BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Inbouwoven

HBG.390.3

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid ... 2
2 Materiële schade vermijden ... 5
3 Milieubescherming en besparing ... 5
4 Uw apparaat leren kennen ... 7
5 Accessoires ... 10
6 Voor het eerste gebruik ... 11
7 De Bediening in essentie ... 12
8 Snel voorverwarmen ... 12
9 Tijdfuncties ... 12
10 Programma's ... 13
11 Kinderslot ... 17
12 Sabbatinstelling ... 17
13 Basisinstellingen ... 18
14 Reiniging en onderhoud ... 18
15 Reinigingsondersteuning ... 21
16 Apparaatdeur ... 21
17 Rekjes ... 24
18 Storingen verhelpen ... 26
19 Afvoeren ... 27
20 Servicedienst ... 28
21 Zo lukt het ... 28

22 MONTAGEHANDLEIDING ... 34
22.1 Algemene montage-instructies ... 34

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 10*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.

- Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannenlappen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- Apparaatdeur voorzichtig openen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

- Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- Draag veiligheidshandschoenen.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.
→ *"Materiële schade vermijden", Pagina 5*
- Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
- Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Contact opnemen met de servicedienst.
→ *Pagina 28*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
- Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
- Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Halogeenlamp

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.
- Glazen kapje niet aanraken.
- Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.
- Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!
Alcoholdampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.

- Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Klem niets tussen de apparaatdeur.

Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.

- De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
- Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.

- Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.
→ *"Zo lukt het", Pagina 28*

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot wel 20% energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

Productinformatie conform (EU) 65/2014 en (EU) 66/2014 vindt u onder het energielabel en op het internet op de productpagina van uw apparaat.

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

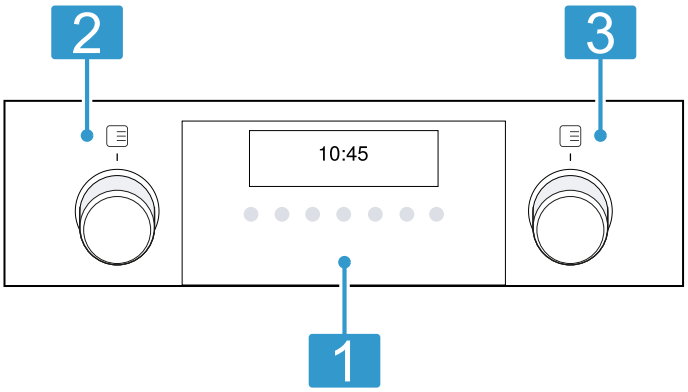
- in stand-by met ingeschakeld display max. 1 W
- in stand-by met uitgeschakeld display max. 0,5 W

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Opmerking: Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1 Knoppen en display
De knoppen zijn aanrakingsgevoelige vlakken. Om een functie te kiezen, slechts licht op het betreffende veld drukken.
Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.
→ *"Knoppen en display", Pagina 7*

2 Functiekeuzeknop
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.
U kunt de functiekeuzeknop naar rechts of links draaien, deze heeft geen nulstand.
Afhankelijk van het apparaattype is de functiekeuzeknop verzonken. Voor vergrendelingen of ontgrendelingen op de functiekeuzeknop drukken.
→ *"Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 8*

3 Temperatuurknop
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in en kiest u instellingen voor andere functies.
De temperatuurknop kunt u vanuit de nulstand naar rechts en links draaien, hij heeft geen nulstand.
Afhankelijk van het apparaattype kan de temperatuurknop worden verzonken. Voor het verzinken of omhoog komen op de temperatuurknop drukken.
→ *"Temperatuur en instelstanden", Pagina 9*

4.2 Knoppen en display

Met de knoppen kunt u verschillende functies van uw apparaat instellen. Op het display ziet u de instellingen.

Symbool	Functie
	Apparaat in- of uitschakelen.
	Menu van de verwarmingsmethoden en overige functies openen. → *"Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 8*
	Geprogrammeerde, aanbevolen instellingen voor verschillende gerechten gebruiken. → *"Programma's", Pagina 13*
	Timer, tijdsduur en einde selecteren. → *"Tijdfuncties", Pagina 12*
	Om de basisinstellingen op te roepen, bij uitgeschakeld apparaat ca. 3 seconden ingedrukt houden. → *"Basisinstellingen", Pagina 18*
	Binnenruimte zonder accessoires snel voorverwarmen. → *"Snel voorverwarmen", Pagina 12*
	Informatie weergeven.
	Om het kinderslot te activeren of te deactiveren, ca. 3 seconden ingedrukt houden. → *"Kinderslot", Pagina 17*

4.3 Verwarmingsmethoden en functies

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.
Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.

Symbool	Verwarmingsmethode	Gebruik en werkwijze
	3D-hetelucht 30-275°C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Eco hetelucht 125 - 275°C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op één niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Als u de toesteldeur ook maar kort opent, blijft het apparaat verwarmen zonder gebruik te maken van de restwarmte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Pizzastand 30-275°C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Ontdooien 30 - 60°C	Bevroren etenswaar voorzichtig ontdooien.
	Onderwarmte 30 - 250 °C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Warmhouden 60 - 100°C	Gerechten die al klaar zijn warmhouden.
	Servies voorverwarmen 30 - 70°C	Servies voorverwarmen.
	Intensieve warmte 30-275°C	Gerechten met een knapperige bodem bereiden. De hitte komt van boven en bijzonder sterk van onderen.
	Langzaam garen 70 - 120°C	Kort aangebraden, mals vlees in open vormen voorzichtig en langzaam garen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Grill, klein Grillstanden: 1 = laag 2 = gemiddeld 3 = hoog	Kleine hoeveelheden groente, worstjes of toast grillen. Kleine hoeveelheden gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, groot oppervlak Grillstanden: 1 = laag 2 = gemiddeld 3 = hoog	Platte producten, zoals groenten, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Circulatiegrillen 30-275°C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Air Fry 30-275°C	Knapperig garen op een niveau met weinig vet. Bijzonder geschikt voor normaal in vet gefrituurde gerechten, bijv. frites.
	Boven- en onderwarmte 30-275°C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.

Overige functies

Hier vindt u een overzicht over andere functies op de functiekeuzeknop of in het menu van uw apparaat.

Symbool	Functie	Gebruik
	Verlichting	De kookcompartiment zonder verwarming verlichten. → *"Verlichting", Pagina 9*

4.4 Temperatuur en instelstanden

Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.
De instellingen verschijnen op het display.
Tot 100 °C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.

Opmerking: Bij de instelling grillstand 3 verlaagt het apparaat na ca. 20 minuten op grillstand 1.

Opwarmindicatie

Het apparaat geeft aan wanneer het opwarmt.
De lijn onder in het display wordt, hoe meer de binnenruimte opgewarmd raakt, van links naar rechts rood gevuld.
Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de lijn geheel rood gevuld is.

Opmerkingen

- De opwarmingsindicatie wordt alleen gevuld bij verwarmingsmethoden waarbij een temperatuur wordt ingesteld. Bij grillstanden bijv. is de opwarmingsindicatie onmiddellijk gevuld.
- Wanneer bij de start van de werking de temperatuur in de binnenruimte te hoog is, verschijnt bij enkele verwarmingsmethoden een h op het display. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Daarna de werking opnieuw starten.

Restwarmte-indicatie

Als u het apparaat uitschakelt, geeft de lijn op het display de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe helderder de lijn, hoe hoger de restwarmte.

Opmerking: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

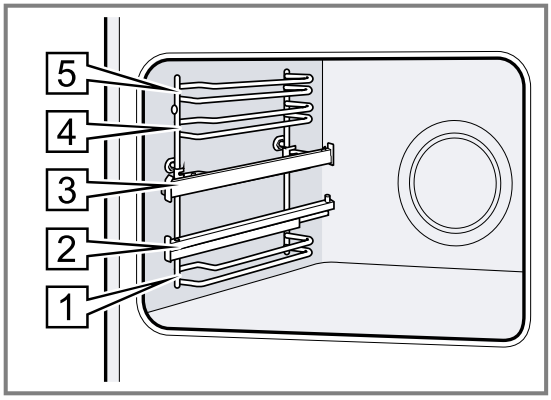
4.5 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte schuiven.
Uw apparaat heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.
Afhankelijk van het type apparaat zijn de accessoires met uitschuif- of clip-telescooprails voorzien. De telescooprails zijn vast gemonteerd en kunnen niet worden verwijderd. De clip-telescooprails kunt u volgens uw wensen op alle vrije inschuifhoogtes aanbrengen.

De rekjes kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.
→ *"Rekjes", Pagina 24*



Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben ze een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetspetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.
Als de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.
→ *"Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 20*

Verlichting

De ovenlamp verlicht de binnenruimte.
Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting aan als het programma loopt. Bij het beëindigen van de werking schakelt de verlichting uit.
Met de functie ovenlamp in het menu kunt u de verlichting zonder verwarming inschakelen. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting automatisch weer uit.

Koelventilator

De koelventilator schakelt tijdens gebruik automatisch in. De lucht ontsnapt via de deur.

LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- ▸ Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat het apparaat na gebruik sneller afkoelt.

Apparaatdeur

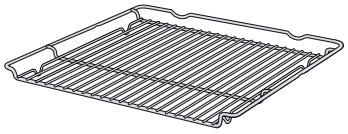
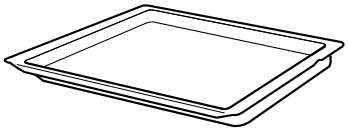
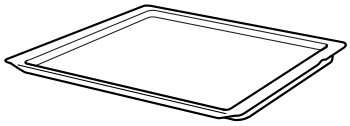
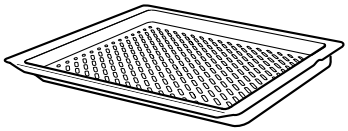
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet.

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Opmerking: Wanneer de accessoires heet worden, kunnen deze vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Servies ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadslede		■ Vochtig gebak ■ Gebak ■ Brood ■ Grote braadstukken ■ Diepvriesgerechten ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv vet bij het grillen op het rooster.
Bakplaat		■ Plaatgebak ■ Kleine bakwaren
Air Fry & Grillplaat, geëmailleerd met gaatjes		■ Gerechten knapperig bakken, die doorgaans in olie worden gefrituurd, bijv. frites. ■ Gerechten grillen.

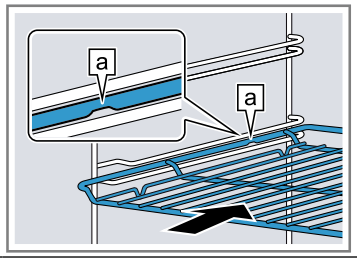
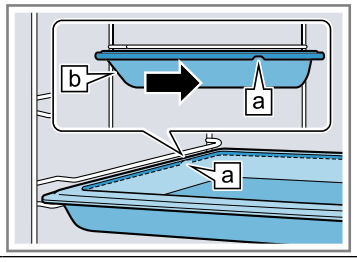
5.1 Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

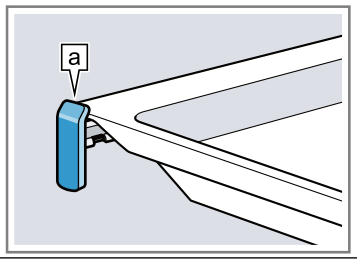
5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

1. Het accessoire zo draaien, dat de pal [a] zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.
2. Het accessoire altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

Rooster	Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving naar beneden in de oven schuiven. 
Plaat bijv. braadslede of bakplaat	De plaat met de afschuining gericht naar de [b] ovendeur in de oven schuiven. 

3. Om de accessoire bij inschuifhoogten met telescooprails te plaatsen, de telescooprails uittrekken.

Rooster of plaat	Het accessoire zo plaatsen dat de rand van het accessoire achter het lipje [a] op de telescooprail zit. 

Opmerking: Volledig uitgetrokken klikken de telescooprails in. De telescooprails met een lichte druk terugschuiven in de binnenruimte.

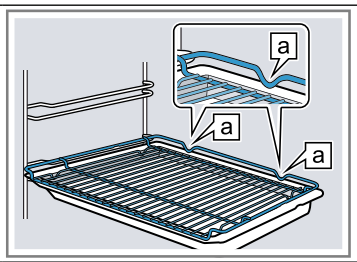
4. Het accessoire volledig inschuiven, zodat deze de apparaatdeur niet raakt.

Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

Accessoires combineren

Om afdruipende vloeistof op te vangen, kunt u het rooster in combinatie met de braadslede gebruiken.

1. Plaats het rooster zo op de braadslede dat de beide afstandshouders [a] achter op de rand van de braadslede liggen.
2. De braadslede tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven. Het rooster ligt daarbij boven de bovenste geleidingsstang.

Rooster op braadslede	

5.3 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.
U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:
www.bosch-home.com
Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste gebruik

U moet instellingen voor de eerste ingebruikneming uitvoeren voordat u uw apparaat kunt gebruiken.

Instellingen aanbrengen

Na het aansluiten op het elektriciteitsnet verschijnt op het display het menu voor de eerste inbedrijfstelling.

1. Om indien gewenst een instelling te wijzigen, de waarde met de temperatuurknop wijzigen.
2. Met de functieknop naar de volgende instelling gaan.
   Mogelijke instellingen:
   – Taal
   – Tijd
3. Om de eerste inbedrijfstelling af te sluiten, de toets ⏲ ca. 3 seconden ingedrukt houden.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. Verwijder de productinformatie en de accessoires uit de binnenruimte. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim en tape aan binnen- en buitenzijde van het apparaat.
2. Veeg gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.
3. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
   → *"De Bediening in essentie", Pagina 12*

Verwarmingsmethode	3D-hetelucht
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

4. Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
5. Het apparaat na de aangegeven tijdsduur uitschakelen.
6. Reinig gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen als het apparaat is afgekoeld.
7. De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel reinigen.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen en uitschakelen

- Om het apparaat in te schakelen of uit te schakelen, op de knop ⏻ drukken.

7.2 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. De verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.
2. De temperatuur of grillstand met de temperatuurknop instellen.
✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.
3. Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Tip: De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
→ *"Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 8*

Opmerking: U kunt op het apparaat de tijdsduur en het einde voor de werking instellen.
→ *"Tijdfuncties", Pagina 12*

Verwarmingsmethode wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode altijd wijzigen.

- De verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop wijzigen.
✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

- De temperatuur met de temperatuurkeuzeschakelaar wijzigen.
✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

8 Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen kunt u met de functie snel voorverwarmen de opwarmtijd verkorten.

8.1 Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de gerechten pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen.

Opmerking: Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Een geschikte verwarmingsmethode instellen.
   Geschikte verwarmingsmethoden zijn:
   – 3D-hetelucht
   – Boven- en onderwarmte
   – Intensieve warmte
2. Een temperatuur vanaf 100°C instellen.
3. Op de toets drukken.
✔ Op het display verschijnt .
✔ Na enkele seconden start het snel voorverwarmen.
✔ Wanneer het snel voorverwarmen eindigt, klinkt een signaal en op het display dooft het symbool .
4. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

9 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u de werking kunt sturen.

9.1 Overzicht van de tijdfuncties

Met de knop kiest u de verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie	Gebruik
Timer	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Deze beïnvloedt het apparaat niet.
Tijdsduur	Wanneer u voor de werking een tijdsduur instelt, houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Einde	Voor de tijdsduur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip klaar is.

9.2 Timer instellen

De timer loopt onafhankelijk van de werking. U kunt de timer bij ingeschakeld en uitgeschakeld apparaat tot 23 uur en 59 minuten instellen. De timer heeft een eigen signaal, zodat u hoort of de timer of een tijdsduur eindigt.

1. Druk op de knop .
✔ Op het display verschijnt .
2. Stel de timertijd in met de temperatuurknop.
   Tot 10 minuten kan de timertijd in stappen van 30 seconden worden ingesteld. Daarna worden de tijdstappen groter, naarmate de waarde hoger is.
3. Met de knop bevestigen.
✔ Na enkele seconden start de timer en loopt de timertijd af.
✔ Wanneer de timertijd is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat de timertijd op nul.
4. Druk op een willekeurige knop om de timer uit te schakelen.

Wekker wijzigen

U kunt de wekkertijd altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is ⌛ gemarkeerd.

- ▸ De timertijd met de temperatuurknop wijzigen.
- ✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Wekker afbreken

U kunt de timertijd altijd afbreken.

Vereiste: Op het display is ⌛ gemarkeerd.

- ▸ De timertijd met de temperatuurknop op nul terugzetten.
- ✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen en ⌛ gaat uit.

9.3 Tijdsduur instellen

De tijdsduur voor de werking kunt u tot 23 uur en 59 minuten instellen.

Vereiste: Een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand zijn ingesteld.

1. Op de toets drukken.
2. Met de functiekeuzeknop de tijdsduur selecteren.
3. De tijdsduur met de temperatuurknop instellen. De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.
4. Met de knop bevestigen.
- ✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
- ✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat 'Werking beëindigt'.
5. Wanneer uw gerecht klaar is, het apparaat met uitschakelen.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is gemarkeerd.

- ▸ De tijdsduur met de temperatuurknop wijzigen.
- ✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

Vereiste: Op het display is gemarkeerd.

- ▸ De tijdsduur met de temperatuurknop op nul terugzetten.
- ✔ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en wordt zonder tijdsduur verder verwarmd.

9.4 Einde instellen

Het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt, kunt u tot 23 uur en 59 minuten verschuiven.

Opmerkingen

- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, wijzigt u het einde niet meer als de werking eenmaal is gestart.
- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.

Vereisten

- Een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand zijn ingesteld.
- Er is een tijdsduur ingesteld.

1. Op de toets drukken.
2. Kies Einde met de functiekeuzeknop.
- ✔ Het display toont het berekende einde.
3. Het einde met de temperatuurknop verschuiven.
4. Met de knop bevestigen.
- ✔ Het display toont de ingestelde eindtijd.
- ✔ Als de berekende starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur verstrijkt.
- ✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat 'Werking beëindigt'.
5. Wanneer uw gerecht klaar is, het apparaat met uitschakelen.

Einde wijzigen

Om een goed kookresultaat te verkrijgen, kunt u het ingestelde einde alleen wijzigen totdat de werking start en de tijdsduur verstrijkt.

Vereiste: Op het display is gemarkeerd.

- ▸ Het einde met de temperatuurknop verschuiven.
- ✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Einde afbreken

U kunt het ingestelde einde altijd wissen.

Vereiste: Op het display is gemarkeerd.

- ▸ Het einde met de temperatuurknop naar de actuele tijd plus ingestelde tijdsduur terugzetten.
- ✔ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af.

10 Programma's

Met de programma's helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

10.1 Vormen voor programma's

Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C.

Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:

- licht gekleurd, glanzend aluminium
- Niet geglazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

10.2 Programmatabel

Nr.	Voedingswaar	Servies	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	Inschuifhoogte	Aanwijzingen
01	**Eén diepvriespizza, dunne bodem** voorgebakken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,4 kg Totaalgewicht	nee	3	voor een tweede pizza de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan
02	**Eén diepvriespizza, dikke bodem** voorgebakken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,6 kg Totaalgewicht	nee	3	voor een tweede pizza de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan
03	**Diepvrieslasagne**	Originele verpakking	0,3-1,2 kg Totaalgewicht	nee	3	-
04	**Diepvriesfrites**	Braadslede met bakpapier	0,2-0,75 kg Totaalgewicht	nee	3	naast elkaar op de braadslede leggen
05	**Afbakbroodjes / -baguette** diepvries, voorgebakken	Braadslede met bakpapier	0,1-0,8 kg Totaalgewicht	nee	3	-
06	**Aardappelgratin van rauwe aardappels**	Ovenschaal zonder deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
07	**Pastaschotel** met voorgegaarde pasta	Ovenschaal zonder deksel	0,4-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
08	**Crumble** Verse of diepvriesvruchten met kruimels bedekt	Vorm op rooster	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	nee	3	Kruimels met havervlokken of noten toebereid worden bijzonder knapperig
09	**Hele aardappels uit de oven** ongeschilde, kruimige aardappels	Braadslede	0,3-1,5 kg Totaalgewicht	nee	3	-
10	**Eenpansgerecht + groente** vegetarisch	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens recept	2	Groente met een lange bereidingstijd (bijv. wortelen) in kleinere stukken snijden dan groente met een korte bereidingstijd (bijv. tomaten)
11	**Eenpansgerecht met vlees**	hoge braadpan met deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	volgens recept	2	Het vlees niet eerst aanbraden
12	**Goulash** Rund- of varkensvlees in blokjes, met groente	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens recept	2	Eerst het vlees erin doen en daarop de groente leggen Het vlees niet eerst aanbraden
13	**Hele vis** panklaar, gekruid	Braadpan met deksel	0,3-1,5 kg Gewicht van de vis	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
14	**Niet gevulde kip** panklaar, gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,6-2,5 kg Gewicht kip	nee	2	met de borst naar boven in de vorm leggen
15	**Stukken kip** panklaar, gekruid	Braadpan met deksel	0,1-0,8 kg Gewicht van het zwaarste deel	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
16	**Niet gevulde eend** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	1,0-2,7 kg Gewicht eend	nee	2	-

Nr.	Voedingswaar	Servies	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	Inschuifhoogte	Aanwijzingen
17	**Niet gevulde gans** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	2,5-3,5 kg Gewicht gans	nee	2	-
18	**Ganzenbouten** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,3-0,8 kg Gewicht kip	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
19	**Ongevulde, kleine kalkoen** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	2,0-3,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	-
20	**Kalkoenfilet** van het stuk, gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht kalkoenfilet	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
21	**Gestoofd rundvlees** bijv. klapstuk, schouderstuk, fricandeau of gemarineerd vlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Vlees met vloeistof bedekken	2	Het vlees niet eerst aanbraden
22	**Roastbeef, Engels** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	met de vetzijde naar boven in de vorm leggen Het vlees niet eerst aanbraden
23	**Rosbief, medium** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	met de vetzijde naar boven in de vorm leggen Het vlees niet eerst aanbraden
24	**Runderrollade** gevuld met groente of vlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van alle gevulde rollades	Vleesrolletjes bedekken bijv. met bouillon of water	2	Het vlees niet eerst aanbraden
25	**Gebraden gehakt van vers gehakt** Gehakt van rund-, varkens- of lamsvlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht gehakt	nee	2	Het vlees niet eerst aanbraden
26	**Lamsbout zonder been, medium** panklaar gekruid	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
27	**Lamsbout zonder been, doorbakken** panklaar gekruid	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
28	**Lamsbout met been, doorbakken** panklaar gekruid	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden

Nr.	Voedingswaar	Servies	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	Inschuifhoogte	Aanwijzingen
29	**Gebraden kalfsvlees, doorregen** bijv. rug of heup	Braadpan met deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
30	**Gebraden kalfsvlees, mager** bijv. lendestuk of fricandeau	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
31	**Kalfsschenkel**	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
32	**Osso buco van kalfsvlees**	Braadpan met deksel	0,5-3,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
33	**Hertenvlees zonder been**	Braadpan met deksel	0,5-2,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
34	**Reebout zonder been** gezouten	Braadpan met deksel	0,5-2,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
35	**Heel konijn** panklaar, gekruid	Braadpan met glazen deksel	1,0-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
36	**Wild zwijn, braadstuk** panklaar gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
37	**Gebraden varkenshals zonder been** panklaar gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden

Nr.	Voedingswaar	Servies	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	Inschuifhoogte	Aanwijzingen
38	**Gebraden varkensvlees met korstje** bijv. schouder, gekruid en zwoerd ingesneden	Braadpan met glazen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen, het zwoerd goed zouten
39	**Gebraden varkenshaas** gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
40	**Varkensrollade** panklaar gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden

10.3 Programma instellen

Opmerking: Na de programmastart kunt u het programma en het gewicht niet meer wijzigen.

1. Op de toets drukken.
2. Het gewenste programma met de functiekeuzeknop instellen.
3. Stel het gewicht van uw gerecht in met de temperatuurknop.
   Altijd op het volgende hogere gewicht instellen. Het gewicht kunt u alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.
4. Het ingestelde gewicht met de knop bevestigen.
✔ Op het display verschijnt een aanwijzing betreffende het ingestelde programma.
5. Op de toets drukken.
✔ Na enkele seconden start het programma en de tijdsduur loopt af.
✔ Wanneer het programma is beëindigd, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
6. Wanneer het programma is beëindigd:
   – Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
   – Om een duur voor het nagaren in te stellen, op de toets drukken. Het apparaat warmt verder op met de instellingen van het programma.
   – Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

11 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen.

11.1 Kinderslot activeren en deactiveren

1. Houd de toets ingedrukt tot op het display verschijnt.
✔ Het bedieningspaneel is geblokkeerd. Het apparaat kan alleen met worden uitgeschakeld.
2. Om het kinderslot te deactiveren, de toets ingedrukt houden tot op het display dooft.

12 Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur van meer dan 70 uur instellen. Voedingsmiddelen kunnen tussen 85°C en 140°C met Boven- en onderwarmte worden warm gehouden, zonder dat u het apparaat met in- of uitschakelen.

12.1 Sabbatinstelling starten

Opmerkingen

- Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wanneer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder.
- Na de start kunt u de sabbatinstelling niet meer wijzigen of onderbreken.

- U kunt het einde voor de sabbatinstelling niet verplaatsen.

Vereiste: De sabbatinstelling is in de basisinstellingen geactiveerd.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 18*

1. Op de toets ⊡ drukken.
2. De sabbatinstelling met de functiekeuzeknop instellen.
3. Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.
4. Op de toets drukken.
5. Met de functiekeuzeknop de tijdsduur selecteren.
6. De tijdsduur met de temperatuurknop instellen.
7. Met de knop bevestigen.
   ✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
8. Wanneer de tijdsduur is verstreken, stopt het apparaat met verwarmen en reageert weer zoals buiten de sabbatinstelling gebruikelijk is.
   – Het apparaat uitschakelen.
   Na ca. 10 tot 20 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

13 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

13.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Basisinstelling	Keuze
Taal	Taal kiezen
Tijd	Actuele tijd instellen
Geluidssignaal	Korte duur Gemiddelde duur[1] Lange duur
Sensortoetstoon	Uitgeschakeld[1] Ingeschakeld
Display-helderheid	In 5 stappen instelbaar
Verlichting bij gebruik	Aan[1] Uit
Kinderslot	Alleen toets-blokkering[1] Gedeactiveerd
Verstreken bereidingstijd	Niet weergeven Vanaf start[1] Na opwarmen
Inschakelanimatie	Displays[1] Niet weergeven
Nalooptijd ventilator	Minimaal Gemiddeld Aanbevolen[1] Lang
Uittreksysteem[2]	Niet achteraf aangebracht (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem)[1] Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem)
Sabbatinstelling	Displays Niet weergeven[1]
Gerechten	Geen varkensvlees Alleen koosjer Alle[1]
Terugzetten naar fabrieksinstellingen	Nee[1] Ja

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)
[2] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

13.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. De knop ca. 3 seconden ingedrukt houden.
   ✔ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Indien gewenst de instelling met de temperatuurknop wijzigen.
3. Met de functieknop naar de volgende of vorige instelling gaan.
4. Om wijzigingen op te slaan, de knop ca. 3 seconden lang ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▸ Het apparaat met ⏻ in- en uitschakelen.
  ✔ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

14 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

14.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik om de verschillende oppervlakken van het apparaat niet te beschadigen geen ongeschikte reinigingsmiddelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▸ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP!
Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Geen harde schuursponsjes of afwassponsjes gebruiken.
- Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.
- Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

14.2 Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	■ Warm zeepsop ■ Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken	Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk om corrosie te vermijden. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Kunststof of gelakte oppervlakken bijv. bedieningspaneel	■ Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	■ Warm zeepsop	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat of RVS-schuursponsje gebruiken. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → *"Apparaatdeur", Pagina 21*
Deurafscherming	■ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ■ van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → *"Apparaatdeur", Pagina 21*
Deurgreep	■ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.
Deurafdichting	■ Warm zeepsop	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	■ Warm zeepsop ■ Azijnwater ■ Ovenreiniger	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons gebruiken. Laat om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open. **Opmerkingen** ■ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ■ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ■ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → *"Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 20*
Glazen kapje van de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	■ Warm zeepsop	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons gebruiken. **Tip:** Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 24*
Uittreksysteem	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen. **Tip:** Voor het reinigen het telescoopsysteem verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 24*
Toebehoren	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons gebruiken. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

14.3 Apparaat schoonmaken

Reinig om beschadiging van het apparaat te voorkomen het apparaat uitsluitend zoals aangegeven en met geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Vereiste: Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 18*

1. Het apparaat met heet zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
   – Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
   → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 19*
2. Drogen met een zachte doek.

14.4 Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken spetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af. Wanneer de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.

LET OP!

Als de zelfreinigende oppervlakken niet regelmatig worden gereinigd, kan dit leiden tot schade aan de oppervlakken.

- Als op de zelfreinigende oppervlakken donkere vlekken zichtbaar zijn, de ovenruimte opwarmen.
- Geen ovenreiniger of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Wanneer er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken terechtkomt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven.

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.

2. Maak de rekjes los en verwijder ze uit de binnenruimte.
   → *"Rekjes", Pagina 24*
3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
   – van de gladde emaille oppervlakken
   – van de apparaatdeur binnen
   – van de glazen afscherming van de ovenlamp
   Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.
5. 3D-hetelucht instellen.
6. Maximale temperatuur instellen.
✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.
7. Na 1 uur het apparaat uitschakelen.
8. Wanneer het apparaat goed is afgekoeld, de binnenruimte met een vochtige doek afnemen.
   Opmerking: Op de zelfreinigende oppervlakken kunnen vlekken ontstaan. Resten van suikers en eiwitten in levensmiddelen worden niet afgebroken en blijven hechten aan de oppervlakken. Roodachtige vlekken zijn resten van zouthoudende levensmiddelen, de vlekken zijn geen roest. De vlekken zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De vlekken hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.
9. De rekjes inhangen.
   → *"Rekjes", Pagina 24*

15 Reinigingsondersteuning

De Reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor het tussendoor reinigen van het kookcompartiment. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

15.1 Reinigingsondersteuning instellen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
▸ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. De accessoires uit de binnenruimte verwijderen.
2. 0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten. Sluit de deur van het apparaat.
   Gebruik geen gedestilleerd water.
3. De verwarmingsmethode Onderwarmte ☐ met de functiekeuzeknop instellen.
4. 80°C met de temperatuurknop instellen.
5. Op de toets ⏲ drukken.
6. Met de functiekeuzeknop de tijdsduur ⏱ selecteren.
7. Stel de tijdsduur met de temperatuurknop in op 4 minuten.
8. Met de knop ⏲ bevestigen.
✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat 'Werking beëindigt'.
9. Het apparaat uitschakelen en het kookcompartiment ca. 20 minuten laten afkoelen.

15.2 Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen

LET OP!
Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
▸ Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitvegen en volledig laten drogen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Het resterende water in de binnenruimte met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Reinig gladde emailoppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek en daarna met schoon water afnemen.
4. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
5. Als de binnenruimte voldoende is gereinigd:
   – Om het kookcompartiment te laten drogen, de apparaatdeur in de grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen.

16 Apparaatdeur

Om de apparaatdeur grondig te reinigen, kunt u de apparaatdeur demonteren.

16.1 Apparaatdeur verwijderen

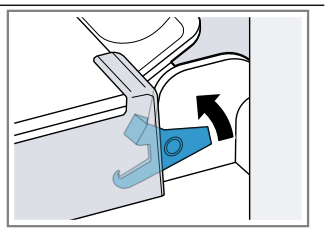
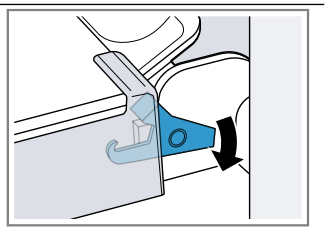
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
▸ Draag veiligheidshandschoenen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

1. De apparaatdeur helemaal openen.

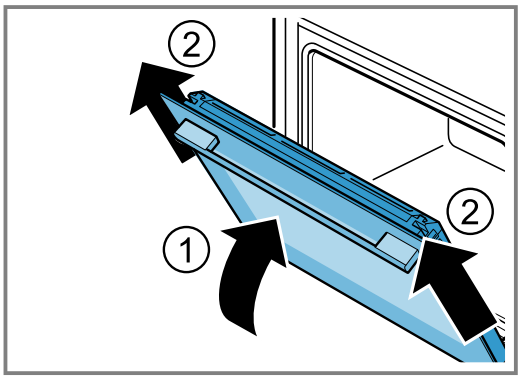
2. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.
   - Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

   De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt	 Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.
Blokkeerhendel dichtgeklapt	 De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

✔ De vastzethendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ①. De apparaatdeur met beide handen links en rechts vastpakken en er naar boven uit trekken ②.



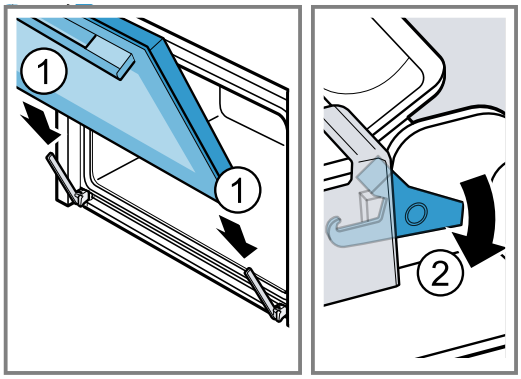
4. De apparaatdeur voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

16.2 Apparaatdeur inhangen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.
- Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

1. De apparaatdeur recht op de beide scharnieren schuiven ①. De deur van het apparaat tot aan de aanslag schuiven.
2. De apparaatdeur helemaal openen.
3. De vastzethendel op linker en rechter scharnier dichtklappen ②.



✔ De vastzethendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

4. Sluit de deur van het apparaat.

16.3 Ruit van de deur verwijderen

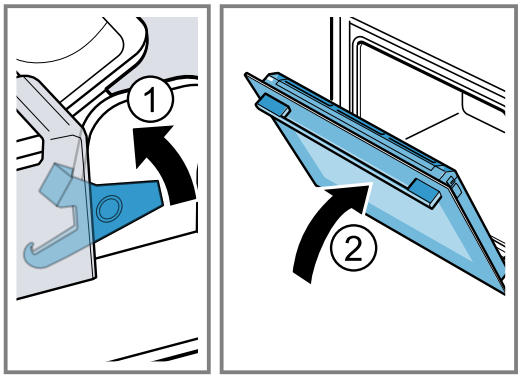
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- Draag veiligheidshandschoenen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De vastzethendel op het linker en rechter scharnier opklappen ①.

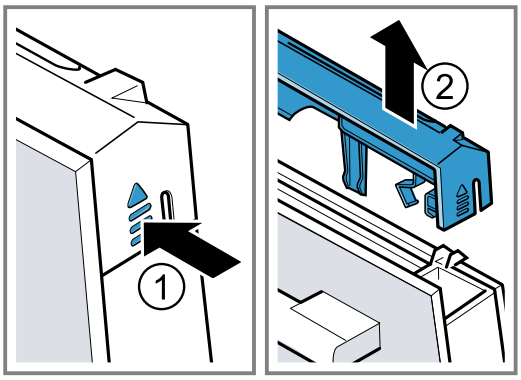
✔ De vastzethendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ②.

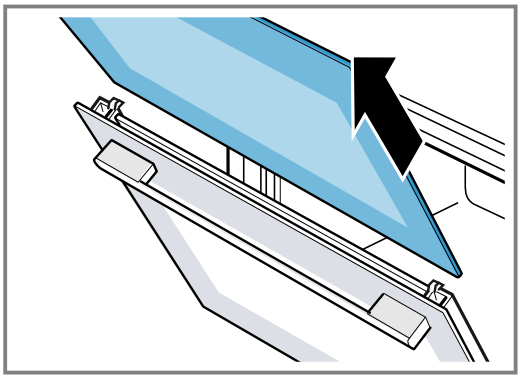


4. De deurafscherming links en rechts van buiten drukken ①, tot deze losklikt.

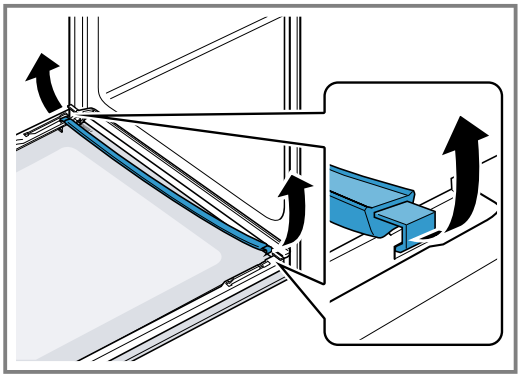
5. De deurafscherming verwijderen ②.



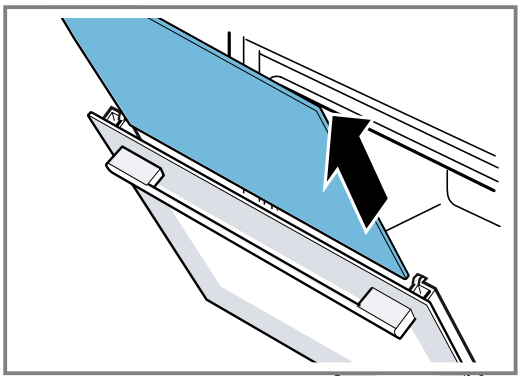
6. De binnenruit eruit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



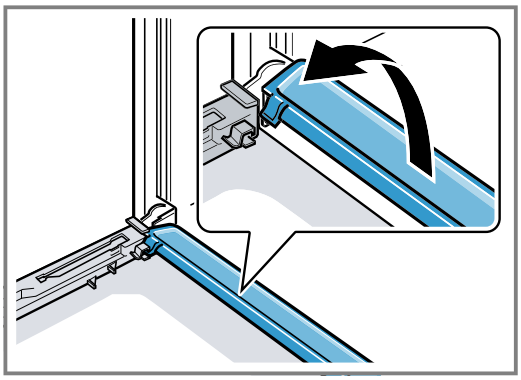
7. De apparaatdeur openen en de deurafdichting verwijderen.



8. De tussenruit er uit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



9. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen.
- De apparaatdeur openen.
- De condensstrip naar boven klappen en er uit trekken.



10. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
- ▸ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

De gedemonteerde ruiten van beide zijden met glasreiniger en een zachte doek reinigen.

11. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeepsop.

12. De apparaatdeur reinigen.
→ *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 19*

13. De deurruiten drogen en weer inbouwen.
→ *"Deurruiten aanbrengen", Pagina 23*

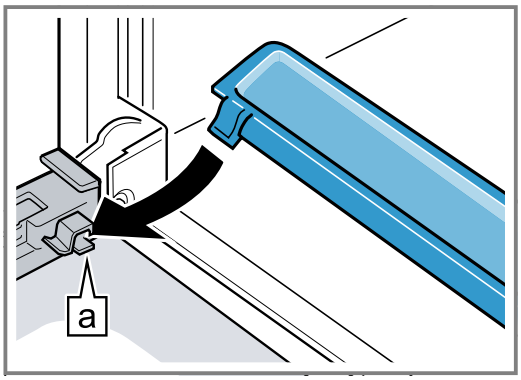
16.4 Deurruiten aanbrengen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- ▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

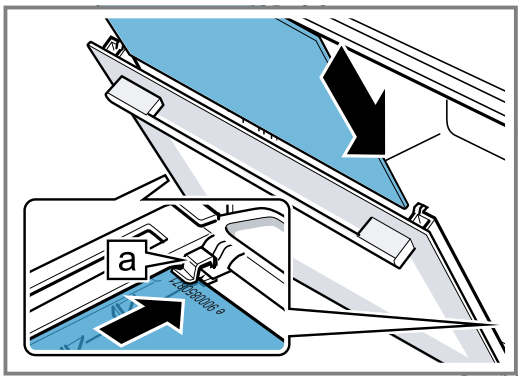
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▸ Draag veiligheidshandschoenen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.

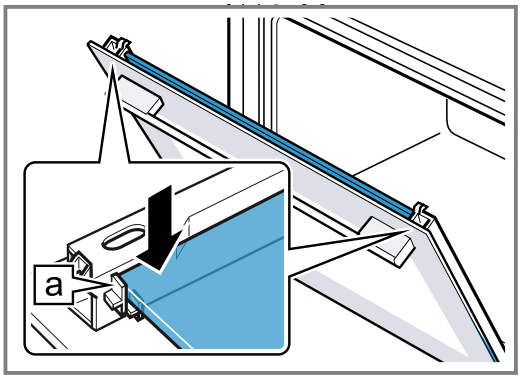
2. De condensstrip loodrecht in de houder [a] plaatsen en naar onderen draaien.



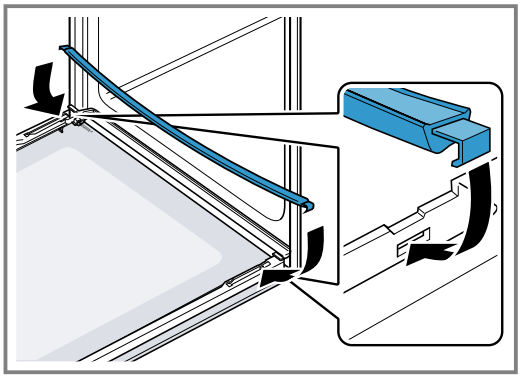
3. De tussenruit in de linker en rechter houder [a] schuiven.



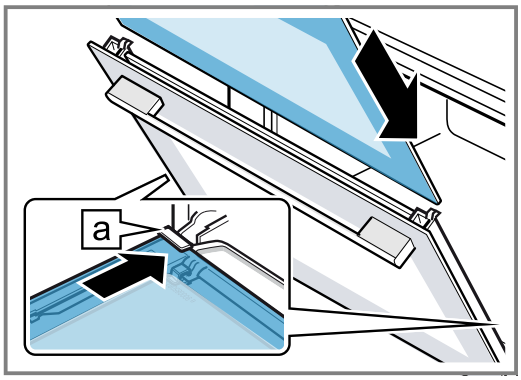
4. De tussenruit boven aandrukken, tot deze in de linker en rechter houder [a] zit.



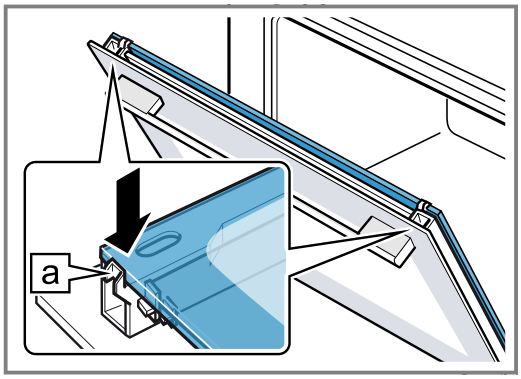
5. De apparaatdeur openen en de deurafdichting inhangen.



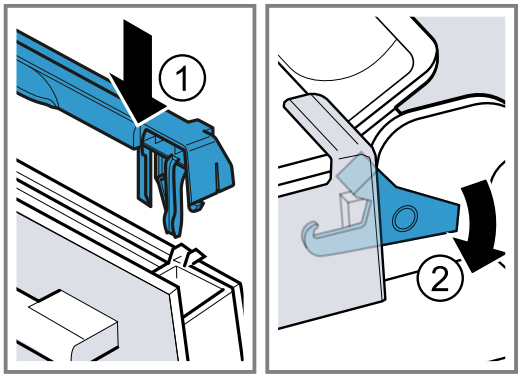
6. De binnenruit in de linker houder [a] schuiven.



7. De binnenruit boven aandrukken totdat deze in de linker en rechter houder [a] zit.



8. De deurafscherming aanbrengen ① en aandrukken, tot deze hoorbaar vastklikt.
9. De apparaatdeur helemaal openen.
10. De vastzethendel op linker en rechter scharnier dichtklappen ②.



✔ De vastzethendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

11. Sluit de deur van het apparaat.

Opmerking: De binnenruimte pas gebruiken wanneer de ruiten naar behoren zijn ingebouwd.

17 Rekjes

Om de rekjes en de binnenruimte te reinigen of om de rekjes te wisselen, kunnen deze worden verwijderd.

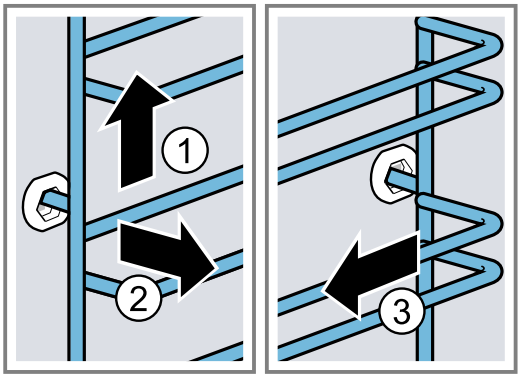
17.1 Rekjes verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De rekjes worden heel heet

- Nooit de hete rekjes aanraken.
- Het apparaat altijd laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Het rekje aan de voorkant licht optillen ① en losmaken ②.
2. Het rekje naar voren trekken ③ en verwijderen.

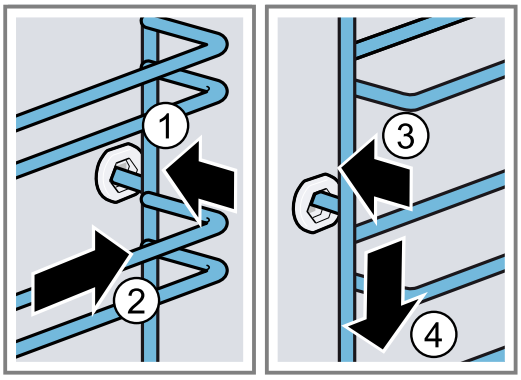


17.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen

- De rekjes passen alleen links of rechts.
- Let er bij beide telescooprails op dat deze naar voren uitgeschoven kunnen worden.

1. Het rekje in het midden van de achterste bus steken ①, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en naar achteren drukken ②.
2. Het rekje in de voorste bus steken ③, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en vervolgens naar beneden duwen ④.



17.3 Telescooprail verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De rekjes worden heel heet

- ▸ Nooit de hete rekjes aanraken.
- ▸ Het apparaat altijd laten afkoelen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

LET OP!

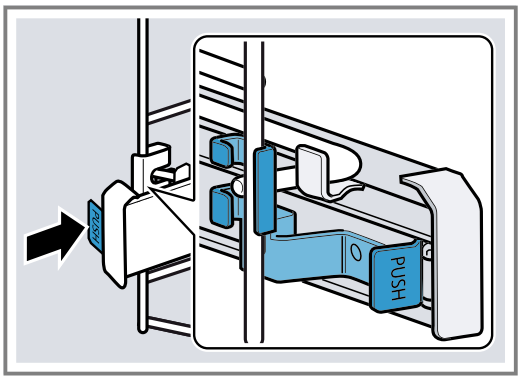
De zelfreinigende vlakken in de binnenruimte kunnen door het verwijderen en plaatsen van de telescooprails beschadigd raken.

- ▸ De rekjes eerst verwijderen, voordat u de telescooprails verwijdert of plaatst.

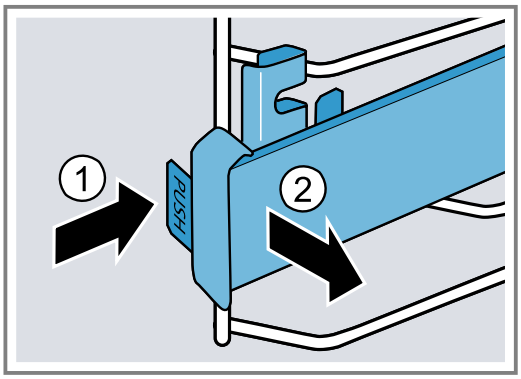
Opmerkingen

- Al naar gelang het apparaattype moet u bij apparaten met rekjes en telescooprails de basisinstellingen voor de telescooprails aanpassen.
  → *"Basisinstellingen", Pagina 18*
- Indien nodig kunt u alle niveaus met een telescooprail uitrusten.

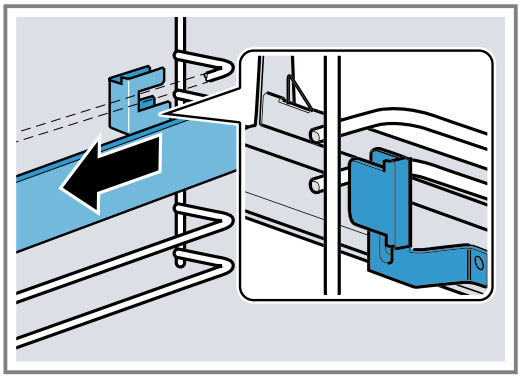
1. Achter de rail op **PUSH** drukken en de rail naar achteren schuiven.



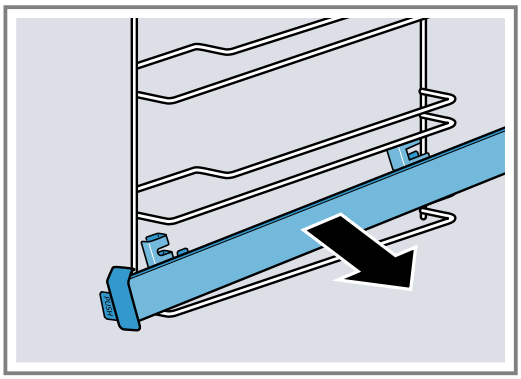
2. **PUSH** ingedrukt houden ① en de rail naar buiten draaien ②.



3. De rail naar voren trekken tot de houder aan de achterkant losgekomen is.



4. De telescooprail verwijderen.

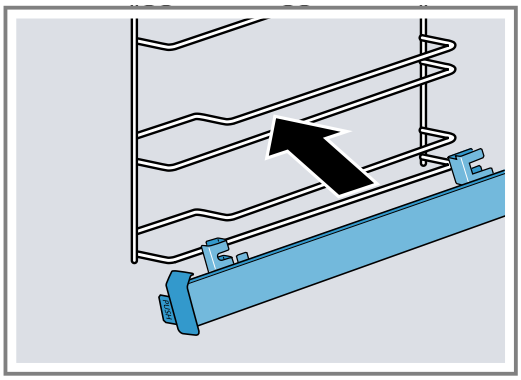


5. De telescooprail reinigen.
   → *"Reinigingsmiddelen", Pagina 18*

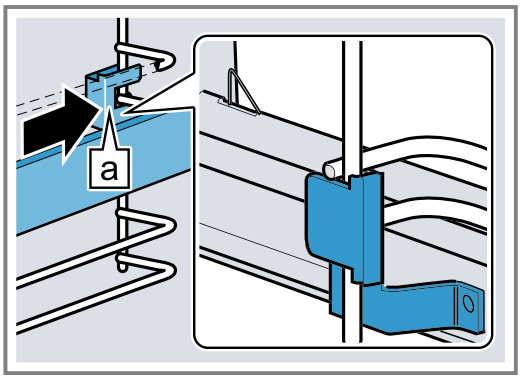
17.4 Telescooprail aanbrengen

Opmerking: De telescooprails passen alleen rechts of links. Let er bij het inbrengen op dat ze er naar voren kunnen worden uitgetrokken.

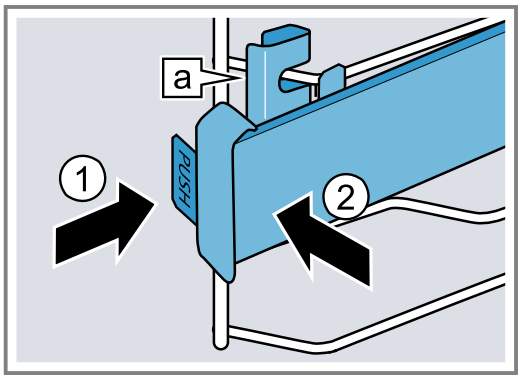
1. De telescooprails tussen de beide stangen plaatsen.



2. De houder [a] achter tussen de onderste en bovenste stang invoeren.

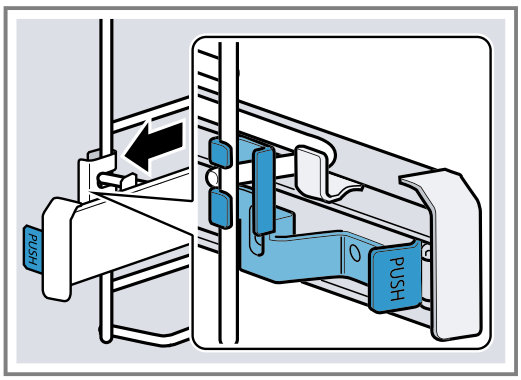


3. **PUSH** ingedrukt houden ① en de telescooprail naar binnen zwenken, totdat de houder [a] voor zich tussen de beide stangen bevindt ②.
   – **PUSH** loslaten.



✔ De houder [a] klikt in.

4. De telescooprails tot de aanslag er uit trekken, en weer inschuiven.



18 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
  → *"Servicedienst", Pagina 28*

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

18.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▸ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	Fout van het elektronische systeem 1. Koppel het apparaat minimaal 30 seconden los van het elektriciteitsnet, door de zekering uit te schakelen. 2. Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → *"Basisinstellingen", Pagina 18*

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat warmt niet op, op het display wordt het symbool weergegeven.	Demomodus is geactiveerd. **1.** Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. **2.** Schakel de demonstratiemodus binnen ca. 5 minuten in de basisinstellingen uit. → *"Basisinstellingen", Pagina 18*
Op het display brandt en het apparaat kan niet worden ingesteld.	Kinderslot is geactiveerd. ▸ Deactiveer het kinderslot met de toets . → *"Kinderslot", Pagina 17*
Op het display verschijnt een melding met "E", bijv. E0502	Elektronicastoring **1.** Druk op de toets . – Indien nodig stelt u de tijd opnieuw in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de foutmelding. **2.** Als de foutmelding opnieuw verschijnt, neemt u contact op met de servicedienst. Geef de exacte foutmelding en het E-nr. van uw apparaat op. → *"Servicedienst", Pagina 28*

18.2 Ovenlamp vervangen

Wanneer de verlichting in de oven is uitgevallen, vervang dan de ovenlamp.

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogeenlampen, 40 - 43 watt, kunt u verkrijgen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Gebruik alleen deze lampen. Pak nieuwe halogeenlampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▸ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▸ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.

- ▸ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▸ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

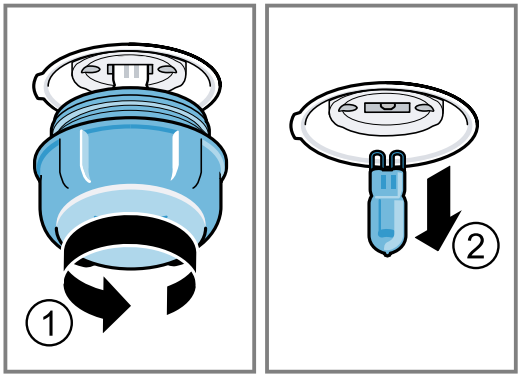
De glazen afdekking kan door externe invloeden reeds gebroken zijn of bij inbouw of uitbouw door te veel druk breken.

- ▸ Wees voorzichtig bij het inbouwen of uitbouwen van de glazen afdekking.
- ▸ Gebruik handschoenen of een theedoek.

Vereisten

- Het apparaat moet zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- De binnenruimte is afgekoeld.
- Een nieuwe halogeenlamp ter vervanging is beschikbaar.

1. Leg een theedoek in de binnenruimte om beschadiging te voorkomen.
2. Draai het glazen kapje er naar links uit ①.
3. Trek de halogeenlamp zonder deze te draaien er uit ②.



4. Plaats de nieuwe halogeenlamp en duw deze stevig in de fitting.
   Let op de stand van de pinnen van de halogeenlamp.
5. Afhankelijk van het type apparaat is het glazen kapje voorzien van een afdichtring. De afdichtring plaatsen.
6. Het glazen kapje erin schroeven.
7. Verwijder de theedoek uit de binnenruimte.
8. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.

19 Afvoeren

19.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
   Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

20 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.
Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G.

20.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

21 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

21.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. Daarom zijn instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden.
- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Wanneer u toch wilt voorverwarmen, schuif de accessoire dan pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.
- Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

LET OP!
Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Instructie voor mensen met nikkelallergie
In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

Geschikte accessoires kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.
→ *"Meer accessoires", Pagina 11*

21.2 Aanwijzingen voor het bakken

Gebruik bij het bakken de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau	Hoogte
hoog gebak of vorm op het rooster	2
plat gebak resp. op bakplaat	3

Bakken op twee niveaus	Hoogte
Braadslede	3
Bakplaat	1
Vormen op het rooster:	**Hoogte**
eerste rooster	3
tweede rooster	1

Bakken op drie niveaus	Hoogte
Bakplaat	5
Braadslede	3
Bakplaat	1

Opmerkingen

- Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus hete lucht. Gebak dat gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

- Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

21.3 Aanwijzingen voor het braden en grillen

De instelwaarden gelden voor ongevuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.
- Keer gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

Braden en grillen op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk

- Giet afhankelijk van de grootte en het soort product tot 1/2 liter water in de braadslede.
  Van dit opgevangen braadvocht kunt u een saus bereiden. Er ontstaat dan ook minder rook en de binnenruimte wordt minder verontreinigd.
- Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten.
  Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.
- Leg het te grillen stuk op het rooster. Plaats bovendien de braadslede, met de schuine kant naar de apparaatdeur, ten minste één inschuifhoogte eronder. Zo wordt afdruipend vet opgevangen.

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.
Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan. Vormen van glas zijn het meest geschikt.

Open vorm

- Gebruik een hoge braadvorm.
- De vorm op het rooster plaatsen.
- Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Gesloten vorm

- De vorm op het rooster plaatsen.
- Vlees, gevogelte en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik daarvoor een braadslede met glazen deksel. Stel een hogere temperatuur in.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.
- ▸ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- ▸ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

21.4 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	50-70
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-160	70-90
Cake, fijn (in rechthoekige vorm)	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	60-80

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] De braadslede onder het rooster inschuiven.
[3] Het gerecht na 1/2 - 2/3 van de totale tijd keren.
[4] In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen
[5] De braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen.
[6] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[7] Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.
[8] Keer het voedsel niet.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140-150	70-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Gebak van gistdeeg in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160[1]	30-40
Cakerol	Braadslede	3		180-200[1]	10-15
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	55-95
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		170-180	50-60
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinplaat	2		170-190	20-40
Klein gebak van gistdeeg	Braadslede	3		160-180	25-35
Klein gebak van gistdeeg	Braadslede	3		160-170	25-45
Koekjes	Braadslede	3		140-160	15-25
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	15-25
Koekjes, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		140-160	15-25
Schuimgebak	Braadslede	3		80-90[1]	120-150
Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		**1.** 210-220[1] **2.** 180-190[1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, vers - op de bakplaat	Braadslede	2		200-220	25-35
Pizza, vers - op de bakplaat	Braadslede	3		180-200	20-30
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		250-270[1]	15-20
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		250-270[1]	8-13
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	1		210-230	30-40
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	1		190-210	40-50

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] De braadslede onder het rooster inschuiven.
[3] Het gerecht na 1/2 - 2/3 van de totale tijd keren.
[4] In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen
[5] De braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen.
[6] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[7] Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.
[8] Keer het voedsel niet.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	2		190-210	25-35
Börek	Braadslede	1		180-200	40-50
Börek	Braadslede	3		200-210	30-40
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Vuurvaste schaal	2		200-220	30-60
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Open vorm	2		200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3		220-230	30-35
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Varkensrug, mager, 1 kg	Vlakke glazen vorm	2		180	90-120
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		160-170	130-150
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	120-150
Runderfilet, medium, 1 kg[2]	Rooster + Braadslede	3		210-220	40-50[3]
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg[4]	Gesloten vorm	2		200-220	130-150
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster + Braadslede	3		200-220	60-70[3]
Burger, 3-4 cm hoog[5]	Rooster	4		3	25-30[6]
Lamsbout zonder been, medium, 1,0 kg ingebonden[7]	Open vorm	2		170-190	70-80[8]
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel[2]	Rooster	2		160-180	20-30
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	2		170-190	30-40
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	2		180-200	55-65

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] De braadslede onder het rooster inschuiven.
[3] Het gerecht na 1/2 - 2/3 van de totale tijd keren.
[4] In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen
[5] De braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen.
[6] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[7] Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.
[8] Keer het voedsel niet.

Yoghurt

Maak yoghurt met uw apparaat.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. De eerder voorbereide yoghurtmassa in kleine vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.
3. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
4. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
6. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Insteladviezen voor desserts

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		40-45	8-9 uur
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		40-45	8-9 uur

21.5 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

Informatie en insteladvies over bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen, bijv. langzaam garen.

Langzaam garen

Voor alle fijne stukken, die rosé of tot in de perfectie bereid moeten worden. Vlees en gevogelte blijven bij langzaam garen bij lage temperaturen sappig en mals.

Voedingswaar langzaam garen

Vereisten

- De binnenruimte is koud.
- Gebruik vers, en hygiënisch onberispelijk vlees. Het beste kunnen stukken zonder been en zonder veel bindweefsel worden gebruikt.

1. De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
2. Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.
3. Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen.
4. Houd de deur van het apparaat gesloten om een gelijkmatig bereidingsklimaat te krijgen.

Insteladvies voor langzaam garen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, à 300 g	Open vorm	2	6-8		95[1]	60-70
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	4-6		85[1]	75-100
Runderfilet, 4-6 cm dik, 1 kg	Open vorm	2	6-8		85[1]	90-150
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	4		80[1]	50-70
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	4		85[1]	30-70

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Air Fry

Bereid gerechten door Air Fry knapperig en met weinig vet. Air Fry is bijzonder geschikt voor gerechten die u normaal gezien in olie frituurt.

Aanwijzingen voor de bereiding met Air Fry

Neem deze informatie in acht als u gerechten met Air Fry bereidt.

- De bereiding met Air Fry is slechts op een niveau mogelijk.
- Het knapperige resultaat bereikt u met de geëmailleerde Air-Fry plaat. Door het geperforeerde oppervlak is een bijzonder goede luchtcirculatie rondom het product mogelijk. Wanneer de Air-Fry plaat niet standaard bij het apparaat is meegeleverd, dan kunt u de Air-Fry plaat als speciaal accessoire verkrijgen.
- De oven niet voorverwarmen.
- Geen bakpapier gebruiken. De lucht moet in de binnenruimte circuleren.
- Diepgevroren gerechten niet ontdooien.
- De gerechten gelijkmatig in het Air Fry-toebehoren of de universele braadslede verdelen. Indien mogelijk slechts een laag van de gerechten over het toebehoren verdelen.
- Het toebehoren op hoogte 3 in de binnenruimte schuiven. Als u het Air Fry-toebehoren gebruikt, kunt u ter bescherming tegen verontreiniging een lege universele braadslede op hoogte 1 inschuiven.
- Halverwege de bereidingstijd het product keren. Bij grotere hoeveelheden het product 2 keer keren.

Tip: Het product pas na het bereiden zouten. Hierdoor wordt het product knapperiger.
Gepaneerde groente is eveneens geschikt voor de bereiding met Air Fry. Om vet te sparen, de panade met een verstuiver met olie besproeien. Zo ontstaat een knapperige korst met weinig vet.

Insteladvies voor Air Fry

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Frites, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	20-25
Gevulde aardappelsnack, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	20-25
Aardappel-rösti, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	20-25
Kipsticks, nuggets, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	10-15
Vissticks, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	15-20
Broccoli, gepaneerd	Air Fry plaat	3		170-190	15-25

21.6 Testgerechten

Bakken

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in het insteladvies in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus:
  - Braadslede, hoogte 3
    Bakplaat: hoogte 1
  - Vormen op het rooster:
    Eerste rooster: hoogte 3
    Tweede rooster: hoogte 1
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:
  - Bakplaat: hoogte 5
  - Braadslede, hoogte 3
  - Bakplaat: hoogte 1
- Biscuitgebak
  - Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen steeds midden boven elkaar op de roosters plaatsen.
  - Als alternatief voor een rooster kunt u ook de door ons aangeboden Air Fry plaat gebruiken.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Braadslede	3		140-150[1]	25-35
Sprits	Braadslede	3		140[1]	28-38
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140[1]	30-40
Sprits, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		130-140[1]	35-55
Small Cakes	Braadslede	3		150[1]	25-35
Small Cakes	Braadslede	3		150[1]	20-30
Small Cakes	Braadslede	3		170	20-30
Small Cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150[1]	25-35
Small Cakes, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		140[1]	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.
[2] Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	35-50
Apple Pie, 2 stuks	2x Springvorm Ø 20 cm	2		180-190	75-90

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.
[2] Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Grillen

Insteladviezen bij het grillen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3[1]	5-6

[1] Het apparaat niet voorverwarmen.

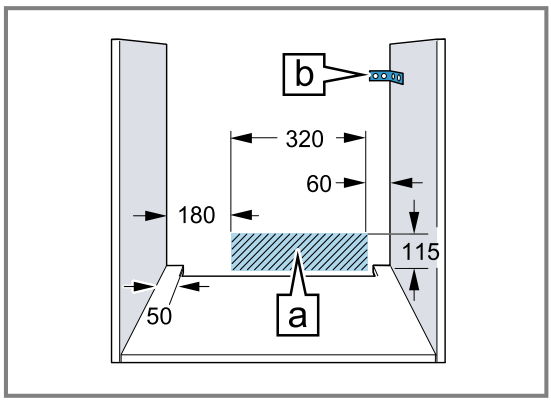
22 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.

22.1 Algemene montage-instructies

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint.

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Het apparaat op een horizontaal gesteld vlak plaatsen.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak a of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel b aan de wand worden bevestigd.



- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▸ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▸ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▸ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospeciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

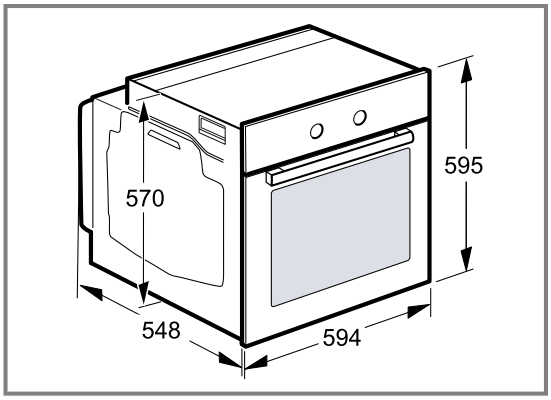
LET OP!

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▸ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

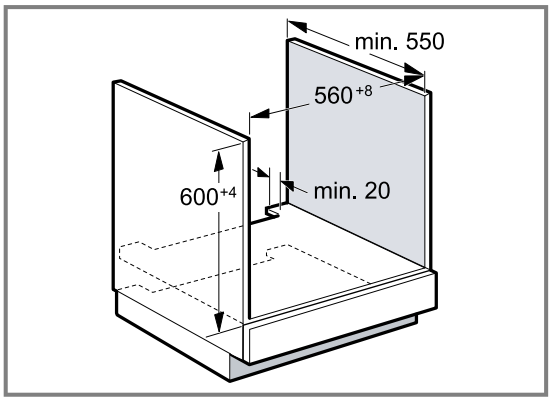
22.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



22.3 Inbouw onder een werkblad

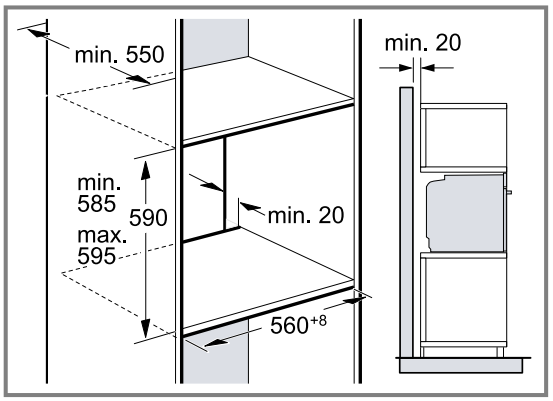
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- In combinatie met inductiekookplaten mag de spleet tussen werkblad en apparaat niet door extra lijsten worden afgesloten.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.
- Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

22.4 Inbouw in een hoge kast

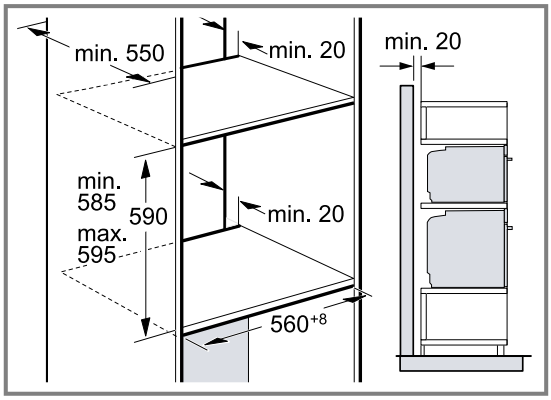
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



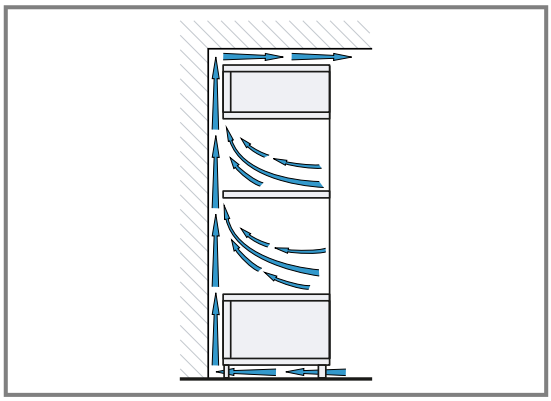
- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de toebehoren er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

22.5 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd. Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw boven elkaar in acht.



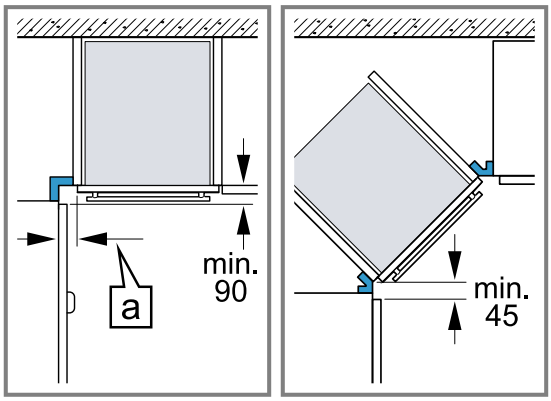
- Met het oog op de luchttoevoer van de apparaten dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatieopening.
- Om een voldoende ventilatie van de apparaten te waarborgen, is een ventilatieopening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen.
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



- Apparaten niet te hoog inbouwen, zodat het toebehoren er zonder probleem uitgenomen kan worden.

22.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouwinstructies bij hoekinbouw aan.

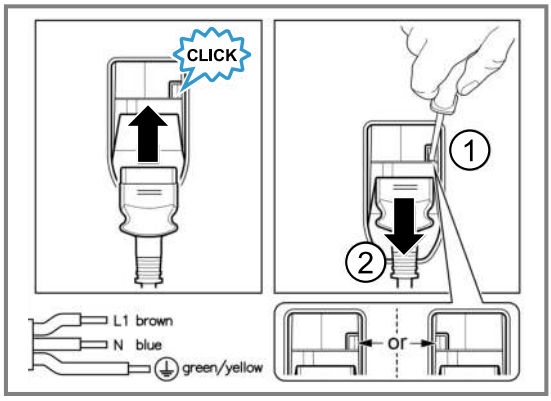


- Om ervoor te zorgen dat de deur van het apparaat kan worden geopend, dient u zich bij de hoekinbouw te houden aan de minimale afmetingen. De maat a is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

22.7 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.
- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de klantenservice verkrijgbaar.



- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- Steek de stekker in het stopcontact met randaarde. Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

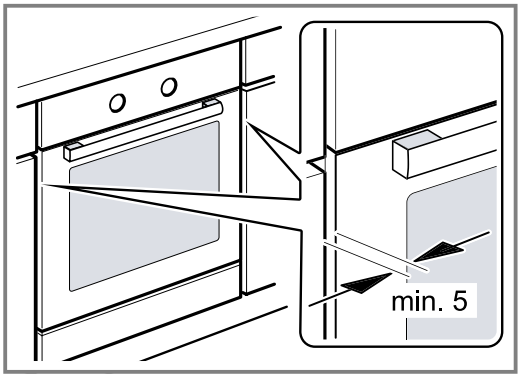
Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

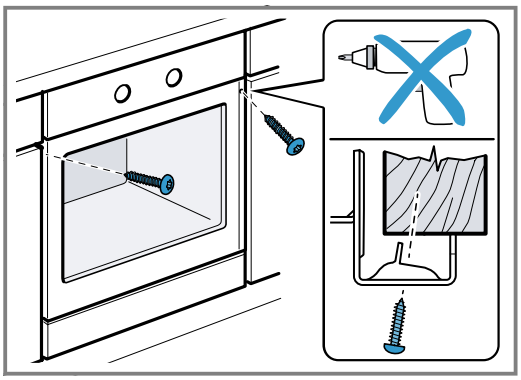
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
   Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
   Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering te worden aangesloten:
   - groen-geel = aarddraad ⏚
   - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
   - bruin = fase (buitendraad)

22.8 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



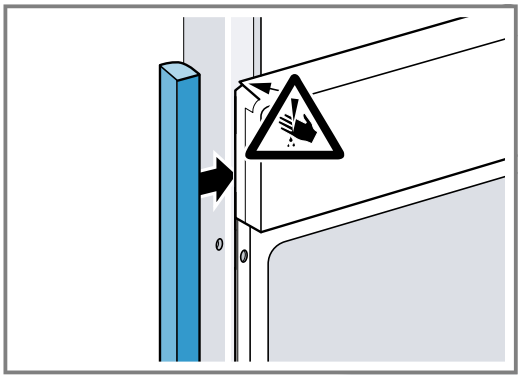
2. Het apparaat vastschroeven.



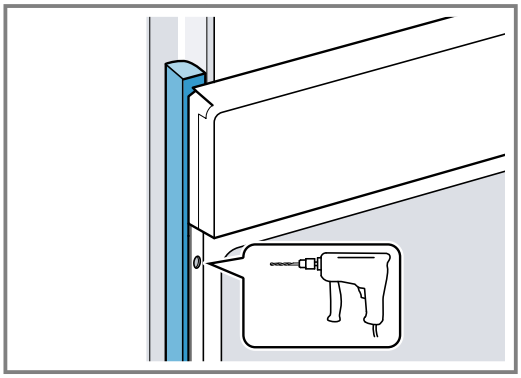
Opmerking: De spleet tussen werkblad en apparaat mag niet door extra lijsten worden afgesloten.
Aan de zijwanden van de ombouwkast mogen geen isolatieprofielen worden aangebracht.

22.9 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

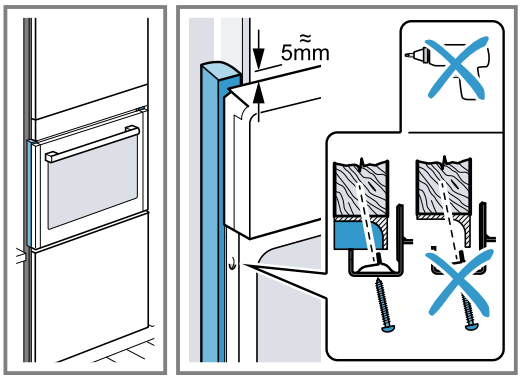
1. Breng aan beide zijden een geschikt vulstuk aan om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.



2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.
3. Het vulstuk en het meubel voorboren, m een schroefverbinding te realiseren.



4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



22.10 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001932633 (040718)
nl