



HBN 331E1



nl Gebruiksaanwijzing



**BOSCH**





**Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,**

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw fornuis benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe fornuis. En wij laten u stap voor stap zien hoe u instelt. Dat is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

En mocht er toch een storing optreden, dan vindt u hier informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

## **Gebruiksaanwijzing**

---



**HBN 331E1**

**nl 9000171498**

B-100689-02

## Inhoudsopgave

<b>Hierop moet u letten</b> .....	<b>6</b>
Voor het inbouwen .....	6
Veiligheidsvoorschriften .....	6
Oorzaken van schade .....	8
<b>Uw nieuwe fornuis</b> .....	<b>9</b>
Bedieningspaneel .....	9
Oven .....	10
Temperatuur- keuzeknop .....	11
Oven en toebehoren .....	12
Koelventilator .....	13
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>14</b>
Verwijder het verpakkingsmateriaal .....	14
De oven opwarmen .....	15
Toebehoren voorreinen .....	15
<b>De oven instellen</b> .....	<b>15</b>
Zo stelt u in .....	16
De oven moet automatisch uitschakelen .....	18
De oven schakelt automatisch in en uit .....	19
<b>Tijd</b> .....	<b>22</b>
Zo stelt u in .....	22
<b>Wekker</b> .....	<b>23</b>
Zo stelt u in .....	23
<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>25</b>
Basisinstellingen wijzigen .....	25
<b>Snelvoorverwarming</b> .....	<b>27</b>
Zo stelt u in .....	27

## Inhoudsopgave

<b>Kinderslot</b> .....	<b>27</b>
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>28</b>
Reinigingsmiddel .....	28
Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen ....	30
Rekjes reinigen .....	31
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>33</b>
Ovenlamp aan het plafond vervangen .....	34
<b>Klantenservice</b> .....	<b>35</b>
<b>Tabellen en tips</b> .....	<b>36</b>
Taart, cake en gebak .....	36
Tips voor het bakken .....	40
Vlees, gevogelte, vis .....	41
Tips voor het braden en grillen .....	45
Ovenschotels, gratins, toast .....	46
Kant-en-klare diepvriesproducten .....	47
Ontdooien .....	48
Drogen .....	49
Inmaken .....	49
Tips voor het sparen van energie .....	51
<b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....	<b>52</b>
<b>Testgerechten</b> .....	<b>53</b>

---

## 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. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzingen er dan bij.

---

### Voor het inbouwen

#### Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

#### Transportschade

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

#### Elektrische aansluiting

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de producent, ter voorkoming van gevaren.

---

### Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken

- als ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn
- of als ze niet over de nodige kennis en ervaring beschikken om het toestel op een juiste en veilige manier te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

## Kinderen



Kinderen mogen alleen gerechten klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen. Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

## Hete oven



De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete damp ontsnappen.

Nooit de hete binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (b.v. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in de oven ontbranden.

Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de ovendeur voorzichtig.

## Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Gevaar voor elektrische schokken!

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

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

Neem contact op met de klantenservice.

---

## Oorzaken van schade

### **Bakplaat, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven**

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie.

Plaats geen servies op de bodem van de oven. Er ontstaat dan een ophoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

### **Water in de oven**

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

### **Vruchtensap**

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.

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

### **Afkoelen met open ovendeur**

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

### **Sterk vervuilde ovendichting**

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

### **Ovendeur als zitting**

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

### **Fornuis vervoeren**

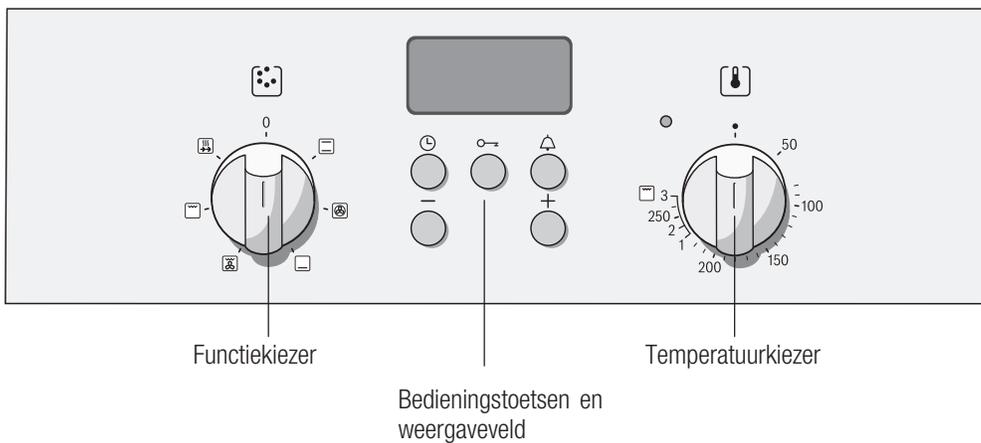
Draag of houd het fornuis niet vast aan de deurgreep. De deurgreep houdt het gewicht van het fornuis niet en kan afbreken.

# Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

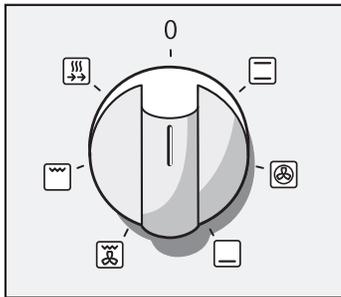
## Bedieningspaneel

Detailafwijkingen al naargelang apparaattype.  
Stand-by: 220-240V / 50/60Hz / 1,8W



## Oven

### Functiekiezer



Met de functiekiezer stelt u de verwarmingswijze voor de oven in. De functiekiezer kan naar rechts of naar links worden gedraaid.

#### Standen

0	Uit
Snelverwarming	Voor het snel verhitten van gerechten.
Vlakgrillen, groot oppervlak	U kunt meerdere steaks, worstjes, vis of toast grillen.
Circulatiegrillen	Circulatiegrillen is vooral geschikt voor het grillen van grote stukken vlees.
Onderwarmte	Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf sterker bruinen of nabakken.
3D hete lucht*	Gebak, pizza's, kleingebak, muffins en bladerdeeg kunt u gelijktijdig op twee niveaus bakken.
Boven- en onderwarmte	Het bakken en braden is slechts op één niveau mogelijk. Voor gebak en pizza's in vormen of op de bakplaat en voor magere braadstukken van het rund, kalf en wild is deze instelling zeer geschikt.

\*Verwarmingswijze, waarmee de energie-efficiëntieklasse volgens EN 50304 werd bepaald.

Wanneer u de functiekiezer instelt, gaat het lampje in de oven branden.

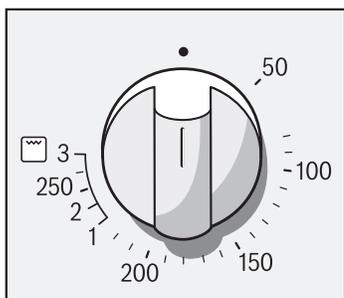
## Bedieningstoetsen en display



Toets Tijd 🕒	Hiermee stelt u de tijd, oventuur $\rightarrow$ en eindtijd $\rightarrow$ in.
Toets Sleutel 🗝️	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
Toets Wekker 🔔	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Min -	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Plus +	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

## Temperatuurkeuzeknop



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

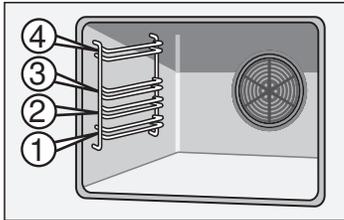
Temperatuur	
50 - 270	Temperatuurbereik in °C
Grill 🍷	
1	Grill zwak
2	Grill gemiddeld
3	Grill sterk

Het indicatielampje brandt wanneer de oven in gebruik is. In de verwamingspauzes gaat het uit.

## Grillstanden

Bij het vlakgrillen 🍷 stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

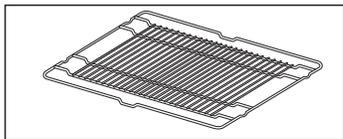
## Oven en toebehoren



De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

### Toebehoren

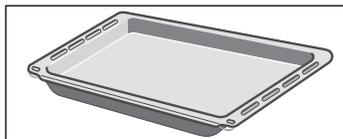


Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Denk eraan het HEZ-nummer door te geven.

#### **Rooster HEZ 434000**

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

Het rooster met de kromming naar beneden  in de oven schuiven.



#### **Braadslede HEZ 432000**

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

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

---

**Speciale accessoires\***

---

Aluminium bakblik HEZ430000	Voor gebak en koekjes.
Rooster HEZ434000	Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Braadslede HEZ432000	Voor vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken.
Geëmailleerde plaat HEZ431000	Voor taarten en koekjes.
Beschermrooster	Het beschermrooster wordt aan de oven deur bevestigd. Dat voorkomt, dat kleine kinderen de hete oven deur aanraken. Het beschermrooster kan met het nummer 440651 via de servicedienst van de fabriek worden besteld.

---

\* U vindt een uitgebreid aanbod voor uw oven in onze folders of op internet. Speciale accessoires kunt u kopen bij uw speciaalzaak.

---

---

**Koelventilator**

De oven beschikt over een koelventilator. De warme lucht ontsnapt via de deur.

## Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk "Waarop u dient te letten".

Controleer eerst of op het display van het fornuis het symbool  en drie nullen knipperen.

**Wanneer op het display het symbool  en drie nullen knipperen**

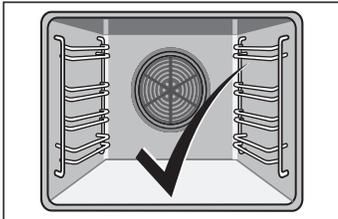
Stel de tijd in.

1. Toets Tijd  indrukken.  
12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.
2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

## Verwijder het verpakkingsmateriaal

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u beslist het verpakkingsmateriaal te verwijderen.



Tussen de rekken en de ovenbehuizing en vóór de achterwand bevindt zich verpakkingsmateriaal zoals styropor en karton. Verwijder dit.

Nu is uw oven gebruiksklaar.

---

## De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

**Hiervoor gaat u als volgt te werk**

1. Functiekeuzeknop op  zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.  
Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

---

## Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

---

## De oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

**De oven met de hand uitschakelen**

Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.

**De oven wordt automatisch uitgeschakeld**

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

**De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld**

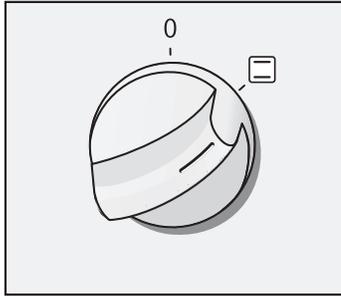
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

**Tabellen en tips**

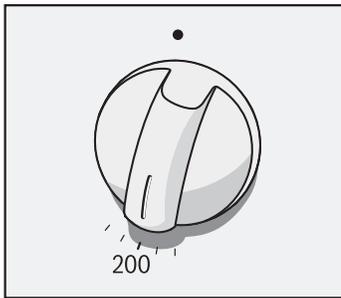
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

## Zo stelt u in

Voorbeeld:  
boven- en onderwarmte ,  
200 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

### Instelling wijzigen

U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

### Apparaat uitschakelen

1. Functiekeuzeschakelaar in de stand o terugdraaien.
2. Temperatuurkeuzeknop naar de stand ● terugdraaien.
3. Apparaatdeur voorzichtig openen en het gerecht uitnemen.

#### **N.B.:**

Om te voorkomen dat het bedieningspaneel vochtig wordt, dient u het gerecht niet in het uitgeschakelde apparaat te laten staan.

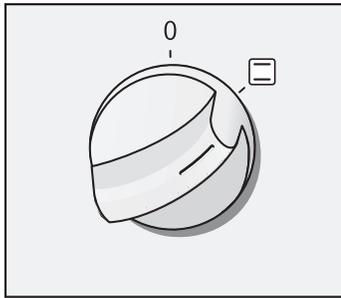
## Energie sparen

Wanneer u het apparaat voor het einde van de bereidingstijd wilt uitschakelen om energie te besparen:

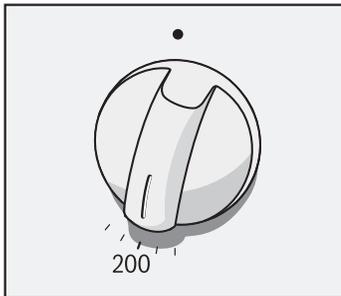
1. Temperatuurkeuzeknop voor het einde van de bereidingstijd in de stand ● terugdraaien.
2. Functiekeuzeknop pas in de stand o terugdraaien wanneer u het gerecht uit het apparaat neemt.

## De oven moet automatisch uitschakelen

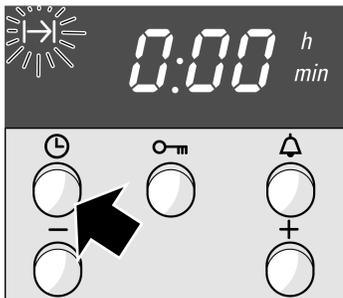
Voorbeeld:  
boven- en onderwarmte , 200 °C, tijdsduur  
45 minuten



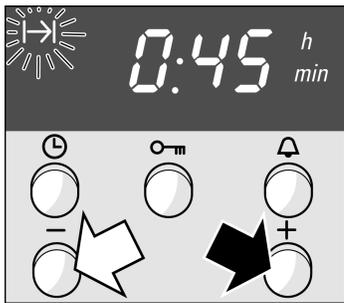
1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



3. Toets Tijd  indrukken.  
Het symbool Tijdsduur  knippert.



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

Na enkele seconden start de oven. Het symbool  $\rightarrow$  brandt op het display.

#### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets  $\ominus$  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

#### Instelling wijzigen

Toets Tijd  $\ominus$  indrukken. Met toets + of toets – de tijdsduur veranderen.

#### Het instellen afbreken

Toets Tijd  $\ominus$  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat. Functiekeuzeknop uitschakelen.

#### Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet wordt weergegeven

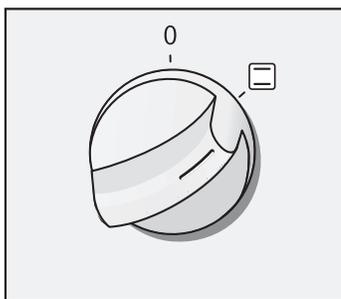
De toets Tijd  $\ominus$  tweemaal indrukken en instellen zoals beschreven in punt 4.

### De oven schakelt automatisch in en uit

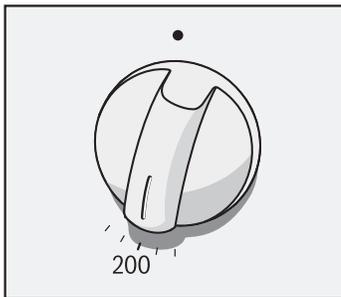
Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Voorbeeld:

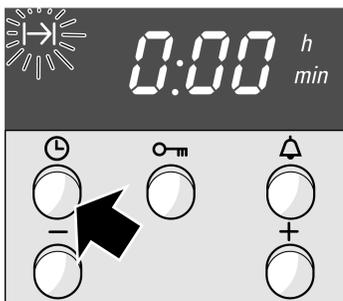
het is 10:45 uur. Het duurt 45 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:45 uur klaar zijn.



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



3. Toets Tijd  indrukken.  
Het symbool Tijdsduur  knippert.



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



5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert.  
Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



**De tijdsduur is afgelopen**

**N.B.**

6. Met de toets + de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start.

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

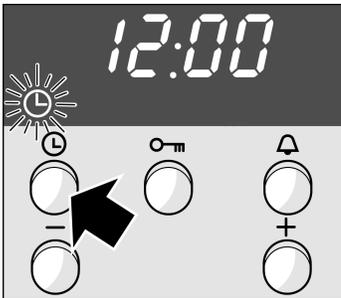
Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

# Tijd

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

## Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. Toets Tijd  indrukken.  
Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool  knippert.



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

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

**Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd**

De toets Tijd  tweemaal indrukken en met de toets + of toets – wijzigen.

**De tijd niet meer weergeven**

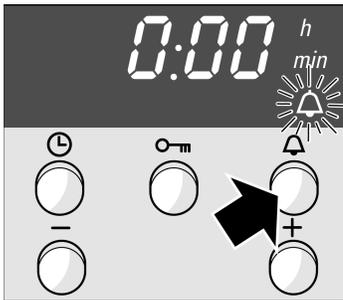
U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is deze alleen zichtbaar wanneer u instelt. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

# Wekker

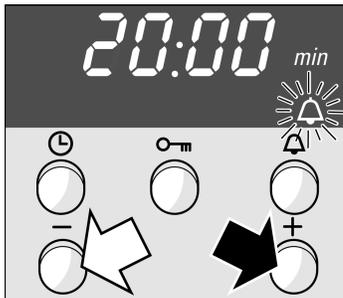
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.  
De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is.  
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

## Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken.  
Het symbool  knippert.



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

Na enkele seconden start de wekker. Het symbool  brandt op het display. De tijd loopt zichtbaar af.

**De tijd is afgelopen**

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

**Wekkertijd veranderen**

De toets Wekker  indrukken. Met toets + of toets – de tijd veranderen.



**Instelling wissen**

De toets Wekker  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat.

**De wekker en tijdsduur  
lopen gelijktijdig af**

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.

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

De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

## Basisinstellingen

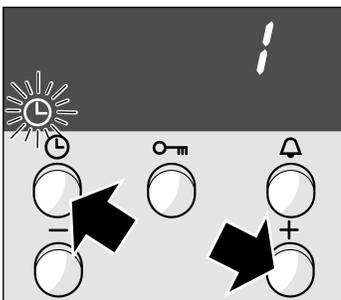
Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt de basisinstelling Tijd, de signaalduur en de overnametijd van de instelling veranderen.

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Tijd  ! = tijd op de voorgrond	Indicatie van de tijd	Tijd ⌚ = tijdsweergave uit
Signaalduur  ⌚ = ca. 2 min.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur ! = ca. 10 sec. ⌚ = ca. 5 min.
Overnametijd  ⌚ = gemiddeld	Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd ! = kort ⌚ = lang

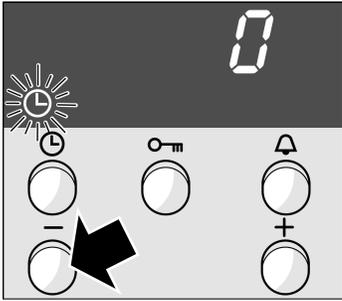
## Basisinstellingen wijzigen

Er mag geen functie zijn ingesteld.

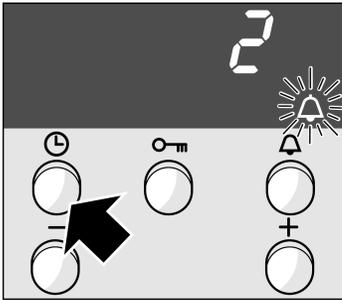
Voorbeeld: tijdsweergave uit



1. De toets Tijd  en de toets + gelijktijdig indrukken, tot er een ! verschijnt. Dit is de basisinstelling tijd op de voorgrond.



2. Met de toets + of de toets – de basisinstelling veranderen.



3. Met de toets Tijd ⊖ bevestigen.

Op het display verschijnt een 2 voor de basisinstelling van de signaalduur.

Verander de basisinstelling zoals beschreven in punt 2 en bevestig deze door op de toets Tijd ⊖ te drukken. Nu kunt u nog de overnametijd wijzigen. Druk tenslotte op de toets Tijd ⊖.

**U wilt de basisinstellingen veranderen**

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd ⊖. De volgende basisinstelling verschijnt.

**Corrigeren**

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

---

## Snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

---

### Zo stelt u in

1. Functiekeuzeknop op Snelvoorverwarming  zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

Na enkele seconden start de oven. Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt.

**Het snel voorverwarmen is beëindigd**

Het indicatielampje gaat uit.

Plaats uw gerecht in de oven en stel de oven in.

---

## Kinderslot

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

**De oven blokkeren**

Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

**Blokkering opheffen**

Toets Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

**Aanwijzingen**

U kunt de wekker en de tijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval is het ingestelde kinderslot opgeheven.

---

## Onderhoud en reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomstraler. Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak kan beschadigd worden. Wanneer een dergelijk middel op de voorzijde terechtkomt, veeg het dan onmiddellijk met water af.

---

### Reinigingsmiddel

---

#### Buitenzijde apparaat:

##### Roestvrijstalen oppervlakken

Reinig met warm zeepsop en een zachte doek. Veeg bij roestvrijstalen oppervlakken altijd in de slijprichting, zodat het oppervlak niet door krassen beschadigt. Droog met een zachte doek na. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

Ongeschikt zijn agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en grove reinigingsdoeken. Gebruik voor glanzende oppervlakken onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal. Leef de fabrieksaanwijzingen na a.u.b. Bij de servicedienst of in de speciaalzaak zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

##### Geëmailleerde en geglazuurde oppervlakken

Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na.

##### Knoppen

Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na.

---

##### Deurglas

Gebruik een glasreiniger. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of schrapers. Het glas kan worden beschadigd.

---

##### Afdichting

Reinig met warm water en een doek. Droog met een zachte doek na.

<b>Bakoven</b>	<p>Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na.</p> <p>Wanneer de oven erg vuil is: Ovenreiniger, gebruik deze uitsluitend wanneer de oven koud is.</p>
<b>Glazen kapje op de ovenlamp</b>	<p>Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na.</p>
<b>Accessoires</b>	<p>In heet zeepsop laten weken. Schoonmaken met een borstel of wasspons.</p>
<b>Aluminium bakblik (optioneel)</b>	<p>Niet in de vaatwasmachine afwassen. In geen geval ovenreiniger gebruiken. Het oppervlak mag niet in aanraking komen met een mes of soortgelijke scherpe voorwerpen. Risico op krassen! Veeg een zachte doek voor glas met zeepsop of een pluisvrije microvezeldoek horizontaal en zonder druk over de oppervlakken. Droog met een zachte doek na.</p> <p>Ongeschikt zijn agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en grove reinigingsdoeken. Die maken krassen op het bakblik.</p>
<b>Deurbeveiliging (optioneel)</b>	<p>Demonteer de deurbeveiliging om deze te kunnen reinigen. Alle kunststofonderdelen in heet zeepsop laten weken en met een wasspons reinigen. Droog met een zachte doek na. Wanneer de oven erg vuil is kan de deurbeveiliging vastklemmen en deze functioneert dan niet meer.</p>
<b>Kookplaat</b>	<p>Instructies voor het onderhoud en de reiniging vindt u in de gebruiksaanwijzing voor de kookplaat.</p>

## Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen

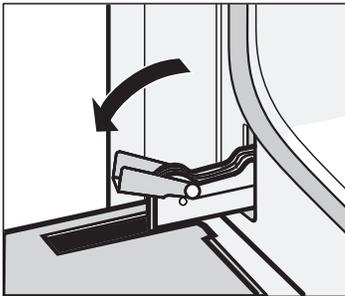
Ovenlampje inschakelen

Ovendeur verwijderen

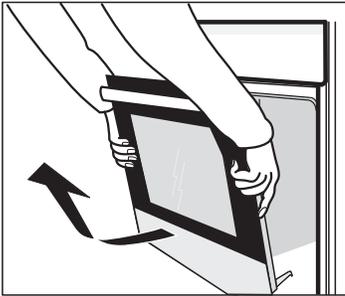
kunt u het ovenlampje inschakelen en de ovendeur verwijderen.

De functieknop naar  draaien.

De ovendeur kunt u heel eenvoudig verwijderen.



1. Ovendeur helemaal openen.
2. De beide pallen aan de linker- en rechterkant omlaagklappen.



3. Pak de ovendeur met beide handen links en rechts aan de onderzijde vast (de vingers uit de buurt van de deurscharnieren houden). De deur nog iets verder sluiten (in schuine stand) en eruit trekken.

De ovendeur na het reinigen weer in omgekeerde volgorde monteren.

## Rekjes reinigen

U kunt de rekjes uit de oven nemen om deze te reinigen.

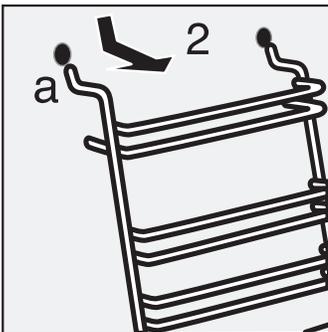
### Rekjes verwijderen:

1. Trek het rekje er aan de onderzijde uit en trek het iets naar voren. De verlengpennen in het onderste gedeelte van het rekje uit de bevestigingsopeningen trekken.



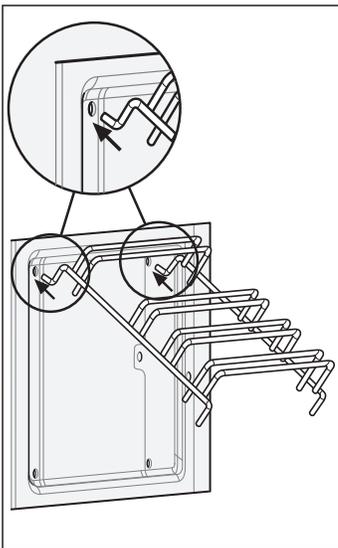
2. Vervolgens het rekje omhoogklappen en voorzichtig uitnemen.

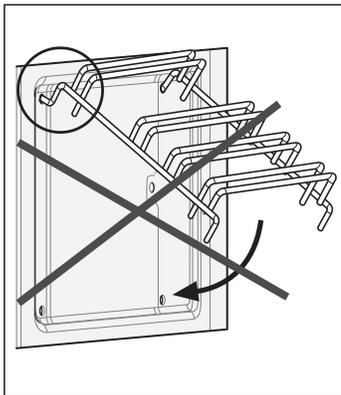
Reinig de rekjes met afwasmiddel en -spons of met een borstel.



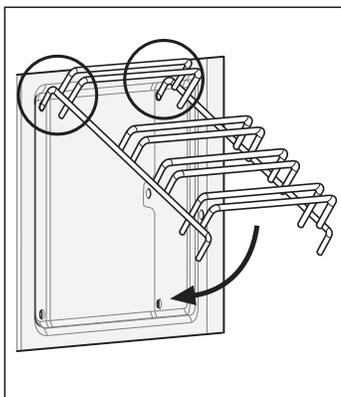
### Ophangen van de rekjes:

1. Plaats de twee haken voorzichtig in de bovenste gaten.

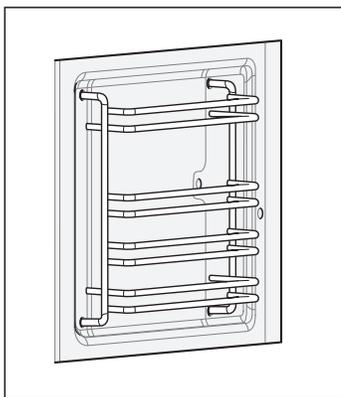




**Let op! Verkeerde montage:** Beweeg het rekje nooit, voordat de twee haken volledig en stevig in de bovenste gaten zijn bevestigd. Het email kan beschadigen en breken.



**2. Juiste montage:** De twee haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje vervolgens langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten.



**3. Beide rekjes ophangen.**  
Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.

---

## Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt:

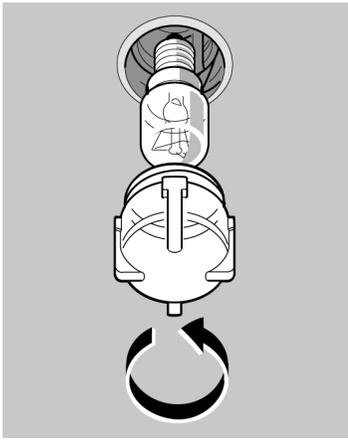
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen.

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

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

## Ovenlamp aan het plafond vervangen

Hierbij gaat u als volgt te werk



Glazen afscherming vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 25 watt, kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De afscherming van de lamp in de oven eraf schroeven door hem naar links te draaien.
4. De lamp vervangen door een van hetzelfde type.
5. De afscherming van de lamp weer vastschroeven.
6. De theedoek eruit nemen en de zekering weer inschakelen.

Als de glazen afscherming van de oven beschadigd is, dient hij te worden vervangen. U kunt een glazen afscherming verkrijgen via de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

---

## Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

### E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de 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
-------	----

Klantenservice 
--

---

## Tabellen en tips

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, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

---

### Taart, cake en gebak

#### Bakken op één niveau

Wanneer u gebak op één niveau bakt, gebruikt u boven-/onderwarmte . Hiermee lukt het gebak het best.

#### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of bij glazen vormen worden de baktijden langer en bruint het gebak niet zo gelijkmatig.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

#### Tabellen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Als u voorverwarmt, verkort dan de opgegeven baktijden met 5 tot 10 minuten.

In de tabellen vindt u voor verschillende taarten, cakes en gebak de optimale verwarmingsmethode.

De temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer eerst de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

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

Gebak in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingswijze	Temperatuur °C	Bakduur, minuten
Eenvoudige cake	Tulbandvorm/ ringvorm/cakeblik	2	☐	160-180	55-65
Cake fijn (bijv. zandgebak)	Tulbandvorm/ ringvorm/cakeblik	2	☐	155-175	65-75
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1	☐	160-180	30-40
Taartbodem van roerdeeg	Vruchtenbodemvorm	2	☐	160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2	☐	160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandgebakdeeg*	Donkere springvorm	1	☐	170-190	70-90
Vruchtengebak fijn, van roerdeeg	Springvorm	2	☐	150-170	55-65
Hartig gebak* (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm	1	☐	180-200	50-60

\* Gebak ca. 20 minuten in het apparaat laten afkoelen.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmingswijze	Temperatuur °C	Bakduur min.
Roer- of gistdeeg met een droge vulling	Braadslede	3		160-180	25-35
	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met een sappige vulling (fruit)	Braadslede	3		140-160	40-50
	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		130-150	50-60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede	2		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Braadslede	2		160-180	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	3		160-180	50-60
Kerststol van 1 kg bloem	Braadslede	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		180-200	55-65
Pizza	Braadslede	3		180-200	20-30
	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		150-170	35-45

\* U kunt aluminiumbakblikken bijkopen bij de servicedienst of bij de speciaalzaak.

\*\* Wanneer u op twee niveaus bakt, dient u de braadslede altijd boven de bakplaat te schuiven .

Brood en broodjes		Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C	Tijdsduur, min.
Gistbrood van 1,2 kg bloem* (voorverwarmen)	Braadslede	2		270	8
				190	35-45
Zuurdesembrood van 1,2 kg bloem* (voorverwarmen)	Braadslede	2		270	8
				190	35-45
Broodjes (bijv. roggenbroodjes) (voorverwarmen)	Braadslede	3		200-220	20-30

\* Giet nooit water direct in de hete oven.

Kleingebak		Hoogte	Verwarmingswijze	Temperatuur °C	Bakduur min.
Koekjes	Braadslede	3		150-170	10-20
	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		130-150	25-35
Schuimgebak	Braadslede	3		70-90	135-145
Soesjes	Braadslede	2		200-220	30-40
Bitterkoekjes	Braadslede	3		110-130	30-40
	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		100-120	35-45
Bladerdeeg	Braadslede	3		190-210	20-30
	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		180-200	25-35

\* U kunt aluminiumbakblikken bijkopen bij de servicedienst of bij de speciaalzaak.

\*\* Wanneer u op twee niveaus bakt, dient u de braadslede altijd boven de bakplaat te schuiven .

---

## Tips voor het bakken

<b>U wilt bakken volgens uw eigen recept.</b>	Raadpleeg de baktabellen 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 aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.
<b>De cake 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 gerezen maar lager aan de randen.</b>	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
<b>De cake wordt te donker aan de bovenkant.</b>	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
<b>De cake is te droog.</b>	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
<b>Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.</b>	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.

<b>Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.</b>	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.
<b>De vruchtentaart is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.</b>	Gebruik de volgende keer de diepere braadslede.
<b>U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.</b>	Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.
<b>Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.</b>	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

## Vlees, gevogelte, vis

### Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Heet serviesgoed van glas kunt u het beste op een droge keukendoek. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

### Aanwijzingen voor het braden

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

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

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

### **Aanwijzingen voor het grillen**

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Schuif ook de braadslede op hoogte 1 in de oven. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de opgegeven tijd.

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

### **Vlees**

De tabel geldt voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het vlees.

Vlees	Gewicht	Bereidings- vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Tempe- ratuur °C, grill	Tijdsduur, min.
Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk)	1 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Runderlende	1 kg	open	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Rosbief, roze*	1 kg	open	1		230-250	50
Biefstuk, helemaal gaar		Rooster***	4		3	20
Biefstuk, roze		Rooster***	4		3	15
Varkensvlees zonder zwaard (bijv. nek)	1 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Varkensvlees met zwaard** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Casseler met been	1 kg	gesloten	1		210-230	80
Gehakt	750 g	open	1		180-200	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		3	15
Gebraden kalfsvlees	1 kg	open	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	1		170-190	120

\* Draai de rosbief na de helft van de tijd om.

\*\* Snijd bij varkensvlees het zwaard in en leg het, wanneer het moet worden omgedraaid, eerst met het zwaard naar onderen in de bereidingsvorm.

\*\*\* Plaats de braadslede op hoogte 1.

## Gevogelte

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat gereed is om te worden gebraden.

Wanneer u rechtstreeks op het rooster grillt, schuif de braadslede dan op hoogte 1 in de oven.

Bij eend of gans dient u de huid onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.

Draai het gehele gevogelte na twee derde van de tijd om.

Gevogelte wordt vooral knapperig bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd met boter, zout water of sinaasappelsap bestrijkt.

Gevogelte	Gewicht	Bereidingsvorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C	Tijdsduur, min.
Halve haantjes, 1 tot 4 stuks	à 400 g	Rooster	2		210-230	40-50
Stukken kippenvlees	à 250 g	Rooster	3		210-230	30-40
Haantjes, heel, 1 tot 4 stuks	à 1 kg	Rooster	2		200-220	55-85
Eend	1,7 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Gans	3 kg	Rooster	2		160-180	110-130
Kalkoen	3 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 Kalkoenbouten	à 800 g	Rooster	2		180-200	80-100

## Vis

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

Vis	Gewicht	Bereidings- vorm	Hoogte	Wijze van ver- warmen	Tempe- ratuur °C, grill	Tijdsduur, min.
Vis, gegrild	à 300 g	Rooster*	3		Niveau 2	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Vis in plakken, bijv. koteletten	à 300 g	Rooster*	4		Niveau 2	20-25

\* Plaats bovendien de braadslede op hoogte 1.

## Tips voor het braden en grillen

<b>Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.</b>	Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.
<b>Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is.</b>	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de „lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.
<b>Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.</b>	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
<b>Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.</b>	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.
<b>Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.</b>	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vloeistof toe.
<b>Als u water op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.</b>	Een groot deel van de waterdamp ontsnapt via de dampafvoer. De waterdamp kan neerslaan op het bedienings- paneel of op het meubilair. Dit is normaal.

## Ovenschotels, gratins, toast

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

Gerecht		Bereidings- vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Tempe- ratuur °C, grillniveau	Tijdsduur, min.
Soufflé, zoet (bijv. kwarksoufflé met fruit)		Ovenschaal	2		170-190	50-60
Pikante ovenschotel met gare ingrediënten (bijv. pastaschotel)		Ovenschaal	2		210-230	25-35
Pikante ovenschotels met ongekookte ingrediënten* (bijv. aardappelgratin)		Ovenschaal	2		150-170	50-60
Toast roosteren stuks	12	Grill	4		3	4-5
Toast gratineren stuks	12	Grill**	3		3	5-8

\* De ovenschotel mag max. 2 cm hoog zijn.

\*\* Plaats bovendien de braadpan op hoogte 1.

## Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Strudel met vruchtenvulling*	Braadslede	3		190-210	45-55
Patates frites*	Braadslede	3		210-230	25-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza, stokbrood*	Rooster	2		190-210	15-20

\* Leg bakpapier op de toebehoren. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

### N.B.

De braadslede kan tijdens het bakken van diepvriesgerechten iets kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

## Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
<b>Gefriergut*</b> bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak	Rooster	2		De temperatuurkeuze knop blijft uitgeschakeld

\* Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.

## Drogen

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

Laat deze goed afdruipen en droog ze af.

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

Gerecht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	1+3	☼	80	ca. 5
800 g stukjes peer	1+3	☼	80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	1+3	☼	80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	1+3	☼	80	ca. 1½

### N.B.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

## Inmaken

### Vorbereiden

De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van dezelfde grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter.

Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

Doe het fruit of de groente in de glazen potten. De randen eventueel nogmaals afvegen. Deze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

Zet niet meer dan zes glazen potten in de oven.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt alvorens om- of uit te schakelen.

### Zo stelt u in

1. Braadslede op hoogte 2 inschuiven. Zet de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. De functiekeuzeknop op  zetten.
5. De temperatuurkeuzeknop op 170 tot 180 °C zetten.

### Fruit inmaken

Zodra er met korte tussenpozen bellen opstijgen in de potten - na ongeveer 40 tot 50 minuten - zet u de functieknop uit. De functiekeuzeknop blijft uitgeschakeld.

Neem de glazen potten na 25 tot 35 minuten naverwarmen uit de oven. Als u ze langer in de oven laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen, waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt. Zet de functiekeuzeknop uit.

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

### Het inmaken van groente

Zodra er bellen opstijgen in de potten, stelt u de temperatuurkeuzeknop terug op ongeveer 120 tot 140 °C. U ziet in de tabel wanneer u de temperatuurkeuzeknop kunt uitzetten. Laat de groente nog 30-35 minuten in de oven staan. De functiekeuzeknop blijft zolang ingeschakeld.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	van het moment dat het borrelt 120-140 °C	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	Ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

### Glazen potten verwijderen

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

### Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

---

# Acrylamide in levensmiddelen

## Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral wanneer graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas), bij de bereiding sterk worden verhit.

---

## Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

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

# Testgerechten

volgens DIN 44547 en de norm EN 60350

## Gebak en koekjes

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

Gerecht	Accessoires en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingswijze	Temperatuur °C	Bakduur min.
Sprintsgebak	Braadslede	3		150-170	20-30
	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		140-160	30-40
Kleine cakejes 20 stuks	Braadslede	3		150-170	25-35
Kleine cakejes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		140-160	30-40
Biscuitdeeg	Springvorm	2		160-180	30-40
Op de plaat gebakken koek van gistdeeg	Braadslede	3		140-160	40-50
	Aluminium bakblik* + braadslede**	1+3		130-150	50-60
Afgedekte appeltaart	Braadslede + 2 springvormen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Afgedekte appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75

\* Extra platen en roosters zijn verkrijgbaar als accessoires in de speciaalzaak.

\*\* Wanneer u op twee niveaus bakt, dient u de braadslede altijd boven de bakplaat te schuiven .

\*\*\* Plaats de bakvormen diagonaal ten opzichte van elkaar op het toebehoren.

## Grill

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Verwarmingswijze	Grillniveau	Tijdsduur min.
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	4		3	1-2
Hamburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

\* Na  $\frac{2}{3}$  van de tijd omdraaien. Schuif de plaat op hoogte 1.



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

9000171498  
BO • nl • 100689-02