



BOSCH
Invented for life

Gebraiksaanwijzing HGV445150N





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

HGV 445150N

nl

9000485088

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	6
Voor het inbouwen	6
Instructies voor uw veiligheid	6
Schade oorzaken	9
De gasaansluiting	10
Storingen bij de gasinstallatie/ gaslucht	11
Elektrische aansluiting	11
Energie- en milieutips	12
Milieuvriendelijk afvoeren	12
Energie besparen met de oven	13
Energie besparen met de kookplaat	13
Het fornuis waterpas opstellen	14
Het plaatsen van het apparaat	15
Uw nieuwe oven	16
Het fornuisgedeelte	17
De oven	19
Voor het eerste gebruik	23
De oven opwarmen	23
Schoonmaken van de branderbuis en het plaatje	23
Toebehoren voorreinigen	24
Kookzone instellen	24
Aansteken van de brander	24
Kooktabel voor het fornuis	25
De oven instellen	26
Zo stelt u in	27
De oven moet automatisch uitschakelen	28
Wekker	30
Zo stelt u in	30

Inhoudsopgave

Basisinstellingen	31
Basisinstellingen wijzigen	32
Onderhoud en reiniging	33
Glazen bovenklep	33
Schoonmaakmiddelen	34
Om het reinigen gemakkelijker te maken	37
Ovendeur verwijderen en inbrengen	37
Deurruiten verwijderen en inbrengen	39
Wat u moet doen in geval van storing	40
Ovenlamp aan het plafond vervangen	42
Service dienst	43
Voor u in onze kookstudio uitgetest	44
Taart, cake en gebak	44
Tips voor het bakken	47
Vlees, gevogelte, vis	48
Tips voor het braden en grillen	52
Soufflé's, gratineerde gerechten, toast	53
Kant-en-klare diepvriesproducten	54
Bijzondere gerechten	55
Inmaak	56
Acrylamide in levensmiddelen	58
Testgerechten	58

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
Bewaar de gebruiks- en installatiehandleiding goed, samen met de verschillende toebehoren.
Geef u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzingen en de toebehoren er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Verkeerde aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Wanneer het apparaat verkeerd wordt aangesloten, heeft u geen recht op garantie.

Instructies voor uw veiligheid

Dit toestel is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Gebruik het toestel alleen om te koken.

Volwassenen en kinderen, die
– fysiek, motorisch of psychisch gehandicapt zijn of
– niet voldoende zijn geïnformeerd over het gebruik van het toestel resp. niet voldoende met de omgang met het toestel bekend zijn,
mogen het toestel nooit zonder toezicht gebruiken.

Hete oppervlakken



OPGELET: toestel bereikt tijdens grill-gebruik hoge temperaturen. Houdt kleine kinderen op afstand.

Hete kookvlakken, het binnenste van de oven en de verwarmingselementen niet aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houdt kleine kinderen op afstand.

Open de ovendeur voorzichtig. Er kunnen hete dampen naar buiten treden.

Plaats geen ontvlambare en brandbare objecten op het kookveld, in de oven of in de onderste lade.
Brandgevaar!

Stroom-/gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen. Wanneer het toestel in bedrijf is, wordt de achterkant van het toestel warm. Dit kan schade aan de aansluitleidingen veroorzaken.

De aansluitkabels van elektrische apparaten nooit in de deur van de hete oven klemmen resp. over het hete kookvlak trekken. De kabelisolatie kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Hete stoom

Kans op verbrandingen!

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp. Houd kinderen uit de buurt.

Wees voorzichtig bij het bereiden van gerechten met een hoog percentage alcohol (bijv. cognac, rum). Alcohol verdampt bij zeer hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kan de alcohol damp in de oven tot ontsteking komen. Gevaar voor verbranding!

Gebruik alcohol van hoog percentage alleen in geringe hoeveelheden en open de ovendeur voorzichtig.

De oppervlakken van de onderste lade kunnen heet worden. Bewaar in de onderste lade alleen toebehoren voor de bakoven. Brandgevaar!

Oververhit vet (vloeibaar of vast)



Oververhit vet kan snel vlam vatten. Brandgevaar!

Olie of vet nooit zonder toezicht verwarmen.

Brandende olie of vet nooit met water blussen. Dek de pan af met een deksel. Schakel het kookvlak uit. Laat de pan op het kookvlak afkoelen.

Onvoldoende ventilatie bij het koken met gasfornuizen



Het gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vochtvorming in de opstellingsruimte. Let op een goede ventilatie van de keuken: de natuurlijke ventilatie-openingen open houden of een mechanische ventilatie-inrichting (bijv. een afzuigkap) installeren. Bij een intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie nodig worden, bijv. door het openen van een raam of extra ventilatie bijv. door de afzuigkap hoger te zetten.

Licht ontbrandbare materialen, zoals bijv. gordijnen, niet in de buurt van dit toestel ophangen. Wanneer de kookpitten niet met pannen zijn afgedekt, mag de afzuigkap niet in bedrijf zijn. Vetrestanten in het filter van de afzuigkap kunnen in brand raken. Door de grote hitte kan de afzuigkap beschadigd worden. Brandgevaar!

Scharnieren



Nooit met de handen in de scharnieren van de oven deur en, indien aanwezig, in de bovenste afdekking grijpen. U kunt uw vinger afklemmen.

Toebehoren en pannen

Pak toebehoren en pannen nooit vast zonder keukenhandschoenen. Gevaar voor verbranding!

Hogedrukreiniger of stoomreiniger

Oven of kookplaat nooit met een hogedrukreiniger of stoomreiniger schoonmaken. Gevaar voor kortsluiting!

Reparaties



Wanneer uw toestel ondeskundig wordt gerepareerd, kunnen er voor u gevaarlijke situaties ontstaan. Elektrocutiegevaar! Gevaar voor gaslekkage!

Reparaties mogen alleen door onze opgeleide servicetechnici worden uitgevoerd. Beschadigde kabels moeten door servicetechnici worden vervangen.

Wanneer het toestel defect is, schakelt u de zekering in de meterkast uit. Sluit de gastoevoer. Neem contact op met de servicedienst.

Toestel aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven

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

Bovenste glasafdekking ⚠



Opgelet: de bovenste glasafdekking kan springen, wanneer deze heet wordt. Voordat u de glasafdekking plaatst moeten alle kookvlakken zijn uitgeschakeld en afgekoeld.

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 etenschaal 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.

Ga niet op de geopende ovendeur staan of zitten.

Schade aan de onderlade

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 service-monteur. 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 gearde stroomleiding te worden aangesloten. Indien het gearde 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.

Energie- en milieutips

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

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.

Energie besparen met 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.

Energie besparen met de kookplaat

Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor uw gerechten. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.

Sluit de pan altijd af met een passend deksel.

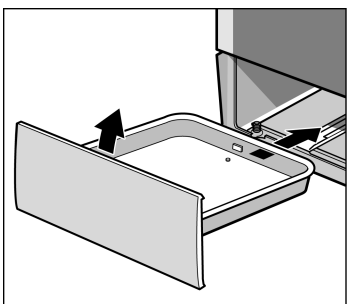
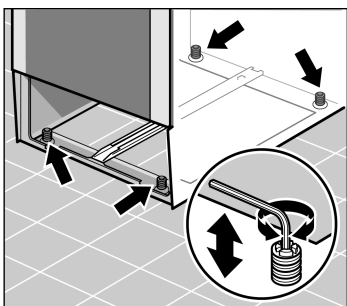
De gasvlam moet altijd contact met de bodem van de pan hebben.

Het fornuis waterpas opstellen

Zet het fornuis altijd direct op de vloer.

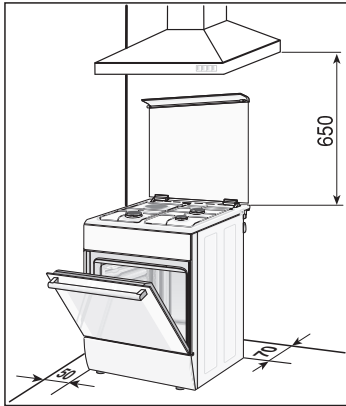
Het fornuis heeft in hoogte verstelbare voeten. Hiermee kunt u de sokkel ongeveer 15 mm hoger plaatsen.

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

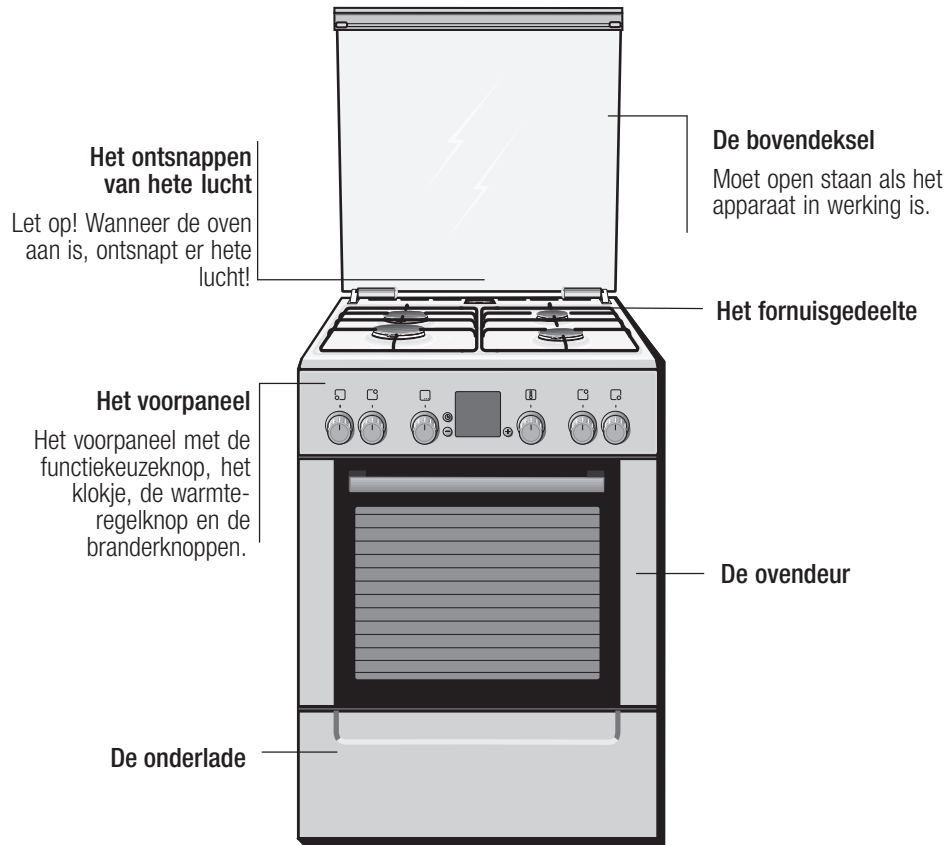


Het apparaat dient volgens de opgegeven maten te worden geplaatst, direct op het vloeroppervlak van uw keuken.

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.

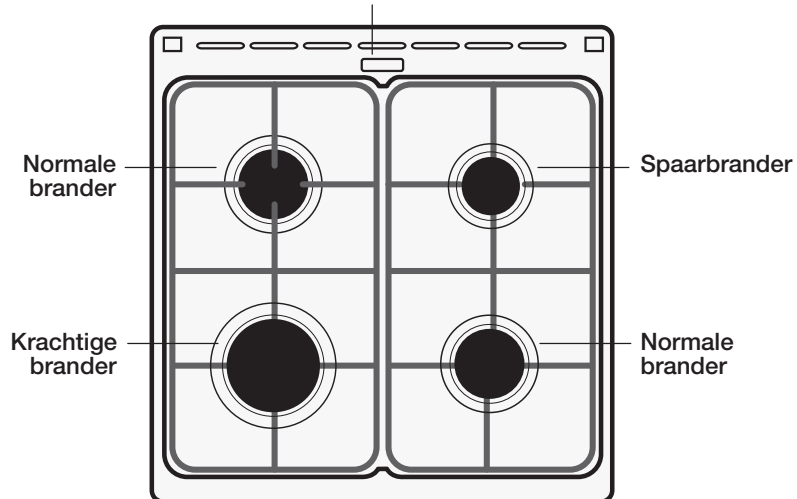


Details kunnen verschillen afhankelijk van het type apparaat.

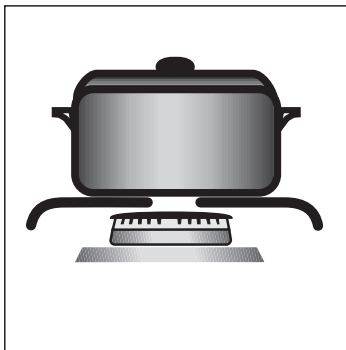
Het fornuisgedeelte

Het ontsnappen van stoom

Let op! Hieruit ontsnapt hete lucht.



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.

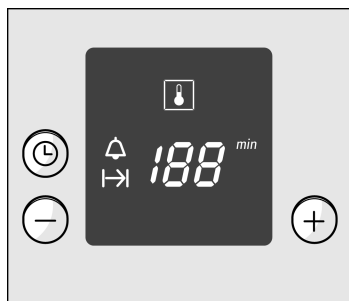
In-/uitschakelaars

Met de vier in-/uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

Stand	Functie/Gaskookzones
ⓘ Nulstand	Uit
⚡ Ontstekingsstand	Ontstekingsstand
🔥 Instelbereik	Grote vlam = hoogste vermogen Spaarvlam = laagste vermogen

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

Bedieningstoetsen en display



Toets Tijd ⏰ Hiermee stelt u de wekker 🔔 en de ovenduur ⏸ 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.

De oven





U stelt de oven in met de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop.

Functiekeuzeknop

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

Stand

Gebruik

0	Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
	Boven- en onderwarmte*	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau.
	Onderwarmte	Voor het inmaken en nabakken of -bruinen. De hitte komt van onderen.
	Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Grill, groot	Voor het grillen van steaks, worstjes, brood en vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt de lamp in de binnenruimte.

Temperatuurkeuzeknop

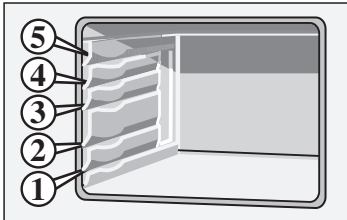
Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Stand

Betekenis

	Nulstand	De oven warmt niet op.
50-270	Temperatuurbereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.
1, 2, 3	Grillstanden	De grillstanden voor Grill, klein  en Grill,  groot. Stand 1 = zwak Stand 2 = gemiddeld Stand 3 = sterk

Toebehoren



Wanneer de oven opwarmt, brandt het temperatuursymbool op het display ↓. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Gaat niet in elke positie aan.

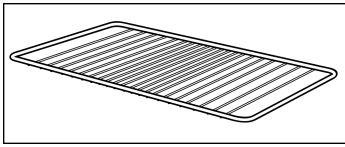
De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

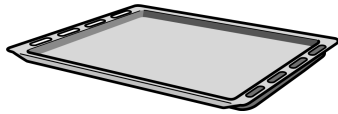
Houd de bakplaat aan de zijkanten met beide handen vast en schuif deze parallel in het frame. Vermijd bij het erin schuiven van het bakblik bewegingen naar links of rechts. Anders kan het bakblik er slechts moeizaam worden ingeschoven. De geëmailleerde oppervlakken kunnen beschadigd raken.

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



Roosters

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



Emailen bakplaat

voor gebak en koekjes.

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

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het Internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

Rooster HEZ 334001	voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emailen bakplaat HEZ 331000	voor gebak en koekjes.
Braadslade HEZ 332000	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.
Inzetrooster HEZ 324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslade. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.
Grillplaat HEZ 325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslade. Grillen op de grillplaat: alleen op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 gebruiken. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslade met grillplaat onder het rooster schuiven.
Glazen pan HEZ 336000	Een diep bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.

Emaillen bakplaat met anti-aanbaklaag HEZ 331010	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met anti-aanbaklaag HEZ 332010	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Pizzaplaat HEZ 317000	ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Baksteen HEZ 327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Deksel voor de braadpan HEZ 333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Glazen braadpan HEZ 915001	De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat.
Metalen braadpan HEZ 6000	De braadpan is afgestemd op de braadzone van de kookplaat van glaskeramiek. Hij is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadpan is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.
Braadslede HEZ 390800	voor bijzonder grote of veel porties. De buitenkant van de braadslede is van graniet email en voorzien van een ovenvaste glazen deksel. De glazen deksel kan als gratinvorm worden gebruikt.
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 469 088 bij de klantenservice van de fabriek worden besteld.

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  knippert.


Wanneer het symbool  op het display knippert

Drukt u op de toets Tijd . De indicatie is nu donker. De oven is klaar voor gebruik.

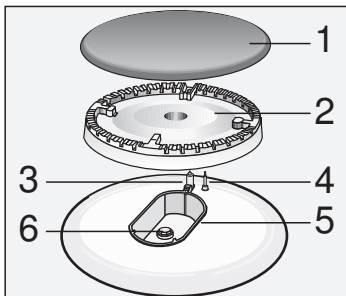
De oven opwarmen

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 (5) zonder schade te veroorzaken aan de ontsteking (3) en de vlambeveiligingspin (4).

De sproeier (6) dient schoon en droog te zijn. Let erop dat het branderplaatje precies op de branderbuis ligt.

Toebehoren voorreinigen

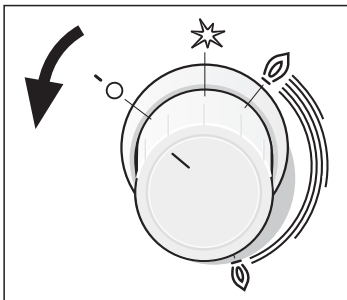
Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.


Kookzone instellen

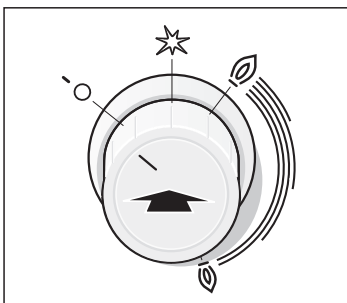
De kookzone is uitgevoerd met 4 gasbranders. Hier ziet u hoe de gasbranders worden aangestoken.

Aansteken van de brander

Waarborg dat het branderdekseel altijd exact op de branderkerk ligt. De sleuven van de branderkerk mogen niet zijn verstopt. Alle branderdelen moeten droog zijn.

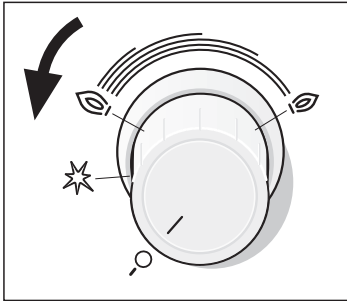


1. Open de afdekplaat. Deze moet tijdens gebruik altijd open blijven.
2. De knop van de gewenste brander linksom draaien in de ontstekingsstand . Het ontsteken begint.



3. De schakelaar helemaal indrukken en 1-3 seconden **ingedrukt houden**. Het uitstromende gas wordt met de ontstekingsvonk ontstoken.

Daardoor wordt de ontstekingsbeveiliging geactiveerd, die in geval van uitgaan van de vlam de gastoevoer naar de betreffende brander automatisch onderbreekt.



Uitschakelen



De ontsteking mag niet langer dan 15 seconden worden bediend. Wanneer de brander na 15 seconden nog steeds niet is ontstoken, de ontsteking niet langer indrukken. Wacht minimaal een minuut, voordat u opnieuw probeert de brander te ontsteken.

4. Stel de gewenste vlamhoogte in. Tussen de instellingen • UIT en ①, is de vlam niet stabiel. Daarom moet een instelling worden gekozen tussen het hoogste ① en laagste vermogen ①.
5. Controleer of de vlam brandt. Anders herhaalt u de procedure vanaf stap 2.

6. Verdraai de schakelaar • rechtsom in de stand UIT.

Wanneer u kort na het uitschakelen bij een nog warme kookzone de schakelaar bedient, zal gas uitstromen. Wanneer de schakelaar niet binnen 60 seconden in de ontstekingsstand ✨ wordt gezet, wordt de gastoevoer onderbroken.

De gasbrander brandt niet

Bij uitval van de netvoeding of wanneer de ontstekingsbougies vochtig zijn, kunt u de gasbrander met een aansteker of een lucifer aansteken.

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

U heeft twee mogelijkheden om de 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

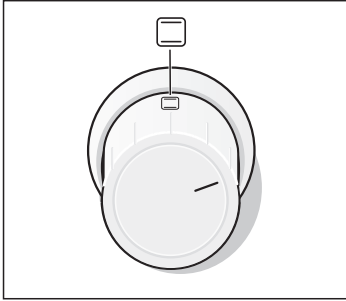
U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

Tabellen en tips

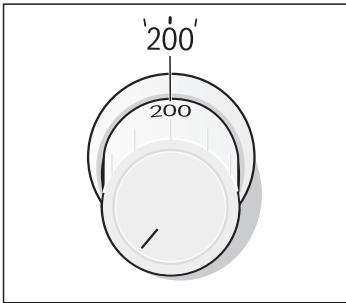
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

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

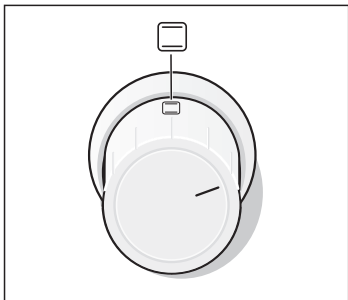
Als het gerecht klaar is, zet u de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

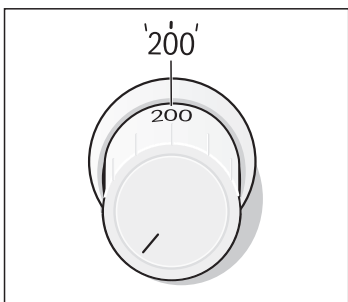
U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

De oven moet automatisch uitschakelen

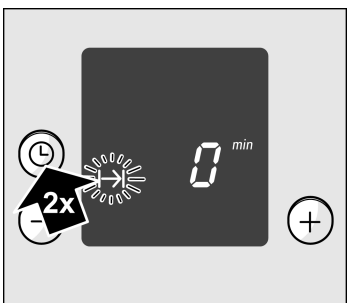
Voorbeeld:
boven- en onderwarmte ,
200 °C, tijdsduur 45 minuten



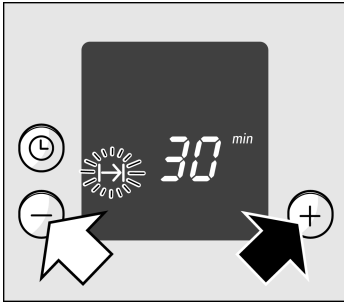
1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



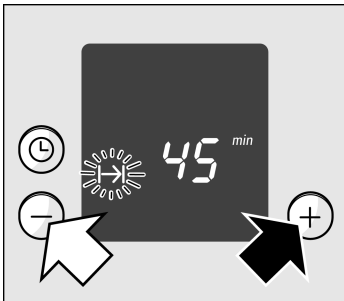
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



3. Toets Tijd  tweemaal indrukken.
Het symbool Tijdsduur  knippert.



4. Toets + of toets – indrukken.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 10 minuten.



5. Met toets + of toets – de tijdsduur instellen.

Na enkele seconden start de oven. Het symbool
Tijdsduur I→I brandt op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit.
De toets ⊖ tweemaal indrukken en de functiekeuze-
knop uitschakelen.

Het instellen afbreken

Toets Tijd ⊖ tweemaal indrukken. Toets – indrukken,
tot de indicatie op nul staat. Functiekeuzeknop
uitschakelen.

N.B.

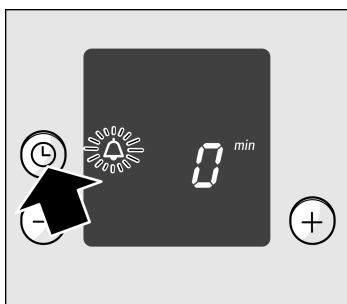
Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen.
Wanneer het symbool brandt, is de instelling over-
genomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de
instelling wordt overgenomen. Lees hierover het
hoofdstuk basisinstellingen na.

Wekker

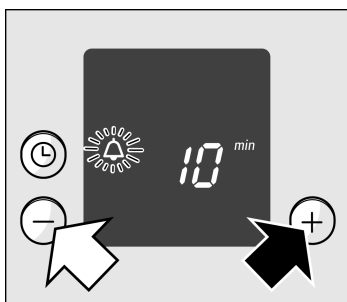
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is.

Zo stelt u in

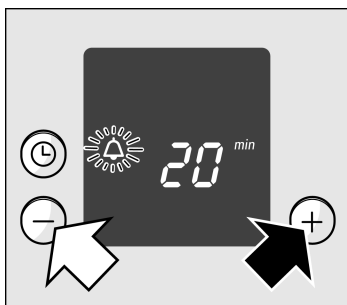
Voorbeeld: 20 minuten



1. Toets Tijd  indrukken.
Het symbool Wekker  knippert.



2. Toets + of toets - indrukken.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
Toets - voorgestelde waarde = 5 minuten.



3. Met de toets + of toets – de wekkertijd instellen.

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. Toets Tijd ⊖ indrukken. De tekst op het display wordt gewist.

Wekkertijd veranderen

Toets Tijd ⊖ indrukken. Met toets + of toets – de tijd veranderen.

Instelling wissen

Toets Tijd ⊖ indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat.

Wekkertijd en tijdsduur lopen gelijktijdig af

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

Resterende tijd I→ opvragen: Toets Tijd ⊖ tweemaal indrukken. De tijd verschijnt enkele seconden op het display.

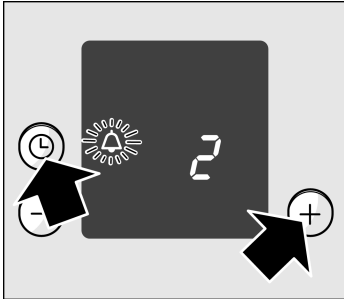
Basisinstellingen

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

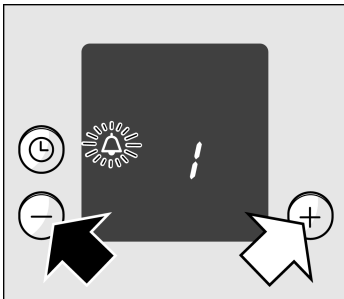
Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Signaalduur 2 = ca. 2 min.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur 1 = ca. 10 sec. 3 = ca. 5 min.
Overnametijd 2 = gemiddeld	Wachttijd tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd 1 = kort 3 = lang

Basisinstellingen wijzigen

Voorbeeld: signaalduur
veranderen in 10 seconden



1. De toets Tijd ⌚ en de toets + gelijktijdig indrukken, tot er een 2 verschijnt. Dit is de basisinstelling voor de signaalduur.



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 overnametijd.

Verander de basisinstelling, zoals beschreven in punt 2 en druk op de toets Tijd ⌚.

Slechts één basisinstelling veranderen

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd ⌚.

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Onderhoud en reiniging

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

Aanwijzingen

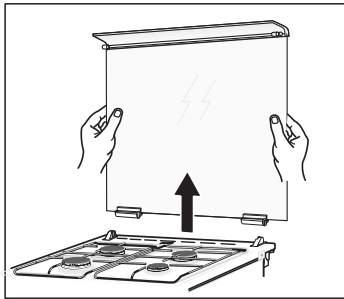
Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduwten op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Glazen bovenklep



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

Reinig de bovenklep met een glasreiniger.

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.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan het volgende.

Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde afwasmiddelen of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaak sponsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

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.

Gasbranders en roosters

Niet in de vaatwasmachine afwassen. Haal de roosters van hun plek en maak ze schoon met een spons met warm water en afwasmiddel.

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.

Maak de ontsteking schoon met een klein, zacht borsteltje. De gasbranders zullen pas branden wanneer de ontsteking schoon is.

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.

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.

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.

Leg de roosters weer op hun plaats.

Elektrische kookplaat

Maak deze schoon met de kant van een afwasspons die bedoeld is voor het verwijderen van ernstig vuil en met afwasmiddel. Nadat u de kookplaat heeft schoongemaakt, droogt u deze door hem kort te verwarmen. Vochtige kookplaten gaan op den duur roesten. Smeer er ten slotte een onderhoudsmiddel op.

U dient overgekookt voedsel en voedsel resten steeds direct af te vegen.

Metalen ring van de elektrische kookplaat

De kleur van de metalen ring kan in de loop van het gebruik verkleuren. Het is mogelijk de oude kleur te herstellen. Maak de ring schoon door met de kant van een afwassponsje die bedoeld is voor het verwijderen van ernstig vuil met afwasmiddel er op te wrijven. Raak hierbij niet de andere oppervlakken van het fornuis. Deze kunnen daarvan schade ondervinden.

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.
Bakoven	Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na. Wanneer de oven erg vuil is: Ovenreiniger, gebruik deze uitsluitend wanneer de oven koud is.
Glazen kapje op de ovenlamp	Reinig met warm zeepsop en een vaatdoek. Droog met een zachte doek na.
Accessoires	In heet zeepsop laten weken. Schoonmaken met een borstel of wasspons.
Aluminium bakblik (optioneel)	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. Ongeschikt zijn agressieve schoonmaakmiddelen, schuurponsjes en grove reinigingsdoeken. Die maken krassen op het bakblik.
Deurbeveiliging (optioneel)	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.
Onderlade	Neem deze af met een vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het met een zachte doek.
Accessoires	Week deze in warm waswater. Maak ze schoon met een afwassponsje of een borstel.

Om het reinigen gemakkelijker te maken

Ovenlamp inschakelen

Om de oven gemakkelijker schoon te maken, kunt u de ovenlamp inschakelen en de ovendeur eruit halen.

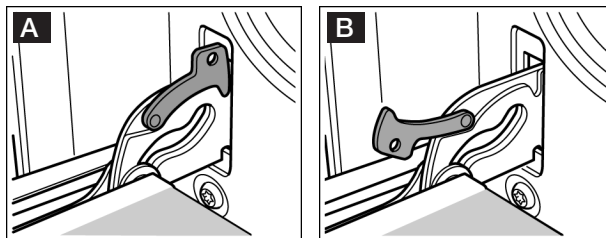
Zet de functiekeuzeknop op .

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendel dichtgeklapt is (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.

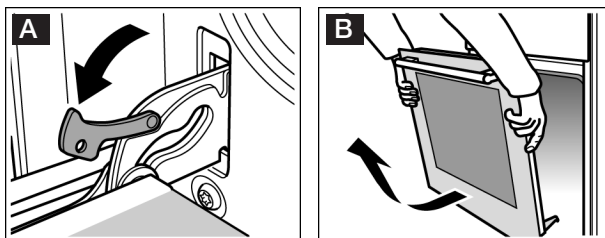
Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn, zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen (Afbeelding B).



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

Deur verwijderen

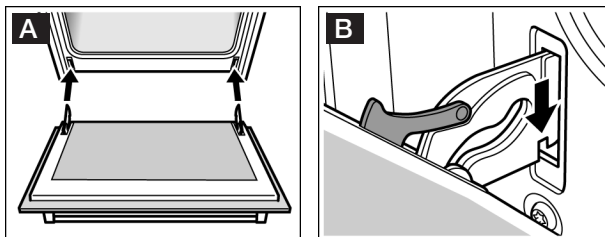
1. De ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels naar links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten (Afbeelding B). Met beide handen aan de linker- en rechterkant vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen.



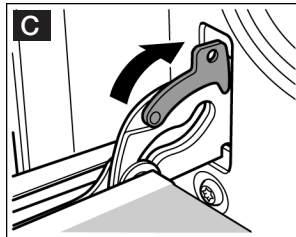
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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

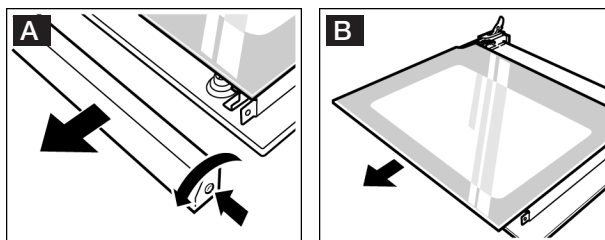


-  Gevaar voor letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien. (Afbeelding A)
3. Ruit optillen en naar buiten trekken. (Afbeelding B)



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

4. Ruit schuin naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.
5. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
6. Ovendeur inbrengen

Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn aangebracht.

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 klok knippert.	Stroomstoring	Stel de klok opnieuw in.
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.

Storing	Waarschijnlijke oorzaak	Gegevens/verhelpen
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.
	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 oven verwarmt niet.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok opnieuw in.
	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.

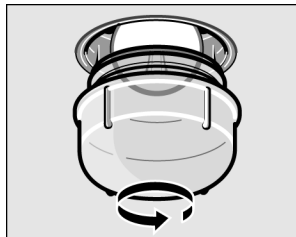
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

Gebruik uitsluitend originele lampen.



1. Kans op een elektrische schok!
Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



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

Glazen afscherming vervangen

Wanneer de glazen afscherming beschadigd is, dient u deze te vervangen. De glazen afscherming verkrijgt u bij de klantendienst. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Service dienst

Wanneer uw toestel moet worden gerepareerd, staat onze servicedienst voor u klaar. Adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de opgegeven servicedienstcentra verwijzen u graag naar de servicedienst bij u in de omgeving.

E-nummer en FD-nummer

Wanneer u contact opneemt met onze servicedienst, geef dan a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van het toestel aan. De typeplaat met deze nummers vindt u aan de binnenkant van de afdekking van de ovenlade. Om te zorgen dat u in geval van storing niet te lang hoeft te zoeken, kunt u hier nu al de gegevens van uw toestel invullen.

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

Service dienst 📞

Voor u in onze kookstudio uitgetest

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

Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege ovenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren uit de ovenruimte die u niet nodig heeft.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant.

Siliconen vormen zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

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

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
Taartbodemp van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodemp	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	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur r in °C	Tijdsduur in minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2	☐	170-190	20-30
Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Bakplaat	3	☐	170-190	40-50
Biscuitrol, voorverwarmen	Bakplaat	2	☐	190-210	15-20
Broodvlecht met 500 g bloem	Bakplaat	2	☐	160-180	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3	☐	160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3	☐	150-170	90-100
Strudel, zoet	Bakplaat	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Bakplaat	2	☐	220-240	25-35

Brood en broodjes

Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen,
wanneer er niet iets anders aangegeven is.

Giet nooit water in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur r in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Bakplaat	2	☐	270 200	8 35-45
Zuurdeegbrood met 1,2 kg meel	Bakplaat	2	☐	270 200	8 40-50
Broodjes Niet voorverwarmen.	Bakplaat	4	☐	200-220	20-30

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.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Het gebak zakt in.

Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

Het gebak is te droog.

Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.


De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.

Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.

Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.

Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.

Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gevoelig gebak bakt u met boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.

Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.

Het sap van de vruchten stroomt over.

Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.

Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.

Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.

Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.

Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Aanwijzingen voor de vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is de bakplaat geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. De deksel moet op de braadpan passen en goed sluiten.

Wanneer u geëmailleerde braadpannen gebruikt, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Opgaven in de tabellen:

vorm zonder deksel = open

vorm met deksel = gesloten

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn. Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. 1-2 cm bedekt te zijn. De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen. Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Verwarm bij het grillen voordat u het gerecht in de oven zet ca. 3 minuten voor.

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 bakplaat op hoogte 1 in. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede niet op hoogte 4 of 5 inschuiven. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Keer de grillstukken na 2/3 van de aangegeven tijd.

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






















Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

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

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

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 rosbief 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.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?

Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.

Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.

Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.

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.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.

Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

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.

Bijzondere gerechten

Met dit apparaat kunt u temperaturen tussen de 50 en 270 °C instellen. Hiermee lukt romige yoghurt bij 50 °C net zo goed als luchtig gistdeeg.



Yoghurt

Melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en laten afkoelen tot 50 °C. 150 g yoghurt erdoor roeren. In koppen of kleine twist-off glazen doen en afgedekt op het rooster plaatsen. 5 Minuten op 50 °C voorverwarmen. Vervolgens bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

Het gistdeeg zoals gebruikelijk voorbereiden. In een hittebestendige vorm van keramiek doen en afdekken. De binnenruimte 5 minuten voorverwarmen. Apparaat uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Bereiding

Gerecht	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur
Yoghurt	koppen of twist-off glazen op het rooster zetten	1		50	6 - 8 uur
Gistdeeg laten rijzen	hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C voorverwarmen, apparaat uitschakelen, gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	5 min. 20-30 min.

Inmaak

Vorbereiden

De glazen en rubberen ringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Let op! Gebruik geen grotere of hogere potten.

De deksels zouden kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

Was het grondig.

Doe niet teveel fruit of groente in de potten. De glazen randen eventueel nogmaals afnemen. Ze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

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.

Overtuig u ervan dat de inhoud van de potten goed borrelt, d.w.z. dat er veel belletjes opstijgen, voordat u de oven om- of uitschakelt.

Zo stelt u in

1. Braadslede op hoogte 2 inschuiven. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Functiekeuzeknop op onderwarmte zetten.
5. Temperatuurkeuzeknop op 170 tot 180 °C zetten.

Fruit inmaken

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

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

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

Groente inmaken

Zodra in de weckflessen luchtbelletjes opstijgen, de temperatuur verlagen tot ca. 120 tot 140 °C, afhankelijk van de groentesoort ca. 35 tot 70 minuten. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	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 hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

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

Algemeen	Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	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 eierdooier 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






Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Conform EN/IEC 60350.

Bakken



Bij bedekte appeltaart de donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Gebak in springvormen van blik:
met boven- en onderwarmte ☐ op 1 niveau bakken.
Gebruik de bakplaat in plaats van het rooster en plaats hier de springvormen in.

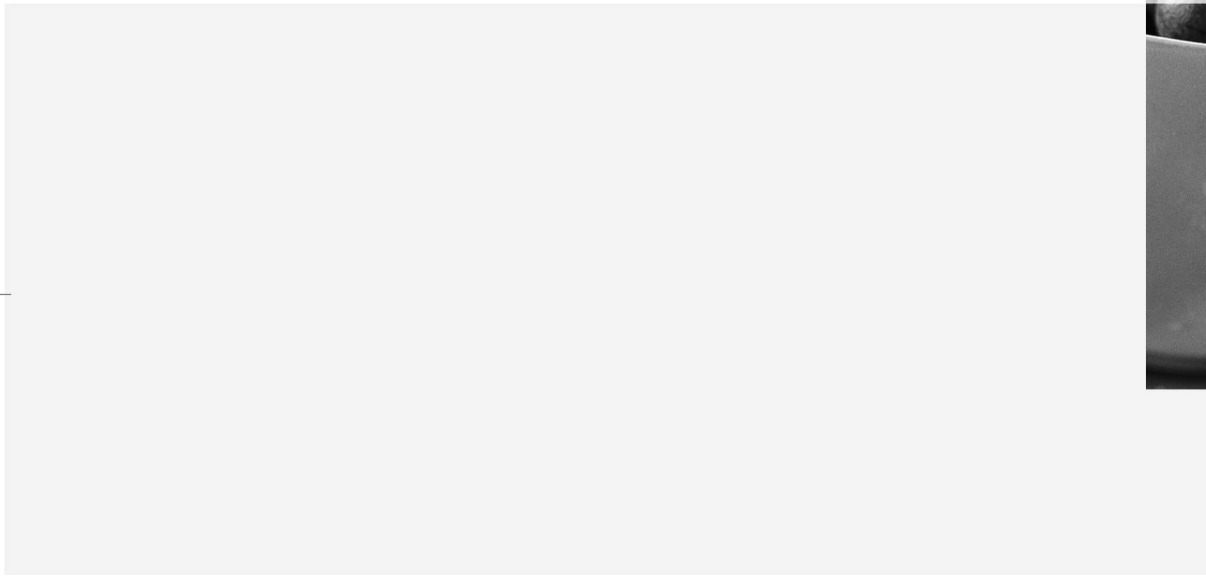
Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	Bakplaat	2		150-170	20-30
Small cakes, 20 stuks	Bakplaat	3		160-180	20-30
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2		160-180	30-40
Plaatgebak met gist	Bakplaat	3		170-190	40-50
Donkere appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grillen

Legt u levensmiddelen direct op het rooster, plaats dan ook de bakplaat op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Toast roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.



Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HGV445150N
9000 485088
BO • nl • 111189