


**Free standing cooker HGV745221N**
**Fornuis HGV745221N**

BOSCH

[en] Instruction manual .....3
[nl] Gebruiksaanwijzing ..... 28

# en Table of contents


**Important safety information ... 3**
**Causes of damage ... 6**
Damage to the oven ... 6
Damage to the plinth drawer ... 6
**Set-up, gas and electricity connection ... 7**
Gas connection ... 7
Faults in the gas installation/smell of gas ... 7
Moving the appliance by the gas line or door handle ... 7
Electrical connection ... 7
Levelling the cooker ... 7
Wall fixing ... 7
Setting up the appliance ... 7
Measures to be noted during transport ... 8
**Your new cooker ... 8**
General information ... 8
Cooking area ... 8
The oven ... 9
The cooking compartment ... 10
Oven door - Additional safety precautions ... 10
**Your accessories ... 10**
Inserting accessories ... 10
Optional accessories ... 10
After-sales service products ... 11
**Before using the oven for the first time ... 12**
Setting the clock ... 12
Heating up the oven ... 12
Cleaning the accessories ... 12
Advance cleaning of burner cup and cap ... 12
**Making settings on the hob ... 12**
Igniting the gas burners ... 12
Table - Cooking ... 13
**Setting the oven ... 13**
Types of heating and temperature ... 13
If the oven is to switch off automatically ... 13
If the oven is to switch on and off automatically ... 14
Rapid heating ... 14
**Setting the clock ... 14**
**Setting the timer ... 14**
**Childproof lock ... 15**
Oven ... 15
**Care and cleaning ... 15**
Upper glass cover ... 15
Cleaning agents ... 15
Detaching and refitting the rails ... 16
Detaching and attaching the oven door ... 16
Removing and refitting the door panels ... 17
**Troubleshooting ... 18**
Malfunction table ... 18
Replacing the bulb in the oven ceiling light ... 18
Glass cover ... 18
**After-sales service ... 18**
E number and FD number ... 18
**Energy and environment tips ... 19**
Saving energy with your oven ... 19
Saving energy with the gas hob ... 19
Environmentally-friendly disposal ... 19
**Tested for you in our cooking studio ... 19**
Cakes and pastries ... 19
Baking tips ... 21
Meat, poultry, fish ... 22
Tips for roasting and grilling ... 23
Bakes, gratins, toast with toppings ... 24
Preprepared products ... 24
Special dishes ... 25
Defrosting ... 25
Drying ... 25
Preserving ... 25
**Acrylamide in foodstuffs ... 26**
**Test dishes ... 27**
Baking ... 27
Grilling ... 27


Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**

# ⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

These instructions are only valid if the appropriate country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the particular country.

**Appliance category:** Category 1

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only allow a licensed professional to connect the appliance and to convert the appliance to a different type of gas. The appliance must be installed (electric and gas connections) in accordance with the

instruction and installation manual. An incorrect connection or incorrect settings may lead to serious accidents and damage to the appliance. The appliance manufacturer accepts no liability for damage of this kind. The appliance's warranty becomes void.

**Caution:**This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

**Caution:**The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

This appliance is not designed for operation with an external timer or by remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. *See "Description of accessories* in the instruction manual.

**Risk of fire!**

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot, and flammable materials can easily catch fire. Do not store or use any flammable objects (e.g. aerosol cans, cleaning agents) under or in the vicinity of the oven. Do not store any flammable objects inside or on top of the oven.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.
- Never place flammable objects on the burners or store them in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply.
- The surfaces of the plinth drawer may become very hot. Only store oven accessories in the drawer. Flammable and combustible objects must not be stored in the plinth drawer.

**Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and the area around them get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children away.
- During operation, the surfaces of the appliance become hot. Do not touch the surfaces when they are hot. Keep children away from the appliance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.
- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- **Caution:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away from the appliance.

**Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

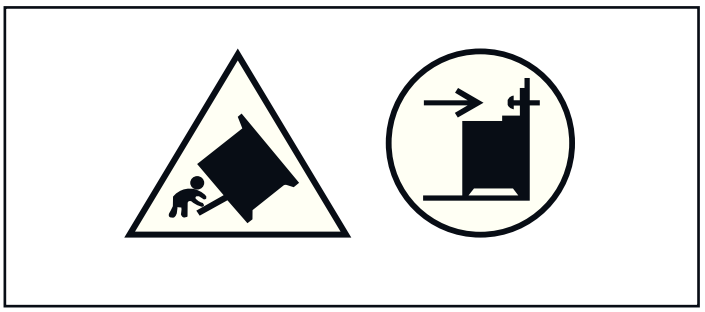
**Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- **Caution:** The glass cover may crack due to heat. Before closing the cover, turn off all burners. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.



- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.

**Risk of tipping!**



**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

**Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring

electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

# Causes of damage

**Hob**

**Caution!**

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Only use pots and pans with an even base.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or ban base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and ¶burner cap must be positioned exactly.
- Ensure that the top cover is not closed when the oven is started up.

## Damage to the oven

**Caution!**

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged.Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

## Damage to the plinth drawer

**Caution!**

Do not place hot objects in the plinth drawer. It could be damaged.

# Set-up, gas and electricity connection

## Gas connection

Installation must only be performed by an approved expert or a licensed after-sales service engineer in accordance with the instructions specified under "Gas connection and conversion to a different gas type".

**For the licensed expert or after-sales service**

**Caution!**

- The setting conditions for this appliance are specified on the rating plate on the back of the appliance. The gas type set in the factory is marked with an asterisk (*).
- Before setting up the appliance, check the grid access conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the gas setting of the appliance meets these conditions. If the appliance settings have to be changed, follow the instructions in the section "Gas connection and conversion to a different gas type".
- This appliance is not connected to a waste gas main. It must be connected and commissioned in accordance with the installation conditions. Do not connect the appliance to a waste gas main. All ventilation regulations must be observed.
- The gas connection must be made via a fixed, i.e. not mobile connection (gas line) or via a safety hose.
- If using the safety hose, ensure that the hose is not trapped or crushed. The hose must not come into contact with hot surfaces.
- The gas line (gas pipe or safety hose) can be connected to the right or left-hand side of the appliance. The connection must have an easily accessible locking device.

## Faults in the gas installation/smell of gas

If you notice a smell of gas or faults in the gas installation, you must

- immediately shut off the gas supply and/or close the gas cylinder valve
- immediately extinguish all naked flames and cigarettes
- switch off electrical appliances and lights
- open windows and ventilate the room
- call the after-sales service or the gas supplier

## Moving the appliance by the gas line or door handle

Do not move the appliance while holding the gas line; the gas pipe could be damaged. There is a risk of a gas leak! Do not move the appliance while holding it by the door handle. The door hinges and door handle could be damaged.

## Electrical connection

**Caution!**

- Have the appliance set up by your after-sales service. A 16 A fuse is required for connection. The appliance is designed for operation at 220-240 V.
- If the electricity supply drops below 180 V, the electrical ignition system does not work.
- Any damage arising from the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**For the after-sales service**

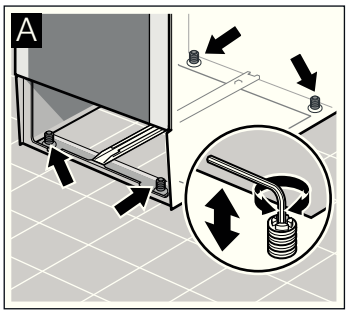
**Caution!**

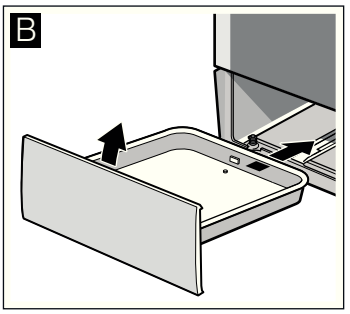
- The appliance must be connected in accordance with the data on the rating plate.
- Only connect the appliance to an electrical connection that meets the applicable provisions. The socket must be easily accessible so that you can disconnect the appliance from the electricity supply if necessary.
- Please ensure the availability of a multi-pin disconnecting system.
- Never use extension cables or multiple plugs.
- For safety reasons, this appliance must only be connected to an earthed connection. If the safety earth terminal does not comply with regulations, safety against electrical hazards is not guaranteed.
- You must use a H 05 W-F type cable or equivalent for the appliance connection.

## Levelling the cooker

Always place the cooker directly on the floor.

1. Pull out the plinth drawer and lift it up and out.
   There are adjustable feet at the front and rear on the inside of the plinth.
2. Use an Allen key to raise or lower the adjustable feet as necessary until the cooker is level (picture A).
3. Push the plinth drawer back in (picture B).

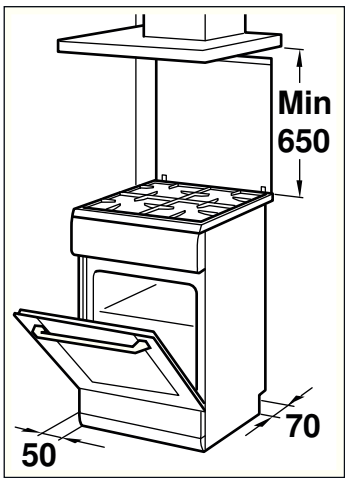



## Wall fixing

To prevent the cooker from tipping over, you must fix it to the wall using the enclosed bracket. Please observe the installation instructions for fixing the oven to the wall.

## Setting up the appliance




- The appliance must be set up directly on the kitchen floor and in line with the specified dimensions. The appliance must not be set up on any other object.

- The distance between the top edge of the oven and the bottom edge of the extractor hood must meet the requirements of the extractor hood manufacturer.
- Ensure that the appliance is not moved again after set up. The distance from the high output burner or wok burner to the fronts of the adjacent units or the wall must be at least 50 mm.

## Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the glass door. Secure the door and, if available, the top cover to the appliance sides using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

**If the original packaging is no longer available**

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

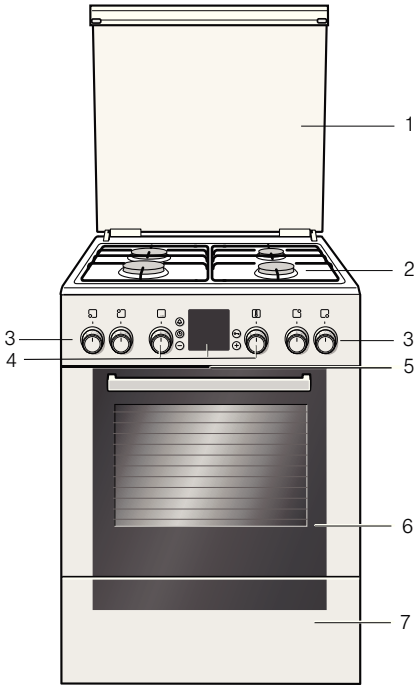
# Your new cooker

Here you will learn about your new cooker. We will explain the control panel, the hob and the individual operating controls.

You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## General information

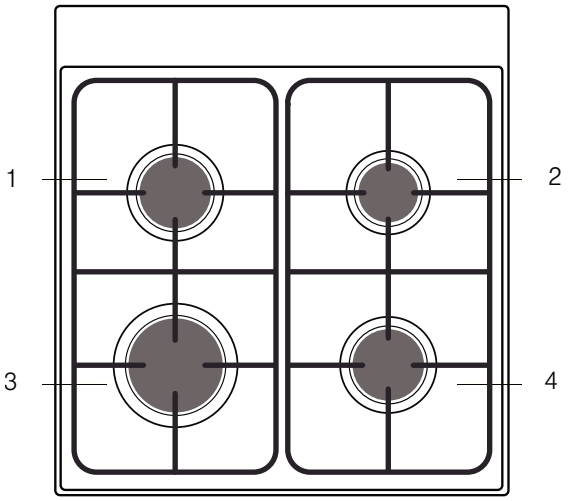
The design depends on the respective appliance model.




| Explanations | |
|---|---|
| 1 | Hob cover |
| 2 | Hob |
| 3 | Hotplate knob |
| 4 | Function selector, Operating switches and display panel, Temperature selector |
| 5 | Appliance cooling |
| 6 | Oven door |
| 7 | Plinth drawer |

## Cooking area

Here is an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.

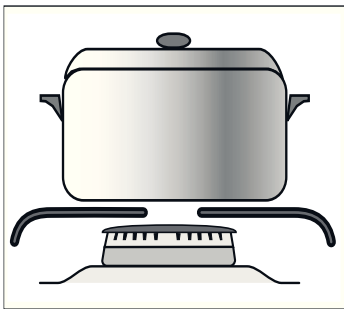



| Explanations | |
|---|---|
| 1 | Standard burner |
| 2 | Economy burner |
| 3 | High output burner |
| 4 | Standard burner |

| Burner | Pot or pan diameter |
|---|---|
| Economy burner 1 kW | 12–18 cm |
| Standard burner 1.7 kW | 18–24 cm |
| High output burner 3 kW | 24–28 cm |

Only use pots or pans with an even base.

Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or ban base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.



**Burner knob**

You can adjust the heat setting of the hotplates using the four burner knobs.

| Positions | | Function/gas oven |
|---|---|---|
| | Zero position | The oven is switched off. |
| | Ignition position | Ignition position |
| | Settings area | Large flame = highest setting<br>Economy flame = lowest setting |

There is a limit stop at the end of the settings area. Do not turn the timer beyond this.

## The oven

Use the function selector and the temperature selector to set the oven.

**Function selector**

Use the function selector to select the type of heating for the oven.
You can turn the function selector clockwise and anti-clockwise.

| Setting | | Use |
|---|---|---|
| | Off position | The oven switches off. |
| | Top/bottom heating | For cakes, bakes and lean joints of meat (e.g. beef or game) on one level. Heat is emitted evenly from the top and bottom. |
| | 3D hot air* | For cakes and pastries on one to three levels. The fan distributes the heat from the heating ring in the back panel evenly around the cooking compartment. |
| | Pizza setting | For the quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up. |
| | Bottom heating | For preserving, browning and the final baking stage. The heat is emitted from below. |
| | Hot air grilling | For roasting meat, poultry and whole fish. The grill element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish. |

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

| Setting | | Use |
|---|---|---|
| | Grill, small area | For grilling small amounts of steaks, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot. |
| | Grill, large area | For grilling steaks, sausages, toast and pieces of fish. The whole area below the grill heating element becomes hot. |
| | Defrost | For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the dish. |
| | Rapid heating | For rapid preheating of the oven without accessories. |

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

The light comes on in the cooking compartment when you make settings.

**Temperature selector**

Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

| Positions | | Function |
|---|---|---|
| | Zero position | Oven not hot. |
| 50-270 | Temperature range | Temperature in °C. |
| 1, 2, 3 | Grill settings | Grill settings for the Grill, small area and Grill, large area.<br>Setting 1 = low<br>Setting 2 = medium<br>Setting 3 = high |

While the oven is heating up, the temperature symbol lights up in the display. If heating is interrupted, the symbol goes out. For some settings, it does not light up.

**Buttons and display**

You can use the buttons to set various additional functions. You can read the values that you have set in the display.

| Button | | Use |
|---|---|---|
| | Timer button | This is used to set the timer. |
| | Clock button | This is used to set the Clock, I→I Oven cooking time and →I End time. |
| – | Minus button | Use this button to decrease the setting values. |
| | Key button | This is used to switch the child-proof lock on and off. |
| + | Plus button | Use this button to increase the setting values. |

## The cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment. A cooling fan protects the oven from overheating.

### Oven light

During operation, the oven light in the cooking compartment is on.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

### Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

## Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.

If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

In addition, there is a protective device (protective grid) which prevents direct contact with the oven door. You can purchase this optional accessory (469088) from the after-sales service.

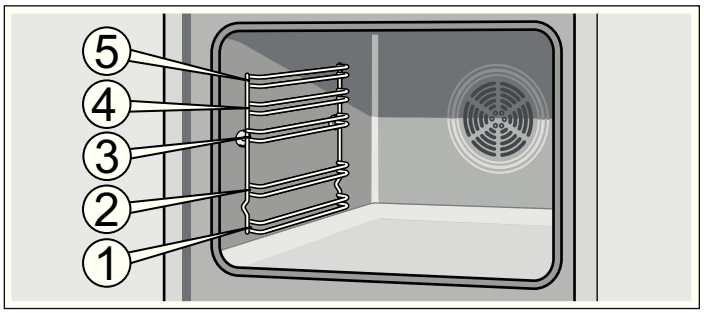
# Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

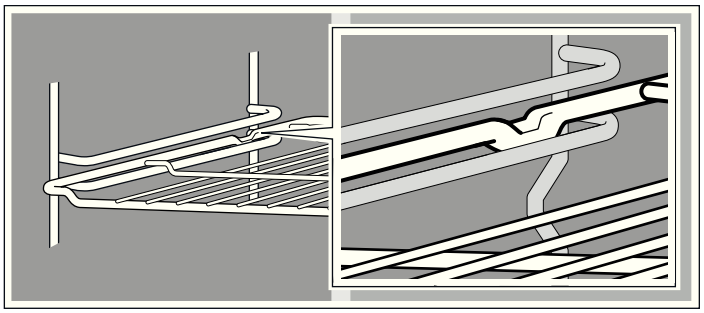
## Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.




The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

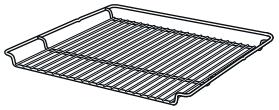
When sliding the accessories into the cooking compartment, ensure that the indentation is at the back. They can only lock in place from this position.



**Note:** The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

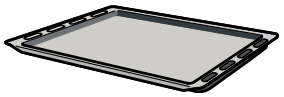
Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HEZ number.



**Wire rack**
For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.

Slide the wire rack into the oven with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards ⌣.



**Enamel baking tray**
For cakes and biscuits.

Push the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.

## Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the internet vary depending on the country. Information on purchasing accessories can be found in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.

| Optional accessories | HEZ number | Function |
|---|---|---|
| Pizza tray | HEZ317000 | Particularly good for pizza, frozen meals and round tarts. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Slide the tray in above the wire rack and proceed according to the instructions in the tables. |
| Insert wire rack | HEZ324000 | For roasting. Always place the grill wire rack on the universal pan. This ensures that dripping fat and meat juices are collected. |

| Optional accessories | HEZ number | Function |
|---|---|---|
| Grill tray | HEZ325000 | Used for grilling instead of the grill wire rack or used as a splatter guard to protect the oven from becoming heavily soiled. Only use the grill tray with the universal pan.<br>Grilling on the grill tray: only shelf positions 1, 2 and 3 can be used.<br>The grill tray as a splash guard: the universal pan is inserted together with the grill tray under the wire rack. |
| Baking stone | HEZ327000 | The baking stone is perfect for preparing home-made bread, bread rolls and pizzas which require a crispy base. The baking stone must always be preheated to the recommended temperature. |
| Enamel baking tray | HEZ331003 | For cakes and biscuits.<br>Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door. |
| Enamel baking tray with non-stick coating | HEZ331011 | The baking tray is ideal for laying out cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door. |
| Universal pan | HEZ332003 | For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices.<br>Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door. |
| Universal pan with non-stick coating | HEZ332011 | This universal pan is ideal for moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door. |
| Lid for the Profi extra-deep pan | HEZ333001 | The lid converts the Profi extra-deep pan into the Profi roasting dish. |
| Profi extra-deep pan with insert wire rack | HEZ333003 | Particularly suitable for preparing large quantities of food. |
| Pull-out rail | | |
| 3-level shelf rail | HEZ338352 | With the pull-out rails at levels 1, 2 and 3, you can pull the accessories out without them tilting.<br>3-level shelf rail – not suitable for appliances fitted with a rotary spit. |
| 3-level shelf rail with stop function | HEZ338357 | With the pull-out rails on level 1, 2 and 3, the accessories can be fully pulled out without tilting. The pull-out rails click into place so that baking trays can be easily inserted.<br>The 3-level telescopic shelf with stop function is not suitable for appliances fitted with a rotary spit. |
| Wire rack | HEZ334000 | For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals. |
| Glass roasting dish | HEZ915001 | The glass roasting dish is suitable for pot roasts and bakes. Ideal for programmes and automatic roasting. |

## After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

| | | |
|---|---|---|
| Cleaning cloths for stainless-steel surfaces | Product no. 311134 | Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces. |
| Oven and grill cleaning gel | Product no. 463582 | For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless. |
| Microfibre cloth with honeycomb structure | Product no. 460770 | Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go. |
| Door lock | Product no. 612594 | To prevent children from opening the oven door. The locks on different types of appliance door are screwed in differently. See the information sheet supplied with the door lock. |

# Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven or gas hob to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

## Setting the clock

After the oven has been connected, the ◷ symbol and three zeros light up in the display. Set the clock.

1. Press the ◷ button.
   The time 12:00 appears in the display and the ◷ symbol flashes.
2. Use the + or - button to change the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

## Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of ⊟ Top/bottom heating at 240 °C is ideal for this purpose. Make sure that there are no remnants of packing in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set ⊟ Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. Turn the function selector and temperature selector to the off position.

## Cleaning the accessories

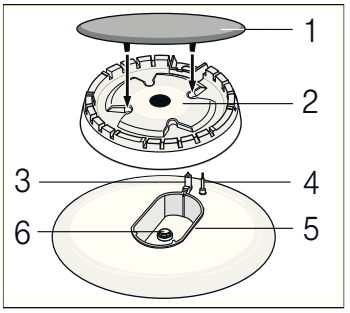
Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

## Advance cleaning of burner cup and cap

Clean the burner cap (1) and cup (2) with water and washing-up liquid. Dry the individual parts carefully.

Place the burner cup and cap back on the burner shell (5). Ensure that the igniter (3) and flame safety pin (4) are not damaged.

The nozzle (6) must be dry and clean. Always position the burner cap exactly over the burner cup.



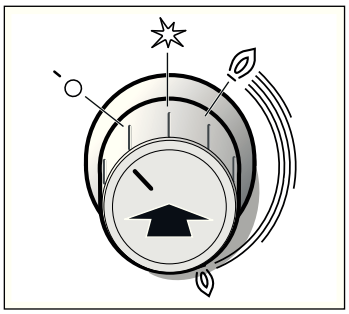

# Making settings on the hob

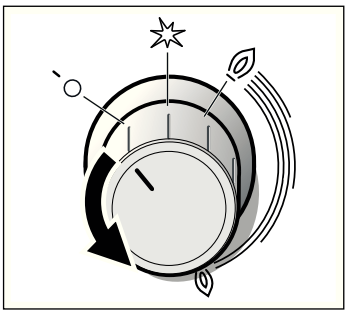
Your hob is equipped with four gas burners. The following information explains how to light the gas burners and set the size of flame.

## Igniting the gas burners

Always position the burner cap exactly over the burner cup. Openings on the burner cup are always unobstructed. All parts must be dry.

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Turn the knob for the desired burner anti-clockwise to the ignition position ✲. Ignition begins.
3. Press and hold the burner knob for 1-3 seconds. The gas burner ignites.





The safety pilot is activated. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically interrupted by the safety pilot.

4. Set the desired flame size. Between setting ○ Off and setting ◎, the flame is not stable. Therefore, always choose a setting between ◎ large and ◎ small flame.
5. If the flame goes out again, repeat the process from step 2.
6. To end the cooking process: Turn the burner knob ○ clockwise to the Off position.

The ignition device should not be actuated for more than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait for at least one minute. Then repeat the ignition process.

**⚠ Caution!**

If after switching the oven off you turn the burner knob while the oven is still hot, gas will escape. +If you do not turn the knob to the ignition position ✲, the gas supply will be interrupted after 60 seconds.

**The gas burner does not ignite**

If there is a power cut or if the ignition plugs are damp, you can light the gas burners with a gas lighter or a match.

## Table - Cooking

Select the right saucepan size for each burner. The diameter of the pot or pan base should be the same as that of the burner.

Cooking times depend on the type, weight and quality of the food. Deviations are therefore possible. You yourself can best judge the optimal cooking time.

Minerals and vitamins are very quickly destroyed during cooking. Therefore, only use a little water. This will help you retain vitamins and minerals. Select short cooking times so that the vegetables remain firm and full of nutrients.

| Example | Dish | Burner | Heat setting |
|---|---|---|---|
| **Melting** | Chocolate, butter, margarine | Economy burner | small flame |
| **Heating** | Stock, tinned vegetables | Standard burner | small flame |
| **Heating and keeping warm** | Soups | Economy burner | small flame |
| **Braising*** | Fish | Standard burner | between large and small flame |
| **Braising*** | Potatoes and miscellaneous vegetables, meat | Standard burner | between large and small flame |
| **Cooking*** | Rice, vegetables, meat dishes (with sauces) | Standard burner | Large flame |
| **Roasting** | Pancakes, potatoes, schnitzel, fish fingers | High output burner | between large and small flame |

* If you are using a saucepan with a cover, turn the flame down as soon as it reaches boiling point.

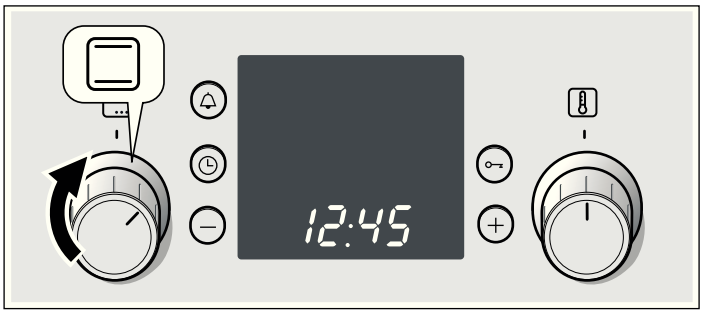
# Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can select the cooking time and end time for your dish on the oven.

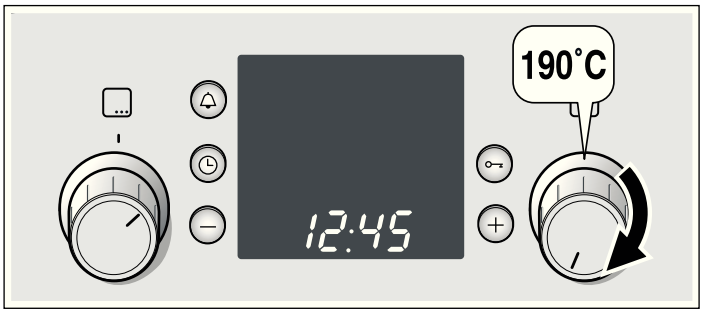
## Types of heating and temperature

Example in the picture: 190 °C, Top/bottom heating.

1. Use the function selector to select the required type of heating.




2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.




The oven heats up.

**Switching off the oven**

Turn the function selector to the off position.

**Changing the settings**

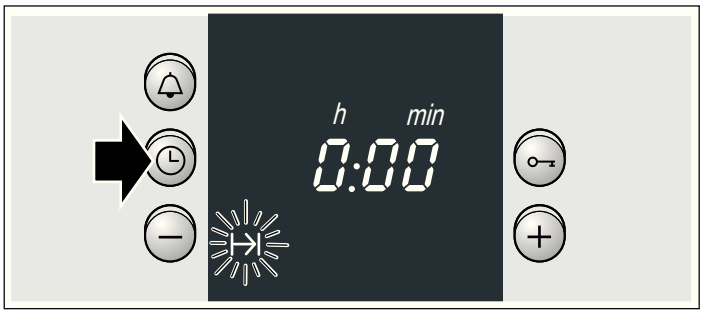
The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

## If the oven is to switch off automatically

Set the cooking time for your meal.

Example in the picture: Setting for Top/bottom heating, 190 °C, cooking time of 45 minutes.

1. The function selector is used to set the type of heating.
2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.
3. Press the Clock button.
   The Cooking time symbol flashes.




4. Use the + or − button to set the cooking time.
   Default value for the + button = 30 minutes
   Default value for the − button = 10 minutes



**The cooking time has elapsed**

A signal sounds. The oven switches off. Press the ◷ button twice and switch off the function selector.

**Changing the setting**

Press the ◷ Clock button. Use the + or - button to change the cooking time.

**Cancelling the setting**

Press the ◷ Clock button. Press the - button until zero is shown on the display. Switch off the function selector.

**Setting the cooking time if the clock is hidden**

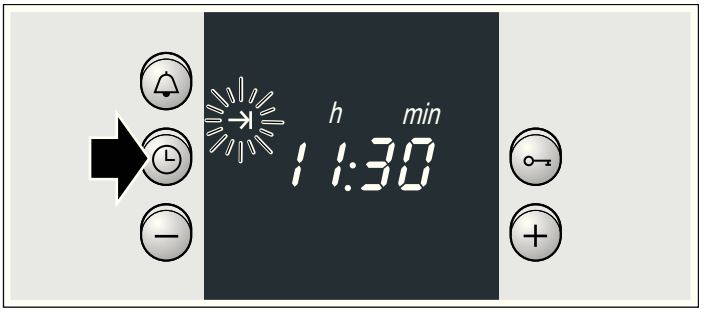
Press the ◷ Clock button twice and make your settings as described in point 4.

## If the oven is to switch on and off automatically

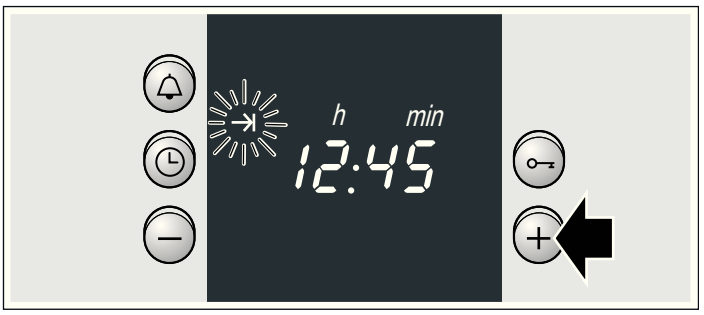
Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the cooking compartment for too long.

Example in the picture: Setting for ▭ Top/bottom heating at 190 °C. It is 10:45 . The meal takes 45 minutes to cook and should be ready at 12:45 .

1. The function selector is used to set the type of heating.
2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.
3. Press the ◷ Clock button.
4. Use the **+** or **−** button to set the cooking time.
5. Press the ◷ Clock button repeatedly until the →| End symbol flashes.
   You can see in the display when the meal will be ready.




6. Use the **+** button to set a later end time.
   The setting is adopted after a few seconds.
   The end time is shown in the display until the oven starts.




**The cooking time has elapsed**

A signal sounds. The oven switches off. Press the ◷ button twice and switch off the function selector.

**Note:** You can make changes as long as the symbol is flashing. When the symbol lights up, the setting has been adopted.

# Setting the clock

When the appliance is connected for the first time or after a power cut, the ◷ symbol and three zeros flash in the display. Set the clock. The function selector must be switched off.

**Setting procedure**

1. Press the ◷ Clock button.
   12.00 appears in the display and the ◷ symbol flashes.
2. Use the + or - button to change the clock.
   After a few seconds, the time is saved. The ◷ symbol goes out.

**Changing from summer to winter time, for example**

Press the ◷ Clock button twice and change the time using the + or - button.

# Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has a special signal. This means that you can tell whether the timer duration or the cooking time has elapsed. You can also set the timer if the childproof lock is active.

**Setting procedure**

1. Press the 🔔 Timer button.
   The 🔔 symbol flashes.
2. Use the - or + button to change the timer duration.
   Default value for + button = 10 minutes
   Default value for - button = 5 minutes

The timer starts after a few seconds. The 🔔 symbol lights up in the display. You will see the time counting down.

**When the time has elapsed**

A signal sounds. Press the 🔔 Timer button. The timer goes out.

**Changing the timer duration**

Press the 🔔 Timer button. Use the + or - button to change the time.

**Cancelling the setting**

Press the 🔔 Timer button. Press the - button until zero is shown on the display.

**The timer and cooking time count down at the same time**

Both symbols light up. You can see the timer duration counting down in the display.
To call up the |→| remaining cooking time, →| end time or ◷ clock:
Press the ◷ Clock button repeatedly until the relevant symbol appears.
The value you are checking appears for several seconds on the display.

# Childproof lock

## Oven

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

**Switching the childproof lock on and off**

The function selector must be switched off.

To switch on: press and hold the key button until the symbol appears in the display. This takes about 4 seconds.

To switch off: press and hold the key button until the symbol goes out.

**Notes**

- You can set the timer and clock at any time.
- If the childproof lock is active, it will be cancelled following a power cut.

# Care and cleaning

With attentive care and cleaning, your hob and oven will retain its looks and remain in good working order for a long time. We will explain here how you should care for and clean them correctly.

**Notes**

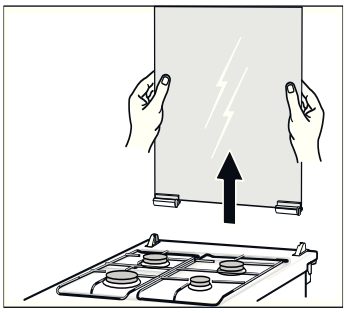
- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

## Upper glass cover

Before opening the top cover, remove any spills with a cloth.

Use glass cleaner if possible.

For cleaning, remove the top cover. To do this, hold the cover securely on both sides with both hands and pull it upwards.



If the cover hinges become loose, note the letters marked on them. The hinge with the letter R must be fitted on the right, and the hinge with the letter L must be fitted on the left.

After cleaning, re-assemble the top cover following the same procedure in reverse order.

Only close the top cover once the burners have cooled down.

## Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

**When cleaning the hob do not use**

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- scouring pads,
- abrasive cleaning agents such as oven cleaner or stain remover,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

**When cleaning the oven do not use**

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

| | |
|---|---|
| **Stainless steel fronts** | Wipe with some washing-up liquid and a damp cloth. Always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers. |
| **Enamel surfaces and lacquered surfaces** | Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth. |
| **Burners and steel grid of the gas burners** | Do not clean in the dishwasher. Remove the wire rack and clean with a sponge, washing-up liquid and some hot water. Remove the burner cup and cap. Clean with a sponge and some hot water and washing-up liquid. Ensure that the gas outlets on the burner cups are clean and unobstructed. Brush the igniters with a small, soft brush. The gas burners only work properly when the igniters are clean. Remove food residue from the burner shells with some washing-up liquid and a damp cloth. Only use a little water. Water must not be allowed to enter the appliance. Ensure that the nozzle opening does not become blocked or damaged during cleaning. Dry all parts after cleaning and place the burner cover accurately on the burner cup. If the parts are not positioned accurately, it will be harder to ignite the burner. The burner covers are coated with black enamel. Due to the high temperatures, discolouration may occur. This will not impair the function of the burner. Replace the wire rack in the oven. |

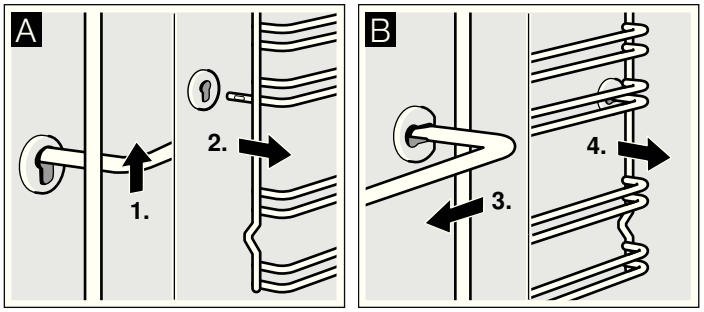
| | |
|---|---|
| **Electric hob (option)** | Clean with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. After cleaning, switch the hob on briefly to dry it. Wet hobs rust over time. Then apply a care product. Always remove spilt liquids and food residue immediately. |
| **Metal ring of the electric hob (option)** | The metal ring may discolour with time. However, it is possible restore the original colour. Clean the ring with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. When doing so, make sure that you do not scour the adjacent surfaces, as this could damage them. |
| **Knobs** | Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth. |
| **Door glass** | Can be cleaned with glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel. |
| **Seal** | Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth. |
| **Oven interior** | Clean with hot water or vinegar solution. For heavy soiling: Only use oven cleaner on cold surfaces. |
| **Glass cover on the oven light** | Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth. |
| **Accessories** | Soak in hot soapy water. Clean with a brush or a sponge. |
| **Aluminium baking tray (option)** | Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or similar sharp object. Wipe the surfaces horizontally and without applying pressure with soapy water and a soft window cloth or a lint-free microfibre cloth. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. They could scratch the baking tray |
| **Childproof lock (option)** | If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in hot soapy water and wash with a sponge. Dry with a soft cloth. If very dirty, the childproof lock will not work properly. |
| **Plinth drawer (option)** | Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth. |
| **Accessories** | Soak in hot soapy water. Clean with a brush or sponge. |

## Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

### Detaching the rails

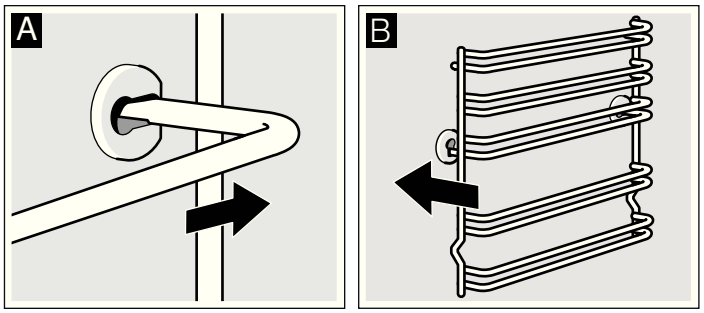
1. Lift up the front of the rail
2. and unhook it (figure A).
3. Then pull the whole rail forward
4. and remove it (Fig. B).




Clean the rails with cleaning agent and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

### Refitting the rails

1. First insert the rail into the rear socket, press it to the back slightly (figure A),
2. and then hook it into the front socket (figure B).

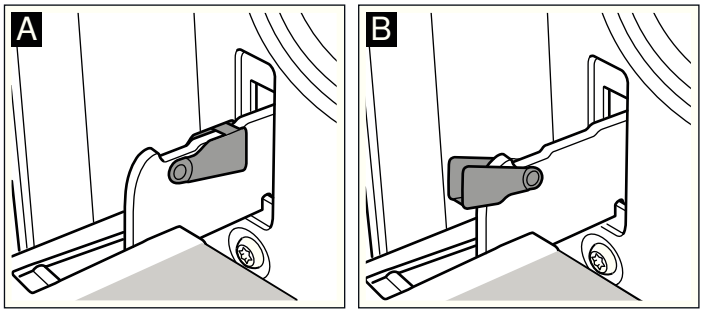



The rails fit both the left and right sides. Ensure that, as shown in figure B, levels 1 and 2 are below and levels 3, 4 and 5 are above.

## Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (figure B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

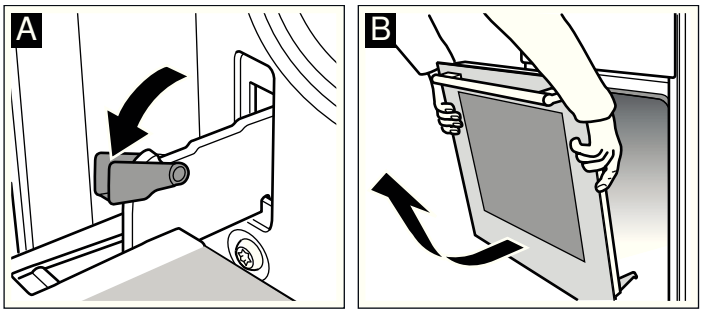



**⚠ Risk of injury!**

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

### Detaching the door

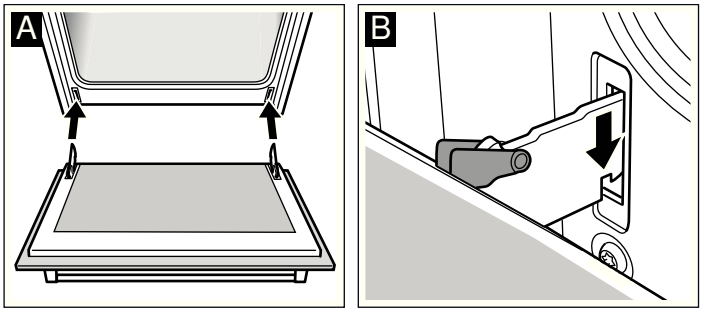
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



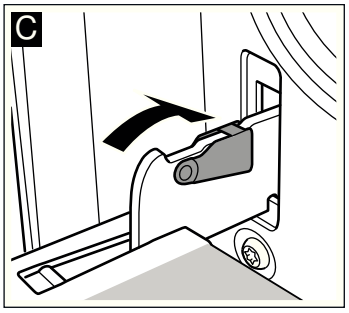

### Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).




3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.




**⚠ Risk of injury!**

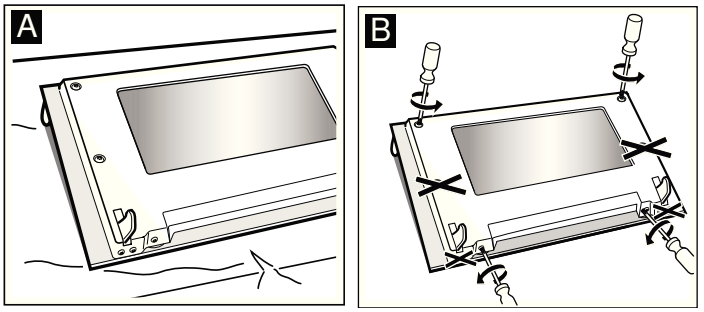
Risk of injury. If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

## Removing and refitting the door panels

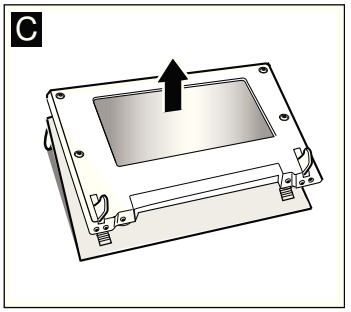
The glass panels can be removed from the oven door to allow more thorough cleaning.

### Removal

1. Removing the oven door See the section *Removing the oven door*. Lay the oven door on a cloth with the handle facing downwards (Fig. A).
2. First turn the two screws at the bottom anticlockwise, then the two screws at the top, also anticlockwise (Fig. B).




3. Remove the cover (Fig. C).



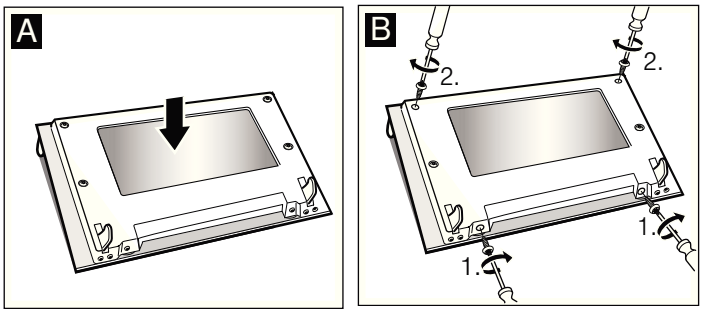

The parts that have been removed must not be washed. Clean the panels with a glass cleaner and a soft cloth.

**⚠ Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### Refitting

1. Place the cover back in position (Fig. A).
2. First retighten the two screws at the bottom, then the two screws at the top (Fig. B).




3. Fitting the oven door See the section *Fitting the oven door*.

**Do not use the oven again until the panels have been correctly fitted.**

# Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

## Malfunction table

If a dish doesn't turn out as well as you had hoped, refer to the section *Tested for you in our cooking studio*, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

**⚠ Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

| Problem | Possible cause | Remedy/information |
|---|---|---|
| The oven does not work. | The circuit breaker is defective. | Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order. |
| | Power cut | Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working. |
| The clock display flashes. | Power cut | Reset the clock. |
| The oven does not heat up. | There is dust on the contacts. | Turn the control knobs back and forth several times. |
| The gas burner does not ignite. | Power failure or damp ignition plugs. | Light the gas burner with a gas lighter or a match. |

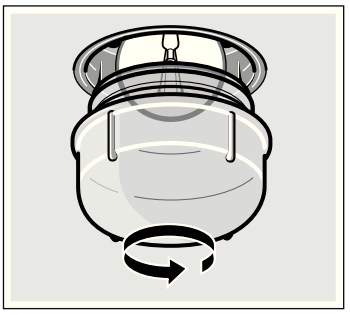
## Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 40 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

**⚠ Risk of electric shock!**

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

## Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

# After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

## E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

| **E no.** | **FD no.** |
|---|---|

**After-sales service ☏**

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

**To book an engineer visit and product advice**

**GB** 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

**IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

# Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting in the oven and when cooking on the hob, and how to dispose of your appliance properly.

## Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

## Saving energy with the gas hob

- Always use a saucepan which is the correct size for your food. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place a suitable lid on the saucepan.
- The gas flame must always be in contact with the base of the saucepan.

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

# Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature are best suited for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

**Notes**

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.

  Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.

  Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

## Cakes and pastries

**Baking on one level**

When baking cakes, the best results can be achieved using Top/bottom heating.

When baking with 3D hot air, use the following shelf heights for the accessory:

- Cakes in tins: level 2
- Cakes on trays: level 3

**Baking on two or more levels**

Use 3D hot air.

Shelf heights for baking on 2 levels:

- Universal pan: level 3
- Baking tray: level 1

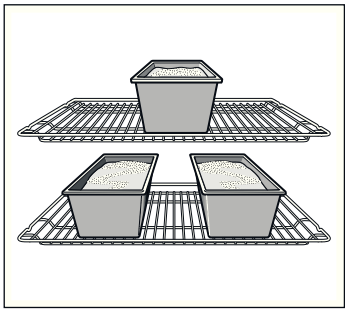
Shelf heights for baking on 3 levels:

- Baking tray: level 5
- Universal pan: level 3
- Baking tray: level 1

Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

The tables show numerous suggestions for your dishes.

If you are baking with 3 cake/loaf tins at the same time, place these on the wire racks as indicated in the picture.



**Baking tins**

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.

If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

**Tables**

The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

| Cakes in tins | Tin | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Sponge cake, simple | Ring tin/loaf tin | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| | 3 loaf tins | 3+1 | | 140-160 | 60-80 |
| Sponge cake, delicate | Ring tin/loaf tin | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| Flan base, sponge | Flan-base cake tin | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Delicate fruit flan, sponge | Springform/ring tin | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Sponge flan | Springform cake tin | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Shortcrust pastry base with crust | Springform cake tin | 1 | | 170-190 | 25-35 |
| Fruit tart or cheesecake, pastry base* | Springform cake tin | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Swiss flan | Pizza tray | 1 | | 220-240 | 35-45 |
| Savoury cakes (e.g. quiche/onion tart)* | Springform cake tin | 1 | | 180-200 | 50-60 |
| Pizza, thin base with light topping (pre-heat) | Pizza tray | 1 | | 250-270 | 10-15 |

* Turn off the oven and allow cakes to cool for an additional 20 minutes with the oven door closed.

| Cakes on trays | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Sponge mixture or yeast dough with dry topping | Baking tray | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | | 150-170 | 35-45 |
| Sponge mixture or yeast dough with moist topping, fruit | Universal pan | 3 | | 160-180 | 40-50 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | | 150-170 | 50-60 |
| Swiss flan | Universal pan | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Swiss roll (preheat) | Baking tray | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| Plaited loaf with 500 g flour | Baking tray | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Stollen with 500 g flour | Baking tray | 3 | | 160-180 | 60-70 |
| Stollen with 1 kg flour | Baking tray | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, sweet | Universal pan | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Burek | Universal pan | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Pizza | Baking tray | 2 | | 220-240 | 15-25 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | | 180-200 | 35-45 |

| Small baked products | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscuits | Baking tray | 3 | | 140-160 | 15-25 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | | 130-150 | 25-35 |
| | 2 baking trays + universal pan | 5+3+1 | | 130-150 | 30-40 |
| Viennese whirls (preheat) | Baking tray | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Baking tray | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 baking trays + universal pan | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |
| Macaroons | Baking tray | 2 | | 110-130 | 30-40 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | | 100-120 | 35-45 |
| | 2 baking trays + universal pan | 5+3+1 | | 100-120 | 40-50 |
| Meringue | Baking tray | 3 | | 80-100 | 130-150 |

| Small baked products | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Choux pastry | Baking tray | 2 | Top/bottom heating | 200-220 | 30-40 |
| Puff pastry | Baking tray | 3 | 3D hot air | 180-200 | 20-30 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | 3D hot air | 180-200 | 25-35 |
| | 2 baking trays + universal pan | 5+3+1 | 3D hot air | 160-180 | 35-45 |
| Leavened cake | Baking tray | 3 | Top/bottom heating | 180-200 | 20-30 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | 3D hot air | 170-190 | 25-35 |

**Bread and rolls**
When baking bread, preheat the oven, unless instructions state otherwise.

Never pour water into the hot oven.

When baking on 2 levels, always insert the universal pan above the baking tray.

| Bread and rolls | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Yeast bread with 1.2 kg flour | Universal pan | 2 | Top/bottom heating | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Sourdough bread with 1.2 kg flour | Universal pan | 2 | Top/bottom heating | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Bread rolls (do not preheat) | Baking tray | 3 | Top/bottom heating | 210-230 | 20-30 |
| Rolls made with sweet yeast dough | Baking tray | 3 | Top/bottom heating | 170-190 | 15-20 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | 3D hot air | 160-180 | 20-30 |

## Baking tips

| | |
|---|---|
| You wish to bake according to your own recipe. | Use similar items in the baking tables as a guide. |
| How to establish whether sponge cake is baked through. | Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready. |
| The cake collapses. | Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe. |
| The cake has risen in the middle but is lower around the edge. | Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife. |
| The cake goes too dark on top. | Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer. |
| The cake is too dry. | When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time. |
| The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). | Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times. |
| The cake is unevenly browned. | Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray. |
| The bottom of a fruit cake is too light. | Place the cake one level lower the next time. |
| The fruit juice overflows. | Next time, use the deeper universal pan, if you have one. |
| Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. | There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides. |
| You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. | Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time. |
| Condensation forms when you bake moist cakes. | Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process. |

# Meat, poultry, fish

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well cooked. Increase the cooking times.

Information in the tables:
Ovenware without a lid = open
Ovenware with a lid = closed

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

### Grilling

When grilling, preheat the oven for approx. 3 minutes, before placing the food into the cooking compartment.

Always grill with the oven door closed.

As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

Turn the food you are grilling after ⅔ of the time.

Do not add salt to steaks until they have been grilled.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack.

The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.

The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

### Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

| Meat | Weight | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Beef** | | | | | | |
| Pot-roasted beef | 1.0 kg | Covered | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1.5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2.0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Fillet of beef, medium | 1.0 kg | Uncovered | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1.5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Sirloin, medium | 1.0 kg | Uncovered | 1 | | 210-230 | 50 |
| Steaks, medium, 3 cm thick | | Wire rack | 5 | | 3 | 15 |
| **Veal** | | | | | | |
| Joint of veal | 1.0 kg | Uncovered | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2.0 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| **Pork** | | | | | | |
| Joint without rind (e.g. neck) | 1.0 kg | Uncovered | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1.5 kg | | 1 | | 190-210 | 140 |
| | 2.0 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| Joint with rind (e.g. shoulder) | 1.0 kg | Uncovered | 1 | | 200-220 | 120 |
| | 1.5 kg | | 1 | | 190-210 | 150 |
| | 2.0 kg | | 1 | | 180-200 | 180 |
| Smoked pork on the bone | 1.0 kg | Covered | 2 | | 210-230 | 70 |
| **Lamb** | | | | | | |
| Leg of lamb, boned, medium | 1.5 kg | Uncovered | 1 | | 150-170 | 120 |

| Meat | Weight | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Minced meat** | | | | | | |
| Meat loaf | Made from 500 g meat | Uncovered | 1 | | 170-190 | 70 |
| **Sausages** | | | | | | |
| Sausages | | Wire rack | 4 | | 3 | 15 |

**Poultry**

The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).

Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after ⅔ of the specified time.

Turn roasts, such as rolled turkey joint or turkey breast, halfway through the cooking time. Turn poultry portions after ⅔ of the time.

For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

| Poultry | Weight | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chicken, whole | 1.2 kg | Wire rack | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Poulard, whole | 1.6 kg | Wire rack | 2 | | 190-210 | 80-90 |
| Chicken, halved | 500 g each | Wire rack | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Chicken portions | 300 g each | Wire rack | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Duck, whole | 2.0 kg | Wire rack | 2 | | 170-190 | 90-100 |
| Goose, whole | 3.5-4.0 kg | Wire rack | 2 | | 160-170 | 110-130 |
| Small turkey, whole | 3.0 kg | Wire rack | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Turkey thigh | 1.0 kg | Wire rack | 2 | | 180-200 | 90-100 |

**Fish**

Turn the pieces of fish after ⅔ of the time.

Whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the belly of the fish will make it more stable.

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, thereby keeping the oven cleaner.

| Fish | Weight | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Fish, whole | 300 g each (approx.) | Wire rack | 2 | | 3 | 20-25 |
| | 1.0 kg | Wire rack | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1.5 kg | Wire rack | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Fish steak, 3 cm thick | | Wire rack | 3 | | 2 | 20-25 |

## Tips for roasting and grilling

| | |
|---|---|
| The table does not contain information for the weight of the joint. | Select the next lowest weight from the instructions and extend the time. |
| How to tell when the roast is ready. | Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer. |
| The roast is too dark and the crackling is partly burnt. | Check the shelf height and temperature. |
| The roast looks good but the juices are burnt. | Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid. |
| The roast looks good but the juices are too clear and watery. | Next time, use a larger roasting dish and use less liquid. |
| Steam rises from the roast when basted. | This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units. |

## Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.

| Dish | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bakes** | | | | | |
| Bake, sweet | Ovenproof dish | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Pasta bake | Ovenproof dish | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| **Gratin** | | | | | |
| Potato gratin, raw ingredients, max. 4 cm deep | 1 ovenproof dish | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 ovenproof dishes | 1+3 | | 150-170 | 65-85 |
| **Toast** | | | | | |
| Toast with topping, 4 slices | Wire rack | 4 | | 160-170 | 10-15 |
| Toast with topping, 12 slices | Wire rack | 4 | | 160-170 | 15-20 |

## Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.

The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

| Dish | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza, frozen** | | | | | |
| Pizza with thin base | Universal pan | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| | Universal pan + wire rack | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza with deep-pan base | Universal pan | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Universal pan + wire rack | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizza baguette | Universal pan | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Mini pizza | Universal pan | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Pizza, chilled, preheat | Universal pan | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| **Potato products, frozen** | | | | | |
| Chips | Universal pan | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Universal pan + baking tray | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Croquettes | Universal pan | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, stuffed potato pockets | Universal pan | 3 | | 190-210 | 15-25 |
| **Baked items, frozen** | | | | | |
| Bread rolls, baguette | Universal pan | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pretzels (dough) | Universal pan | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| **Baked items, prebaked** | | | | | |
| Part-cooked rolls or part-cooked baguette | Universal pan | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Universal pan + wire rack | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| **Processed portions, frozen** | | | | | |
| Fish fingers | Universal pan | 2 | | 200-220 | 10-15 |
| Chicken goujons, nuggets | Universal pan | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| **Strudel, frozen** | | | | | |
| Strudel | Universal pan | 3 | | 190-210 | 30-40 |

## Special dishes

At low temperatures, 3D hot air is equally useful for producing creamy yoghurt as it is for proving light yeast dough.

First, remove accessories, hook-in racks or telescopic shelves from the cooking compartment.

**Preparing yoghurt**

1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (at refrigerator temperature).
3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.
4. Preheat the cooking compartment as indicated.
5. Place the cups or jars on the cooking compartment floor and incubate as indicated.

**Proving dough**

1. Prepare the dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover.
2. Preheat the cooking compartment as indicated.
3. Switch off the oven and place the dough in the cooking compartment and leave it to prove.

| Dish | Ovenware | | Type of heating | Temperature | Cooking time |
|---|---|---|---|---|---|
| Yoghurt | Cups or screw-top jars | on the cooking compartment floor | 3D hot air | 50 °C Preheat<br>50 °C | 5 mins<br>8 hrs |
| Proving dough | Heat-resistant dish | on the cooking compartment floor | 3D hot air | 50 °C Preheat<br>Switch off the appliance and place the yeast dough in the cooking compartment | 5-10 mins<br>20-30 mins |

## Defrosting

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.

Observe the instructions on the packaging.

The defrosting time depends on the amount and type of food.

Place poultry with the breast side to the plate.

| Frozen food | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C |
|---|---|---|---|---|
| e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items | Wire rack | 2 | Defrosting | The temperature selector remains switched off |

## Drying

With 3D hot air, you can dry foods brilliantly.

Use unblemished fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off the excess water, then dry them.

Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times.

Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

| Fruit and herbs | Accessories | Level | Type of heating | Temperature | Cooking time |
|---|---|---|---|---|---|
| 600 g apple rings | Universal pan + rack | 3+1 | 3D hot air | 80 °C | 5 hrs (approx.) |
| 800 g pear slices | Universal pan + rack | 3+1 | 3D hot air | 80 °C | 8 hrs (approx.) |
| 1.5 kg damsons or plums | Universal pan + rack | 3+1 | 3D hot air | 80 °C | 8-10 hrs (approx.) |
| 200 g herbs, washed | Universal pan + rack | 3+1 | 3D hot air | 80 °C | 1½ hrs (approx.) |

## Preserving

For preserving, the jars and rubber seals must be clean and intact. If possible, use jars of the same size. The information in the table is for round, one-litre jars.

**Caution!**

Do not use jars that are larger or taller than this. The lids could crack.

Only use fruit and vegetables in good condition. Wash them thoroughly.

The times given in the tables are a guide only. The time will depend on the room temperature, number of jars, and the quantity and temperature of the contents. Before you switch off the appliance or change the cooking mode, check whether the contents of the jars are bubbling as they should.

**Preparation**

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.
3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.
4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

**Making settings**

1. Insert the universal pan at level 2. Arrange the jars on it so that they do not touch each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Set Bottom heating.
5. Set the temperature to between 170 and 180 °C.

**Preserving**

**Fruit**

After approx. 40 to 50 minutes, small bubbles begin to form at short intervals. Switch off the oven.

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

| Fruit in one-litre jars | When it starts to bubble | Residual heat |
|---|---|---|
| Apples, redcurrants, strawberries | Switch off | approx. 25 minutes |
| Cherries, apricots, peaches, gooseberries | Switch off | approx. 30 minutes |
| Apple purée, pears, plums | Switch off | approx. 35 minutes |

**Vegetables**

As soon as bubbles begin to form in the jars, set the temperature back to between 120 and 140 °C. Depending on the type of vegetable, heat for approx. 35 to 70 minutes. Switch off the oven after this time and use the residual heat.

| Vegetables with cold cooking water in one-litre jars | When it starts to bubble | Residual heat |
|---|---|---|
| Gherkins | - | approx. 35 minutes |
| Beetroot | approx. 35 minutes | approx. 30 minutes |
| Brussels sprouts | approx. 45 minutes | approx. 30 minutes |
| Beans, kohlrabi, red cabbage | approx. 60 minutes | approx. 30 minutes |
| Peas | approx. 70 minutes | approx. 30 minutes |

**Taking out the jars**

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

**Caution!**

Do not place the hot jars on a cold or wet surface. They could suddenly burst.

# Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

| Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food | |
|---|---|
| **General** | ■ Keep cooking times to a minimum.<br>■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.<br>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide. |
| **Baking** | With top/bottom heating max. 200 °C.<br>With 3D hot air or hot air max.180 °C. |
| Biscuits | With top/bottom heating max. 190 °C.<br>With 3D hot air or hot air max. 170 °C.<br>Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide. |
| Oven chips | Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out |

# Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

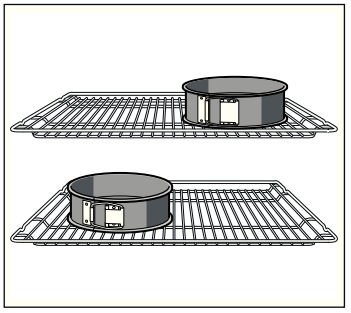
In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

## Baking

Baking on 2 levels:
Always insert the universal pan above the baking tray.
Baking on 3 levels:
Insert the universal pan in the middle.

Piped biscuits:
Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

Double crust apple pie on 1 level:
place dark springform cake tins next to each other diagonally on the same level.
Double crust apple pie on 2 levels:
Place dark springform cake tins next to each other (see illustration).



Cakes in tinplate springform cake tins:
Bake on 1 level with Top/bottom heating. Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.

**Note:** For baking, use the lower of the temperatures indicated first.

| Dish | Accessories and oven-ware | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Whirls , preheat* | Baking tray | 3 | Top/bottom heating | 140-150 | 30-40 |
| | Baking tray | 3 | Hot air | 140-150 | 30-40 |
| | Baking tray + universal pan | 1+3 | Hot air | 140-150 | 30-45 |
| | 2 baking trays + universal pan | 1+3+5 | Hot air | 130-140 | 40-55 |
| Small cakes, preheat* | Baking tray | 3 | Top/bottom heating | 150-170 | 20-35 |
| | Baking tray | 3 | Hot air | 150-170 | 20-35 |
| | Baking tray + universal pan | 1+3 | Hot air | 140-160 | 30-45 |
| | 2 baking trays + universal pan | 1+3+5 | Hot air | 130-150 | 35-55 |
| Hot water sponge cake, preheat* | Springform cake tin on the wire rack | 2 | Top/bottom heating | 160-170 | 30-40 |
| | Springform cake tin on the wire rack | 2 | Hot air | 160-170 | 25-40 |
| Apple pie | Wire rack + 2 springform cake tins, dia. 20 cm | 1 | Top/bottom heating | 170-190 | 80-100 |
| | 2 wire racks + 2 spring-form cake tins, dia. 20 cm | 1+3 | Hot air | 170-190 | 70-100 |

* Do not use rapid heating to preheat the appliance.

## Grilling

If you are grilling food directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

| Dish | Accessories and oven-ware | Level | Type of heating | Grill setting | Cooking time in minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast<br>Preheat for 10 minutes | Wire rack | 5 | Grill | 3 | ½-2 |
| Beefburgers, x 12*<br>do not preheat | Wire rack + universal pan | 4+1 | Grill | 3 | 25-30 |

* turn over after ⅔ of the cooking time.

# nl Inhoudsopgave


**Belangrijke veiligheidsvoorschriften ... 28**
**Oorzaken van schade ... 31**
Schade aan de oven ... 31
Schade aan de schuiflade ... 31
**Opstelling, gas- en elektrische aansluiting ... 32**
Gasaansluiting ... 32
Storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht ... 32
Apparaat aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven ... 32
Elektrische aansluiting ... 32
Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen ... 32
Bevestiging aan de wand ... 32
Plaatsen van het apparaat ... 33
Maatregelen tijdens het transport ... 33
**Uw nieuwe fornuis ... 33**
Algemeen ... 33
Kookplaat ... 34
De oven ... 34
De binnenruimte ... 35
Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies ... 35
**De toebehoren ... 35**
Toebehoren plaatsen ... 35
Extra toebehoren ... 36
Klantenservice-artikelen ... 37
**Voor het eerste gebruik ... 37**
Tijd instellen ... 37
De oven opwarmen ... 37
Toebehoren reinigen ... 37
Reinigen van de branderkelk en het branderdeksel ... 37
**Kookplaat instellen ... 38**
Gasbrander ontsteken ... 38
Tabel - koken ... 38
**Oven instellen ... 39**
Wijzen van verwarmen en temperatuur ... 39
De oven moet automatisch uitschakelen ... 39
De oven schakelt automatisch in en uit ... 39
Snelvoorverwarming ... 40
**Tijd instellen ... 40**
**Kookwekker instellen ... 40**
**Kinderslot ... 41**
Oven ... 41
**Onderhoud en reiniging ... 41**
Bovenste glasafdekking ... 41
Schoonmaakmiddelen ... 41
Inschuifrails verwijderen en bevestigen ... 42
Ovendeur verwijderen en inbrengen ... 43
Glazen deurplaten uit- en inbouwen ... 43
**Wat te doen bij storingen? ... 44**
Storingstabel ... 44
Ovenlamp aan het plafond vervangen ... 44
Glazen afscherming ... 44
**Servicedienst ... 45**
E-nummer en FD-nummer ... 45
**Energie- en milieutips ... 45**
Energie besparen met de oven ... 45
Energie besparen met de gas-kookplaat ... 45
Milieuvriendelijk afvoeren ... 45
**Voor u in onze kookstudio uitgetest. ... 45**
Gebak ... 45
Tips voor het bakken ... 47
Vlees, gevogelte, vis ... 48
Tips voor het braden en grillen ... 50
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast ... 50
Kant-en-klaar producten ... 51
Bijzondere gerechten ... 51
Ontdooien ... 52
Drogen ... 52
Inmaak ... 52
**Acrylamide in levensmiddelen ... 53**
**Testgerechten ... 54**
Bakken ... 54
Grillen ... 54


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

# ⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit voorschrift geldt alleen als het symbool van het betreffende land op het apparaat is aangegeven. Als het symbool noet op het apparaat staat, moet u de installatiehandleiding raadplegen, waarin de vereiste voorschriften voor het ombouwen van het apparaat op de aansluitingseisen van het land staan.

**Apparaatcategorie:** Categorie 1

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten en het omschakelen naar een ander type gas. De installatie van het toestel (elektrische en gasaansluiting) dient volgens de

gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding te worden uitgevoerd. Een verkeerde aansluiting en onjuiste instellingen kunnen leiden tot ernstige ongelukken en schade aan het toestel. De fabrikant van het apparaat is niet aansprakelijk voor dergelijke schade. De garantie van het apparaat komt te vervallen.

**Opgelet:**Dit apparaat is alleen bestemd voor kookdoeleinden. Het mag niet anderszins, bijvoorbeeld voor de verwarming van de ruimte, worden gebruikt.

**Opgelet:**Het gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vochtvorming in de opstellingsruimte. Let vooral als het apparaat in werking is, op een goede ventilatie van de ruimte waarin het staat: de natuurlijke ventilatie-openingen open houden of een mechanische ventilatie-inrichting (bijv. een afzuigkap) installeren.

Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig worden, bijv. door het openen van een raam of extra ventilatie bijv. door de afzuigkap op een hoger vermogen te zetten.

Dit apparaat is niet geschikt voor het gebruik met een externe wekker of afstandsbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

**Risico van brand!**

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Gastoevoer afsluiten.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt erg heet, brandbare materialen kunnen snel vlam vatten. Bewaar of gebruik geen brandbare voorwerpen ( bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder of in de nabijheid van de oven. Bewaar geen brandbare voorwerpen in of op de oven.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektriciteits- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.
- Nooit brandbare voorwerpen op de kookzones leggen of in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel

de zekering in de meterkast uit. Sluit de gastoevoer af.

- Het oppervlak van de schuiflade kan erg heet worden. Bewaar alleen oventoebehoren in de schuiflade. Ontvlambare en brandbare voorwerpen mogen niet in de ovenlade worden opgeborgen.

**Risico van verbranding!**

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en de omgeving ervan worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruikt worden de oppervlakken van het apparaat heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.
- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.
- **Opgelet:** Aanraakbare delen kunnen tijdens het grillen heet worden. Houd kleine kinderen op een afstand.

**Kans op verbranding!**

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

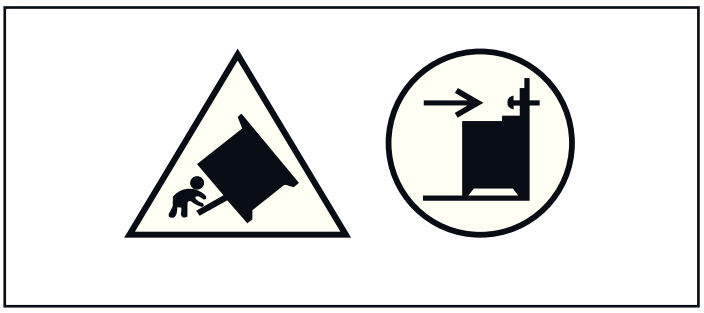
**Risico van letsel!**

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- **Opgelet:** De glasafdekking kan door de hitte barsten. Voor het sluiten van de afdekking moeten alle branders uitgeschakeld zijn. Wacht tot de oven afgekoeld is voordat u de afdekking sluit.



- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

### Kantelgevaar!



**Waarschuwing:** Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet een kantelbeveiliging worden gemonteerd. Lees de montage-instructies door.

### Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

# Oorzaken van schade

**Kookplaat**

**Attentie!**

- Gebruik de kookzones alleen als er een pan op staat. Verhit geen lege pannen. De panbodem raakt hierdoor beschadigd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.
- Let erop dat de gasbranders schoon en droog zijn. Het branderdeksel moet altijd exact op de branderkelk liggen.
- Let erop dat de bovenste afdekking niet gesloten is als het fornuis in bedrijf genomen wordt.

## Schade aan de oven

**Attentie!**

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd.Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

## Schade aan de schuiflade

**Attentie!**

Leg geen hete voorwerpen in de schuiflade. Deze kan beschadigd raken.

# Opstelling, gas- en elektrische aansluiting

## Gasaansluiting

De installatie mag uitsluitend door een erkende installateur of een door de importeur erkende servicemonteur worden uitgevoerd volgens de "Instructie voor het aansluiten van het gas en het wijzigen van de gassoort".

**Voor de door de importeur erkende installateur of servicedienst**

**Attentie!**

- De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan op het typeplaatje op de achterzijde van het apparaat aangegeven. De door de fabriek ingestelde gassoort is met een ster (*) gemarkeerd.
- Controleer voor de opstelling van het apparaat de distributievoorwaarden (gassoort en gasdruk) en verzeker u ervan dat de gasinstelling van het apparaat hierop is ingesteld. Indien de instellingen van het apparaat gewijzigd moeten worden, raadpleeg dan de instructies in het hoofdstuk "Instructie voor het aansluiten van het gas en het wijzigen van de gassoort".
- Dit apparaat is niet op een verbrandingsgasafvoer aangesloten. Het apparaat moet in overeenstemming met de installatievoorschriften aangesloten en in gebruik genomen worden. Sluit het apparaat niet op een verbrandingsgasafvoer aan. Alle ventilatievoorschriften moeten in acht genomen worden.
- De gasaansluiting moet via een vaste, niet-flexibele aansluiting (gasleiding) of via een veiligheidsslang worden gerealiseerd.
- Indien een veiligheidsslang wordt gebruikt, moet er beslist op gelet worden dat de slang niet vastgeklemd of geknikt wordt. De slang mag niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- De gasleiding (gasleiding of veiligheidsslang) kan zowel aan de linker- als aan de rechterzijde van het apparaat worden aangesloten. De aansluiting moet over een gemakkelijk toegankelijke afsluitingsvoorziening beschikken.

## Storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht

Wanneer u merkt dat het naar gas ruikt of storingen aan de gasinstallatie vaststelt, dient u het volgende te doen.

- direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten
- direct open vuur en sigaretten doven
- elektrische apparaten uitschakelen - ook lampen
- ramen openen en de ruimte goed luchten
- telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

## Apparaat aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven

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

## Elektrische aansluiting

**Attentie!**

- Laat het apparaat door een servicedienst plaatsen. Voor de aansluiting is een zekering van 16 A nodig. Het apparaat is geschikt voor een netspanning van 220-240 V.
- Wanneer de netspanning afneemt tot minder dan 180 V, functioneert het elektrische ontstekingssysteem niet meer.
- Wordt het apparaat verkeerd aangesloten, vervalt bij schade de garantieclaim.
- Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, door de servicedienst of door een erkende monteur worden vervangen.

**Voor de servicedienst**

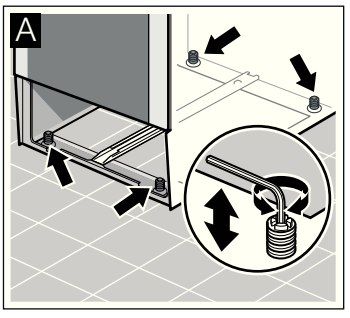
**Attentie!**

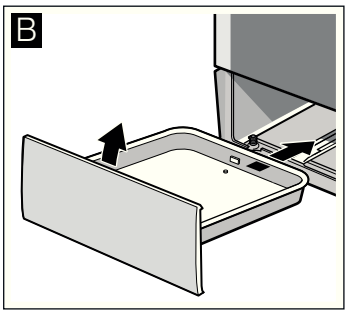
- Het apparaat moet overeenkomstig de specificaties op het typeplaatje worden aangesloten.
- Sluit het toestel alleen op een elektrische aansluiting aan die voldoet aan de geldende bepalingen. De contactdoos moet goed toegankelijk zijn om het apparaat indien nodig van het lichtnet te kunnen scheiden.
- Er moet een meerpolige scheidingsinrichting aangebracht zijn.
- Gebruik nooit een verlengkabel of meervoudige stekker.
- Om veiligheidsredenen mag dit apparaat alleen op een geaarde aansluiting worden aangesloten, Wanneer de randaarde-aansluiting niet aan de voorwaarden voldoet, is de bescherming tegen elektrische gevaren niet gegarandeerd.
- Voor de aansluiting van het apparaat moet een kabel van het type H 05 W-F of gelijkwaardig worden gebruikt.

## Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Zet het fornuis direct op de vloer.

1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen.
   Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.
2. De stelvoeten zo nodig met een zeskantsleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat (Afbeelding A).
3. Ovenlade weer inschuiven (Afbeelding B).

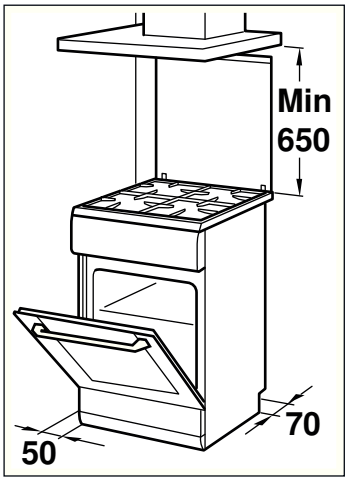



## Bevestiging aan de wand

Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

## Plaatsen van het apparaat




- Het apparaat moet volgens de opgegeven maten worden geplaatst en direct op het vloeroppervlak van uw keuken. Het apparaat mag niet boven op wat voor object dan ook worden geplaatst.
- Voor de afstand tussen de bovenkant van het fornuis en de onderzijde van de afzuigkap moet u zich houden aan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap.
- Let erop dat het apparaat na de plaatsing niet meer wordt verschoven. De afstand tussen de extra krachtige brander of wokbrander met aangrenzende keukenmeubels resp. de muur moet minstens 50 mm bedragen.

## Maatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot. Bevestig de deur en, indien aanwezig, de bovenste afdekking met plakband aan de zijden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

**Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is**

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

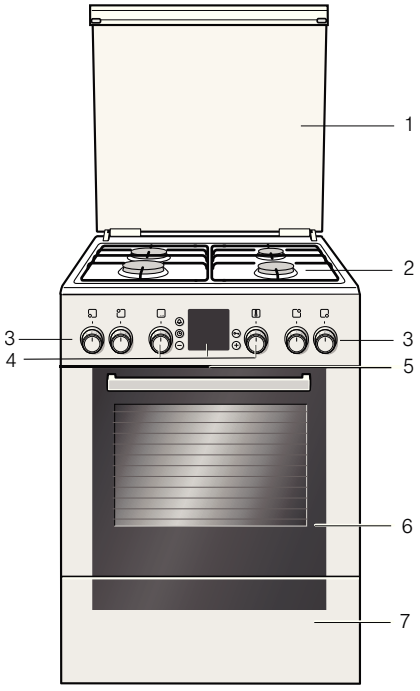
Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

# Uw nieuwe fornuis

Hier maakt u kennis met uw nieuwe fornuis. Wij leggen u de werking van het bedieningspaneel, de kookplaat en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

## Algemeen

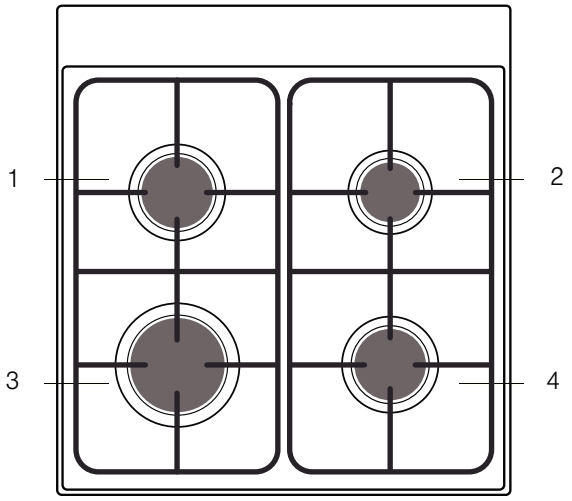
De uitvoering hangt van het type apparaat af.




| Toelichting | |
|---|---|
| 1 | Afdekplaat |
| 2 | Kookplaat |
| 3 | Kookzoneschakelaars |
| 4 | Functiekeuzeknoppen, bedieningstoetsen en weergaveveld, temperatuurkeuzeknop |
| 5 | Koeling van het apparaat |
| 6 | Ovendeur |
| 7 | Schuiflade |

## Kookplaat

Hier krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.

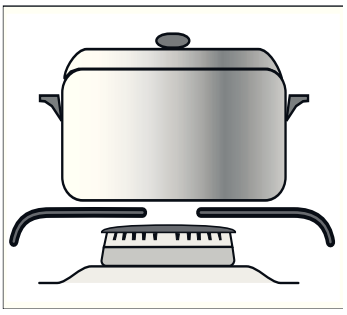



| Toelichting | |
|---|---|
| 1 | Normale brander |
| 2 | Spaarbrander |
| 3 | Extra krachtige brander |
| 4 | Normale brander |

| Brander | Diameter van de pan |
|---|---|
| Spaarbrander 1kW | 12–18 cm |
| Normale brander 1,7 kW | 18–24 cm |
| Sterke brander 3 kW | 24-28 cm |

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.

Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.



### Branderschakelaar

Met de vier branderschakelaar kunt u het verwarmingsvermogen van de branders instellen.

| Standen | | Functie/gasfornuis |
|---|---|---|
| | Nulstand | Fornuis is uitgeschakeld. |
| | Onstekingsstand | Onstekingsstand |
| | Instelbereik | grote vlam = sterkste instelling<br>spaarvlam = kleinste instelling |

Aan het einde van het instelbereik voelt u een aanslag. Niet verder draaien.

## De oven

U stelt de oven in met de functie- en de temperatuurkeuzeknop.

### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.
U kunt de functiekeuzeknoppen naar rechts of naar 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 | Voor de 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 | Voor het inkoken en nabakken of naroosteren. De warmte komt van onderen. |
| | Circulatiegrillen | Voor het 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 | Voor het 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, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. |
| | Ontdooien | Voor het ontdooien van 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 kunt u de temperatuur en de grillstand instellen.

| Standen | | Functie |
|---|---|---|
| | Nulstand | Oven niet heet. |
| 50-270 | Temperatuurbereik | Temperatuurinstellingen in °C. |
| 1, 2, 3 | Grillstanden | Grillstanden voor de grill, klein en groot oppervlak.<br>Stand 1 = zwak<br>Stand 2 = gemiddeld<br>Stand 3 = sterk |

Terwijl de oven opwarmt, brandt het temperatuursymbool in het display. Als het opwarmen wordt onderbroken, gaat het symbool uit. Bij sommige instellingen brandt het niet.

**Toetsen en indicatie**

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

| Toets | | Gebruik |
|---|---|---|
| | Toets Kookwekker | Hiermee stelt u de wekker in. |
| | Toets Klok | Hiermee stelt u de tijd, de tijdsduur van de oven I→I en de eindtijd →I in. |
| – | Toets Min | Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in. |
| | Toets Sleutel | Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit. |
| + | Toets Plus | Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in. |

## De binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

**Ovenlamp**

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

**Koelventilator**

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

**Attentie!**

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

## Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies

Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.

Indien u kinderen hebt, is bij het gebruik van de oven extra voorzichtigheid geboden.

Verder is er een beveiligingsvoorziening (beveiligingsrooster) beschikbaar waarmee directe aanraking van de ovendeur wordt verhinderd. Dit beveiligingsrooster is onder nr. 469088 bij de klantenservice verkrijgbaar.

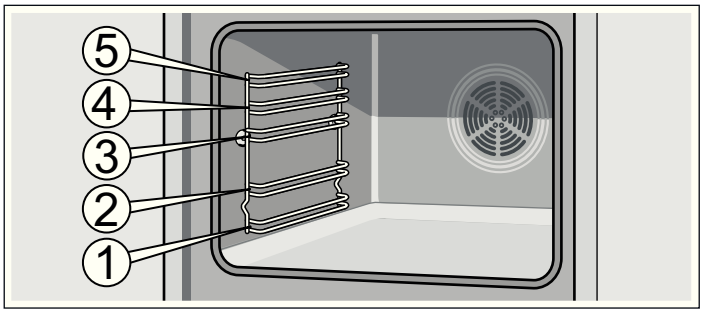
# De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

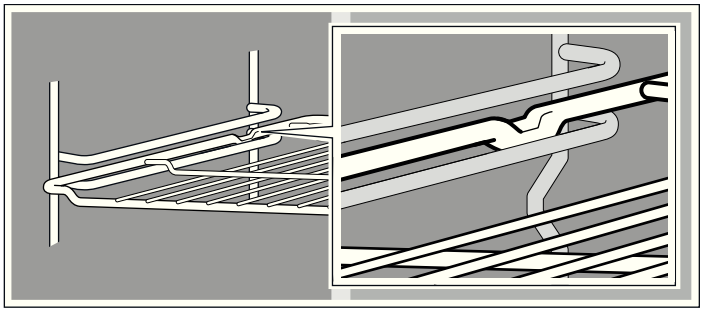
## Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de toebehoren de deurruit niet raken.




De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden genomen.

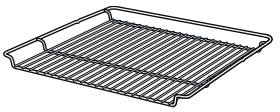
Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.



**Aanwijzing:** Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

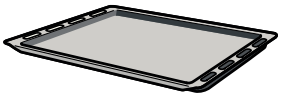
Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

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.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden ⌣ inschuiven.



**Emaillen bakplaat**
Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.

## Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u bij de servicedienst of in de speciaalzaak kopen. In onze brochures of op internet vindt u diverse producten die voor uw oven geschikt zijn. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze via internet te kopen is per land verschillend. Informatie hierover vindt u in de verkoopbrochures.

Niet elk extra toebehoren is voor elk apparaat geschikt. Geef bij aankoop steeds de volledige naam (E-nr.) van uw apparaat op.

| Extra toebehoren | HEZ-nummer | Functie |
|---|---|---|
| Pizzaplaat | HEZ317000 | Is zeer geschikt voor pizza, diepvriesgerechten en ronde taarten. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Schuif de plaat boven het rooster erin en houd u aan de gegevens in de tabellen. |
| Inzetrooster | HEZ324000 | Om te braden. Plaats het grillrooster altijd op de braadslede. Afdruipend vet en vleesvocht worden opgevangen. |
| Grillplaat | HEZ325000 | Deze wordt bij het grillen in plaats van het grillrooster of als spatbeveiliging gebruikt om de oven tegen sterke vervuiling te beschermen. Gebruik de grillplaat alleen in combinatie met de braadslede.<br>Grillstukken op de grillplaat: Alleen de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 worden gebruikt.<br>Grillplaat als spatbeveiliging: De braadslede wordt tezamen met de grillplaat onder het rooster ingeschoven. |
| Baksteen | HEZ327000 | De baksteen is uitstekend geschikt voor het bereiden van zelfgemaakt brood, broodjes en pizza die een knapperige bodem moeten krijgen. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd. |
| Geëmailleerde bakplaat | HEZ331003 | Voor gebak en koekjes.<br>Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven. |
| Geëmailleerde bakplaat met anti-aanbaklaag | HEZ331011 | Gebak en koekjes kunnen goed op de bakplaat worden verdeeld. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven. |
| Braadslede | HEZ332003 | Voor vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook voor het opvangen van vet of vleesvocht onder het rooster worden gebruikt.<br>Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven. |
| Braadslede met anti-aanbaklaag | HEZ332011 | Vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen goed op de braadslede worden verdeeld. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven. |
| Deksel voor profipan | HEZ333001 | Met een deksel wordt de profipan een profibraadpan. |
| Profipan met inzetrooster | HEZ333003 | Is zeer geschikt voor het bereiden van grote hoeveelheden. |
| Uitschuifrail | | |
| 3-voudige telescopische uitschuifhulp | HEZ338352 | Met de uitschuifrails op de hoogtes 1, 2 en 3 kunt u het toebehoren verder uittrekken zonder dat het kantelt.<br>3-voudige telescopische uitschuifhulp, niet geschikt voor apparaten met draaispit. |

| Extra toebehoren | HEZ-nummer | Functie |
|---|---|---|
| 3-voudige uitschuifhulp met stopfunctie | HEZ338357 | Met de uitschuifrails op de hoogten 1, 2 en 3 kan het toebehoren geheel worden uitgetrokken zonder dat het kantelt. De uitschuifrails klikken vast, zodat de bakplaten gemakkelijk kunnen worden geplaatst.<br>De 3-voudige telescopische uitschuifhulp met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met draaispitvoorzieningen. |
| Rooster | HEZ334000 | Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten. |
| Glazen pan | HEZ915001 | De glazen pan is geschikt voor smoorgerechten en ovenschotels. Is zeer geschikt voor programma's en braadautomaat. |

## Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

| | | |
|---|---|---|
| Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken | Artikel-nr. 311134 | Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt. |
| Oven-grillreiniger-gel | Artikel-nr. 463582 | Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos. |
| Microvezeldoek met honingraatstructuur | Artikel-nr. 460770 | Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil. |
| Deurbeveiliging | Artikel-nr. 612594 | Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht. |

# Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven of de gas-kookplaat. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

## Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool ◷ en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets ◷ indrukken.
   Op het display verschijnt de tijd 12:00 uur en het symbool ◷ knippert.
2. Met de toets + of de toets - de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

## De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur met boven- en onderwarmte ⊟ bij 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

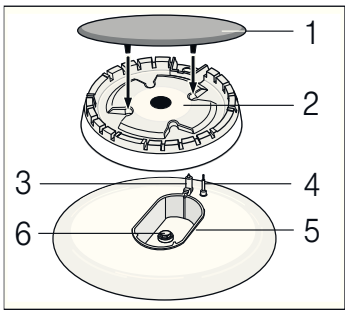
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

## Reinigen van de branderkelk en het branderdeksel

Reinig het branderdeksel (1) en het branderdeksel (2) met water en afwasmiddel. Droog deze onderdelen goed af.

Plaats de branderkelk en het deksel weer op de branderkom (5). Let erop dat de ontsteking (3) en de vlambeveiligingspin (4) niet worden beschadigd.

De sproeier (6) moet droog en schoon zijn. Plaats het branderdeksel altijd exact op de branderkelk.



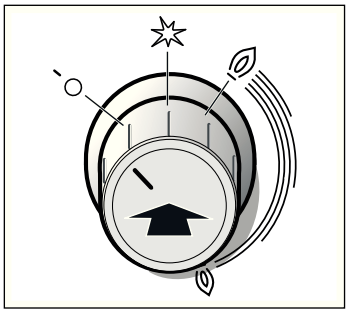
# Kookplaat instellen

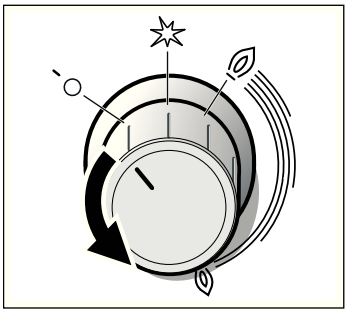
Uw kookplaat is voorzien van vier gasbranders. Hier kunt u nalezen hoe u de gasbranders aansteekt en de kookplaat instelt.

## Gasbrander ontsteken

Plaats het branderdeksel altijd exact op de branderkelk. De openingen op de branderkelk moeten altijd vrij zijn. Alle branderdelen moeten droog zijn.

1. Open de bovenste afdekking. Deze moet tijdens het gebruik van het fornuis altijd geopend zijn.
2. Draai de schakelaar van de gewenste brander naar links in de ontstekingsstand ✲. Het ontsteken begint.
3. Druk de schakelaar helemaal in en houd deze 1-3 seconden ingedrukt. De gasbrander wordt ontstoken.





De ontstekingsbeveiliging wordt geactiveerd. Als de gasvlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch door de ontstekingsbeveiliging onderbroken.

4. Stel de gewenste vlamhoogte in. Tussen de instelling ○ Uit en de instelling ◉ is de vlam niet stabiel. U moet daarom altijd een instelling tussen de hoogste ◉ en de laagste vlam ◉ kiezen.
5. Als de vlam weer uitgaat, herhaalt u de procedure vanaf stap 2.
6. Bereiding beëindigen: Draai de gasbranderschakelaar ○ naar rechts in de stand Uit.

De ontsteking mag niet langer dan 15 seconden worden bediend. Wanneer de brander na 15 seconden nog niet ontstoken is, moet u minstens 1 minuut wachten. Herhaal dan de ontstekingsprocedure.

**⚠ Let op!**

Wanneer u kort na het uitschakelen van een nog warme gasbrander de schakelaar bedient, stroomt er gas uit. Wanneer u de schakelaar niet in de ontstekingsstand ✲ zet, wordt de gastoevoer na 60 seconden onderbroken.

**De gasbrander ontsteekt niet.**

Bij stroomuitval of bij vochtige bougies kunt u de gasbrander met een gasaansteker of lucifer ontsteken.

## Tabel - koken

Kies voor elke kookzone de juiste pangrootte. De diameter van de panbodem moet met de grootte van de kookzone overeenstemmen.

De kooktijden zijn afhankelijk van de soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk. De optimale kooktijd kunt u op basis van uw eigen ervaring bepalen.

Mineralen en vitaminen kunnen bij het koken zeer snel hun voedingswaarde verliezen. Gebruik daarom maar weinig water. Zo blijven vitaminen en mineralen behouden. Kies korte kooktijden zodat groentes steviger blijven en meer voedingswaarde hebben.

| Voorbeeld | Gerecht | Kookzone | 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 |
| **Stomen*** | Aardappels en overige groenten, vlees | Normale brander | Tussen grote en kleine vlam |
| **Koken*** | Rijst, groente, vleesgerechten (met saus) | Normale brander | grote vlamhoogte |
| **Braden** | Pannenkoeken, aardappels, schnitzels, vissticks | Extra krachtige brander | Tussen grote en kleine vlam |

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

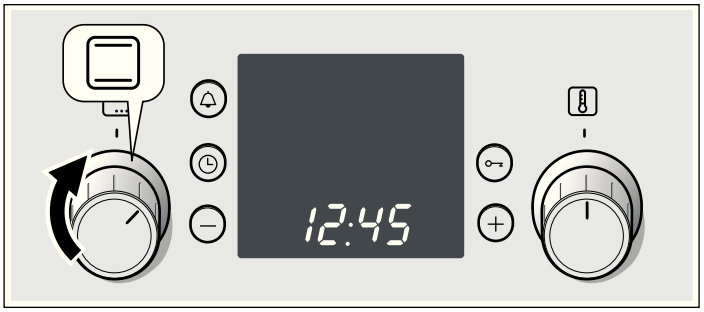
# Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen.

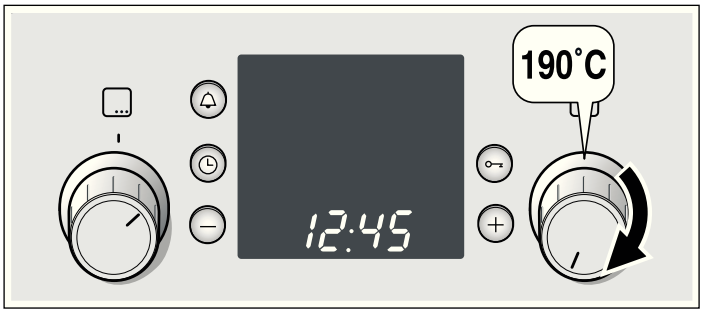
## Wijzen van verwarmen en temperatuur

Voorbeeld op de afbeelding: 190 °C, boven-/onderwarmte ⌸.

**1.** Met de functiekiezer de gewenste wijze van verwarmen instellen.




**2.** Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur of de grillstand instellen.




De oven wordt opgewarmd.

**Oven uitschakelen.**

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

**Instellingen veranderen**

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

## De oven moet automatisch uitschakelen

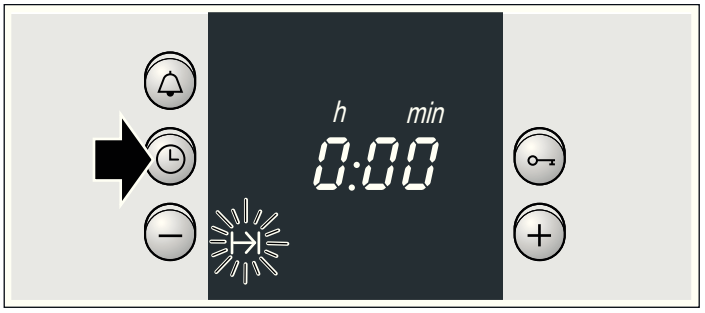
Voer nu nog een bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in.

Voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte ⌸, 190 °C, tijdsduur 45 minuten.

**1.** Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

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

**3.** De toets Klok ◷ indrukken.
Het symbool Tijdsduur|→| knippert.




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




**De bereidingstijd is afgelopen**

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

**Instelling wijzigen**

De toets Klok ◷ indrukken. Met de toets + of de toets - de tijdsduur veranderen.

**Het instellen afbreken**

De toets Klok ◷ indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat. De functiekeuzeknop uitzetten.

**Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet meer weergegeven wordt**

De toets Klok ◷ twee keer indrukken en instellen, zoals beschreven bij punt 4.

## De oven schakelt automatisch in en uit

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

Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte ⌸, 190 °C. Het is 10:45 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

**1.** Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.

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

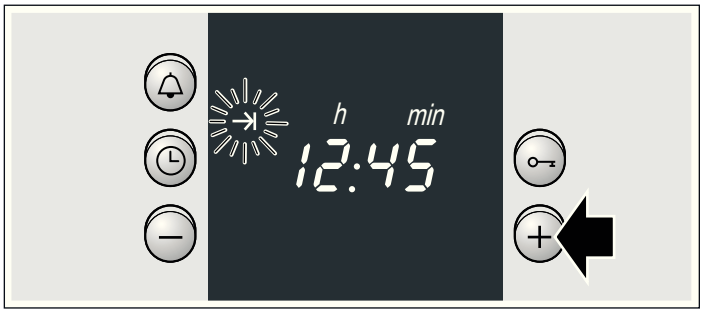
**3.** De toets Klok ◷ indrukken.

**4.** Met de toets **+** of de toets **–** de tijdsduur instellen.

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




6. Met de toets + de eindtijd op een later tijdstip zetten.
   Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen.
   Op het display staat de eindtijd, totdat de oven start.




**De bereidingstijd is afgelopen**

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

**Aanwijzing:** Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool verlicht is, is de instelling overgenomen.

## Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. De functiekeuzeknop op »»| zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

Op het display is het symbool 🌡 verlicht. De oven begint op te warmen.

**Het snel voorverwarmen is beëindigd**

Het symbool 🌡 verdwijnt van het display. Plaats uw gerecht in de oven en stel de gewenste verwarmingsmethode in.

# Tijd instellen

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

**Zo stelt u in**

1. De toets Klok ◷ indrukken.
   Op het display verschijnt 12.00 uur en het symbool ◷ knippert.
2. Met de toets + of de toets - de tijd instellen.
   Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Het symbool ◷ verdwijnt.

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

De toets Klok ◷ twee keer indrukken en wijzigen met de toets + of de toets -.

# Kookwekker instellen

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 een tijdsduur van de oven afgelopen is. U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

**Zo stelt u in**

1. De toets Kookwekker 🔔 indrukken.
   Het symbool 🔔 knippert.
2. Met de toets + of de toets - de wekkertijd instellen.
   Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
   Toets + voorgestelde waarde = 5 minuten.

Na enige seconden start de wekker. Op het display is het symbool 🔔 verlicht. De tijd loopt zichtbaar af.

**Aan het einde van de ingestelde tijd**

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

**Wekkertijd veranderen**

De toets Kookwekker 🔔 indrukken. Met de toets + of de toets - de tijd veranderen.

**Instelling wissen**

De toets Kookwekker 🔔 indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat.

**De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af**

De symbolen zijn verlicht. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.
Resterende tijd |→|, Eindtijd →| of Tijd ◷ opvragen:
de toets Tijd ◷ zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.
De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

# Kinderslot

## Oven

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

**Kinderslot in- en uitschakelen**

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: de toets Sleutel indrukken tot op het display het symbool verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

Uitschakelen: de toets Sleutel indrukken tot het symbool verdwijnt.

**Aanwijzingen**

- De wekker en de tijd kunt u altijd instellen.
- Na een stroomonderbreking is het ingestelde kinderslot opgeheven.

# 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**

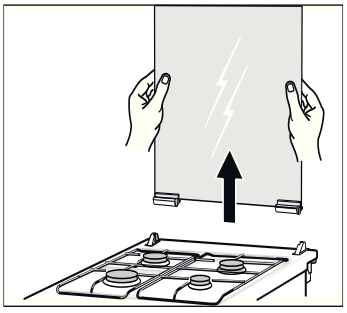
- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. 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.

## Bovenste glasafdekking

Voordat u de bovenste afdekking opent, moet u eerst eventueel gemorst vuil met een doek verwijderen.

Voor de reiniging kan het beste een glasreiniger worden gebruikt

Verwijder de bovenste afdekking voor de reiniging. Houd de afdekking aan weerszijden vast en trek deze naar boven.



Indien de scharnieren van de afdekking losraken, moet u op de letters op de scharnieren letten. Het scharnier met de letter R moet rechts, het scharnier met de letter L moet links worden gemonteerd.

Monteer na het reinigen de bovenste afdekking weer in omgekeerde volgorde.

Sluit de bovenste afdekking pas als de kookplaat is afgekoeld.

## Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

**Gebruik bij de reiniging van de kookplaat**

- geen onverdund afwasmiddel of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine,
- geen schuursponsjes,
- geen agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

**Gebruik bij de reiniging van de oven**

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponsen voor het eerste gebruik goed uit.

| | |
|---|---|
| **Roestvrijstalen fronten** | Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Veeg bij roestvrijstalen fronten altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Droog met een zachte doek af. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken moeten altijd onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met speciale onderhoudsmiddelen gepoetst worden. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn bij de servicedienst of in de speciaalzaak verkrijgbaar. |
| **Geëmailleerde en geglazuurde oppervlakken** | Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af. |

| | |
|---|---|
| **Gasbranders en roosters van de kookzones** | Niet in de vaatwasmachine reinigen. Neem het rooster van zijn plaats en reinig het met een spons, afwasmiddel en warm water. Verwijder de branderkelk en het branderdeksel. Maak deze schoon met een spons met wat warm water en afwasmiddel. Let erop dat de openingen van de branderkelken waar het gas uitstroomt schoon en niet verstopt zijn. Maak de ontstekers schoon met een klein, zacht borsteltje. De gasbranders functioneren alleen als de ontstekers schoon zijn. Verwijder etensresten met een vochtige doek en wat afwasmiddel uit de branderkommen. Gebruik hierbij weinig water. Er mag geen water in het apparaat komen. Let erop dat de opening van de sproeier tijdens het schoonmaken niet verstopt of beschadigd raakt. Droog alle onderdelen na het schoonmaken af en plaats de branderdeksels exact op de branderkelken. Als de onderdelen niet op de juiste wijze worden geplaatst, zal dat het ontsteken van de branders bemoeilijken. De branderdeksels zijn met een laag zwart email bedekt. Door de grote hitte kan deze kleur met de tijd veranderen. Dit zal de werking van de branders echter niet beïnvloeden. Leg het rooster weer op zijn plaats. |
| **Elektrische kookplaat (optie)** | Reinig deze met de harde kant van een schuursponsje en met wat vloeibaar schuurmiddel. Schakel na het reinigen de kookplaat kort in om deze te laten drogen. Vochtige kookplaten gaan op den duur roesten. Smeer er vervolgens een onderhoudsmiddel op. Overgekookt voedsel en etensresten moeten altijd direct worden verwijderd. |
| **Metalen ring van de elektrische kookplaat (optie)** | De metalen ring kan op den duur verkleuren. Het is mogelijk om de oorspronkelijke kleur te herstellen. Maak de ring schoon met de harde kant van een schuurspons en met wat vloeibaar schuurmiddel. Let hierbij op dat de aangrenzende oppervlakken niet afgeschuurd worden. De oppervlakken kunnen anders beschadigd raken. |
| **Knoppen** | Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af. |
| **Deurglas** | Dit kan met een glasreiniger worden gereinigd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schrapers. Deze kunnen het glasoppervlak bekrassen en beschadigen. |
| **Dichting** | Reinig deze met een vochtige doek. Droog met een zachte doek af. |
| **Binnenruimte van de oven** | Reinig deze met warm water of met azijn verdund water. Wanneer de oven erg vuil is: Gebruik een ovenreiniger. Deze mag alleen op afgekoelde oppervlakken worden gebruikt. |
| **Glazen kapje op de ovenlamp** | Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af. |
| **Toebehoren** | Laat deze in warm zeepsop inweken. Reinig deze met een borstel of spons. |
| **Aluminium bakblik (optie)** | Niet in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik in geen geval ovenreiniger. Om krassen te vermijden mogen de metalen oppervlakken nooit met een mes of soortgelijk scherp voorwerp in aanraking komen. Veeg een zachte doek voor glas met zeepsop of een pluisvrije microvezeldoek horizontaal en zonder druk over de oppervlakken. Droog met een zachte doek af. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. Deze maken krassen op het bakblik. |
| **Kinderbeveiliging (optie)** | Indien een kinderbeveiliging op de ovendeur is aangebracht, moet deze voor het reinigen worden verwijderd. Laat alle kunststofonderdelen in warm zeepsop weken en was deze met een spons af. Droog met een zachte doek af. Bij sterke vervuiling functioneert de kinderbeveiliging niet meer goed. |
| **Ovenlade (optie)** | Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af. |
| **Toebehoren** | Laat deze in warm zeepsop inweken. Reinig deze met een borstel of spons. |

## Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

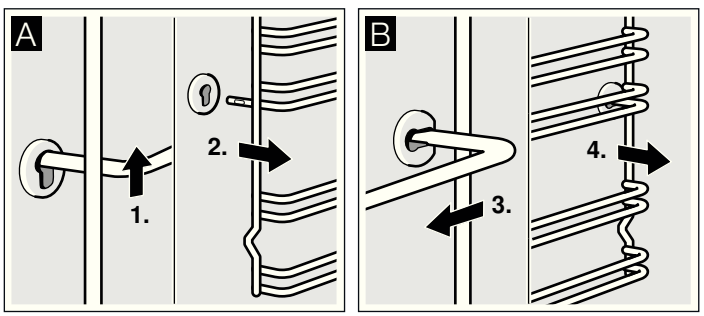
### Inschuifrails verwijderen

**1.** Rail voor optillen

**2.** en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).

**3.** Hierna de hele rail naar voren trekken

**4.** en verwijderen (Afbeelding B).

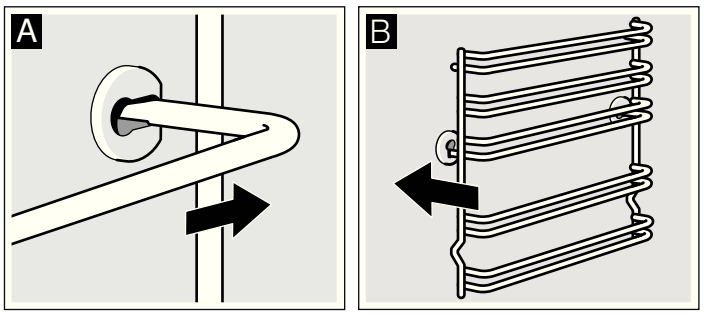



Maak de rails schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

### Inhangroosters bevestigen

**1.** Inhangrooster eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)

**2.** en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).

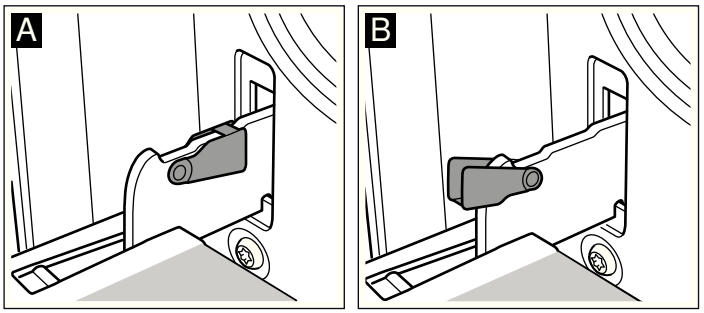



De inschuifrails passen links en rechts. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

## 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 is dichtgeklapt (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.

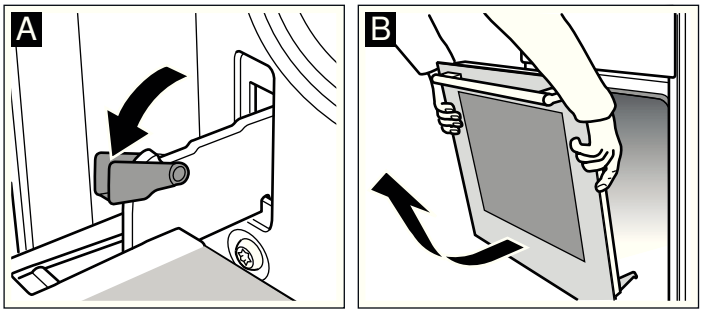



**⚠ Risico van letsel!**

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

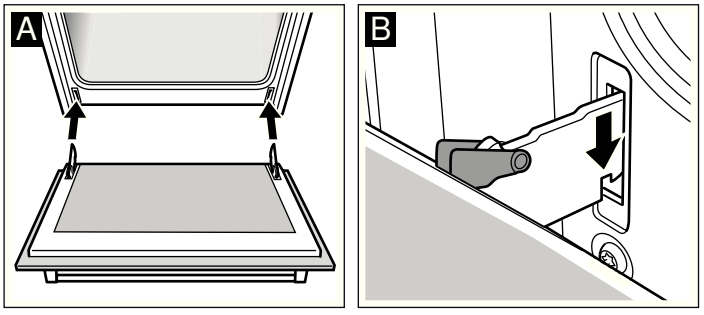
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



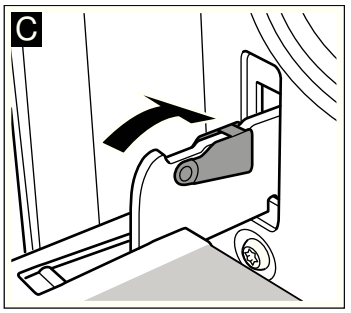

### Deur inbrengen

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.




**⚠ Risico van letsel!**

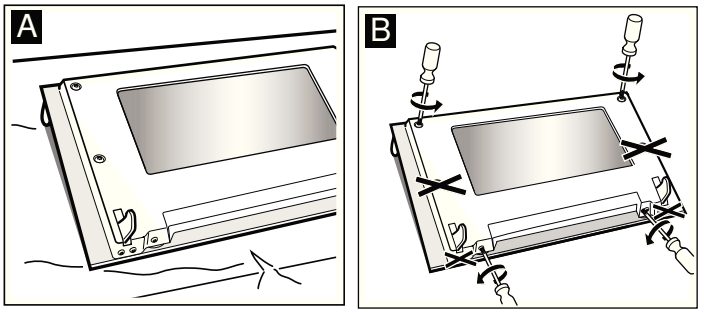
Risico van letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

## Glazen deurplaten uit- en inbouwen

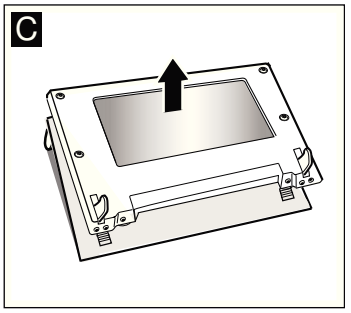
Om de glazen platen in de ovendeur beter te kunnen reinigen, kunnen deze worden uitgebouwd.

### Uitbouw

1. Hang de ovendeur uit. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur uithangen*. Leg de ovendeur met de greep naar onderen op een doek (afbeelding A).
2. Draai eerst de onderste twee schroeven en vervolgens de bovenste twee schroeven linksom (afbeelding B).




3. Verwijder de afdekking (afbeelding C).



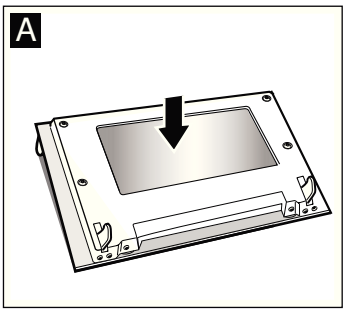

De gedemonteerde onderdelen mogen niet worden gewassen. Reinig de glazen platen met een glasreiniger en een zachte doek.

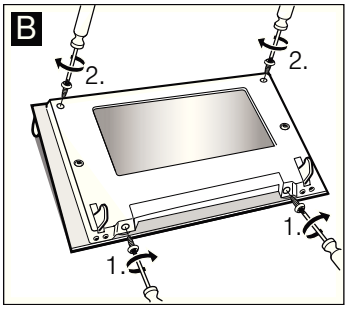
**⚠ Risico van letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

**Inbouw**

1. Plaats de afdekking weer (afbeelding A).
2. Draai eerst de onderste twee schroeven en vervolgens de bovenste twee schroeven weer vast (afbeelding B).




3. Ovendeur inhangen. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur inhangen*.

**Gebruik de oven pas weer als de glazen platen correct zijn ingebouwd.**

# Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

## 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.

**⚠ Kans op een elektrische schok!**

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

| 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 tijdsindicatie knippert. | De stroom is uitgevallen. | Stel de tijd opnieuw in. |
| De oven warmt niet op. | Er zit stof op de contacten. | Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer. |
| De gasbrander ontsteekt niet. | Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen. | Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer. |

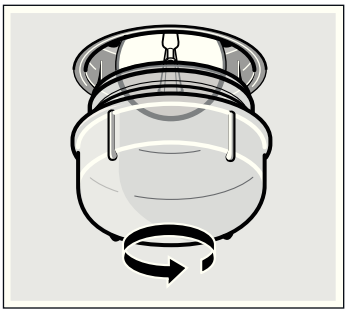
## Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

**⚠ Kans op een elektrische schok!**

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



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

## Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

# Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

## E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

| **E-nr.** | **FD-nr.** |
|---|---|

**Servicedienst ☏**

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

**Verzoek om reparatie en advies bij storingen**

**NL** 088 424 4010

**B** 070 222 141

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

# 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.

## Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- 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 2 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 gas-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.

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

# Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

**Aanwijzingen**

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst.

  Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

  Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

## Gebak

**Bakken op één niveau**

Met boven- en onderwarmte ⊟ lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht ⊛ bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

**Bakken op meerdere niveaus**

Gebruik 3D-hetelucht.

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

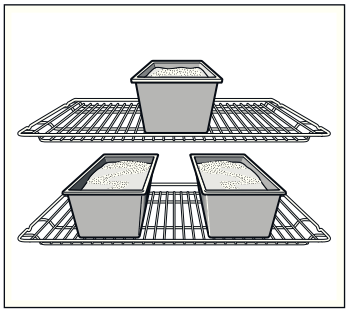
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

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. Vormen van silicone 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 | Vorm | Hoogte | Verwarmingsmethode | 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 | Springvorm | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Bodem zandtaartdeeg met rand | Springvorm | 1 | | 170-190 | 25-35 |
| Vruchten- of kwarktaart, bodem van zandtaartdeeg* | Springvorm | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Zwitserse vruchtentaart | Pizzaplaat | 1 | | 220-240 | 35-45 |
| Hartig gebak (bijv. quiche/uientaart)* | Springvorm | 1 | | 180-200 | 50-60 |
| Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen) | Pizzaplaat | 1 | | 250-270 | 10-15 |

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

| Gebak op de plaat | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Roer- of gistdeeg met droge bedekking | Bakplaat | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | | 150-170 | 35-45 |
| Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten | Braadslede | 3 | | 160-180 | 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 van 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 |

| Gebak op de plaat | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Börek | Braadslede | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Pizza | Bakplaat | 2 | | 220-240 | 15-25 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | | 180-200 | 35-45 |

| Klein gebak | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Koekjes | Bakplaat | 3 | | 140-160 | 15-25 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | | 130-150 | 25-35 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1 | | 130-150 | 30-40 |
| Sprits (voorverwarmen) | Bakplaat | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplaat | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |
| Bitterkoekjes | Bakplaat | 2 | | 110-130 | 30-40 |
| | Braadslede + bakplaat | 3+1 | | 100-120 | 35-45 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1 | | 100-120 | 40-50 |
| 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 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 5+3+1 | | 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 als er niets anders is aangegeven.

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 | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Gistbrood van 1,2 kg bloem | Braadslede | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem | Braadslede | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 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 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 een kortere baktijd 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. Gebruik bij kwetsbaar gebak 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 3D-hetelucht. 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

### 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. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, 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.

Opgaven in de tabellen:
Vorm zonder deksel = open
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

### 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.

### Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na ⅔ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

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

Plaats ook de braadslede op hoogte 1.Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

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

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

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 | Tijdsduur 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 |

| Vlees | Gewicht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwar-mingsme-thode | Temperatuur in °C, grill-stand | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rosbief, medium | 1,0 kg | open | 1 | | 210-230 | 50 |
| Steaks, medium, 3 cm dik | | Rooster | 5 | | 3 | 15 |
| **Kalfsvlees** | | | | | | |
| Gebraden 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** | | | | | | |
| Gehakt | van 500 g vlees | open | 1 | | 170-190 | 70 |
| **Worstjes** | | | | | | |
| Worstjes | | Rooster | 4 | | 3 | 15 |

**Gevogelte**

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

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

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

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in.Zo kan het vet weglopen.

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

| Gevogelte | Gewicht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwar-mingsme-thode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kip, heel | 1,2 kg | Rooster | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Poularde, heel | 1,6 kg | Rooster | 2 | | 190-210 | 80-90 |
| Kip, gehalveerd | elk 500 g | Rooster | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Stukken kip | elk 300 g | Rooster | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Eend, heel | 2,0 kg | Rooster | 2 | | 170-190 | 90-100 |
| Gans, heel | 3,5-4,0 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**

Keer visstukken na ⅔ van de tijd.

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 maakt hem stabieler.

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

| 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 een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig. |
| Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand. | Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. |
| Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand. | Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe. |
| Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig. | Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe. |
| Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp. | Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen. |

## 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.

| Gerecht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ovenschotels** | | | | | |
| Ovenschotel, zoet | Ovenschaal | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Pastaschotel | Ovenschaal | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| **Gratin** | | | | | |
| Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog | 1 ovenschaal | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 ovenschalen | 1+3 | | 150-170 | 65-85 |
| **Toast** | | | | | |
| Toast grillen, 4 stuks | Rooster | 4 | | 160-170 | 10-15 |
| Toast grillen, 12 stuks | Rooster | 4 | | 160-170 | 15-20 |

## 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, gekoeld, voorverwarmen | Braadslede | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| **Aardappelproducten, diepvries** | | | | | |
| 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** | | | | | |
| Afbakbroodjes 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** | | | | | |
| Strudel | Braadslede | 3 | | 190-210 | 30-40 |

## Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

**Yoghurt maken**

1. 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C aafkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

**Gistdeeg laten rijzen**

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

| Gerecht | Vormen | | Verwarmingsmethode | Temperatuur | Tijdsduur |
|---|---|---|---|---|---|
| Yoghurt | Koppen of Twist-Off potten | op de bodem van de binnenruimte plaatsen | | 50 °C<br>50 °C | 5 m<br>8 uur |
| Gistdeeg laten rijzen | Hittebestendige vorm | op de bodem van de binnenruimte plaatsen | | 50 °C<br>Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binneruimte plaatsen | 5-10 min..<br>20-30 min.. |

## Ontdooien

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

Let op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijden zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de levensmiddelen.

Gevogelte met de borstzijde op het bord leggen.

| Diepvries | Toebehoren | Hoogte | Wijze van verwarmen | Temperatuurinstelling in °C |
|---|---|---|---|---|
| Bijv. slagroomtaarten, bakkersroomtaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake en ander gebak | Rooster | 2 | | De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld |

## Drogen

Met 3D-hetelucht kunt u uitstekend drogen.

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

Laat ze goed afdruipen en droog ze af.

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

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

| Vruchten en kruiden | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur | Tijdsduur |
|---|---|---|---|---|---|
| 600 g appelringen | Braadslede + rooster | 3+1 | | 80 °C | ca. 5 uur |
| 800 g stukjes peer | Braadslede + rooster | 3+1 | | 80 °C | ca. 8 uur |
| 1,5 kg kwetsen of pruimten | Braadslede + rooster | 3+1 | | 80 °C | ca. 8-10 uur |
| 200 g panklare keukenkruiden | Braadslede + rooster | 3+1 | | 80 °C | ca. 1½ uur |

## Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen 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.

**Attentie!**

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

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

**Voorbereiden**

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.
3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.
4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

**Instellen**

1. * Braadslede op hoogte 2 plaatsen. 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. Onderwarmte instellen.
5. Temperatuur op170 tot 180 °C instellen

**Inmaak**

**Fruit**

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.

| 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**

Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente ca. 35 tot 70 m. 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**

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

**Attentie!**

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

# Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

| Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide | |
|---|---|
| **Algemeen** | ■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.<br>■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.<br>■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide. |
| **Bakken** | Met boven- en onderwarmte max. 200 °C.<br>Met 3D-hetelucht of hete lucht max.180 °C. |
| Koekjes | Met boven- en onderwarmte max. 190 °C.<br>Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C.<br>Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen. |
| Frites uit de oven | Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. 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.

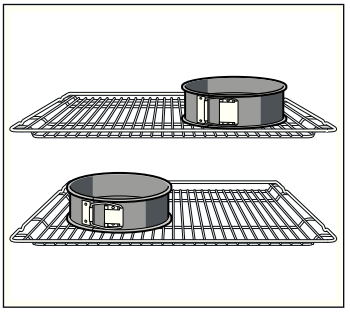
Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

## Bakken

Bakken op twee niveaus:
Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.
Bakken op 3 niveaus:
Braadslede in het midden plaatsen.

Sprits:
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:
Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.
Bedekte appeltaart op 2 niveaus:
Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in 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.

**Aanwijzing:** Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

| Gerecht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Sprits, voorverwarmen* | Bakplaat | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplaat | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Bakplaat + braadslede | 1+3 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 1+3+5 | | 130-140 | 40-55 |
| Small cakes, voorverwarmen* | Bakplaat | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| | Bakplaat | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| | Bakplaat + braadslede | 1+3 | | 140-160 | 30-45 |
| | 2 bakplaten + braadslede | 1+3+5 | | 130-150 | 35-55 |
| Waterbiscuit, voorverwarmen* | Springvorm op het rooster | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| | Springvorm op het rooster | 2 | | 160-170 | 25-40 |
| Donkere appeltaart | Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm | 1 | | 170-190 | 80-100 |
| | 2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm | 1+3 | | 170-190 | 70-100 |

* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

## Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1.De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

| Gerecht | Toebehoren en vormen | Hoogte | Verwarmingsmethode | Grillstand | Tijdsduur in minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Brood roosteren<br>10 minuten voorverwarmen | Rooster | 5 | | 3 | ½-2 |
| Beefburger, 12 stuks*<br>niet voorverwarmen | Rooster + braadslede | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Na ⅔ van de tijd keren

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
**www.bosch-home.com**

9000743223

01
280392