

BOSCH
Invented for life



Gebruiksaanwijzing HGV725120N

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

HGV 725120N

nl **9000 485094**

B–111189–02

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 12

Energie besparen met de kookplaat 13

Het fornuis waterpas opstellen 13

Het plaatsen van het apparaat 14

Uw nieuwe oven 15

Het fornuisgedeelte 16

De oven 17

Voor het eerste gebruik 21

De oven opwarmen 21

Toebehoren reinigen 22

Schoonmaken van de branderbuis en het plaatje 22

Kookzone instellen 23

Aansteken van de brander 23

Kooktabel voor het fornuis 24

De oven instellen 26

Zo stelt u in 26

Snelvoorverwarming 27

Zo stelt u in 27

Onderhoud en reiniging 27

Inhoudsopgave

Bovenklep 28
Schoonmaakmiddelen 28
Om het reinigen gemakkelijker te maken 31
Frames verwijderen en bevestigen 31
Ovendeur verwijderen en inbrengen 32
Wat te doen bij storingen? 34
Storingstabel 34
Ovenlamp aan het plafond vervangen 35
Servicedienst 36
Voor u in onze kookstudio uitgetest 37
Taart, cake en gebak 37
Tips voor het bakken 42
Vlees, gevogelte, vis 43
Tips voor het braden en grillen 47
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast 48
Kant-en-klaar producten 48
Bijzondere gerechten 50
Ontdooien 50
Drogen 51
Inmaak 52
Acrylamide in levensmiddelen 54
Testgerechten 54

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
Bewaar de gebruiks- en installatiehandleiding goed, samen met de verschillende toebehoren.
Geeft 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 alcoholdamp 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 ovendeur 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.

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.

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

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”.

Voor de erkende installateur of de door de importeur erkende servicemonteur

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 montage-voorschriften. 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.

Wanneerde 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.

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 atijd contact met de bodem van de pan hebben.

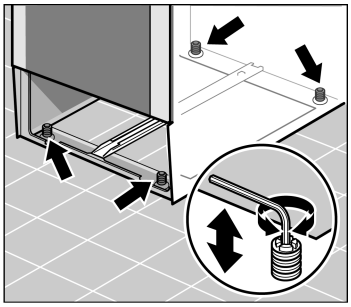
Het fornuis waterpas opstellen

Zet het fornuis altijd direct op de vloer.

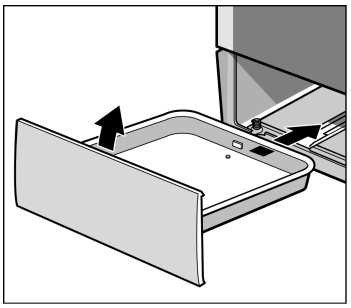
Het fornuis heeft in hoogte verstelbare voeten. Hiermee kunt u de sokkel ongeveer 15 mm hoger plaatsen.

1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen.

Aan de binnenkant van de sokkel bevinden zich voor en achter stelvoeten.

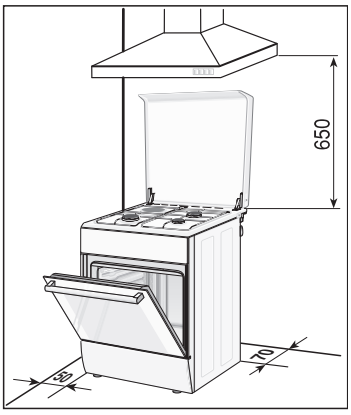


2. De stelvoeten naar wens met een zeskantsleutel hoger of lager draaien, tot het fornuis waterpas staat.



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.



De bovendeksel

Moet open staan als het apparaat in werking is.

Het ontsnappen van hete lucht

Let op! Wanneer de oven aan is, ontsnapt er hete lucht!

Het fornuisgedeelte

Het voorpaneel

Het voorpaneel met de functiekeuzenop, de warmteregelknop en de branderschakelaars.

De ovendeur

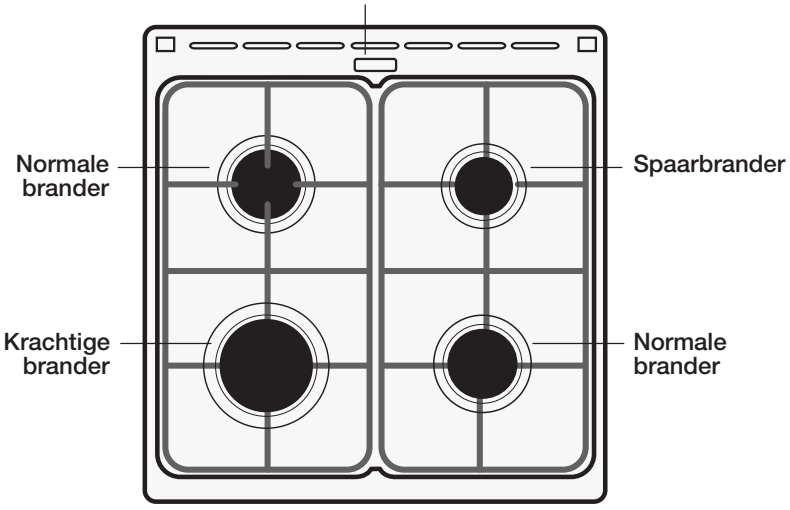
De onderlade

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.

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
	Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
	Boven- en onderwarmte	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
	3D-hetelucht*	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
	Pizzastand	Snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Onderwarmte	Inkoken en nabakken of -roosteren. De hitte komt van onderen.

Stand		Gebruik
	Circulatiegrillen	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
	Ontdooien	Ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Snelvoorverwarming	Snel voorverwarmen van de oven zonder toebehoren.

* 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.

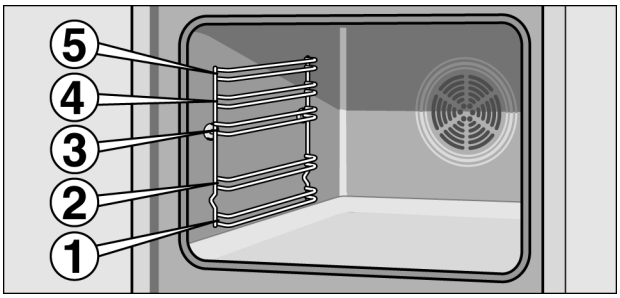
Stand		Betekenis
	Nulstand	De oven warmt niet op.
50-270	Temperatuurbereik	De temperatuur in de binnenruimte in ºC.
1, 2, 3	Grillstanden	De grillstanden voor Grill, klein en Grill, groot. Stand 1 = zwak Stand 2 = gemiddeld Stand 3 = sterk

Wanneer de oven in gebruik is, brandt het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Gaat niet in elke positie aan.

Toebehoren

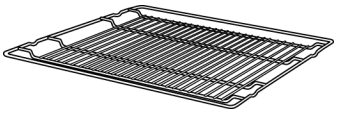
De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

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.

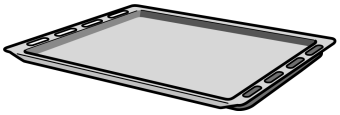
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.



Rooster

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

Rooster met de welving naar beneden voor ⌣ in de oven schuiven.



Emaillen 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 334000	voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat HEZ 331000	voor gebak en koekjes.
Braadslede 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 braadslede. 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 braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 gebruiken. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede 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.
Braadpan met inzetrooster HEZ 333000	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
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

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven.
Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij boven-/onderwarmte ⊟ op 240 °C.
Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop boven- en onderwarmte ⊟ instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Functie- en temperatuurkeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

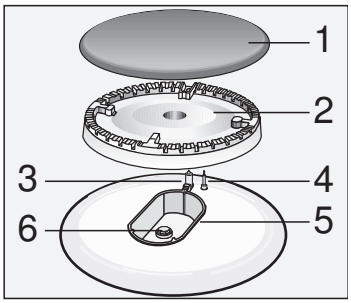
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

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.

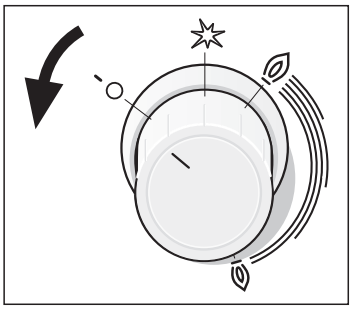


Kookzone instellen

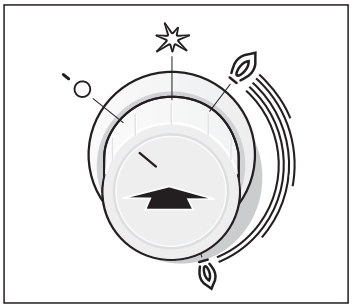
De kookzone is uitgevoerd met 4 gasbranders. Hier ziet u hoe de gasbranders worden aangestoken.

Aansteken van de brander

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



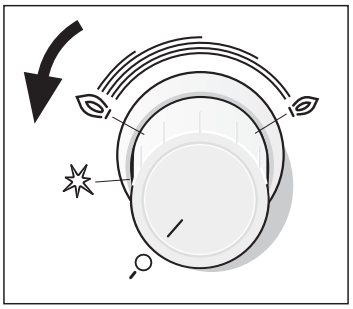
1. Open de afdekplaat. Deze moet tijdens gebruik altijd open blijven.
2. De knop van de gewenste brander linksom draaien in de ontstekingsstand ✲. Het ontsteken begint.



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.

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 , is de vlam niet stabiel. Daarom moet een instelling worden gekozen tussen het hoogste en laagste vermogen .
5. Controleer of de vlam brandt. Anders herhaalt u de procedure vanaf stap 2.

Uitschakelen

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 vitaminen 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.

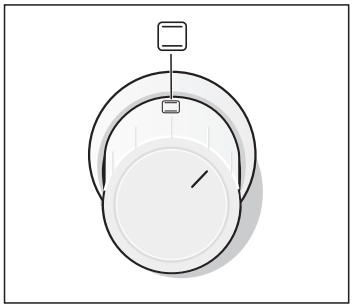
De oven instellen

Tabellen en tips

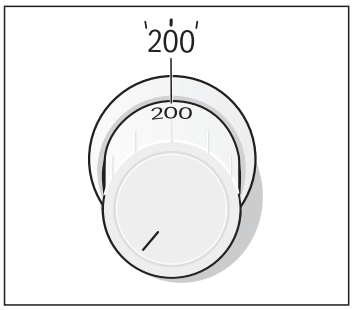
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

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.

Snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

Zo stelt u in

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

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

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje gaat uit.

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

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.

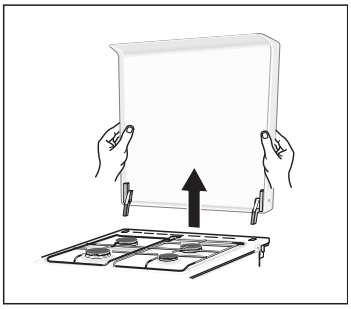
Aanwijzingen

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

Schaduwen 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.

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.

Schoonmaak-middelen

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 reiningsmiddelen 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 schoonmaaksponsjes
- 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 plaatjesgoed 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, schuursponsjes 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

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

Ovenlamp inschakelen

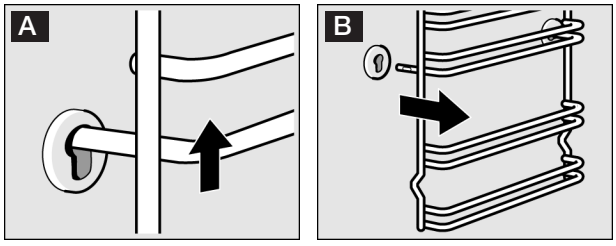
Zet de functiekeuzeknop op ⊟.

Frames verwijderen en bevestigen

U kunt de frames voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Frames verwijderen

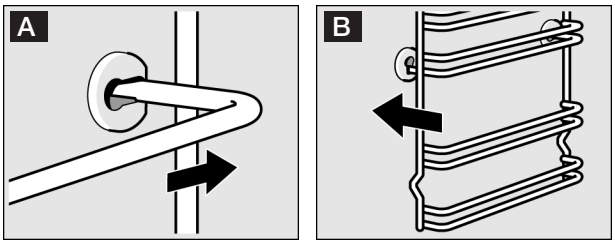
1. Frames aan de voorkant naar boven tillen
2. en verwijderen. (Afbeelding A)
3. Hierna het hele frame naar voren trekken en uitnemen. (Afbeelding B)



Maak de frames schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Frames bevestigen

1. Frame eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen. (Afbeelding B)

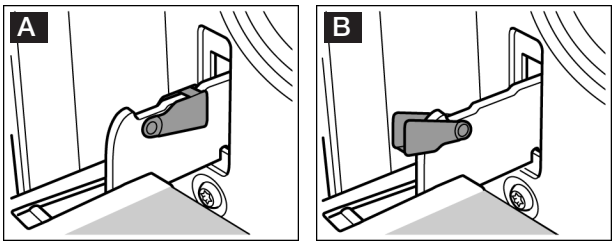


De frames passen links en rechts. De welving moet zich altijd aan de onderkant bevinden.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

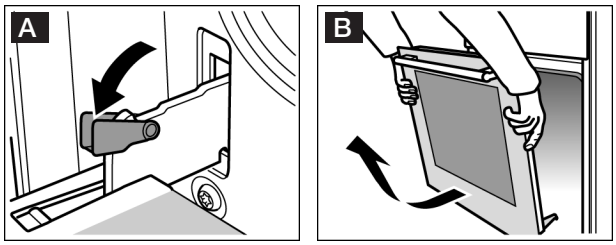
De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendel dichtgeklapt is (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.
Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (Afbeelding B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.



⚠ 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

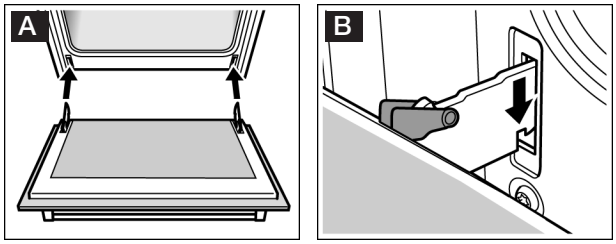
1. De ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels naar links en rechts openklappen. (Afbeelding A)
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. (Afbeelding B)
   Met beide handen aan de linker- en rechterkant vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen.



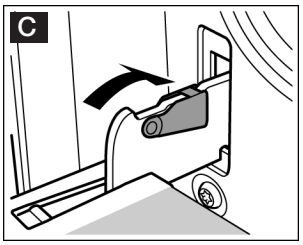
Deur inbrengen

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.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de klantenservice belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De oven functioneert niet.	De zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	De stroom is uitgevallen.	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
De oven warmt niet op.	Er zit stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De gasbrander ontsteekt niet.	Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen.	Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.

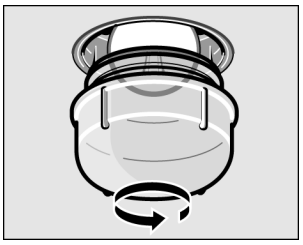
⚠ Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

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.

Servicedienst

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

Servicedienst ☎

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

Bakken op één niveau

Wanneer u gebak op één niveau met boven-/ onderwarmte ⊟ bakt, lukt het het best.
Wanneer u met hete lucht ⊛ bakt:
gebak in vormen, inschuifhoogte 2
gebak op de plaat, inschuifhoogte 3.

Bakken op meerdere niveaus

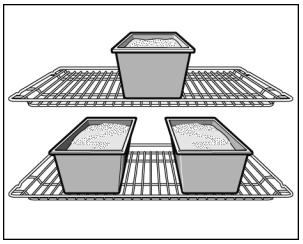
Maak gebruik van 3D-hetelucht.
Bakken op 2 niveaus:
braadslede op inschuifhoogte 3
bakplaat op inschuifhoogte 1.

Bakken op 3 niveaus:
bakplaat op inschuifhoogte 5
braadslede op inschuifhoogte 3
bakplaat op inschuifhoogte 1.

Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



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.

Gebak in vormen	Vormen	Hoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	40-50
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-70
Taartbodem roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2		150-170	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/ tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuittaart	donkere springvorm	2		160-180	30-40
Bodem van zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm	1		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm	1		170-190	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Hartig gebak*	donkere springvorm	1		180-200	50-60
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking, voorverwarmen	Pizzaplaat	1		250-270	10-15

* Gebak ca. 20 minuten in het uitgeschakelde, gesloten toestel laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Braadslede	3		170-190	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	50-60
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	2		210-230	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	Braadslede	2		180-200	55-65
Pizza	Bakplaat	2		220-240	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	35-45

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaten	3+1		140-150	30-45
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-140	35-50
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-150	30-40
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		110-130	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		100-120	35-45
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		100-120	40-50

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	130-150
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2		200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	25-35
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		160-180	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190	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.

Bij het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2		270 200	8 35-45
Zuurdeegbrood met 1,2 kg meel	Braadslede	2		270 200	8 40-50
Broodjes Niet voorverwarmen.	Bakplaat	3		210-230	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3		170-190	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1		160-180	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 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.
Het gebak 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.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	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.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	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.

U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd hete lucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
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 ook de braadslede 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 braadpannen van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo bruin kan het vlees iets minder gaar zijn. Houd langere gaartijden aan.

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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 wat vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca ½ cm hoog 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 de geëmaileerde braadpan klaarmaakt is er iets meer nodig dan in een glazen vorm.
Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Gebruik een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd.

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. Plaats ook de braadslede op hoogte 1. 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 ⅔ 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	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		210-230	50
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Varkensvlees						
Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		150-170	120
Gehakt	van 500 g vlees	open	1		170-190	70

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15

Gevogelte

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

Grilt u direct op het rooster, plaats de braadslede dan op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na ⅔ van de opgegeven tijd keren.

Stukken vlees, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren.
Stukken gevogelte na ⅔ van de tijd keren.

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

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Bereidingsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		190-210	50-80
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		210-230	80-90
Kip, gehalveerd	500 g per stuk	Rooster	2		200-220	40-50
Stukken kip	300 g per stuk	Rooster	3		200-220	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		170-190	90-100
Gans, heel	3,5 - 4 kg	Rooster	2		160-170	110-130
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

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

Visstukken keren na ⅔ van de grilltijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	elk ca. 300 g	Rooster	2		3	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rooster	2		170-190	50-60
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest”. Druk met 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.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

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

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Ovenschotels	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Pastasoufflé	Ovenschaal	2		210-230	30-40
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	65-85
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	4		3	7-10
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	4		3	5-8

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		190-210	15-20
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Braadslede	3		170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3		180-200	10-20
Pizza, diepvries, voorverwarmen	Braadslede	1		180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Patates frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3		190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		190-210	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		190-210	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodje of -stokbrood	Braadslede	3		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		200-220	10-15
Kipsticks,- nuggets	Braadslede	3		190-210	10-20
Strudel, diepvries	Braadslede	3		190-210	30-40

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	Verwar-mings-methode	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.

Ontdooien

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

Diepvriesproducten	Toe-behoren	Hoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur in °C
bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	2		de temperatuur-keuzeknop blijft uitgeschakeld

Drogen

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

Laat ze goed afdruipen en droog ze af.

Braadslede op inschuifhoogte 3, rooster op inschuifhoogte 1 plaatsen.
Braadslede en rooster bedekken met bak- of perkamentpapier.

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

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

Inmaak

Voorbereiden

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 het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.
Bij het bakken op 3 niveaus de braadslede altijd in het midden plaatsen.

Sprits: Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Donkere appeltaart op 2 niveaus:
donkere springvormen verspringend boven elkaar plaatsen.
Donkere appeltaart op 1 niveau:
donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Springvormen van blik:
met boven- en onderwarmte ⊟ op 1 niveau bakken.
Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits voorverwarmen*	Bakplaat	3	⊟	140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-140	35-50
Small cakes voorverwarmen*	Bakplaat	3	⊟	150-170	20-35
	Bakplaat	3		150-170	20-35
	Braadslede + bakplaat	1+3		140-160	30-45
	Braadslede + 2 bakplaten	1+3+5		130-150	35-55
Waterbiscuit voorverwarmen*	Springvorm op het rooster	2	⊟	160-180	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2		160-180	30-40
Plaatgebak met gist	Braadslede	3	⊟	170-190	40-50
	Braadslede	3		150-170	40-50
	Braadslede + bakplaat	1+3		150-170	50-60
Donkere appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1	⊟	180-200	70-80
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

Grillen

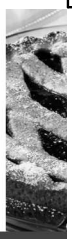
Legt u levensmiddelen direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Toast roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5	⊡	3	½-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + Braadslede	4+1	⊡	3	25-30

* Na $^2/_3$ van de tijd keren.

Notities

Notities





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

HGV725120N
9000 485094
BO • nl • 111189