde waarde van de toets **-** = 10 minuten



Na enkele seconden wordt de oven ingeschakeld. Op het indicatiepaneel wordt het verloop van de kooktijd getoond en licht het symbool [🕒] op. De overige tijdsymbolen gaan uit.

De kooktijd is verstreken

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. Op het indicatiepaneel verschijnt **00:00**. Druk op de toets 🕒. Programmeer een nieuwe kooktijd met de toetsen **+** of **-**. Of druk tweemaal op de toets 🕒 en zet de functieknop in de nulstand. De oven is uitgeschakeld.

Wijzigen van de duur van de bereidingstijd

Wijzig de duur van de bereidingstijd met de toetsen **+** of **-**. Na enkele seconden verschijnt de gewijzigde tijdsduur. Als de kookwekker geprogrammeerd is, druk dan eerst op de toets 🕒.

Annuleren van de kooktijd

Stel de kooktijd in op **00:00** met de toets **-**. De gewijzigde tijd wordt na enkele seconden getoond. De tijd is geannuleerd. Indien de kookwekker geprogrammeerd is, druk dan vooraf op de toets 🕒.

De tijdstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op. Het symbool van de belangrijkste tijdfunctie staat tussen haakjes.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker 🕒, de duur van de bereidingstijd 🕒, de eindtijd 🕒 of de tijd 🕒, verschillende keren op de toets 🕒 tot de haakjes het gewenste symbool aangeven. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

Eindtijd

Met de oven kan men het tijdstip programmeren waarop het gerecht klaar moet zijn. De oven wordt automatisch ingeschakeld en gaat uit op het geprogrammeerde tijdstip. Men kan het voedsel bijvoorbeeld 's morgens in de oven zetten en de oven programmeren zodat het gerecht tussen de middag klaar is.

Pas wel op dat het voedsel niet bederft doordat het te lang in de oven staat.

Voorbeeld van de afbeelding: het is 10.30 u., de kooktijd bedraagt 45 minuten en de oven moet uitgeschakeld worden om 12.30 u.

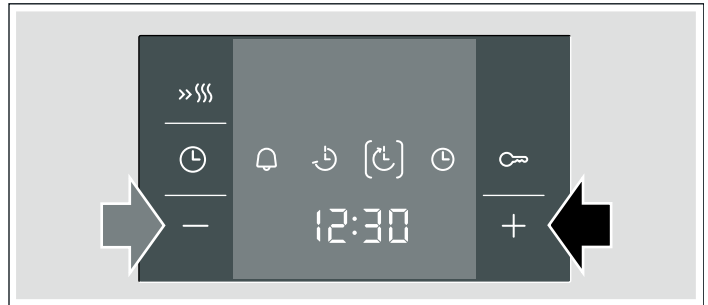
1. Stel de functieknop in.
2. Stel de temperatuurknop in.
3. Druk tweemaal op de toets 🕒.
4. Programmeer de duur van de kooktijd met de toetsen **+** of **-**.

5. Druk op de toets 🕒.

De haakjes staan bij 🕒. Het tijdstip waarop het gerecht klaar is wordt getoond.



6. Stel de eindtijd in met de toetsen **+** of **-**.



De oven toont de geprogrammeerde tijd na enkele seconden en blijft afgesteld in de wachtstand. Op het indicatiepaneel wordt het tijdstip waarop het voedsel klaar is getoond en het symbool 🕒 verschijnt tussen haakjes. De symbolen 🕒 en 🕒 worden uitgeschakeld. Wanneer de oven wordt ingeschakeld, wordt het verloop van de kooktijd getoond en verschijnt het symbool 🕒 tussen haakjes. Het symbool 🕒 wordt uitgeschakeld.

De kooktijd is verstreken

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. Op het indicatiepaneel verschijnt **00:00**. Druk op de toets 🕒. Programmeer een nieuwe kooktijd met de toetsen **+** of **-**. Of druk tweemaal op de toets 🕒 en zet de functieknop in de nulstand. De oven is uitgeschakeld.

Wijzigen van de eindtijd

Wijzig de eindtijd met de toetsen **+** of **-**. De gewijzigde tijd wordt na enkele seconden getoond. Indien de kookwekker geprogrammeerd is, druk dan vooraf tweemaal op de toets 🕒. Wijzig de eindtijd niet als de kooktijd eenmaal is ingegaan. Het eindresultaat kan anders variëren.

Annuleren van de eindtijd

Zet de eindtijd weer gelijk met het huidige tijdstip met toets **-**. De gewijzigde tijd wordt na enkele seconden getoond. De oven wordt ingeschakeld. Indien de kookwekker geprogrammeerd is, druk dan vooraf tweemaal op de toets 🕒.

De tijdstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op. Het symbool van de belangrijkste tijdfunctie staat tussen haakjes.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker 🕒, de duur van de bereidingstijd 🕒, de eindtijd 🕒 of de tijd 🕒, verschillende keren op de toets 🕒 tot de haakjes het gewenste symbool aangeven. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

Tijd

Na de aansluiting of na de stroomuitval lichten op het indicatiepaneel het symbool  en vier nullen op. Tijd instellen.

1. Druk op de toets .

Op het indicatiepaneel wordt de tijd **12:00** getoond.


2. Stel de tijd in met de toetsen **+** of **-**.

Na enkele seconden wordt de geprogrammeerde tijd weergegeven.

De tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie geprogrammeerd zijn.

1. Druk viermaal op de toets .

Op het indicatiepaneel lichten de tijdsymbolen op, de haakjes staan bij .

2. Wijzig de tijd met de toetsen **+** of **-**.

De geprogrammeerde tijd wordt na enkele seconden getoond.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Kinderslot

De oven beschikt over een kinderslot om te vermijden dat kinderen deze per ongeluk kunnen inschakelen.


De oven reageert op geen enkele instelling. De kookwekker en de tijd kunnen worden geprogrammeerd met geactiveerd kinderslot.

Wanneer het verhittingstype en de temperatuur of het grillniveau geprogrammeerd zijn, onderbreekt het kinderslot de verhitting.


Activeren van het kinderslot


Er mag geen enkele duur van de bereidingstijd noch eindtijd geprogrammeerd zijn.

Druk de toets  gedurende ca. vier seconden in.

Op het indicatiepaneel verschijnt het symbool . Het kinderslot is geactiveerd.





Deactiveren van het kinderslot

Druk de toets  gedurende ca. vier seconden in.

Het symbool  van het indicatiepaneel wordt uitgeschakeld. Het kinderslot is gedeactiveerd.

De basisinstellingen wijzigen


Deze oven is voorzien van verschillende basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.

Basisinstellingen	Selectie 1	Selectie 2	Selectie 3
 Tijdsindicator	altijd*	enkel met de toets 	-
 Duur van het signaal na het beëindigen van de kooktijd of de tijd van de kookwekker	ca. 10 s.	ca. 2 min.	ca 5 min.
 Wachtijd tot een instelling toegepast wordt	ca. 2 s.	ca. 5 s.*	ca. 10 s.

* Fabrieksinstelling


Er mag geen andere tijdfunctie geprogrammeerd zijn.


1. Druk de toets  gedurende ca. 4 seconden in.

Op het indicatiepaneel wordt de huidige basisinstelling voor de tijd getoond, bv.  voor de selectie 1.

2. Wijzig de basisinstelling met de toetsen **+** of **-**.

3. Bevestig met de toets .

Op het indicatiepaneel verschijnt onderstaande basisinstelling. Met de toets  kunnen alle niveaus bereikt worden en met de toetsen **+** of **-** kan de instelling gewijzigd worden.

4. Druk, om te beëindigen, toets  gedurende ca. 4 seconden in.

Alle basisinstellingen zijn toegepast.

De basisinstellingen kunnen op elk moment opnieuw gewijzigd worden.

Onderhoud en reiniging

Door de oven goed te reinigen en te onderhouden blijft hij er lang glanzend uit zien en blijft de werking goed. Hierna wordt beschreven hoe de oven moet worden onderhouden en gereinigd.

Aanwijzingen

- Het is mogelijk dat er verschillende kleurschakeringen aan de voorzijde van de oven ontstaan, als gevolg van de verschillende materialen zoals glas, plastic of metaal.
- De schaduwen die op het glas van de deur zichtbaar zijn en die op vuil lijken, zijn in werkelijkheid lichtweerskaatsingen van de ovenlamp.
- Het email verbrandt bij zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen lichte verkleuringen ontstaan. Dit verschijnsel is normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven. De randen van de dunne bakplaten kunnen niet helemaal geëmailleerd worden. Daarom kunnen ze ruw aanvoelen. Dit heeft geen invloed op de antiroestbescherming.

Reinigingsmiddelen

Neem de aanwijzingen in de tabel in acht, zodat de verschillende oppervlaktes van de oven niet beschadigd raken door het gebruik van een ongeschikt reinigingsmiddel. Gebruik geen:

- bijtende of zure reinigingsmiddelen,
- sterke alcoholhoudende producten,
- schuursponzen of harde sponzen,
- hogedrukreinigers of stoommachines

Was nieuwe doekjes goed uit alvorens ze te gebruiken.


Zone	Reinigingsmiddelen
Voorzijde van de oven	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschrapers.
Roestvrij staal	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Maak vlekken veroorzaakt door kalk, vet, maismeel en eiwit onmiddellijk schoon. Onder deze vlekken kan anders corrosie ontstaan. Bij de Technische Dienst of gespecialiseerde handelszaken kunnen speciale producten voor het onderhoud van roestvrij staal worden verkregen, die geschikt zijn voor warme oppervlakten. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan.
Glas	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschaper.
Display	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen alcohol, azijn noch andere bijtende reinigingsmiddelen of zuren.
Glazen van de deur	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschrapers.

Zone	Reinigingsmiddelen
Beschermglas van de ovenlamp	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje.
Pakking Verwijder deze niet!	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje. Niet wrijven.
Roosters of rails	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet ze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.
Schuifgeleiders	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje of een borstel. Zet ze niet in de week en was ze niet in de vaatwasser.
Accessoires	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet ze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.

Reinigen van de zelfreinigende oppervlakten aan de binnenzijde van de oven

In sommige ovens kunnen de achterwand van de binnenzijde, de zijwanden of de bovenkant bekleed zijn met zeer poreuze keramiek. Deze bekleding absorbeert de spetters die ontstaan bij het bakken of braden, en lost deze op, terwijl de oven in werking is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven aan staat, hoe beter het resultaat.

Ga in geval van hardnekkig vuil dat niet verdwijnt nadat de oven verschillende keren is gebruikt, op de volgende manier te werk:

1. Reinig de onderkant en de wanden die niet voorzien zijn van deze bekleding grondig.
2. Programmeer de hete lucht .
3. Verwarm de oven leeg en gesloten gedurende ca. 2 uur op de hoogste temperatuur.

De keramiek bekleding herstelt zich. Verwijder bruine of witte aanslag met water en een zachte spons, nadat de oven is afgekoeld.

Een lichte verkleuring van de bekleding heeft geen invloed op de zelfreinigende functie.

Attentie!

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Daardoor ontstaan er krassen op de poreuze laag en raakt deze beschadigd.
- Behandel de keramieklaag niet met ovenreinigingsproducten. Indien er per ongeluk ovenreinigingsmiddel op valt, verwijder dit dan onmiddellijk met een spons en ruim water.

Reinigen van de onderkant van de oven en de geëmailleerde wanden

Gebruik een schoonmaakdoekje en warm water met een beetje afwasmiddel of azijn.

Gebruik bij hardnekkig vuil een fijn schuursponsje of een speciaal ovenreinigingsproduct. Gebruik deze uitsluitend als de oven koud is. Behandel de zelfreinigende oppervlaktes niet met een schuursponsje of met ovenreinigingsproducten.

Lichtfunctie

Om het schoonmaken van de oven te vergemakkelijken kan het ovenlampje worden aangezet.

Het ovenlampje aandoen

Draai de functieknop naar de stand .

Het lampje gaat aan. De temperatuurknop moet uitgeschakeld zijn.

Uitzetten van de ovenlamp

Draai de functieknop naar de stand o.

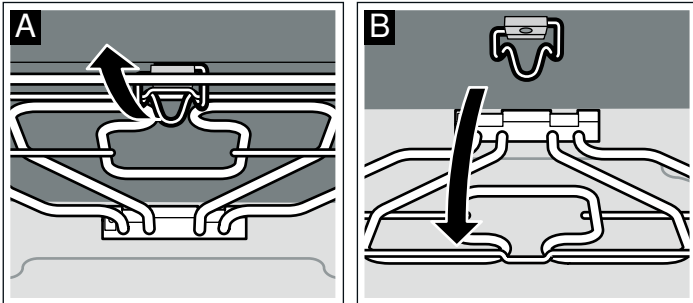
De grillweerstand demonteren

Om het schoonmaken te vergemakkelijken kan de grillweerstand in sommige ovens worden ingeklapt.

Gevaar voor brandwonden!

De oven moet koud zijn.

1. Trek het inklapbare handvat van de grill naar voren en duw het omhoog tot u hoort dat het inpast (afbeelding A).
2. Houd tegelijkertijd de weerstand van de grill vast en klap deze naar beneden (afbeelding B).



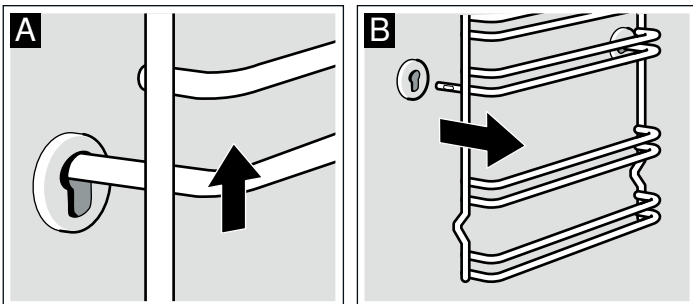
Vouw de grillweerstand na het reinigen opnieuw omhoog. Duw het bevestigingshandvat naar beneden en pas de grillweerstand in.

De roosters of rails links en rechts los- en vastmaken

De roosters en rails links en rechts kunnen verwijderd worden voor de reiniging. De oven moet koud zijn.

De roosters of rails losmaken

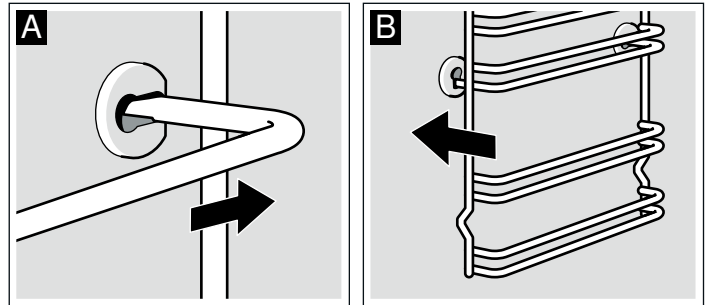
1. Til het rooster of de rail aan de voorzijde op
2. en haak het los (afbeelding A).
3. Trek het rooster of de rail vervolgens helemaal naar voren en neem het uit (afbeelding B).



Maak de roosters of rails schoon met afwasmiddel en een spons. Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen om een borstel te gebruiken.

De roosters of rails ophangen

1. Steek het rooster of de rail eerst in de achterste gleuf door hem iets naar achteren te drukken (afbeelding A)
2. en steek hem vervolgens in de voorste gleuf (afbeelding B).

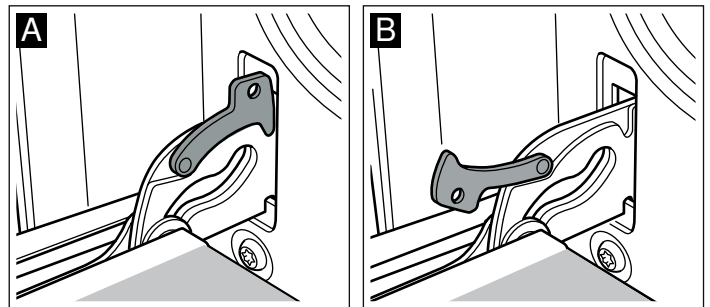


De roosters of rails kunnen naar links of naar rechts worden afgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

De ovendeur afnemen en ophangen

Om de deur gemakkelijker te demonteren en het glas schoon te maken, kan de ovendeur worden afgenomen.

De scharnieren van de ovendeur zijn uitgerust met een blokkeerhendel. Als de blokkeerhendel gesloten is (afbeelding A), kan de deur niet worden afgenomen. Als de blokkeerhendel geopend wordt om de deur af te nemen (afbeelding B), dan blokkeren de scharnieren. Op die manier kunnen ze niet plotseling sluiten.

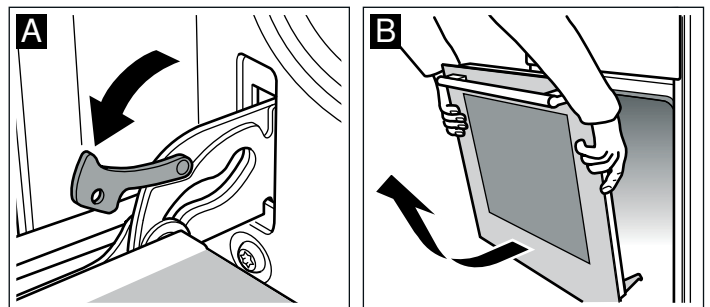


Gevaar voor verwonding!

Als de scharnieren niet geblokkeerd zijn met de hendel, dan kunnen ze plotseling sluiten. Zorg ervoor dat de blokkeerhendels altijd gesloten zijn, behalve bij het afnemen van de deur, en dat de hendels open zijn.

De deur afnemen

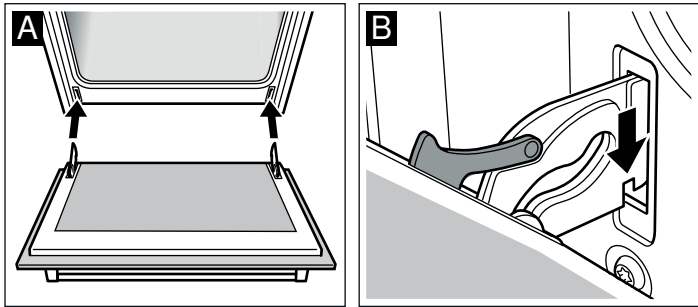
1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Neem beide blokkeerhendels die zich links en rechts bevinden uit (afbeelding A).
3. Sluit de ovendeur tot hij niet verder kan (afbeelding B). Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



De deur ophangen

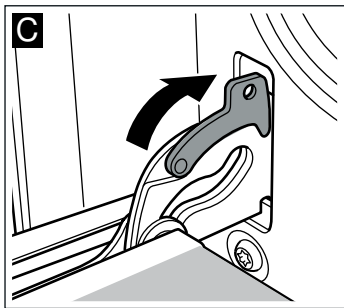
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

1. Let er bij het weer ophangen van de deur op, dat beide scharnieren precies in hun respectievelijke openingen passen (afbeelding A).
2. De onderste gleuf van de scharnieren moeten in beide kanten inpassen (afbeelding B).



Als de scharnieren niet op de juiste wijze worden gemonteerd, kan het zijn dat de deur er niet recht in komt.

3. Sluit de blokkeerhendel opnieuw (afbeelding C). Sluit de oven deur.



⚠ Gevaar voor verwonding!

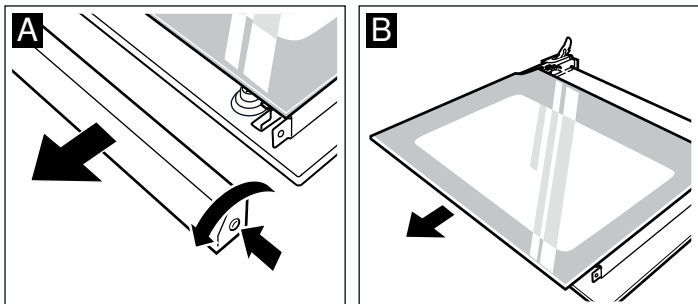
Raak de scharnieren niet aan als de deur per ongeluk valt of als een scharnier plotseling sluit. Neem contact op met de Technische Dienst

Monteren en demonteren van de ovenruiten

De ovenruiten kunnen worden gedemonteerd zodat ze beter kunnen worden schoongemaakt.

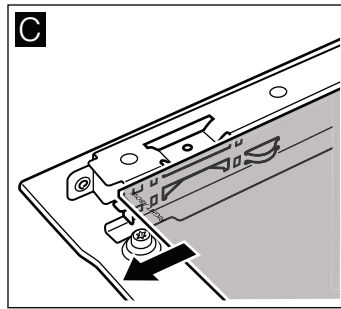
Uitbouwen

1. Neem de oven deur af en leg hem op een doek met de handgreep naar beneden.
2. Draai de bovenste afdekking van de oven deur los. Schroef hiertoe de bouten links en rechts los (afbeelding A).
3. Til de bovenste ruit op en neem hem uit (afbeelding B).



Volg bij deuren met drie ruiten bovendien de volgende stap op:

4. Verwijder de onderste ruit (afbeelding C).



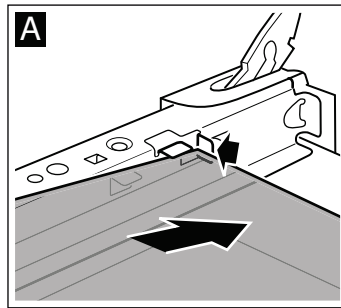
Maak de ruiten schoon met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen, glasschrapers noch pannensponzen, deze kunnen het glas beschadigen.

Monteren

Volg voor deuren met twee ovenruiten de stappen 2 t/m 4 op.

1. Doe het onderste glas er naar achteren in en houd het daarbij schuin (afbeelding A).
Let er bij het monteren van de glazen op dat het opschrift "right above" linksonder omgekeerd is.



2. Doe het bovenste glas er naar achteren in en houd het daarbij schuin, met het gladde oppervlak naar boven.
3. Plaats de afdekking en draai hem aan.
4. Hang de oven deur op.

Gebruik de oven pas weer als de ovenruiten op de juiste manier gemonteerd zijn.

Wat te doen in geval van een storing

Als zich er een storing voordoet, is dat vaak te wijten aan een kleine afwijking die eenvoudig te verhelpen is. Probeer de storing te verhelpen met behulp van de onderstaande tabel, alvorens de technische dienst te bellen.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanbevelingen
De oven doet het niet.	De zekering is defect.	Controleer in de meterkast of de zekering zich in goede staat bevindt.
	Stroomuitval.	Controleer of het licht in de keuken aan gaat en of andere huishoudelijke apparaten werken.
Op de indicator lichten \ominus en \oplus en nullen op.	Stroomuitval.	Stel de tijd opnieuw in.
De oven verwarmt niet.	Er ligt stof op de contacten.	Draai de draaiknoppen verschillende keren in beide richtingen.

Foutberichten

Wanneer op het indicatiepaneel een foutbericht met **E** verschijnt, druk dan op de toets \ominus . Het bericht verdwijnt. De ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Indien het foutbericht niet verdwijnt, waarschuw dan de technische dienst.

Onderstaande foutberichten kunnen verholpen worden door de gebruiker.

Foutbericht	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanbevelingen
E011	Een toets is te lang ingedrukt of is vastgelopen.	Druk alle toetsen één voor één in. Controleer of een toets vastgelopen, bedekt of vuil is.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

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 rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

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

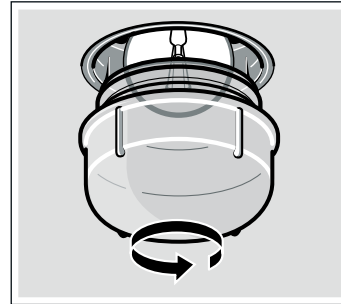
Vervangen van de ovenlamp

Indien de ovenlamp beschadigd is, moet deze worden vervangen. Hittebestendige vervangingslampjes zijn verkrijgbaar via de technische dienst of in gespecialiseerde handelszaken. Gebruik enkel deze lampjes.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken!

Sluit het apparaat af van het verdeelnet. Zorg ervoor dat het apparaat naar behoren uitgeschakeld is.

1. Leg een keukendoek in de koude oven om schade te vermijden.
2. Verwijder het beschermglas door dit naar links te draaien.



3. Vervang het lampje door een gelijkwaardig lampje.
4. Draai het beschermglas opnieuw vast.
5. Neem de keukendoek weg en sluit het apparaat opnieuw aan op het verdeelnet.

Beschermglas

Beschadigde beschermglazen moeten worden vervangen. Beschermglazen zijn verkrijgbaar bij de technische dienst. Vermeld het productnummer en het fabrieksnummer van het apparaat.

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 4010

B 070 222 141

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

Tips omtrent energiebesparing en milieu

In dit hoofdstuk geven we u tips over energiebesparing tijdens de bak- en braadcyclus alsmede over de juiste manier om het apparaat af te danken.

Energie besparen

- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de tabel is aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte beter op.
- Houd de ovendeur gesloten tijdens de cycli van bakken of braden.
- Bij het bereiden van verschillende taarten is het beter om ze meteen na elkaar te bakken. De oven is dan nog warm. Op die manier wordt de bereidingstijd van de tweede taart verkort. Er kunnen ook twee rechthoekige bakvormen ingevoerd worden, naast elkaar.

- Bij lange kooktijden kan de oven 10 minuten voor het verstrijken van de tijd uitgeschakeld worden en wordt de restwarmte gebruikt voor het beëindigen.

Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze

Gooi het verpakkingsmateriaal op een ecologische manier weg.



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het opnieuw gebruiken van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

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 pannelap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op een niveau

Met warmte boven en beneden  worden gebakjes beter gebakken.

Indien gebakken wordt met hete lucht , worden onderstaande hoogten aanbevolen om de accessoires in te voeren:

- Gebakjes in bakvormen: hoogte 2
- Gebakjes op de plaat: hoogte 3

Bakken op verschillende niveaus

Gebruik de hete luchtmodus .

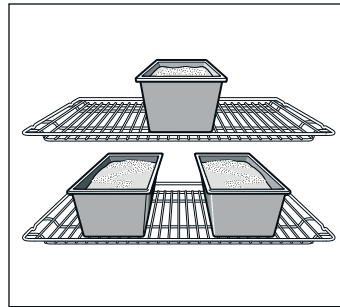
Bakhoogtes op 2 niveaus:

- Geëmailleerde bakplaat: hoogte 3
- Aluminium bakplaat: hoogte 1

Bakplaten die tegelijkertijd in de oven geplaatst zijn, hoeven niet noodzakelijk op hetzelfde ogenblik klaar te zijn.

In de tabel staan talrijke tips voor elk gerecht.

Indien 3 rechthoekige bakvormen tegelijkertijd gebruikt worden, plaats deze op het rooster zoals aangegeven op de afbeelding.



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 tabel staan de optimale verhittingstypes voor alle soorten gebak of toetjes. De temperatuur en de baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de dichtheid van het deeg. Daarom worden in de kooktabellen altijd tijd marges aangegeven.





Probeer altijd eerst met de laagste. Een lagere temperatuur geeft een gelijkmatigere, goudgele kleur. Indien nodig kan de temperatuur de volgende keer worden verhoogd.

Indien de oven voorverwarmd wordt, worden de kooktijden 5 tot 10 minuten verminderd.

In de bijlage bij de tabellen, Tips voor het bakken, vindt u meer informatie.

Plaats, om slechts één taart op een niveau te bakken, de bakvorm op de geëmailleerde bakplaat.




Indien verschillende taarten gelijktijdig gebakken worden, kunnen de bakvormen samen op het rooster geplaatst worden.

Taarten om te bereiden in de bakvorm	Bakvorm op het rooster	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Taart	Blikken taartvorm, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Blikken taartvorm, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Cakes*	Blikken gebakvorm, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60

* Om meer dan een taart tegelijk te bakken, kunt u verschillende bakvormen op het rooster zetten.

Taarten op de bakplaat		Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Pizza's	Bakplaat.	2		200-220	25-35
	Aluminium bakplaat + vlakke bakplaat	1+3		170-180	30-40
	Aluminium bakplaat + universele braadslede	1+3		170-180	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat.	3		170-190	20-30
	Aluminium bakplaat + vlakke bakplaat	1+3		170-190	30-45
	Aluminium bakplaat + universele braadslede	1+3		170-190	30-45

Een extra ovenbakplaat is verkrijgbaar bij gespecialiseerde handelszaken of bij de technische dienst.

Brood en broodjes		Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel*, (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	2		270	8
				200	35-45
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel*, (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	2		270	8
				200	40-50
Broodjes (bv. roggebrood)	Geëmailleerde bakplaat	3		200-220	20-20

* Giet nooit water direct in de warme oven.

Banket		Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Gebakjes en koekjes	Geëmailleerde bakplaat	3		150-160	20-30
	Aluminium bakplaat + vlakke bakplaat	1+3		140-150	25-30
	Aluminium bakplaat + universele braadslede	1+3		140-150	25-30
Schuimpjes	Geëmailleerde bakplaat	3		80-90	180-210
Luchtige beignets	Geëmailleerde bakplaat	2		190-210	30-40
Amandelgebak	Geëmailleerde bakplaat	3		110-130	30-40
	Aluminium bakplaat + vlakke bakplaat	1+3		100-120	35-45
	Aluminium bakplaat + universele braadslede	1+3		100-120	35-45

De extra bakplaten kunnen worden verkregen als optionele accessoires in gespecialiseerde handelszaken.

Suggesties en praktische tips voor het bakken

U kunt desgewenst een eigen recept gebruiken.	U kunt zich oriënteren door een soortgelijk product in de kooktabel.
Manier om te controleren of de taart van geklopt deeg al gaar is.	Prik ongeveer 10 minuten voor het verstrijken van de in het recept aangeduide baktijd in het hoogste punt van het gebak met een houten prikker. Als de prikker er schoon uitkomt, zonder deegresten, dan is de taart gaar.
De taart is ingezakt.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof of selecteer een baktemperatuur 10 graden lager. Houd u aan de in het recept aangegeven tijd voor het kloppen van deeg.
De taart is in het midden goed gerezen, maar aan de zijkanten minder hoog.	Vet de bakvorm niet in. Haal de taart, als hij gaar is, voorzichtig uit de bakvorm met behulp van een mes.

De taart is te bruin aan de bovenkant.	Zet de taart lager in de oven, selecteer een lagere baktemperatuur en laat deze langer bakken.
De taart is te droog.	Prik verschillende keren met een prikker in de taart als hij klaar is. Sprengel een paar druppels citroensap of alcoholische drank op de taart. Selecteer de volgende keer een baktemperatuur van 10 graden hoger en verminder de baktijd.
Het brood of banket (bijvoorbeeld kwarktaart) zien er van buiten goed uit, maar zijn van binnen klef (vochtig, met natte gedeeltes).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof en laat het product langer in de oven, op een lagere temperatuur. Bak bij taarten met een sappige bekleding eerst de bodem. Strooi vervolgens gehakte amandelen of paneermeel over de bodem van de taart alvorens de vulling er op te doen. Volg de aanwijzingen van het recept en de baktijden op.
De gebakjes zijn op onregelmatige manier gebakken.	Door een lagere temperatuur te selecteren wordt het gebak gelijkmatiger. Bak fijne gebakjes met warmte boven en onder  op een niveau. Bakpapier dat buiten de rand uitkomt heeft ook invloed op de luchtcirculatie. Knip het altijd precies de maat van de bakplaat.
De fruittaart is te licht van kleur aan de onderzijde.	Zet de volgende keer het gebak een niveau lager.
Het sap loopt uit.	Gebruik de volgende keer de braadslede indien deze beschikbaar is.
Kleine gebakjes met gist kunnen aan elkaar kleven tijdens het bakken.	Laat een ruimte van 2 cm tussen de gebakjes. Zo hebben ze voldoende ruimte om uit te zetten en aan alle zijden goudbruin te bakken.
Er is op verschillende niveaus gebakken. Op de bovenste bakplaat zijn de gebakjes donkerder dan op de onderste.	Gebruik om op verschillende niveaus te bakken altijd de hete lucht  . Ook al worden er verschillende bakplaten tegelijk gebruikt, wil dat niet zeggen dat deze op hetzelfde moment klaar zijn.
Bij het bakken van sappige taarten komt er condens vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via het handvat van de oven, waarbij op bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven waterdruppels te zien zijn. Dit is natuurkundig bepaald.

Vlees, gevogelte, vis

Schalen

U kunt een willekeurige hittebestendige schaal gebruiken. Voor grote gebraden kan ook de geëmailleerde bakplaat gebruikt worden.

Het meest geschikt zijn glazen schalen. Controleer of het deksel van de braadpan goed past en sluit.

Indien geëmailleerde schalen gebruikt worden, moet meer vloeistof gebruikt worden.

Indien braadpannen van roestvrij staal gebruikt worden, zal het vlees niet zo goudbruin bakken en kan het zelfs weinig doorbakken zijn. Verleng in dit geval de kooktijd.

Gegevens aangeduid in de tabellen:

Schaal zonder deksel = open

Schaal met deksel = gesloten

Plaats de schalen altijd midden op het rooster.

Zet glazen schalen die heet zijn altijd op een droge keukendoek. Het glas kan barsten als het steunoppervlak vochtig of koud is.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. 1/2 cm bedekt te zijn.

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

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

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

Braden op de grill

Braad altijd op de grill met gesloten oven.

Verwarm de oven, om te braden op de grill, gedurende ca 3 minuten voor, alvorens het product in de oven te doen.

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

Plaats de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Plaats de bakplaat of braadslede niet op hoogte 4 of 5. Wegens de hitte kan deze vervormen en de binnenzijde van de oven beschadigen bij het verwijderen.

Gebruik indien mogelijk stukken van dezelfde dikte. Zo worden deze gelijkmatig goudbruin gebakken en blijven deze sappig. Bestrooi de filets pas met zout na het grillen.

Draai de stukken om na het verstrijken van de 2/3 kooktijd.

De grillweerstand wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie is afhankelijk van het geprogrammeerde grillniveau.






















Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

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

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

Vlees	Gewicht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillniveau	Baktijd, minuten
Stoofschotel van rundvlees (bv. runderrib)	1,0 kg	gesloten	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Runderlendestuk	1,0 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, medium	1,0 kg	open	1		210-230	40
Doorbakken biefstuk		Rooster	5		3	20
Biefstuk, medium			5		3	15
Varkensvlees zonder zwoerd (bv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Varkensvlees met zwoerd (bv. rug, poot)	1,0 kg	open	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Spare-ribs van gerookt varkensvlees, met bot	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Gebraad van gehakt	van 750 g vlees	open	1		170-190	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster	4		3	15
Rundergebraad	1,0 kg	open	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Uitgebeende lamsbout	1,5 kg	open	1		150-170	110

Gevogelte

Het gewicht van de tabel verwijst naar gevogelte zonder vulling en klaar om te braden.

Leg het hele gevogelte op het rooster, eerst met de borst naar beneden. Draai het om na het verstrijken $\frac{2}{3}$ van de geschatte tijd.

Draai de stukken gebrad, kalkoenrollade of kalkoenborst om nadat de helft van de kooktijd verstreken is. Draai de stukken gevogelte om na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Indien eend of gans bereid wordt, prik dan in het vel onder de vleugels zodat het vet vrijkomt.

Het gevogelte wordt heel goudbruin en knapperig gebakken als het tegen het einde van de kooktijd wordt bestreken met boter, water met zout of sinaasappelsap.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Gevogelte	Gewicht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Halve kip, 1 tot 4 stuks	van 400 g per stuk	Rooster	2		200-220	40-50
Voorgesneden kip	van 250 g per stuk	Rooster	2		200-220	30-40
Kip, hele van 1 tot 4 stuks	van 1,0 kg per stuk	Rooster	2		190-210	50-80
Eend	1,7 kg	Rooster	2		180-200	90-100
Gans	3,0 kg	Rooster	2		170-190	110-130
Jonge kalkoen	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	van 800 g per stuk	Rooster	2		190-210	90-110

Vis

Draai de stukken gevogelte om na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Hele vissen hoeven niet te worden gekeerd. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Doe, opdat de vis stabiel blijft liggen, een gesneden aardappel of

klein schaalpje dat geschikt is voor de oven in de buik van de vis.

Voeg, als u visfilets bakt, enkele eetlepels vloeistof toe om te smoren.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Vis	Gewicht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillniveau	Baktijd, minuten
Gegrilde vis	300 g	Rooster	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Moten vis	van 300 g per stuk	Rooster	4		2	20-25

Tips voor het braden en grillen

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

Gegratineerde gerechten, soufflés, toast

Plaats de schaal altijd op het rooster.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster, zonder schaal, de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo blijft de oven schoner.

De mate waarin het gerecht gegratineerd is, is afhankelijk van de maat van de schaal en van de hoogte van de gegratineerde schotel. De gegevens die weergegeven worden in de tabel zijn enkel richtwaarden.

Gerecht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillniveau	Baktijd, minuten
Zoete soufflés (bv. kwarksoufflé met fruit)	Bakvorm voor soufflés	2		180-200	40-50
Gekruide gegratineerde gerechten met gekookte ingrediënten (bv. gegratineerde pasta)	Bakvorm voor soufflés of geëmailleerde bakplaat	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gekruide gegratineerde gerechten, met rauwe ingrediënten* (bv. gegratineerde aardappelschotel)	Bakvorm voor gratineren of geëmailleerde bakplaat	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Toast lichtbruin bakken	Rooster	5		3	4-5
Toast gratineren	Rooster	3+1		170-180	8-12

* Het gegratineerde gerecht mag niet hoger zijn dan 2 cm.

Bereide producten

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

Leg bakpapier op de accessoires en controleer of dit papier geschikt is voor hoge temperaturen. Pas de maat van het papier aan op de maat van het gerecht dat moet worden bereid.

Het verkregen resultaat is rechtstreeks afhankelijk van het type voedsel. Er kunnen onregelmatigheden en kleurverschillen optreden bij rauwe producten.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Frites*	Rooster of geëmailleerde bakplaat	3		190-210	20-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza-stokbrood*	Geëmailleerde bakplaat	3		190-200	20-25

Aanwijzing: De bakplaat kan tijdens het verwarmen van diepvriesproducten vervormen. Dit komt door de temperatuurverschillen waaraan de accessoires bloot staan. De vervorming verdwijnt tijdens het bakken.

Bijzondere gerechten

Bij lage temperatuur wordt een smeuijge smakelijke yoghurt en een luchtig gistdeeg verkregen.

Haal eerst de accessoires en de roosters of rails links en rechts uit de oven.



Yoghurt bereiden

1. Kook 1 liter melk (3,5 % vetgehalte) en laat het afkoelen tot 40 °C.
2. Meng 150 g yoghurt (op koelkasttemperatuur).

3. Giet dit in koppen of potten en dek deze af met plastic folie.
4. Verwarm de oven voor zoals is aangeduid.
5. Zet vervolgens de koppen of potten in de oven op de bodem en ga te werk zoals is aangegeven.

Laat het gistdeeg rijzen

1. Bereid het gistdeeg op de gebruikelijke wijze. Doe het deeg in een hittebestendige aardewerken schaal en dek deze af.
2. Verwarm de oven voor zoals is aangeduid.
3. Schakel het apparaat uit en laat het deeg in de oven rijzen als de oven uit is.

Gerecht	Schalen	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur	Tijd
Yoghurt	Plaats de koppen of potten	op de bodem in de oven		Voorverwarmen op 50 °C 50 °C	5 min. 8 u
Laat het gistdeeg rijzen	Plaats een hittebestendige schaal	op de bodem in de oven		Voorverwarmen op 50 °C schakel het apparaat uit en plaats het gistdeeg in de oven.	5-10 min. 20-30 min.


Ontdooien

De ontdooitijd is afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel.

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

Haal het diepvriesvoedsel uit de verpakking en plaats het in een geschikte schaal op het rooster.

Leg het gevogelte op een bord met de zijde van de borst naar beneden.

Diepvriesproducten	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur
Bv: slagroom- of roomtaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worstjes en vlees, brood, broodjes, gebak en ander banket	Rooster	1		De temperatuurknop blijft uitgeschakeld

Drogen





Gebruik enkel kwaliteitsfruit en -groenten en was deze grondig.

Laat het fruit of de groente goed uitlekken en drogen.

Bedek de geëmailleerde bakplaat en het rooster met speciaal papier voor het bakken of met perkamentpapier.

Draai het fruit of de groenten af en toe om.

Droog ze zodra ze goudbruin zijn en verwijder ze van het papier.

Gerecht	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Bereidingstijd:
600 g appel in schijfjes	1+3		80	ca. 5 u
800 g peren, in stukjes	1+3		80	ca. 8 u
1,5 kg pruimen	1+3		80	ca. 8-10 u.
200 g aromatische kruiden, schoongemaakt	1+3		80	ca. 1½ u.

Jam koken

Voor het koken moeten de potten en de elastiekjes schoon en in perfecte staat zijn. Gebruik indien mogelijk potten van gelijke grootte. De waarden van de tabellen verwijzen naar ronde potten van een liter.

Attentie!

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

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat. Was dit grondig.

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen variëren afhankelijk van omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud van de potten. Kijk voordat u het apparaat uitschakelt of er zich in de potten belletjes gevormd hebben.

Bereiding

1. Doe het fruit of de groente in de potten, maar niet tot de rand.
2. Reinig de rand van de potten; deze moeten schoon zijn.

Fruit in potten met een inhoud van 1 liter	Vanaf het verschijnen van belletjes	Restwarmte
Appels, bessen, aardbeien	uitschakelen	ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, bessen	uitschakelen	ca. 30 minuten
Appel-, peren-, pruimenmoes	uitschakelen	ca. 35 minuten

Groente koken

Stel, zodra zich belletjes vormen in de potten, de temperatuur opnieuw in op ca. 120 - 140 °C. Ca. 35 - 70 minuten afhankelijk van het type groente. Schakel, na het verstrijken van deze tijd, de oven uit en benut de restwarmte.

Groenten met koude bereiding in potten met een inhoud van een liter	Vanaf het verschijnen van de belletjes 120-140 °C	Restwarmte
Augurken	-	ca. 35 minuten
Rode bieten	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

Haal de potten uit de oven

Neem de potten uit de oven wanneer de bereiding beëindigd is.

3. Plaats op elke pot een vochtig elastiekje en een deksel.

4. Sluit de potten met klemmen.

Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

Programmering

1. Plaats de geëmailleerde bakplaat op hoogte 2. Plaats de potten op de plaat zonder dat deze elkaar raken.

2. Giet ½ liter warm water (ca. 80 °C) op de geëmailleerde bakplaat.

3. Sluit de ovendeur.

4. Zet de functieknop op onderwarmte .

5. Stel de temperatuur af tussen 170 en 180 °C.

Jam koken

Na ca. 40 - 50 minuten vormen zich belletjes met kleine tussenpauzen. Schakel de oven uit.

Haal de potten uit de oven na ca. 25 - 35 minuten (gedurende deze tijd wordt de restwarmte benut). Indien deze langer afkoelen in de oven, kunnen zich kiemen vormen die de verzuring van de jam in de hand werken.

Attentie!

Plaats geen hete potten op een koude of vochtige bodem. De potten kunnen anders kapotspringen.

Acrylamide in het voedsel

Acrylamide ontstaat vooral bij op hoge temperaturen bereide graan- en aardappelproducten, bv. frites, broodjes, brood en fijn gebak (koekjes, gekruide pasta, kerstkoekjes).

Tips voor het bereiden van voedsel met een laag acrylamidegehalte

Algemeen	
	<ul style="list-style-type: none">■ Beperk de kooktijd zoveel mogelijk.■ Bak het voedsel goudbruin, laat het niet te bruin bakken.■ Groot en dik voedsel bevat weinig acrylamide.
Bakken	Met warmte boven en beneden max. 200 °C Met hete lucht max. 180 °C
Gebakjes en koekjes	Met warmte boven en beneden max. 190 °C Met hete lucht max. 170 °C Ei en eierdooier verminderen acrylamidevorming.
Frites in de oven	Verdeel de frites gelijkmatig in een laag over de plaat. Bak minstens 400 g. per plaat zodat de frites niet te droog worden

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 2 niveaus:

Plaats de universele braadslede altijd op het bovenste niveau en de aluminium bakplaat op het onderste niveau.

Boterkoekjes

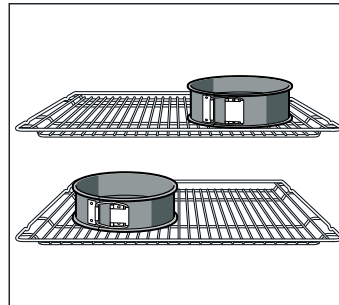
Bakplaten die tegelijkertijd in de oven geplaatst zijn, hoeven niet noodzakelijk op hetzelfde ogenblik klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:

Plaats donkere springvormen van elkaar verwijderd.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:

Plaats donkere springvormen op elkaar.



Gebakjes in blikken springvorm:

Bak met warmte boven en beneden ☐ op 1 niveau. Gebruik de geëmailleerde bakplaat in plaats van het rooster en plaats de springvormen hierop.

Gerecht	Accessoires en tips en waarschuwingen	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Boterkoekjes (voorverwarmen*)	Vlakke bakplaat	2	☐	160-170	20-30
	Standaardplaat.	3	☐	150-160	20-30
	Aluminium bakplaat + vlakke bakplaat	1+3	☐	140-160	20-30
	Aluminium bakplaat + universele braadslede	1+3	☐	140-160	20-30
Taartjes 20 stuks	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	150-170	20-30
Taartjes 20 stuks per plaat (voorverwarmen*)	Aluminium bakplaat + vlakke bakplaat	1+3	☐	140-150	30-40
	Aluminium bakplaat + universele braadslede	1+3	☐	140-150	30-40
Luchtige cake (voorverwarmen*)	Springvorm	1	☐	170-180	30-40
Vlakke gisttaart	Geëmailleerde bakplaat	3	☐	160-180	30-40
	Aluminium bakplaat + vlakke bakplaat	1+3	☐	150-160	30-45
	Aluminium bakplaat + universele braadslede	1+3	☐	150-160	30-40
Bedekte appeltaart	2 roosters + 2 blikken springvormen Ø 20 cm.	1+3	☐	170-180	60-70
	Geëmailleerde bakplaat + 2 blikken springvormen Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90

* Gebruik geen snel verwarmen voor het voorverwarmen van de oven.

De roosters en bakplaten kunnen worden aangeschaft als optionele accessoires bij gespecialiseerde handelszaken.

Braden op de grill

Plaats, indien het voedsel rechtstreeks op het rooster gelegd wordt, de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Grillniveau	Tijd in minuten
Toast lichtbruin bakken (10 min. voorverwarmen.)	Rooster	5	☐	3	1/2-2
Hamburger rundvlees, 12 stuks* (niet voorverwarmen)	Rooster + geëmailleerde bakplaat	5+1	☐	3	25-30

* Draai om na het verstrijken 2/3 van de tijd.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000482649

01
910706