



HSV422020N



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



HSV 422020N

nl 9000204082

B-230806-01

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	6
Veiligheidsgegevens	7
Schade oorzaken	9
De gasaansluiting	10
Storingen bij de gasinstallatie/ gaslucht	11
Elektrische aansluiting	12
Het fornuis waterpas opstellen	13
Het plaatsen van het apparaat	14
Uw nieuwe oven	15
Het fornuisgedeelte	16
De oven	18
Voor het eerste gebruik	21
De oven opwarmen	21
Schoonmaken van de branderbuis en het plaatje	21
Toebehoren voorreinigen	21
Het afstellen van de kookplaat	22
Kooktabel voor het fornuis	24
De oven instellen	25
Zo stelt u in	25
Schoonmaken en onderhoud	26
Bovenklep	26
Reinigingsmiddelen	27
Wat u moet doen in geval van storing	30
Ovenlamp aan het plafond vervangen	32
Klantenservice	33
Taart, cake en gebak	34
Tips voor het bakken	37
Vlees, gevogelte, vis	38

Inhoudsopgave

Tips voor het braden en grillen	41
Soufflé's, gratineerde gerechten, toast	42
Kant-en-klare diepvriesproducten	43
Tips voor het sparen van energie	44
Testgerechten	45

Hierop moet u letten

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleiding er dan bij.

Transportschade

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Elektrische en gasaansluiting

Handelingen als een veilige montage (elektrische en gasaansluiting) van het apparaat, het voor de eerste keer in werking stellen, het indien nodig afstellen op een andere gassoort, dienen uitsluitend door een erkende installateur of een door de fabrikant erkende servicemonteur te worden uitgevoerd, volgens de "Gebruiksaanwijzing" en de "Handleiding voor gasaansluiting en veranderen van de gassoort".

Een foutieve aansluiting of afstelling kan schade veroorzaken. De fabrikant van het apparaat neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor dergelijke schade. Het apparaat valt dan buiten de garantiebepalingen.

Veiligheids- gegevens

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel.

Hete oppervlakken



LET OP! Zowel de delen die aangeraakt kunnen worden als het rooster kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Zorg dat u niet in aanraking komt met hete branders, met de binnenoppervlakken van de oven, de binnenkant van de onderlade of de verwarmingselementen. Houd kinderen voortdurend op afstand.

Open de deur van de oven voorzichtig. Er kan hete stoom ontsnappen.

Let op dat u geen brandbare of ontvlambare voorwerpen bewaart op het kookgedeelte, in de oven of in de onderlade. Brand gevaar!

De elektrische of gasaansluiting mag niet in aanraking komen met de achterwand van het apparaat. Wanneer het apparaat in werking is, raakt de achterzijde verhit en kan schade veroorzaakt worden aan de aansluiting.

Let op dat de aansluitkabels niet bekneld raken tussen de hete ovendeur en dat u ze niet over het hete kookgedeelte trekt. De kabelisolatie kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!


De oppervlakken van de onderlade kunnen heet worden. Berg in de onderlade uitsluitend ovenbenodigdheden op. Brand gevaar!

Oververhitting van vet



Vloeibaar of vast vet dat te heet wordt, verbrandt snel. Brand gevaar!

Blijf altijd in de buurt wanneer u vloeibaar of vast vet verhit. Wanneer het vet vlamvat, probeer het dan nooit te blussen met water. Sluit onmiddellijk de pan af met een deksel. Doe het fornuis uit. Laat de pan op het fornuis staan en laat deze afkoelen.

Onvoldoende ventileren tijdens het koken op een gasfornuis 

Het gebruik van een gasfornuis brengt hitte en vocht in de betreffende ruimte met zich mee. Zorg dat de keuken goed geventileerd wordt. Onderhoud de natuurlijke ventilatiekanalen of installeer een mechanische ventilatie (een afzuigkap). Wanneer het apparaat langdurig en intensief wordt gebruikt, kan extra ventilatie nodig zijn. Bijvoorbeeld door het openen van een raam of een effectievere ventilatie zoals indien aanwezig het verhogen van de stand van de mechanische ventilatie.

Houd gordijnen en vitrage uit de buurt van het apparaat. Wanneer er geen pannen op het fornuis staan zet de afzuigkap dan niet in werking. De vetresten in de filters van de afzuigkap kunnen vlamvatten. De afzuigkap kan schade ondervinden van sterke warmte. Brand gevaar!

Scharnieren



Wanneer het fornuis een deur of een bovenklep heeft, raak de scharnieren dan niet aan. Uw handen kunnen ertussen bekneld raken.

Pannen en accessoires

Raak pannen en accessoires niet aan zonder ovenwanten of pannenlappen. Brandwonden gevaar!

Hogedrukreiniger of stoomreiniger

Maak de oven of het fornuis nooit schoon met een hogedrukreiniger of een stoomreiniger. Gevaar voor kortsluiting!

Reparaties



Het is gevaarlijk wanneer reparaties niet naar behoren worden uitgevoerd. Gevaar voor elektrische schokken! Gaslekkagegevaar!

Uitsluitend door ons aangestelde servicemonteurs, zijn bevoegd reparaties uit te voeren. Wanneer er schade is aan een kabel met stekker, kan deze uitsluitend vervangen worden door een door de fabrikant aangestelde servicemonteur.

Wanneer het apparaat defect is, haal de zekering dan uit de zekeringenkast. Sluit de gastoevoer af. En neem contact op met de erkende servicedienst.

Verplaatsen door aan de gasleiding (de vaste aansluiting) of het handvat van de deur te trekken

Verplaats het apparaat nooit door het aan de gasleiding (de vaste aansluiting) vast te pakken en te trekken. De gasleiding kan daarvan schade ondervinden. Gaslekkagegevaar! Verplaats het apparaat nooit door aan het handvat van de deur te trekken. De scharnieren en het handvat kunnen daarvan schade ondervinden.

Schade oorzaken

Schade aan het kookgedeelte (het fornuis)

Zet altijd pannen op de pitten wanneer u deze gebruikt. Verwarm geen lege pannen. De bodem van de pan kan hiervan schade ondervinden.

De bodem van de te gebruiken pannen dient vlak te zijn.

De pan dient zodanig op het rooster geplaatst te worden dat de brander zich midden onder de pan bevindt. Zo komt de vlam in aanraking met de bodem van de pan. Handvatten en stelen raken zo niet beschadigd en er wordt bezuinigd op de energie.

Zorg altijd dat de branders schoon en droog zijn. De branderbuizen en de branderplaatjes dienen altijd op de juiste manier op de juiste plek te worden geplaatst.

De branders mogen nooit ontstoken worden terwijl de bovendeksel gesloten is, bijvoorbeeld door spelende kinderen.

Schade aan de oven

Plaats een ovenschaal nooit op de bodem van de oven. Leg ook nooit aluminiumfolie op de bodem van de oven. Plaats ook geen etensschaal op de bodem van de oven.

De warmte kan zich dan niet verspreiden. Het beïnvloedt de bak en kooktijden en het emaille raakt beschadigd.

Gooi nooit water in een warme oven. Het emaille raakt daardoor beschadigd.

Doe niet teveel fruit in een cake met sappig fruit. Het sap van het fruit dat uit de bakvorm druppelt, veroorzaakt vlekken die u niet meer kunt verwijderen.

Schade aan de onderlade

Ga niet op de geopende ovendeur staan of zitten.

Plaats geen hete voorwerpen in de onderlade. De onderlade kan daarvan schade ondervinden.

Schade aan aangrenzend meubilair

Laat de oven altijd afkoelen terwijl deze gesloten is. Zelfs wanneer u de ovendeur op een kier laat staan, kunnen de randen van het meubilair ernaast op den duur beschadigd raken.

Wanneer de ovenisolatie erg vervuild is geraakt, zal de ovendeur terwijl de oven in werking is, niet helemaal sluiten. De oppervlakken van de meubels naast de oven zullen op den duur beschadigd raken. Houd de rubberstrip van de oven goed schoon.

De gasaansluiting

Voor de erkende installateur of de door de importeur erkende servicemonteur

De installatie dient uitsluitend door een erkende installateur danwel een door de importeur erkende servicemonteur te worden uitgevoerd, volgens de "Instructie voor het aansluiten van het gas en het veranderen van de gassoort".

De afstellingsvoorwaarden van dit apparaat, bevinden zich op het gegevensplaatje aan de achterzijde van het apparaat. De door de fabrikant afgestelde gassoort is met een ster (*) gemarkeerd.

Informeer, voordat u het apparaat installeert, naar de plaatselijke distributievoorwaarden (gassoort en gasdruk). En verzeker u ervan dat de gasafstelling van het apparaat hierop is ingesteld. Wanneer het nodig is de instellingen van het apparaat te wijzigen, raadpleeg dan de "Instructies voor gasaansluiting en het veranderen van de gassoort".

Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoermechanisme voor brandbare stoffen. Dit apparaat dient te worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende montagevoorschriften. Sluit het apparaat niet aan op een overbodige gasuitgang. Er dient extra aandacht te worden besteed aan de voorwaarden met betrekking tot de ventilatie.

De gasaansluiting dient te worden gerealiseerd middels een vaste, niet flexibele aansluiting (gasleiding) danwel een komfoorslang.

Indien een komfoorslang wordt gebruikt, is het van belang dat deze op geen enkele plaats bekneld raakt. De slang mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.

De gasaansluiting (gasleiding of komfoorslang) kan zowel aan de linker- als aan de rechterzijde van het apparaat worden aangebracht. De aansluiting dient voorzien te zijn van een vrij en gemakkelijk te bereiken afsluitingsmechanisme.

Storingen bij de gasinstallatie/ gaslucht

Wanneer u gaslucht ruikt of storingen bij de gasinstallatie vaststelt, moet u

- onmiddellijk de gastoevoer resp. het ventiel van de gasfles sluiten
- direct open vuur en sigaretten uitmaken
- elektrische apparaten uitschakelen – ook lampen
- ramen openen en het vertrek goed luchten
- contact opnemen met de klantenservice of uw gasleverancier.

Elektrische aansluiting

Laat de installatie uitvoeren door een erkende servicemonteur. Voor de aansluiting is een 16 A zekering nodig. Het apparaat is geschikt voor een netspanning van 220-240 V.

Wanneer de netspanning lager is dan 180 V, werkt het elektrisch ontstekingsmechanisme niet.

Voor schade veroorzaakt door het verkeerd aansluiten van het apparaat, vervalt ieder recht op garantie.

Voor de erkende installateur

Het apparaat dient te worden aangesloten volgens de informatie op het gegevensplaatje.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een elektrische aansluiting die volgens de geldende voorwaarden is aangelegd. Om na installatie het apparaat indien nodig van de stroomtoevoer los te kunnen koppelen, dient de plek van aansluiting gemakkelijk bereikbaar te zijn.

Zorg dat een meerpolig ontkoppelingssysteem geïnstalleerd is.

Het is verboden een verlengkabel of een verdeelstekker te gebruiken.

Om veiligheidsredenen dient dit apparaat uitsluitend op een geaarde stroomleiding te worden aangesloten. Indien het geaarde leidingnetwerk niet volgens de voorschriften is aangelegd, kan de veiligheid van het elektrische systeem van het apparaat niet gewaarborgd worden.

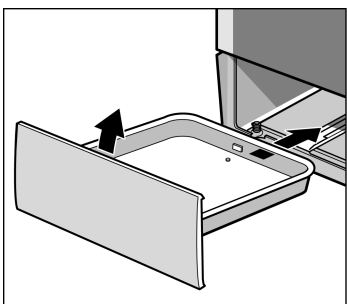
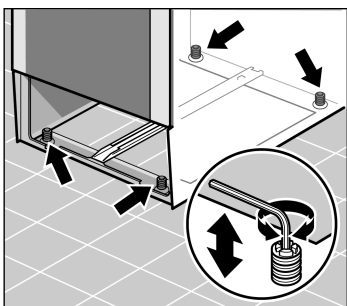
Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel H 05 W-F, of een kabel van een vergelijkbaar type te worden gebruikt.

Het fornuis waterpas opstellen

Zet het gasfornuis altijd direct op de vloer.

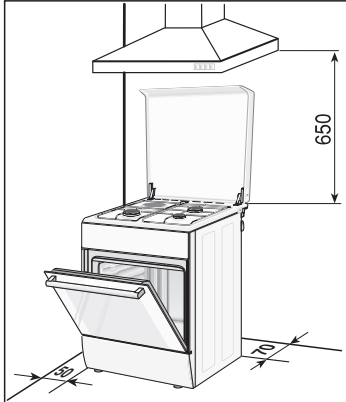
Het fornuis heeft in hoogte verstelbare voeten. Hiermee kunt u de sokkel ongeveer 15 mm hoger plaatsen.

1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen. Aan de binnenkant van de sokkel bevinden zich voor en achter stelvoeten.
2. De stelvoeten naar wens met een zeskantsleutel hoger of lager draaien, tot het fornuis waterpas staat.



3. Ovenlade weer inschuiven.

Het plaatsen van het apparaat

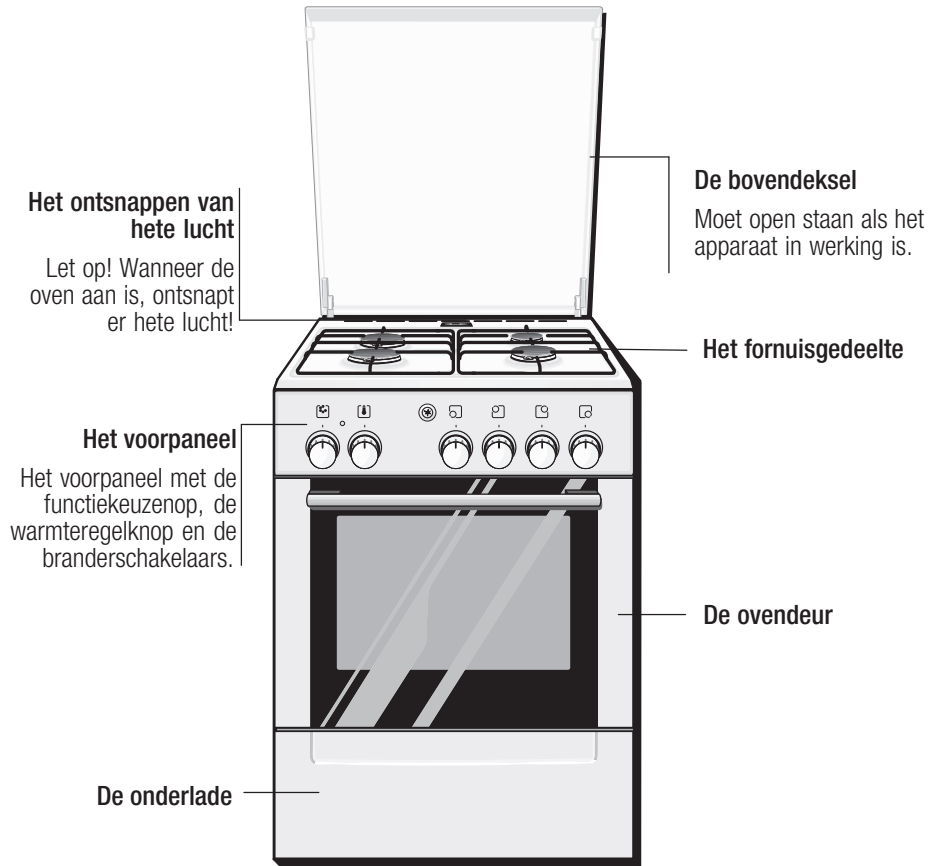


Het apparaat dient volgens de opgegeven maten te worden geplaatst, direct op het vloeroppervlak van uw keuken.

Het mag niet boven op wat voor object dan ook geplaatst worden. Voor de afstand tussen de bovenkant van het fornuis en de onderzijde van de afzuigkap, dient u zich te houden aan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap. Let erop dat het apparaat na installatie niet van zijn plaats komt. In het bijzonder dient u er op te letten dat de afstand tussen het meubel aan de zijde van de wokbrander of de extra krachtige brander van het fornuis ten minste 50 mm bedraagt.

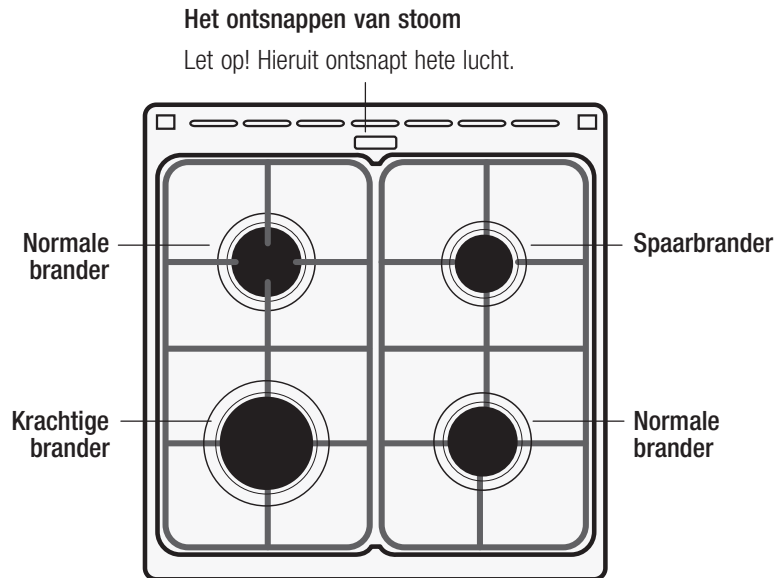
Uw nieuwe oven

U staat op het punt kennis te maken met een nieuw apparaat. Met behulp van de handleiding kunt u informatie vinden over het fornuis, de oven en de accessoires.

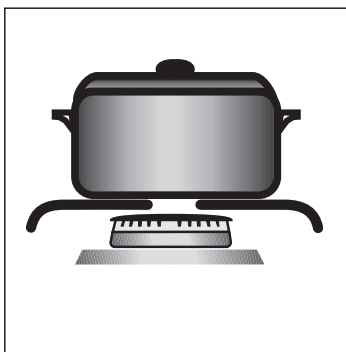


Details kunnen verschillen afhankelijk van het type apparaat.

Het fornuisgedeelte



Warmtewaarden van de branders	Voor de branders geschikte doorsnee van de pannen
Spaarbrander 1 kW	12-18 cm
Normale brander 1,75 kW	18-24 cm
Krachtige brander 3 kW	24-28 cm

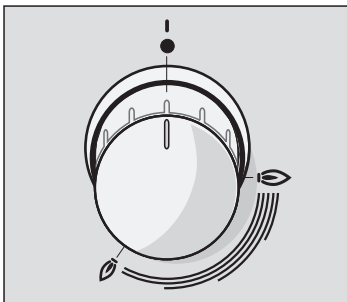


De bodem van de te gebruiken pannen dient vlak te zijn.

De pan dient zodanig op het rooster geplaatst te worden dat de brander zich midden onder de pan bevindt. Zo komt de vlam in aanraking met de bodem van de pan. Handvatten en stelen raken zo niet beschadigd en er wordt bezuinigd op het energieverbruik.



Aan- / uitschakelaar

Met de 4 aan- / uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in. Het symbool boven de aan- / uitschakelaar toont u bij welke kookzone de schakelaar hoort.



voor de gaskookzones

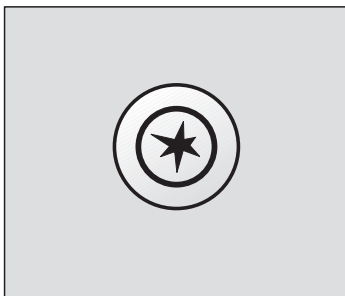
Standen

0	Uit
	Grote vlam, hoogste vermogen
	Spaarvlam, laagste vermogen

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

De knop van de ontsteking

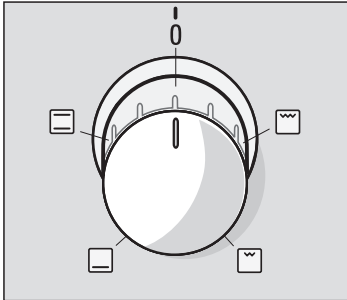
Dit is de knop die het elektrische ontstekingsmechanisme in werking stelt.



Wanneer u deze knop indrukt, zullen alle ontstekingen tegelijkertijd vonken.

De oven

Functiekeuzeknop

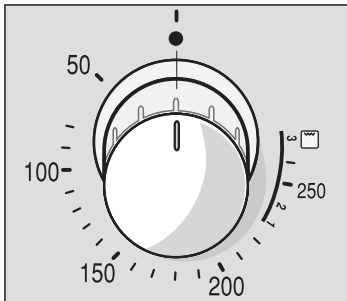


Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in. U kunt de functiekeuzeknop naar rechts of links draaien.

Standen	
0	Uit
Boven-/onderwarmte	voor cake in vormen op één niveau, ovenschotels, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild
Onderwarmte	voor het nabakken of -bruinen
Vlakgrillen, klein oppervlak	voor het grillen van kleine hoeveelheden
Vlakgrillen, groot oppervlak	voor het grillen van meerdere steaks, worstjes, vis en toast

Wanneer u instelt, gaat het lampje in de oven aan.

Temperatuurkeuzeknop

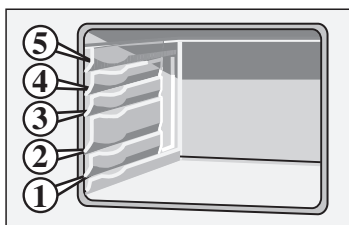


Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in. Draai de temperatuurkeuzeknop alleen naar rechts.

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

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt wanneer de oven in gebruik is. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Tijdens het vlakgrillen brandt het lampje niet.

Oven

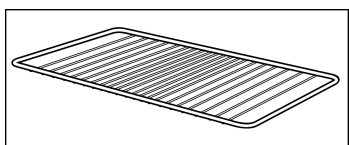


De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

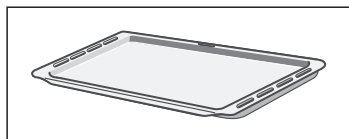
Toebehoren

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



Roosters

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



Emailen bakplaat HEZ331000

voor gebak en koekjes.

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

Extra toebehoren*

Rooster HEZ334001	voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Inzetrooster HEZ324000	voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden dan opgevangen.
Braadslede HEZ332000	voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.
Braadslede HEZ332010 met anti-aanbaklaag	Vochtige taarten, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken laten gemakkelijker los van de braadslede.
Grillplaat HEZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters voor de oven.
Emailen bakplaat HEZ331010 met anti-aanbaklaag	Gebak en koekjes laten gemakkelijker los van de bakplaat.

Extra toebehoren*

Pizzaplaat HEZ317000	voor pizza's, diepvriesproducten en grote taarten.
Glazen schaal HEZ336000	Diepe bakplaat van glas die ook als dienblad gebruikt kan worden.
Glazen braadpan HMZ21GB	voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven.
XXL-braadpan HEZ390800	voor grote hoeveelheden, zoals bijv. meerdere vissen. De braadpan is van buiten van granietemail met een ovenvaste glazen deksel. De glazen deksel kan als gratinvorm worden gebruikt.
Bakvorm voor gebruik in de oven HEZ6001	voor zeer vochtig gebak. Door de extra brede rand wordt voorkomen dat er vocht wegloopt en blijft de oven schoon. De bakvorm is van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.
Baksteen HEZ327000	De baksteen is zeer geschikt voor de bereiding van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Profi-braadslede met rooster HEZ333000	voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de profi-braadslede HEZ333001	maakt een braadpan van de profi-braadslede.
Afdekrooster	Het afdekrooster wordt aan de ovendeur bevestigd. Hiermee wordt voorkomen dat kleine kinderen de hete deur van de oven aanraken. Het afdekrooster kan via nummer 361 480 bij de klantenservice van de fabriek worden besteld.

* Een uitgebreid aanbod voor uw fornuis vindt u in onze prospectussen of op Internet. Extra toebehoren kunt u kopen bij de speciaalzaak.

Voor het eerste gebruik


Hieronder kunt u lezen wat u moet doen voordat u de oven voor de eerste keer in gebruik neemt.

Lees de veiligheids waarschuwingen in de paragraaf "Punten waar u op moet letten". Maak de ovenaccessoires schoon.

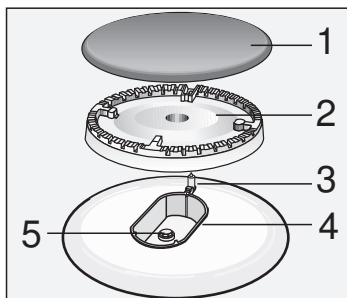
De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

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

Schoonmaken van de branderbuis en het plaatje



Maak de branderplaatjes (1) en de buizen (2) schoon met afwasmiddel. Droog de onderdelen goed.

Plaats de branderbuis en het plaatje terug op de branderkom (4) zonder schade te veroorzaken aan de ontsteking (3).

De sproeier (5) dient schoon en droog te zijn. Let erop dat het branderplaatje precies op de branderbuis ligt.

Toebehoren voorreinigen

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

Het afstellen van de kookplaat


Op de kookplaat bevinden zich 4 gasbranders. Hier kunt u lezen hoe u uw gasbranders kunt ontsteken.

Het ontsteken van de branders

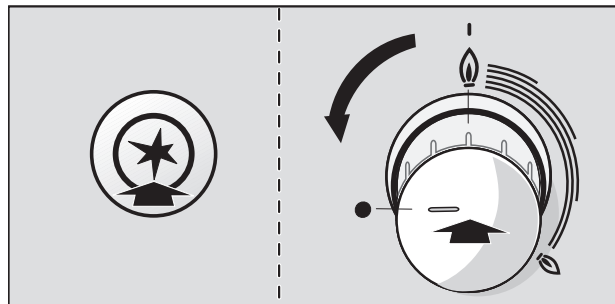


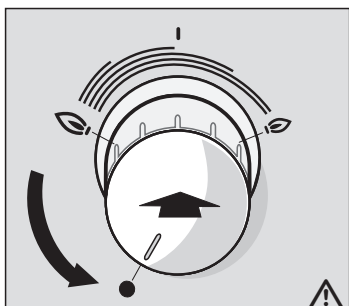
Let erop dat de branderbuizen en de branderplaatjes goed op hun plaats zitten. De kanalen in de branders dienen open te zijn. Alle onderdelen dienen schoon en droog te zijn.

Doorloop de volgende stappen:

1. Open de bovendeksel van het fornuis. Zolang het fornuis in werking is, dient de bovendeksel open te staan.
2. Duw de knop van de brander die u wilt ontsteken in, en draai deze naar links naar het symbool van de grote vlam .
3. Druk, terwijl u deze knop ingedruwd houdt, op het knopje van de ontsteking. De gasbrander brandt nu.

Alle ontstekingen vonken tegelijkertijd





4. Stel de gewenste vlamgrootte in. Tussen de uit-stand • en  brandt de vlam niet stabiel. Kies om die reden altijd of een grote vlam  of een kleine vlam .

Het ontstekingsmechanisme dient niet langer dan 15 seconden in werking te worden gesteld. Wanneer de brander na 15 seconden nog niet brandt, stop dan het ontstekingsmechanisme en wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt. Herhaal daarna de handelingen vanaf stap 2.



Wanneer de vlam van de brander per ongeluk is gedoofd, draai dan de knop van de brander uit. Wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

Uitschakelen

Om het kookproces te beëindigen, draait u de knop van de brander • naar de uit-stand.

Kooktabel voor het fornuis

Gebruik een pan met een bodemdoorsnee die voorgeschreven is voor de pit waarop u gaat koken.

De kooktijd wordt beïnvloed door de soort eten en de soort en zwaarte van de ingrediënten die u gebruikt. U kunt de meest geschikte kooktijd op basis van uw eigen ervaring zelf bepalen.

Mineralen en vitamines in het voedsel, kunnen snel hun voedingswaarde verliezen. gebruik daarom weinig water; dan blijven de vitamines en mineralen behouden. Wanneer de kooktijd kort is, blijven groentes steviger en hebben ze meer voedingswaarde.

Voorbeeld	Voedsel	Fornuispit	Kookstand
Smelten	Chocolade, boter, margarine	Spaarbrander	Kleine vlam
Verwarmen	Bouillon, groenteconserven	Normale brander	Kleine vlam
Verwarmen en warm houden	Soepen	Spaarbrander	Kleine vlam
Stomen*	Vis	Normale brander	Tussen grote en kleine vlam
Koken*	Aardappels en andere groenten, vlees	Normale brander	Tussen grote en kleine vlam
Koken*	Rijst, groente, vleesgerechten (met saus)	Normale brander	Grote vlam
Bakken	Pannenkoek, aardappel, schnitzel, gepaneerde vis	Krachtige brander	Tussen grote en kleine vlam

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

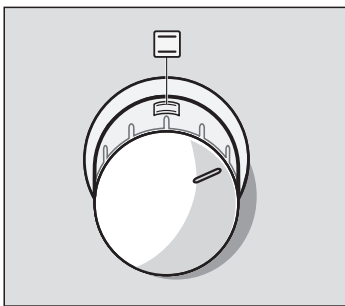
De oven instellen

Tabellen en tips

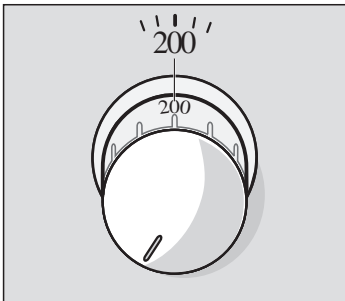
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

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.

Uitschakelen

Als het gerecht klaar is, zet u de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

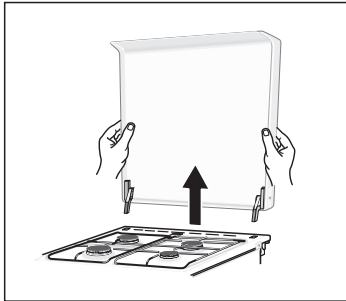
U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

Schoonmaken en onderhoud

Gebruik geen hogedrukreiniger of een stoomapparaat.

Gebruik bij het schoonmaken geen scherpe voorwerpen, agressieve schoonmaakmiddelen, harde sponzen of schoonmaakdoekjes. Anders kunnen de oppervlakken van het apparaat krassen gaan vertonen of mat worden.

Bovenklep



Verwijder het gemorste vuil van de bovenklep voordat u deze open doet en droog de klep.

Neem de bovenklep af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.

Wanneer dat voor het schoonmaken nodig is, kunt u de bovenklep verwijderen. Om deze te verwijderen, dient u de bovenklep, wanneer deze helemaal open staat, met beide handen aan weerszijden vast te houden en naar boven te trekken.

Na het schoonmaken, monteer dan de bovenklep in omgekeerde volgorde.

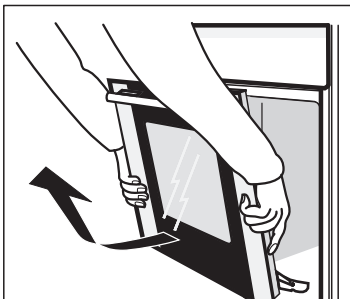
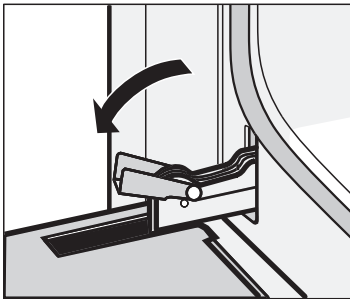
Sluit de bovenklep wanneer de kookplaat is afgekoeld.

Reinigingsmiddelen

Buitenkant van het apparaat	Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.
Emaille oppervlakken	Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.
Gasbranders en roosters	<p>Haal de roosters van hun plek en maak ze schoon met een spons met warm water en afwasmiddel.</p> <p>Haal de branderbuis eruit en het plaatje eraf. Maak ze schoon met een spons met warm water en afwasmiddel. Let erop dat de opening waar het gas uitkomt in de branderbuizen niet is verstopt en schoon is.</p> <p>Maak de ontsteking schoon met een klein, zacht borsteltje. De gasbranders zullen pas branden wanneer de ontsteking schoon is.</p> <p>De etensresten in de branderkommen dienen verwijderd te worden met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. U dient slechts weinig water te gebruiken. Er mag geen water in het apparaat komen. Let erop dat het gat van de sproeier niet verstopt raakt of tijdens het schoonmaken beschadigd raakt.</p> <p>Droog alle onderdelen goed na het schoonmaken en let erop dat de branderbuizen en de plaatjes goed op hun plek komen te zitten. Wanneer de onderdelen niet op de juiste wijze worden geplaatst, zal dat het aansteken van de branders bemoeilijken.</p> <p>De branderplaatjes zijn met een laag zwart emaille bedekt. Door grote hitte kan deze kleur met de tijd veranderen. Dit zal de werking van de branders echter niet beïnvloeden.</p> <p>Leg de roosters weer op hun plaats.</p>
Knoppen	<p>Om de knoppen schoon te maken hoeft u ze niet te verwijderen. Trek ze slechts enigszins naar voren door ze vast te pakken bij het deel dat tegen het bedieningspaneel zit. Veeg de etensresten die zich eronder opgehoopt hebben weg met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel.</p> <p>De bovenkant van de knoppen maakt u schoon door ze met een vochtige doek af te nemen met warm water en afwasmiddel.</p>

Binnenkant van de oven	<p>Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.</p> <p>Bij ernstige vervuiling: Gebruik reinigingsmiddel voor de oven alleen als deze koud is.</p>
Glazen kap van het ovenlampje	<p>Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.</p>
Rubberstrip	<p>Neem deze af met een vochtige doek met warm waswater. Droog het met een zachte doek.</p>
Glas van de deur	<p>Dit kunt u schoonmaken met een glasreiniger. Gebruik bij het schoonmaken geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen. Daardoor kan het glas breken.</p>
Kinderslot op de deur (optioneel)	<p>Wanneer u een kinderslot op uw apparaat hebt gemonteerd, dient u dit te verwijderen voordat u de deur gaat schoonmaken. Reinig alle plastic onderdelen door ze in warm water met afwasmiddel te laten weken en met een spons af te nemen. Droog het met een zachte doek. Wanneer het kinderslot ernstig vervuild is en klemt, kan het niet meer optimaal werken.</p>
Onderlade	<p>Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.</p>
Accessoires	<p>Week deze in warm waswater. Maak ze schoon met een afwassponsje of een borstel.</p>

De ovendeur uithangen



U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.

1. De ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.

3. De ovendeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechtsonder vastpakken.
Nog wat verder sluiten en uithemen.

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

Wat u moet doen in geval van storing

De oorzaken van voorkomende storingen zijn veelal simpel. Let op onderstaande tips voordat u een erkende installateur laat komen:

Storing	Waarschijnlijke oorzaak	Gegevens/verhelpen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De betreffende zekering in de zekeringen kast is gesprongen.	Kijk in de zekeringenkast en controleer de zekeringen.
	De hoofdgastoevoer is afgesloten.	Open de hoofdgastoevoer.
De pitten branden niet of onregelmatig.	De gastoevoer is afgesloten.	Open de hoofdgastoevoer.
	Als het apparaat op LPG is afgesteld, is de gasfles leeg.	Vervang de gasfles door een volle gasfles.
	De branderbuis, het plaatje, de kommen en de sproeiers zijn vuil.	Reinig alle branderonderdelen en droog ze.
	De branderbuis, het plaatje de kommen zijn vochtig.	Droog alle branderonderdelen.
	De branderonderdelen zijn niet goed geplaatst, de plaatjes liggen scheef.	Plaats alle branderonderdelen op de juiste manier.
De branders ontsteken niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De betreffende zekering in de zekeringen kast is gesprongen.	Kijk in de zekeringenkast en controleer de zekeringen.
Het ovenlampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De ovendeur sluit niet goed.	Het deurrubber is vuil.	Reinig het deurrubber.

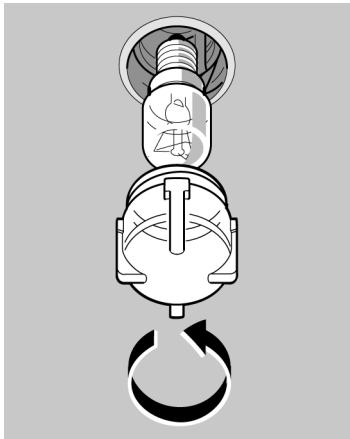
Storing	Waarschijnlijke oorzaak	Gegevens/verhelpen
De oven verwarmt niet.	Het deurrubber is van zijn plaats of is niet goed geplaatst.	Controleer de bevestigingspunten en de positie van het deurrubber, maak het indien nodig in orde.
	Het deurrubber is stuk.	Vervang het deurrubber.
	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De betreffende zekering in de zekeringen kast is gesprongen.	Kijk in de zekeringenkast en controleer de zekeringen.
	De functiekeuzeknop en de verwarmingskeuzeknop zijn niet op de juiste wijze ingesteld.	Stel de functiekeuzeknop en de verwarmingskeuzeknop opnieuw in.

Laat de benodigde reparaties en andere handelingen uitsluitend uitvoeren door een door de fabrikant erkende en opgeleide servicemonteur.

Wanneer het apparaat op onjuiste wijze wordt gerepareerd, kunt u met gevaarlijke situaties geconfronteerd worden.

Ovenlamp aan het plafond vervangen

Hierbij gaat u als volgt te werk



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.

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. 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 📞

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.
Plaats de vorm 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.




Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit 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.






Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	2	☐	170-190	50-60
Fijne cake (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	2	☐	150-170	60-70
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1	☐	170-190	25-35
Taartbodem van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodem	2	☐	150-170	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2	☐	160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1	☐	170-190	70-90
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2	☐	160-180	50-60
Pikante taart* (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1	☐	180-200	50-60

* Taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge bovenkant	Plaat	2		170-190	20-30
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant (vruchten)	Plaat	3		170-190	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Plaat	2		190-210	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Plaat	2		160-180	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Plaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Plaat	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Plaat	2		180-200	55-65
Pizza	Plaat	2		220-240	25-35

Brood en broodjes		Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem* (voorverwarmen)	Bakplaat	2		270	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Bakplaat	2		270 200	8 40-50
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Bakplaat	4		200-220	20-30

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Koekjes	Plaat	3		150-170	10-20
Schuimgebak	Plaat	3		80-100	90-180
Soesjes	Plaat	2		200-220	30-40
Bitterkoekjes	Plaat	3		100-120	30-40
Bladerdeeg	Plaat	3		200-220	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 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.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
De cake is te droog.	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.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	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.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de bakplaat past.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Afhankelijk van het apparaat komt er van boven de ovendeur of vanuit de daarvoor bestemde opening op de kookplaat damp vrij. De waterdamp kan neerslaan op het apparaat of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is.

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.

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

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte 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 daarnaast de emailen bakplaat op hoogte 1 in. 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	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
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	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
	2 kg		2	☐	190-210	90
Rosbief rosé*	1 kg	open	2	☐	210-230	60
Steaks, doorgebakken		Rooster***	5	☐	3****	20
Steaks, rosé		Rooster***	5	☐	3****	15
Varkensvlees zonder zwoerd (b.v. halsstuk)	1 kg	open	2	☐	210-230	110
	1,5 kg		2	☐	200-220	130
	2 kg		2	☐	190-210	150
Varkensvlees met zwoerd** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	gesloten	2	☐	210-230	130
	1,5 kg		2	☐	200-220	160
	2 kg		2	☐	190-210	180
Casseler met been	1 kg	gesloten	2	☐	210-230	70
Gehakt	750 g	open	2	☐	200-220	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4	☐	3	15
Kalfsvlees	1 kg	open	2	☐	190-210	100
	2 kg		2	☐	170-190	120
*Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	2	☐	170-190	120

* Keer rosibief halverwege de bereidingstijd om. Wikkel het na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

** Snijd het zwoerd van het varkensvlees in. Als het vlees moet worden omgekeerd, leg het dan eerst met het zwoerd naar beneden in de schaal.

*** Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

**** 3 min. voorverwarmen.








Gevogelte

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

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

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





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

Gevogelte	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Halve kippen 1 tot 4 stuks	400 g per stuk	Rooster*	2		210-230	50-60
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster*	2		210-230	30-40
Kip, heel 1 tot 4 stuks	1 kg per stuk	Rooster*	2		210-230	60-80
Eend	1,7 kg	Rooster*	2		200-220	90-100
Gans	3 kg	Rooster*	2		190-210	100-120
Babykalkoen	3 kg	Rooster*	2		200-220	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster*	2		200-220	100-120

* Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Vis

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

Vis	Gewicht	Servies	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Tijdsduur, minuten
Vis, gegrild	à 300 g		3		2	20-25
Vis, gebraden	1 kg	Rooster*	2		190-210	45-50
	1,5 kg	open	2		180-200	50-60
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster*	4		2	20-25

* Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

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 verleng de tijd.

**Hoe kunt u vaststellen of het
vlees klaar is?**

Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

**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.**

Neem de volgende keer groter braadgerei of voeg minder vloeistof toe.

**Bij het overgieten van het vlees
ontstaat waterdamp.**

Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp komt vrij via de daarvoor bestemde opening. De damp kan neerslaan op het fornuis of op het meubilair en als condens neerdruppelen.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

Gerecht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Tijdsduur minuten	
Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit)	Ovenschaal	2	☐	180-200	40-50	
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Vuurvaste schaal	3	☐	210-230	30-40	
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	Ovenschaal of braadslede	2	☐	160-180	50-60	
Brood roosteren	4 stuks 12 stuks	Rooster	5	☐	3	6-7
			5	☐	3	4-5
Toast gratineren	4 stuks 12 stuks	Rooster**	4	☐	3	7-10
			4	☐	3	5-8





* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

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*	Plaat	3		200-220	30-40
Patates frites*	Plaat	3		210-230	25-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza, stokbrood*	Rooster	3		200-220	20-25

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

Tips voor het sparen van energie

in de oven

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.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

op de kookplaat

Neem altijd een pan die aangepast is aan de hoeveelheid. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Sluit de pan altijd met een passende deksel.

Stel tijdig een lagere kookstand in.






De gasvlam moet altijd contact houden met de bodem van de pan.

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken



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

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Plaat	2		150-170	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat	Plaat	3		160-180	20-30
Waterbiscuit	Springvorm	2		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Plaat	3		170-190	40-50
Appeltaart	Plaat + 2 springvormen van blik Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Zet het gebak diagonaal op het toebehoren.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		3	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren. Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

DEUTSCHLAND

9000204082

BO • nl • 230886