BOSCH

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

MyBosch

Inbouwoven

CSG636B.4

[nl] Gebruiksaanwijzing Inbouwoven

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 5
Algemeen 5
Stoom 6

Oorzaken van schade 6
Algemeen 6
Stoom 7

Milieubescherming 7
Energiebesparing 7
Milieuvriendelijk afvoeren 8

Het apparaat leren kennen 9
Bedieningspaneel 9
Bedieningselementen 9
Display 10
Functies 10
Verwarmingsmethoden 11
Stoom 12
Meer informatie 12
Functies voor de binnenruimte 12
Watertank 12

Toebehoren 13
Meegeleverde toebehoren 13
Toebehoren inschuiven 13
Extra toebehoren 14

Voor het eerste gebruik 15
Voor het eerste gebruik 15
Eerste gebruik 15
Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen 15
Toebehoren reinigen 16

Apparaat bedienen 16
Apparaat in- en uitschakelen 16
In werking stellen 16
Functie instellen 16
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 17
Snel voorverwarmen 17

Stoom 18
Geluiden 18
Bereiden met stoom 18
Bakken met stoom - Bereiden met gebruik van stoom 18
Regenereren 19
Deegrijsstand 19
Ontdooien 19
Watertank vullen 20
Na gebruik met stoom altijd: 21

Tijdfuncties 22
Tijdsduur instellen 22
Einde instellen 22
Kookwekker instellen 23

Kinderslot 24
Activeren en deactiveren 24

Basisinstellingen 24
Basisinstellingen wijzigen 24
Lijst met basisinstellingen 24
Stroomuitval 25
Tijd wijzigen 25

Sabbatinstelling 25
Sabbatinstelling starten 25

Schoonmaakmiddelen 26
Geschikte schoonmaakmiddelen 26
Oppervlakken in de binnenruimte 27
Apparaat schoon houden 27

Reinigingsfunctie 28
Ontkalken 28

Rekjes 29
Rekjes verwijderen en bevestigen 29

Apparaatdeur 30
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen 30
Deurruiten verwijderen en inbrengen 30

Wat te doen bij storingen? 33
Storingen zelf verhelpen 33
Maximale gebruiksduur 34
Lampen van de binnenruimte 34

Servicedienst 35
E-nummer en FD-nummer 35

Gerechten 35
Aanwijzingen bij de instellingen 35
Gerecht kiezen 36
Gerecht instellen 36

Voor u in onze kookstudio uitgetest. 37
Vormen van silicone 37
Gebak en klein gebak 37
Brood en broodjes 40
Pizza, quiche en hartig gebak 42
Ovenschotel en soufflé 44
Gevogelte 45
Vlees 47
Vis 50
Groente, bijgerechten en ei 52
Dessert 55
Menu garen 55
Eco-verwarmingsmethoden 56
Acrylamide in levensmiddelen 57
Langzaam garen 58
Drogen 59
Inmaken, en uitpersen 60
Flesjes ontsmetten en hygiëne 61
Het deeg op de deegrijsstand laten rijzen 61
Ontdooien 62
Regenereren 63
Warmhouden 63
Testgerechten 64

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

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

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 13*

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- 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.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Dragers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Stoom

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!!

- Het water in de tank kan sterk worden verhit wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.
- Er ontstaat hete damp in de binnenruimte. Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.
- Tijdens het uitnemen van de toebehoren kan hete vloeistof over de rand stromen. Hete toebehoren voorzichtig uitnemen, met de ovenhandschoen.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!

Brandbare vloeistoffen kunnen in de binnenruimte vlam vatten (explosieve verbranding). Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingspoplossing.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken.
  Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Stoom

Attentie!

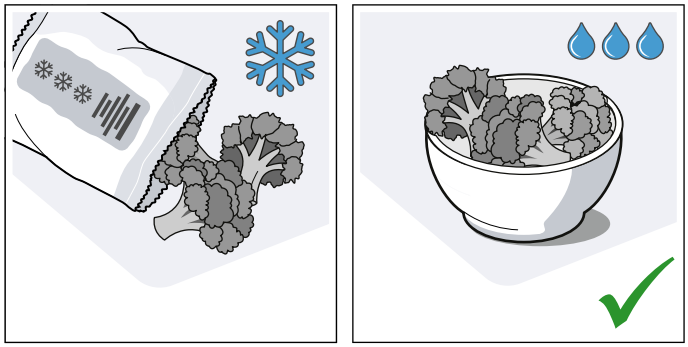
- Bakvormen: de vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- Kookgerei met roestplekken: gebruik geen kookgerei met roestplekken. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Vrijkomende vloeistof: plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.
- Heet water in de watertank: heet water kan de pomp beschadigen. Vul de watertank uitsluitend met koud water.
- Schade aan het email: start geen programma of functie wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik te worden verwijderd.
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.
- Watertank reinigen: watertank niet in de afwasmachine reinigen. De tank raakt dan beschadigd. Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

Milieubescherming

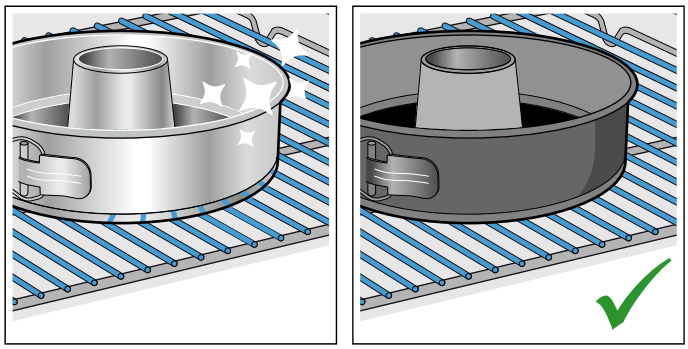
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

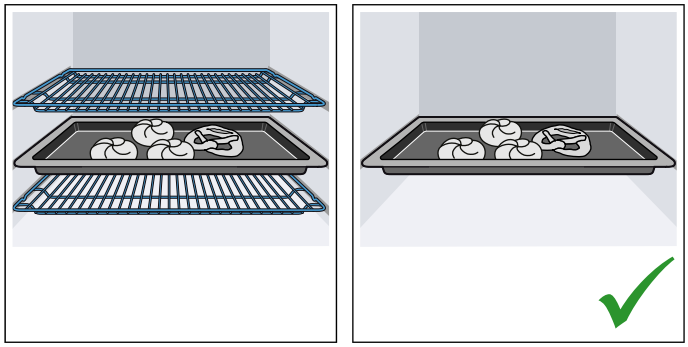
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



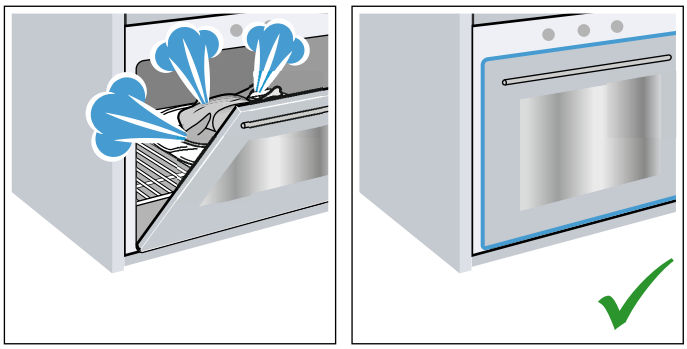
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



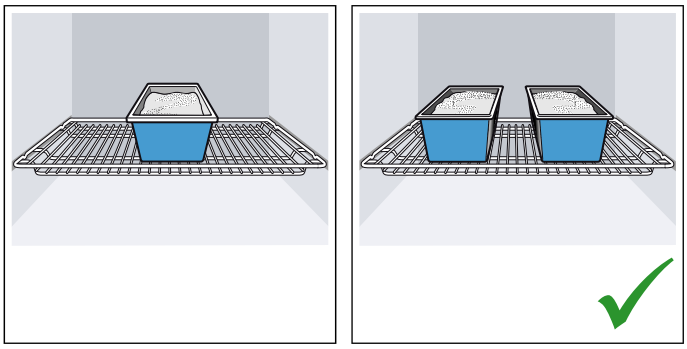
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Hierdoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.



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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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.

Het apparaat leren kennen

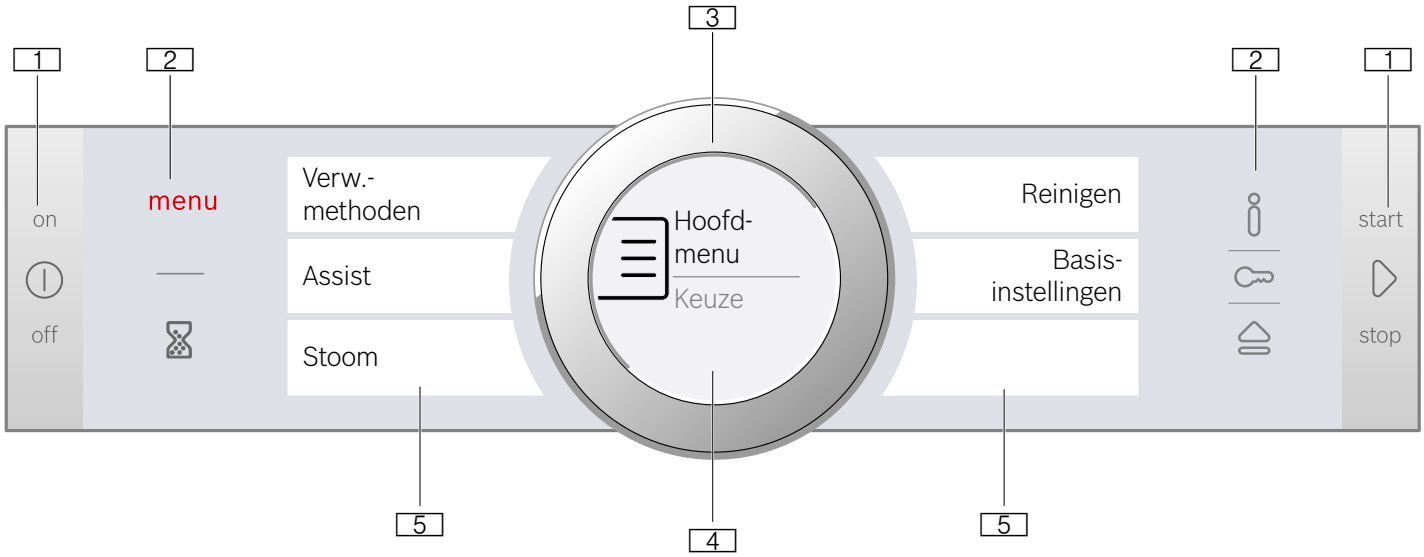
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden, touch-displays en een bedieningsring de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met de menuweergave.



1 **Toetsen**
De toetsen links en rechts van het bedieningspaneel hebben een drukpunt. Druk op de toets om dit in werking te stellen.
Bij apparaten die geen voorzijde van roestvrij staal hebben, zijn ook deze beide toetsen touch-velden zonder drukpunt.

2 **Touch-velden**
Onder de touch-velden liggen sensoren. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen.

3 **Bedieningsring**
De bedieningsring is zo aangebracht dat u hem onbegrensd naar links of rechts kunt draaien. Druk er licht op en beweeg hem met een vinger in de gewenste richting.

4 **Display**
Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.

5 **Touch-displays**
Op de touch-displays ziet u de actuele keuzemogelijkheden. U kunt deze hier direct kiezen door op het betreffende tekstveld te tippen. Afhankelijk van de keuze veranderen de tekstvelden.

Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Symbool		Betekenis
Toetsen		
⏻	on/off	Apparaat in- en uitschakelen
▷	start/stop	Werking starten en stoppen of door lang te drukken (ca. 3 seconden) afbreken
Touch-velden		
menu	Menu	Functiekeuze-menu openen
⧖	Kookwekker	Kookwekker kiezen
i	Informatie	Aanwijzingen laten weergeven
⚷	Kinderslot	Kinderslot activeren en deactiveren door lang te drukken (ca. 4 sec.)
⏏	Paneel openen	Watertank vullen of leegmaken

Bedieningsring

Met de bedieningsring wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn weergegeven,

U gebruikt de bedieningsring ook om in de keuzelijsten op de touch-displays te bladeren.

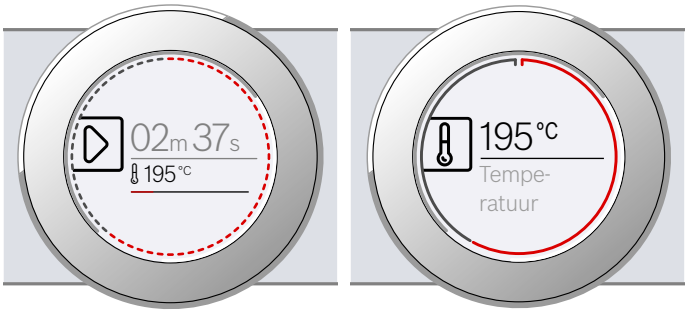
Bij de meeste keuzelijsten moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer het eerste of laatste punt bereikt is.

Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus en wordt in het wit letters weergegeven. De waarde op de achtergrond staat in het grijs weergegeven.

Focus	De waarde in de focus kan direct worden veranderd, zonder hem eerst te selecteren. Na de start staat de temperatuur of stand altijd in de focus. De witte lijn is tegelijkertijd de opwarmlijn. Deze wordt rood opgevuld.
Vergroting	Zolang u de waarde in de focus met de bedieningsring verandert, wordt alleen deze waarde vergroot weergegeven.



Ringlijn

Aan de buitenkant van het display bevindt zich de ringlijn.

Wanneer u een waarde wijzigt, toont de ringlijn u waar u zich in de keuzelijst bevindt. Naargelang het instelbereik is de ringlijn ononderbroken of verdeeld in segmenten, afhankelijk van de lengte van de keuzelijst.

Tijdens het gebruik wordt de ringlijn in het ritme van seconden rood gevuld. Na elke volledige minuut worden de segmenten weer van het begin af aan gevuld. Bij een aflopende tijdsduur verdwijnt er elke seconde een segment.

Temperatuurindicatie

Na de start wordt de actuele temperatuur in de binnenruimte grafisch weergegeven op het display.

Opwarmlijn	De witte lijn onder de temperatuur wordt, naarmate 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. Bij instelstanden, bijv. grillstanden, is de opwarmlijn direct rood gevuld.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de ringlijn de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe geringer de restwarmte wordt, des te donkerder kleurt de ringlijn, en op een geven moment verdwijnt hij helemaal.

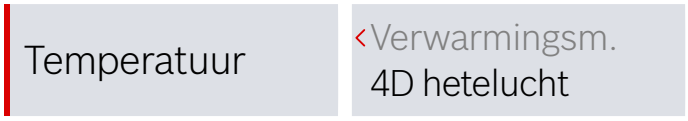
Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Touch-displays

De touch-displays fungeren tegelijkertijd als indicatie en bedieningselement. Ze tonen u wat de keuzemogelijkheden bij een functie zijn en wat er al is ingesteld. Om een functie te kiezen tipt u eenvoudig direct op het tekstveld.

Aan de rode verticale balk aan de zijkant ziet u welke functie gekozen is. Op het display staat de bijbehorende waarde wit in de focus.

Een kleine rode pijl aan de zijkant van het tekstveld geeft aan naar welke functie u vooruit- of terug kunt bladeren.



Functies

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.

De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Met het veld **menu** opent u het functiekeuze-menu.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden ⟶ *"Apparaat bedienen" op pagina 16*	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Assist ⟶ *"Gerechten" op pagina 35*	Voor veel gerechten zijn de juiste instelwaarden al geprogrammeerd.
Stoom ⟶ *"Stoom" op pagina 18*	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden met gebruik van stoom voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Schoonmaken ⟶ *"Reinigingsfunctie" op pagina 28*	Voor het schoonmaken zijn er verschillende functies: ontkalken en drogen.
Basisinstellingen ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 24*	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

Verwarmingsmethoden

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Verwarmingsmethode		Temperatuur	Gebruik
	4D hetelucht *	30-250 °C	Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte *	30-250 °C	Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
	Hetelucht Eco	30-250°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 125-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
	Boven- en onderwarmte Eco	30-250°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.
	Circulatiegrillen *	30-250 °C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Pizzastand	30-250 °C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Langzaam garen	70-120 °C	Voor het langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Onderwarmte	30-250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Warmhouden *	60-100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
	Servies voorverwarmen	30-70 °C	Voor het opwarmen van servies.

* Bereiden met stoom bij deze verwarmingsmethode mogelijk (gebruik alleen met gevulde watertank)

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Stoom

Om altijd de juiste verwarmingsmethode met gebruik van stoom voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
Stomen	30-100 °C	Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren
Regenereren	80-180 °C	Voor bordgerechten en bakwaren Klaargemaakte levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit
Deegrijsstand	30-50 °C	Voor gist- en zuurdeeg Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
Ontdooien	30-60 °C	Voor groente, vlees, vis en fruit Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.

Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie.

Tip op het veld ℹ.De aanwijzing wordt enkele seconden op het display weergegeven. Bij langere aanwijzingen bladert u met de bedieningsring tot het einde.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

Functies voor de binnenruimte

Enkele functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan ca. 15 minuten open, dan schakelt de verlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra de werking wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, schakelt de verlichting uit.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 24*

Koelventilator

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

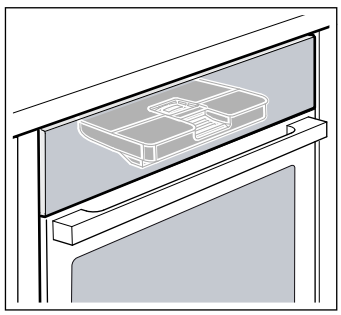
Attentie!
De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

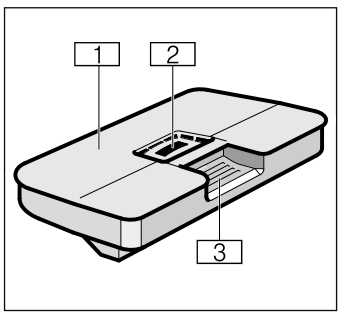
De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 24*

Watertank

Het apparaat is voorzien van een watertank. De watertank bevindt zich achter het bedieningspaneel. Voor de bereiding met stoom de tank vullen met water.
⟶ *"Stoom" op pagina 18*





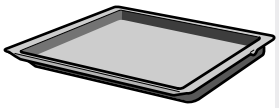
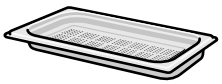
1 Tankdeksel
2 Opening om te vullen
3 Greep om de watertank uit te nemen en te plaatsen

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:

	Rooster Voor servies, gebak- en ovenschalen. Voor braad- en grillstukken en diepvries-gerechten.
	**Braadslede** Voor vochtig gebak, taarten, diepvries-gerechten en grote braadstukken. Hij kan worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Bij gebruik van stoom kan hij ook als opvangbak voor afdruipend water wor-den gebruikt.
	**Stoombak met gaatjes, grootte S** Voor het stomen van groente, het uitper-sen van kleinfruit en het ontdooien
	Stoombak zonder gaatjes, groote S Voor het garen van rijst, peulvruchten en granen
	Stoombak met gaatjes, grootte XL Voor het stomen van grote hoeveelhe-den.

Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

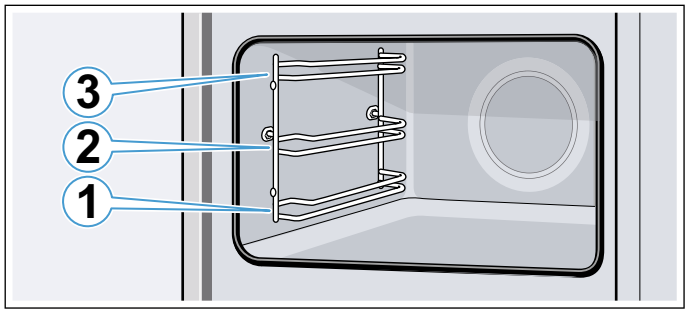
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

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

Aanwijzing: U kunt de stoombakken onbeperkt met alle stoommethodes gebruiken. Wanneer u anders verwarmingsmethodes met hoge temperaturen wilt instellen, neemt u de stoombak uit de binnenruimte. Hoge temperaturen leiden tot permanente verkleuringen en vervormingen van de stoombak.

Toebehoren inschuiven

De binnenruimte heeft drie inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



De toebehoren altijd inschuiven tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte.

De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen.

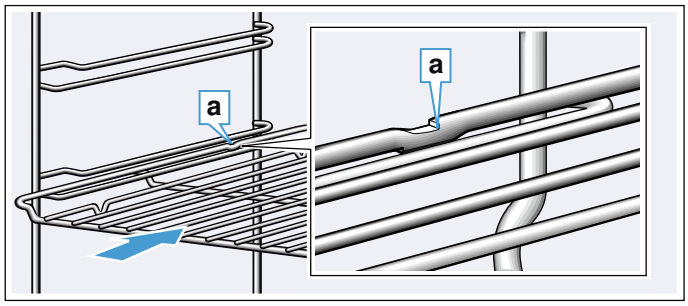
Aanwijzingen

- Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
- Schuif de toebehoren altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de apparaatdeur niet raken.

Vergrendelingsfunctie

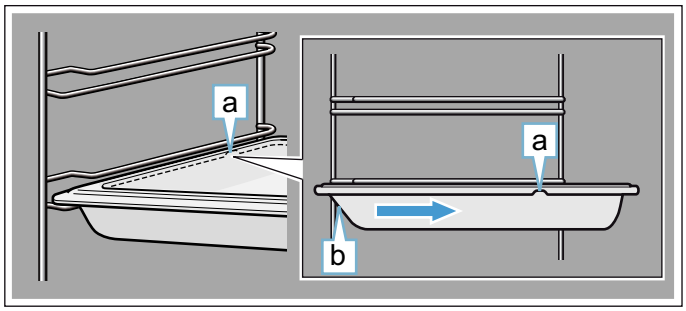
De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden ⌣ wijzen.



Let er bij het inschuiven van platen op dat de kerf **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de accessoires **b** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede

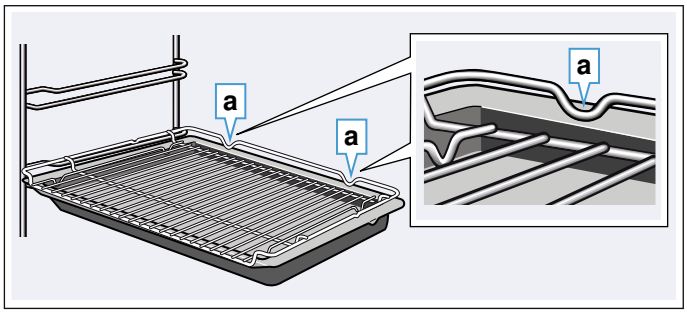


Toebehoren combineren

U kunt het rooster gelijktijdig met de braadslede inschuiven, om afdruipende vloeistof op te vangen.

Let er bij het plaatsen vanhet rooster op dat beide afstandhouders **a** op de achterste rand staan. Bij het inschuiven van de braadslede bevindt het rooster zich boven de bovenste geleidestang van de inschuifhoogte.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



Kleine stoombakken kunnen alleen met het rooster in de binnenruimte worden geplaatst.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
⟶ *"Servicedienst" op pagina 35*

Speciale accessoires
Rooster Voor servies, gebak- en ovenschalen en voor braad- en grillstukken.
Braadslede Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
Bakplaat Voor plaatgebak en klein gebak.
Inzetrooster Voor vlees, gevogelte en vis. Om in de braadslede te plaatsen en afdruipend vet en vleesssap op te vangen.
Braadslede met antiaanbaklaag Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Gebak en vlees laten gemakkelijker los van de braadslede.
Bakplaat met antiaanbaklaag Voor plaatgebak en klein gebak. Het gebak laat gemakkelijker los van de bakplaat.
Grote braadpan met inzetrooster Voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de grote braadpan De deksel maakt van de grote braadpan een professionele pan.
Pizzaplaat Voor pizza's en groot, rond gebak.
Grillplaat Om te grillen, in plaats van het rooster, of als bescherming tegen spetters. Alleen gebruiken in de braadslede.
Baksteen Voor zelfgemaakt brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet tot de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Glazen braadpan (5,1 liter) Voor stoofgerechten en ovenschotels. Bij uitstek geschikt voor de verwarmingsmethode “Gerechten”.
Glazen schaal Voor grote braadstukken, vochtig gebak en ovenschotels.
Stoombak, met gaatjes, grootte XL Voor het stomen van grote hoeveelheden.
Stoombak, met gaatjes, grootte S Voor het stomen van groente, het uitpersen van kleinfruit en het ontdooien.
Stoombak, zonder gaatjes, grootte S Voor het koken van rijst, peulvruchten en granen.
Porseleinen bak, zonder gaatjes, grootte S Voor het stomen en serveren van vlees, vis en groente.
Porseleinen bak, zonder gaatjes, grootte L Voor het stomen en serveren van vlees, vis en groente.
Uittreksysteem 1-voudig Met de uitschuifbare rails op hoogte 1 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze kantelen.
Decorlijsten Voor het afdekken van vakbodems van meubels en de grondplaat van het apparaat.

Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

Voor het eerste gebruik

Informeer voor de eerste ingebruikneming bij uw waterbedrijf naar de waterhardheid van uw leidingwater.

Om ervoor te zorgen dat het apparaat u er op het juiste moment aan kan herinneren dat u dient te ontkalken, dient u de juiste waterhardheid in te stellen.

Attentie!

- Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.
  Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
  Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.
- Kans op functiestoringen bij het gebruik van gefilterd of gedemineraliseerd water.
  Het apparaat vraagt eventueel om na te vullen terwijl de watertank vol is, of de stoomfunctie wordt na ongeveer 2 minuten afgebroken.
  Meng gefilterd of gedemineraliseerd water eventueel met mineraalwater zonder koolzuur, in de verhouding één op één.

Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u als waterhardheid "onthard“ instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid “4 zeer hard“ in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.

Waterhardheid	Instelling
0	00 onthard
1 (tot 1,3 mmol/l)	01 zacht
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 gemiddeld
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 hard
4 (meer dan 3,8 mmol/l)	04 zeer hard

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Aanwijzing: U kunt deze instellingen op elk moment weer in de basisinstellingen wijzigen.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 24*

Taal instellen

Als eerste verschijnt de taal. De taal “Deutsch” is standaard ingesteld.

1. Met de bedieningsring de gewenste taal instellen.
2. Om te bevestigen op het volgende tekstveld tippen.
   De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

De tijd start bij “12:00 uur”.

1. Op het tekstveld op “Tijd” tippen.
2. Met de bedieningsring de tijd instellen.
3. Om te bevestigen op het volgende tekstveld tippen.
   De volgende instelling verschijnt.

Waterhardheid instellen

Als waterhardheid is “zeer hard“ vooraf ingesteld.

1. Met de bedieningsring de waterhardheid instellen.
2. Om te bevestigen op het tekstveld “Instellingen afsluiten” tippen.

Op het display verschijnt een melding dat het eerste gebruik is afgesloten

Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met de toets on/off ⏻ uit.

Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen.

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren stelt het apparaat zich in op de drukverhoudingen van de plaats van opstelling.Dit gebeurt automatisch bij de eerste keer dat stoom wordt gebruikt. Hierbij ontwikkelt zich veel stoom.

Kalibreren voorbereiden

1. Neem het toebehoren uit de binnenruimte.
2. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, uit de binnenruimte.
3. Neem voor het kalibreren de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.

Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen

Aanwijzingen

- Het kalibreren kan alleen worden gestart wanneer de binnenruimte koud is (kamertemperatuur).
- Tijdens het kalibreren de apparaatdeur niet openen. Het kalibreren wordt anders afgebroken.

1. Met de toets on/off ⏻ schakelt u het apparaat in.
2. U dient de watertank te vullen. ⟶ *"Watertank vullen" op pagina 20*
3. Stel de opgegeven verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur voor het kaliberen in en start het programma. ⟶ *"Bereiden met stoom" op pagina 18*

Instellingen	
Verwarmingsmethode	Stomen
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	30 minuten

4. Warm het apparaat na het kalibreren op.
   Attentie!
   Schade aan het email
   Geen programma in werking zetten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik van de binnenruimte te worden verwijderd.
5. Maak de binnenruimte droog.
6. Stel de opgegeven verwarmingsmethode en temperatuur voor het opwarmen in en start het programma. ⟶ *"Apparaat bedienen" op pagina 16*

Opwarmen	
Verwarmingsmethode	4D hetelucht
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	30 minuten

7. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
8. Beëindig de werking van het apparaat na de opgegeven tijdsduur. Schakel het apparaat uit met de toets on/off ⏻.
9. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld.
10. Reinig de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.
11. Maak de watertank leeg en de binnenruimte droog. ⟶ *"Na gebruik met stoom altijd:" op pagina 21*

Aanwijzingen

- Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich na een verhuizing aanpast aan de nieuwe plaats van opstelling, zet u het terug naar de fabrieksinstellingen. Herhaal de eerste ingebruikneming en het kalibreren.
- Het apparaat slaat de instellingen van het kalibreren ook op na een stroomonderbreking of bij afsluiting van de elektriciteit. Het kalibreren hoeft niet herhaald te worden.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: Het kinderslot en de kookwekker kunnen ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties en aanwijzingen op het display, bijv. voor de restwarmte in de binnenruimte, blijven ook zichtbaar wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Met de toets on/off ⏻ schakelt u het apparaat in.

Op het display verschijnt het Bosch-logo en vervolgens de keuzelijst met de verwarmingsmethoden.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen welke functie er na het inschakelen moet verschijnen. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 24*

Apparaat uitschakelen

Met de toets on/off ⏻ schakelt u het apparaat uit.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd of eventueel de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 24*

In werking stellen

U moet altijd starten met de toets start/stop ▷.

Na de start verschijnt op het display naast de instellingen een tijdsindicatie. Bovendien verschijnen de ringlijn en de opwarmlijn.

Werking stopzetten

Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking ook onderbreken en weer door laten lopen.

Wanneer u de toets start/stop ▷ ca. 3 seconden lang indrukt, wordt de werking helemaal afgebroken en worden alle instellingen teruggezet.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Functie instellen

Nadat het apparaat is ingeschakeld verschijnt de voorgestelde functie die is ingesteld.

Wilt u een andere functie instellen, doe dit dan met behulp van het menu. De precieze beschrijvingen van de afzonderlijke functies vindt u in de betreffende hoofdstukken.

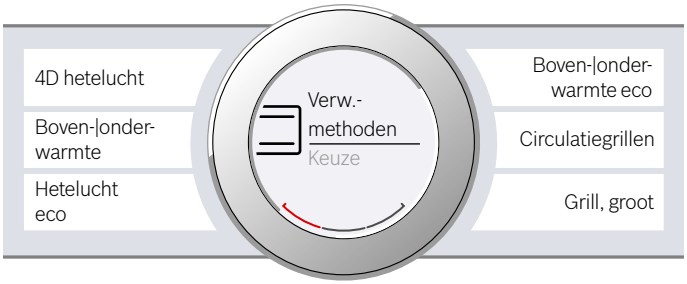
In principe geldt:
1. Tip op het betreffende tekstveld.
   De functie staat in de focus.
2. Met de bedieningsring veranderen wat in de focus staat.
3. Zo nodig andere instellingen uitvoeren.
   Hiervoor op het betreffende tekstveld tippen en met de bedieningsring de waarde veranderen.
4. Starten met de toets start/stop ▷.

De werking start.

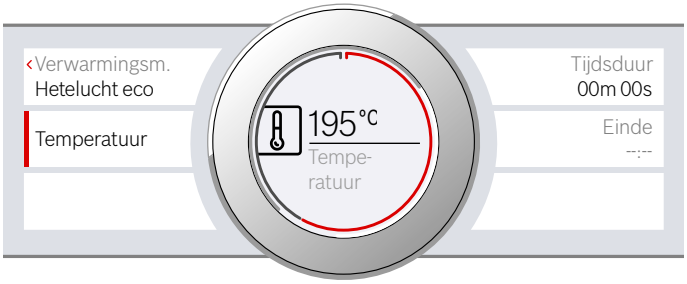
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Is de functie Verwarmingsmethoden niet geselecteerd, tip dan in het menu op het tekstveld “Verwarmingsmethoden”. De keuzelijst van de verwarmingsmethoden verschijnt in de touch-displays.

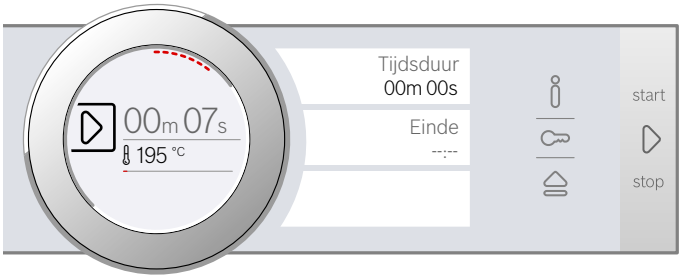
Voorbeeld in de afbeelding: Hetelucht Eco bij 195 °C.
1. Op het tekstveld met de gewenste verwarmingsmethode tippen. Eventueel met de bedieningsring in de keuzelijst bladeren.



   De temperatuur staat wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.



3. Starten met de toets start/stop ▷.
   De tijd op het display geeft aan hoelang het apparaat al in werking is.



Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Aanwijzing: U kunt op het apparaat ook de tijdsduur en het einde van de werking instellen. ⟶ *"Tijdfuncties" op pagina 22*

Wijzigen

Na de start blijft de temperatuur in de focus. Wanneer u de bedieningsring beweegt, wordt de temperatuur direct veranderd en overgenomen.

Om de verwarmingstijd te veranderen onderbreekt u eerst het gebruik met de toets start/stop ▷ en tipt u op het tekstveld van de verwarmingsmethode. De keuzelijst verschijnt. Tip op de gewenste verwarmingsmethode. Op het display verschijnt de bijbehorende voorgestelde temperatuur.

Aanwijzing: Verandert u de verwarmingsmethode, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen kunt bij enkele verwarmingsmethoden de opwarmtijd verkorten.

Geschikte verwarmingsmethoden voor het snel voorverwarmen zijn:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte

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

Instellen

Let erop dat u een geschikte verwarmingsmethode en een ingestelde temperatuur van minstens 100 °C. kiest. Anders kan de functie Snel voorverwarmen niet worden geactiveerd.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het tekstveld “Snel voorverwarmen” tippen.

In het tekstveld staat “aan”. Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

Wanneer het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt een signaal en er verschijnt een aanwijzing op het display. In het tekstveld staat “uit”. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Aanwijzing: De functie Tijdsduur start tegelijk met het snel voorverwarmen. Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Afbreken

Om het snel voorverwarmen te beëindigen tipt u opnieuw op het tekstveld “Snel voorverwarmen”. In het tekstveld staat “uit”.

Stoom

Met gebruik van stoom kunt u de gerechten op een zeer gezonde manier bereiden.Bij sommige verwarmingsmethoden kunt u gerechten bereiden met toevoeging van stoom. Bovendien staan u de verwarmingsmethoden Deegrijsstand, Ontdooistand en Regenereren ter beschikking.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Geluiden

Pomp

Tijdens het gebruik en na uitschakeling hoort u een brommend geluid. Het geluid ontstaat doordat de werking van de pomp wordt gecontroleerd.Dit is normaal.

Paneel

Tijdens het openen van het paneel hoort u een brommend of klikkend geluid. Het geluid ontstaat door het uitschuiven van het paneel. Dit zijn normale gebruiksgeluiden.

Bereiden met stoom

Tijdens de bereiding met stoom worden de gerechten omsloten door hete waterdamp, zodat de voedingsstoffen in de levensmiddelen behouden blijven. De vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten blijven bij deze bereidingsmethode intact.

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens de bereiding met stoom leegraakt, wordt de werking onderbroken. Vul de watertank.

Starten

1. Watertank vullen.
   Aanwijzing: Schakel de functie Stomen alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).
2. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
3. Tip op het tekstveld “Stoom”.
4. Tip op het tekstveld “Stoom”.
   De temperatuur staat in de focus.
5. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.
6. Op het tekstveld “Tijdsduur” tippen en de tijdsduur instellen.
   Aanwijzing: Bij de verwarmingsmethoden met stoom is altijd een tijdsduur nodig.
7. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

Wijzigen

U kunt de instellingen zoals gebruikelijk wijzigen.

Om de temperatuur of de tijdsduur te veranderen op het betreffende tekstveld tippen en wijzigen met de bedieningsring. De wijziging wordt direct overgenomen.

Om de verwarmingstijd te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop ▷ te onderbreken.

Menu garen

Met behulp van stoom kunt u complete menu's, met volledig behoud van de eigen smaak, gelijktijdig klaarmaken. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 37*

Bakken met stoom - Bereiden met gebruik van stoom

Bij de bereiding met stoom wordt met verschillende tussenpozen en intensiteiten stoom in de binnenruimte geleid. Hierdoor krijgt u een beter bereidingsresultaat.

Uw gerecht
- krijgt een knapperig korstje
- krijgt een glanzend oppervlak
- wordt van binnen sappig en zacht
- en het volume wordt slechts minimaal gereduceerd

De gewenste combinatie van verwarmingsmethode en stoomintensiteit stelt u zelf in. Gebruik de opgaven in de tabellen of kies een programma om een geschikte verwarmingsmethode en stoomintensiteit te kiezen.

Stoomintensiteit

Voor de stoomtoevoer staan u verschillende intensiteiten ter beschikking:

Intensiteit	Stand
laag	01
gemiddeld	02
sterk	03

Geschikte verwarmingsmethoden

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u ook stoom inschakelen:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Warmhouden

Starten

1. Watertank vullen.
2. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
3. Tip op het tekstveld “Stoomtoevoer”.
   Op het display staat de stoomstand wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de stoomstand instellen.
5. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat begint op te warmen.

Aanwijzing: Wanneer de watertank na gebruik met stoom leegraakt, verschijnt op het display de melding dat hij moet worden gevuld. De werking wordt zonder gebruik van stoom voortgezet.

Wijzigen en afbreken

Om de stoomintensiteit te veranderen tipt u op het tekstveld “Stoomstand”.De stoomstand staat in de focus en kan met de bedieningsring worden gewijzigd. De wijziging wordt direct overgenomen.

Wilt u de bereiding met stoom afbreken, zet de “Stoomtoevoer” dan op “0”.

Aanwijzing: De werking wordt zonder gebruik van stoom voortgezet.

Regenereren

Met de verwarmingsmethode Regenereren kunt u al bereide gerechten op een gezonde manier opnieuw opwarmen of bakwaren van de vorige dag opbakken. De stoom wordt er automatisch bij ingeschakeld.

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens het regenereren leegraakt, wordt de werking onderbroken. U dient de watertank te vullen.

Starten

1. Watertank vullen.
2. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
3. Tip op het tekstveld “Stoom”.
4. Tip op het tekstveld “Regenereren”.
   De temperatuur staat in de focus.
5. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.
6. Op het tekstveld “Tijdsduur” tippen en de tijdsduur instellen.
   Aanwijzing: Bij de verwarmingsmethoden met stoom is altijd een tijdsduur nodig.
7. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Wijzigen

U kunt de instellingen zoals gebruikelijk wijzigen.

Om de temperatuur of de tijdsduur te veranderen op het betreffende tekstveld tippen en wijzigen met de bedieningsring. De wijziging wordt direct overgenomen.

Om de verwarmingstijd te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop ▷ te onderbreken.

Deegrijsstand

Met de verwarmingsmethode Deegrijsstand “ rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en het droogt niet uit.

Gebruik de opgaven in de tabellen om de juiste instelling te kiezen. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 37*

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens het gebruik van de deegrijsstand leegraakt, wordt de werking onderbroken. U dient de watertank te vullen.

Starten

1. Watertank vullen.
   Aanwijzing: Schakel de deegrijsstand alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).
2. Tip op het veld **menu**.
3. Tip op het tekstveld “Stoom”.
4. Tip op het tekstveld “Deegrijsstand”.
   De temperatuur staat in de focus.
5. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.
6. Op het tekstveld “Tijdsduur” tippen en de tijdsduur instellen.
   Aanwijzing: Bij de verwarmingsmethoden met stoom is altijd een tijdsduur nodig.
7. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Wijzigen

U kunt de instellingen zoals gebruikelijk wijzigen.

Om de temperatuur of de tijdsduur te veranderen op het betreffende tekstveld tippen en wijzigen met de bedieningsring. De wijziging wordt direct overgenomen.

Om de verwarmingstijd te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop ▷ te onderbreken.

Ontdooien

Gebruik de verwarmingsmethode “Ontdooien ” voor het ontdooien van diepvriesproducten.

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens het ontdooien leegraakt, wordt de werking onderbroken. U dient de watertank te vullen.

Starten

1. Watertank vullen.
2. Tip op het veld **menu**.
3. Tip op het tekstveld “Stoom”.
4. Tip op het tekstveld “Ontdooien”.
   De temperatuur staat in de focus.
5. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.
6. Op het tekstveld “Tijdsduur” tippen en de tijdsduur instellen.
   Aanwijzing: Bij de verwarmingsmethoden met stoom is altijd een tijdsduur nodig.
7. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Wijzigen

U kunt de instellingen zoals gebruikelijk wijzigen.

Om de temperatuur of de tijdsduur te veranderen op het betreffende tekstveld tippen en wijzigen met de bedieningsring. De wijziging wordt direct overgenomen.

Om de verwarmingstijd te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop ▷ te onderbreken.

Watertank vullen

De watertank bevindt zich achter het paneel. Voordat u een programma met stoom start, dient u het paneel te openen en water in de watertank te doen.

Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 24*

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!
Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing. Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden. Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld. Neem de watertank uit de tankschacht.

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.
Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

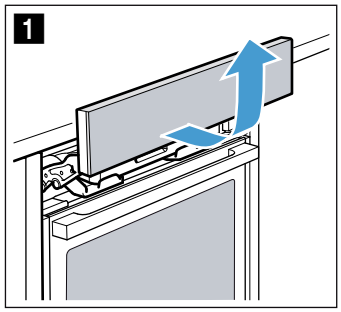
Attentie!

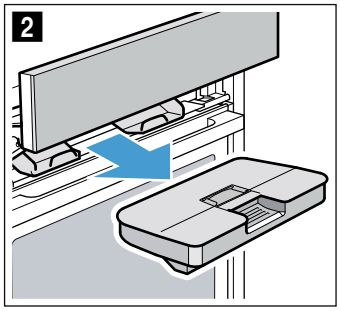
Kans op functiestoringen bij het gebruik van gefilterd of gedemineraliseerd water.
Het apparaat vraagt eventueel om na te vullen terwijl de watertank vol is of de stoomfunctie wordt na ongeveer 2 minuten afgebroken.
Meng gefilterd of gedemineraliseerd water eventueel met mineraalwater zonder koolzuur, in de verhouding één op één.

Aanwijzingen

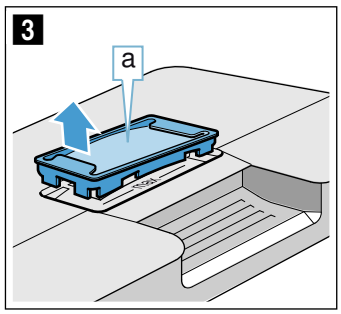
- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u de waterhardheid op “onthard” instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan de waterhardheid op “4 zeer hard“ in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.

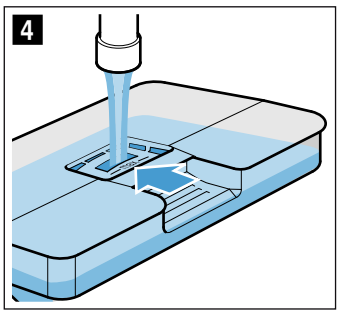
1. Op het veld ⏏ tippen.
   Het paneel wordt automatisch naar voren geschoven.
2. Paneel met beide handen naar voren trekken en vervolgens naar boven schuiven tot het vergrendelt (Afb. 1).
3. Watertank optillen en uit de tankschacht nemen (Afb. 2).



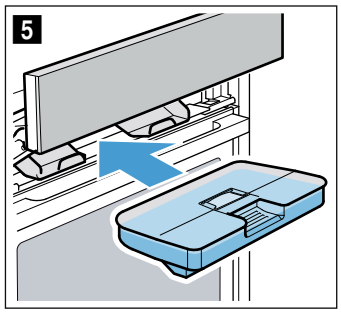


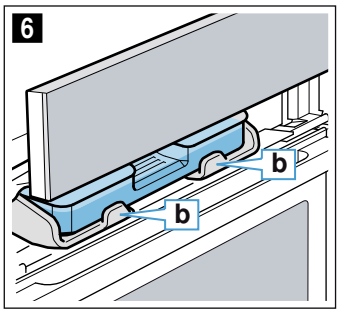
4. Deksel bij de afdichting aandrukken, zodat er geen water uit de watertank kan lopen.
5. Afdekking **a** verwijderen (Afb. 3).
   Aanwijzing: De afdekking **a** is al naar gelang het apparaattype aanwezig.
6. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water (Afb. 4).





7. Afdekking **a** weer aanbrengen in de opening van de watertank.
8. De gevulde watertank terugplaatsen (Afb. 5). Let erop dat de watertank achter beide houders **b** vergrendelt (Afb. 6).





9. Paneel langzaam naar beneden schuiven, vervolgens naar achteren drukken tot het volledig gesloten is.
   De watertank is gevuld. U kunt nu stoom gebruiken bij de bereiding.

Watertank bijvullen

Aanwijzingen

- Programma's waarbij stoom wordt gebruikt lopen zonder toevoeging van stoom door.
- Wanneer de watertank tijdens het gebruik van stoom, het regenereren, de deegrijsstand of het ontdooien leegraakt, wordt de werking onderbroken. U dient de watertank te vullen.

1. Paneel openen.
2. Watertank uitnemen en bijvullen.
3. Plaats de gevulde watertank terug en het paneel sluiten.

Na gebruik met stoom altijd:

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!
Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Attentie!
Schade aan het email: start geen programma of functie wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik te worden verwijderd.

Na de bereiding met stoom wordt het restwater teruggepompt in de watertank. Maak de watertank leeg en droog hem vervolgens. In de binnenruimte blijft vocht achter. U kunt de binnenruimte handmatig droogmaken of met behulp van de functie “Drogen ”.

Aanwijzingen
- Na uitschakeling van het apparaat is het veld ⏏ wat langer verlicht, om u eraan te herinneren de watertank leeg te maken.
- Kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met helder water en drogen met een zachte doek.

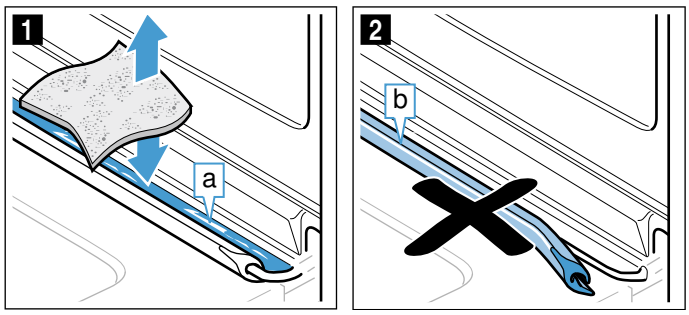
Watertank leegmaken

Attentie!
- De watertank niet laten drogen in de hete binnenruimte. De tank raakt dan beschadigd.
- De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.De tank raakt dan beschadigd.

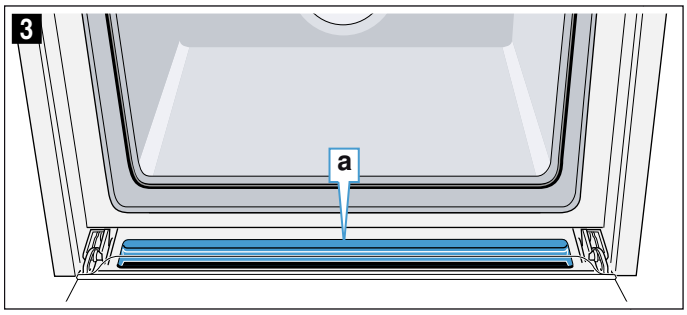
1. Paneel openen.
2. Watertank uitnemen.
3. Deksel van de watertank voorzichtig afnemen.
4. Watertank leegmaken, schoonmaken met afwasmiddel en grondig uitspoelen met helder water.
5. Alle onderdelen drogen met een zachte doek.
6. Dichting van het deksel na gebruik droogwrijven.
7. Met het deksel eraf laten drogen.
8. Deksel op de watertank plaatsen en aandrukken.
9. Watertank terugplaatsen en paneel sluiten.

Druipgoot droogmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Water in de druipgoot **a** voorzichtig opnemen met een schoonmaakdoekje (Afb. 1).
   Let er bij het droogmaken op dat de dichting **b** niet losraakt van de druipgoot (Afb. 2).



De druipgoot **a** bevindt zich onder de binnenruimte (Afb. 3).



Aanwijzing: Is de dichting losgeraakt, maak hem dan weer vast aan de druipgoot. ⟶ *"Apparaatdeur" op pagina 30*

Drogen starten

Tijdens het drogen wordt de binnenruimte verwarmd, zodat er vocht in de binnenruimte verdampt. Open vervolgens de apparaatdeur, zodat de waterdamp uit de binnenruimte verdwijnt.

Attentie!
Schade aan het email: start geen programma of functie wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik te worden verwijderd.

1. Het apparaat af laten koelen.
2. Grove verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en het vocht van de bodem afnemen.
3. Zo nodig met de toets on/off ⏻ het apparaat inschakelen.
4. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
5. Tip op het tekstveld “Reinigen”.
6. Tip op het tekstveld “Drogen”.
   De tijdsduur wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
7. Starten met de toets start/stop ▷.
   Het drogen wordt gestart en na 10 minuten automatisch beëindigd.
8. Apparaatdeur openen en 1 tot 2 minuten open laten, zodat het vocht uit de binnenruimte kan ontsnappen.

De binnenruimte handmatig schoonmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Vervuiling uit de binnenruimte verwijderen.
3. Binnenruimte met een spons droogmaken.
4. Apparaatdeur 1 uur open laten, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie		Gebruik
	Tijdsduur	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
	Einde	Voer een tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.
	Kookwekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van de werking van het apparaat en andere tijdfuncties.Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat niet automatisch in of uit.

U kunt tijdsduur en einde na het instellen van een functie via de touch-displays oproepen. De kookwekker heeft een eigen veld en kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op een veld of touch-display te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 24*

Tijdsduur instellen

U kunt voor uw gerecht op het apparaat de bereidingsduur instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet ongewild overschreden en u hoeft andere werkzaamheden niet te onderbreken om het gebruik te beëindigen.

Instellen

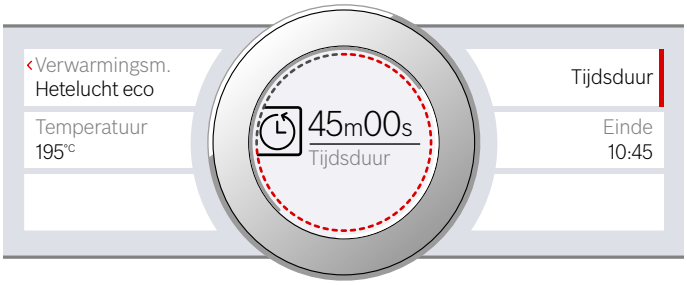
Afhankelijk van de richting waarin u de bedieningsring eerst draait, begint de tijdsduur bij een voorgestelde waarde: links 10 minuten, rechts 30 minuten.

De tijdsduur kan tot een uur in stappen van een minuut worden ingesteld, daarna in stappen van 5 minuten.

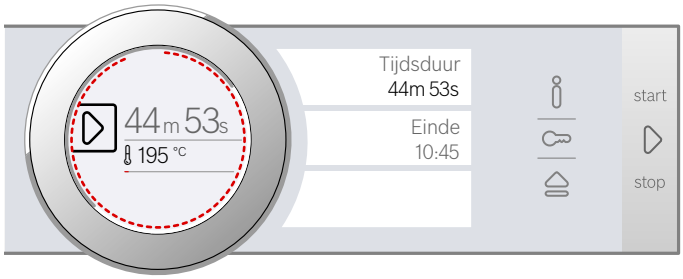
U kunt maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.

Voorbeeld in de afbeelding: het is 10:00 uur, tijdsduur 45 minuten.

1. Functie en temperatuur of stand instellen.
2. Tip voor de start op het tekstveld “Tijdsduur”. Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
3. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen. De eindtijd wordt automatisch berekend.



4. Starten met de toets start/stop ▷. De tijdsduur loopt af.



Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het tekstveld “Tijdsduur” opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop ▷ de werking voortzetten zonder tijdsduur.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Wijzigen en afbreken

Om de tijdsduur te veranderen tipt u op het tekstveld “Tijdsduur”. De tijdsduur staat in de focus en kan met de bedieningsring worden gewijzigd. De wijziging wordt direct overgenomen.

Wilt u de tijdsduur afbreken, zet hem dan weer helemaal terug op nul. Nadat de wijziging is overgenomen wordt de werking zonder tijdsduur voortgezet.

Einde instellen

U kunt het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt op een later tijdstip zetten. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte plaatsen en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Aanwijzingen

- Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.
- Stel geen einde meer in wanneer de werking al gestart is. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

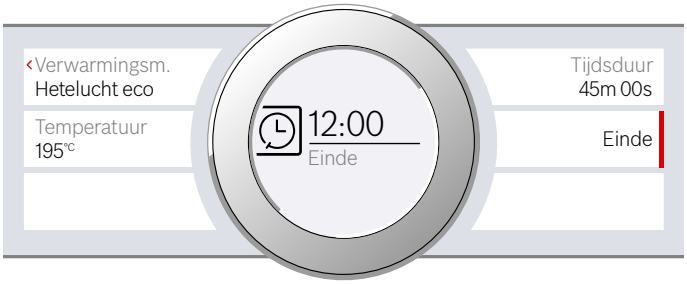
Instellen

Het einde van de tijdsduur kan maximaal 23 uur en 59 minuten worden uitgesteld.

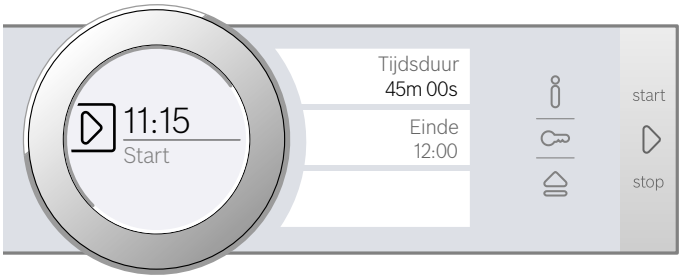
Voorbeeld in de afbeelding: het is 10:00 uur, de ingestelde tijdsduur is 45 minuten en het gerecht moet om 12:00 uur klaar zijn.

1. Functie en temperatuur of stand instellen.
2. Tijdsduur instellen.
3. Tip voor de start op het tekstveld “Einde”. Op het display staat de berekende eindtijd wit in de focus.

4. Met de bedieningsring de eindtijd op een later tijdstip zetten.



5. Starten met de toets start/stop ▷.
Op het display staat het tijdstip waarop het apparaat start.



Het apparaat bevindt zich in de wachtstand. Wanneer het apparaat start, loopt op het display de tijdsduur af.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het tekstveld “Tijdsduur” opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop ▷ de werking voortzetten zonder tijdsduur.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Wijzigen en afbreken

Na de start kan de eindtijd niet meer veranderd worden.

Wilt u tijdsduur en einde wissen, onderbreek de werking dan met de toets start/stop ▷. U kunt de werking dan zonder tijdsduur en einde voortzetten.

Kookwekker instellen

De wekker loopt parallel met de andere instellingen.U kunt hem op elk moment instellen, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is. Hij heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

Instellen

De wekkertijd begint altijd bij nul minuten.

Hoe hoger de waarde, des te groter worden de tijdstappen bij het instellen.

U kunt maximaal 24 uur instellen.

1. Tip op het veld ⧖.
Het symbool is rood verlicht. Op het display staat de wekkertijd wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de wekkertijd instellen.
3. Met veld ⧖ starten.
Aanwijzing: Na enkele seconden start de wekker ook automatisch.

De wekkertijd loopt af.

De wekker blijft zichtbaar op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is: Wanneer het apparaat in werking is, staan de instellingen van de actieve functie op de voorgrond. Wanneer u op het veld ⧖ tipt, wordt de wekkertijd enkele seconden weergegeven.

Wanneer de wekkertijd beëindigd is, klinkt er een signaal en verschijnt er een aanwijzing op het display. Het symbool is niet meer verlicht.

Tip: Geldt de ingestelde wekkertijd voor de looptijd van het apparaat, gebruik dan de tijdsduur. De tijd is zichtbaar op de voorgrond en het apparaat gaat automatisch uit.

Wijzigen en afbreken

Om de wekkertijd te veranderen tipt u op het veld ⧖. De wekkertijd staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden veranderd.

Wilt u de wekkertijd afbreken, zet de wekkertijd dan weer helemaal op terug. Als de verandering is overgenomen is het symbool niet meer verlicht.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Het bedieningsveld wordt geblokkeerd en er kan niets worden ingesteld. Het apparaat kan alleen met de toets on/off ⏻ worden uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

U kunt het kinderslot activeren of deactiveren terwijl het apparaat uitgeschakeld is.

Druk ca. 4 seconden lang op het veld ⊶.

Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

Wanneer het apparaat ingeschakeld is, is het veld ⊶ rood verlicht. Is het apparaat uitgeschakeld, dan is het veld ⊶ niet verlicht.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld “Basisinstellingen”.
   In de touch-displays verschijnen de instellingen.
3. Tip op het tekstveld met de gewenste instelling.
   De rode balk aan de zijkant van het tekstveld laat zien welke instelling is gekozen.
   Op het display staat de bijbehorende waarde.
4. De waarde naar wens met de bedieningsring wijzigen.
5. Tip op het tekstveld van de volgende instelling.
   De bijbehorende waarde verschijnt op het display en kan met de bedieningsring worden gewijzigd.
6. De instellingen doorlopen en naar wens wijzigen met de bedieningsring.
   Om te bladeren in de instellingen op het tekstveld “Andere instellingen” tippen.
7. Ter bevestiging op het veld **menu** tippen.
   Er wordt gevraagd of de wijzigingen opgeslagen moeten worden.
8. Tip op het tekstveld “Opslaan”.

Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Afbreken

Wilt u de instellingen niet opslaan, tip dan op het veld **menu** en vervolgens op het tekstveld “Niet opslaan”. Er verschijnt een melding op het display dat de eerste instellingen niet opgeslagen zijn.Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met de toets on/off ⏻ uit.

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

Instelling	Keuze
Taal	Andere talen mogelijk
Tijd	Tijd in 24 h formaat
Waterhardheid	00 (onthard) 01 (zacht) 02 (gemiddeld) 03 (hard) 04 (zeer hard)*
Fabrieksinstellingen	Terugzetten Niet terugzetten*
Geluidssignaal	Korte duur (30 sec.) Gemiddelde duur (1 min.)* Gemiddelde duur (5 min.)
Volume	Standen 01 - 05

Toetssignaal	Ingeschakeld Uitgeschakeld* (geluid bij on/off ⏻ blijft)
Display-helderheid	5 standen
Tijdsindicatie	Uit Digitaal*
Verlichting	In gebruik uit In gebruik aan*
Werking na inschakelen	Hoofdmenu Verwarmingsmethoden* Stoom Assist
Nachtverduistering	Uitgeschakeld* Ingeschakeld
Merklogo	Indicaties* Niet weergeven.
Ventilator-nalooptijd	Aanbevolen* Minimaal
Uittreksysteem	Niet achteraf aangebracht* (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem) Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem)
Sabbatinstelling	Ingeschakeld Uitgeschakeld*

* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)

Aanwijzing: Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

Stroomuitval

De door u gewijzigde instellingen blijven ook na een stroomuitval behouden.

Alleen de instellingen voor het eerste gebruik moet u bij een langere stroomonderbreking opnieuw uitvoeren. Het apparaat kan een korte stroomonderbreking overbruggen.

Tijd wijzigen

Wilt u de tijd aanpassen, bijv. veranderen van zomer- in wintertijd, wijzig dan de basisinstelling.

Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. Tip op het veld **menu**.
   Op het display de te kiezen functies.
2. Tip op het tekstveld “Basisinstellingen”.
   In de touch-displays verschijnen de instellingen.
3. Tip op het tekstveld “Tijd”.
   Op het display verschijnt de tijd.
4. Met de bedieningsring de tijd wijzigen.
5. Ter bevestiging op het veld **menu** tippen.
   Er wordt gevraagd of de wijzigingen opgeslagen moeten worden.
6. Tip op het tekstveld “Opslaan”.

Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur tot 74 uur instellen.De gerechten in de oven blijven warm, zonder dat u deze hoeft in of uit te schakelen.

Sabbatinstelling starten

Voordat u de sabbatinstelling kunt gebruiken, dient u deze in de basisinstelling te activeren.
→ *"Basisinstellingen" op pagina 24*

Is de basisinstelling aangepast, dan wordt de sabbatinstelling bij de verwarmingsmethoden als laatste weergegeven.

Het apparaat warmt op met boven- en onderwarmte. Er kan een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C worden ingesteld.

De functie Verwarmingsmethoden moet gekozen zijn. De keuzelijst van de verwarmingsmethoden verschijnt in de touch-displays.

1. Tip op het tekstveld “Sabbatinstelling”.
   Op het display staat de voorgestelde waarde voor de temperatuur wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de gewenste temperatuur instellen.
3. Tip voor de start op het tekstveld “Tijdsduur”.
   Op het display staat de voorgestelde waarde voor de tijdsduur wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de gewenste tijdsduur instellen.
   Aanwijzing: De eindtijd wordt automatisch berekend maar kan niet worden uitgesteld.
5. Starten met de toets start/stop ▷.
   De tijdsduur loopt af op het display.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur van de sabbatinstelling beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Schakel het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Aanwijzing: Wanneer u de apparaatdeur opent, wordt de werking niet onderbroken.

Wijzigen en afbreken

Na de start kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Wilt u de sabbatinstelling afbreken, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit. Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking niet meer stopzetten.

Schoonmaakmiddelen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

Attentie!
Oppervlakteschade
Gebruik geen
- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Tip: Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Knststof	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Gelakte oppervlakken	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Als er ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel komt, dit direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Binnenzijde apparaat	
Emaillen oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.
Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Verontreinigingen op roestvrijstalen vormen door levensmiddelen die maïzena bevatten (bijv. rijst) verwijderen met azijnwater.

Watertank	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en grondig naspoelen met schoon water, om resten van schoonmaakmiddel te verwijderen. Met een zachte doek nadrogen. Met het deksel eraf laten drogen. Dichting van het deksel na gebruik droogwrijven. Niet afwassen in de vaatwasmachine.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen.Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.
  De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend.Dit kunt u zien aan het ruwe oppervlak.

Bodem, plafond en zijdelen zijn geëmailleerd en hebben een glad oppervlak.

Emaillen vlakken reinigen

Reinig de gladde emaillen vlakken met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop of azijnwater. Met een zachte doek nadrogen.

Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke verontreiniging een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken.

Attentie!
Nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte gebruiken. Er kan schade aan het email ontstaan. Vóór het volgende opwarmen resten uit de binnenruimte en van de toesteldeur volledig verwijderen.

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

Aanwijzing: Door levensmiddelresten kan witte aanslag ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk en hebben geen invloed op de werking. Indien nodig kunt u de resten met citroenzuur verwijderen.

Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreuze, matte keramiek. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is.

Als de zelfreinigende oppervlakken zichzelf niet meer voldoende reinigen en er donkere vlekken ontstaan, kunnen deze worden verwijderd door gericht opwarmen.

Instellen

Neem eerst de rekjes, uitschuifrails, toebehoren en vormen uit de binnenruimte. Reinig de gladde emaillen oppervlakken, de deur en het kapje van de verlichting van de binnenruimte.

1. Verwarmingsmethode 4D-hete lucht instellen.
2. Maximale temperatuur instellen.
3. De werking starten en minstens 1 uur laten lopen.

Het laagje van keramiek wordt geregenereerd.

Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijderen met water en een zachte doek.

Aanwijzing: Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om vlekken van levensmiddelen. Deze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

Attentie!
Gebruik geen ovenspray voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulpen gebruiken.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van 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.

Tips

- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.

Reinigingsfunctie

Uw apparaat beschikt over de functie “Ontkalken”. Met de functie “Ontkalken” verwijdert u kalk uit de verdamper.

Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Het ontkalken gebeurt in een paar stappen. Om hygiënische redenen is het apparaat pas weer gebruiksklaar nadat het ontkalken helemaal voltooid is. In totaal duurt het ontkalken ca. 70 - 95 minuten.

- Ontkalken (ca. 55 - 70 minuten), maak vervolgens de watertank leeg en vul hem opnieuw
- Eerste keer spoelen (ca. 9 - 12 minuten), maak vervolgens de watertank leeg en vul hem opnieuw
- Tweede keer spoelen (ca. 9 - 12 minuten), maak vervolgens de watertank leeg en droog hem

Wordt het ontkalken onderbroken (bijv. door een stroomonderbreking of uitschakeling van het apparaat), dan wordt u nadat het apparaat opnieuw ingeschakeld is gevraagd om twee keer te spoelen. Tot aan het einde van de tweede spoelcyclus blijft het apparaat geblokkeerd voor andere toepassingen.

Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt, hangt af van de waterhardheid van het gebruikte water. Zodra er nog 5 of minder keer stoom kan worden gebruikt, wordt op het display vermeld dat u dient te ontkalken. Het aantal keren dat gebruik met stoom nog mogelijk is, wordt na het inschakelen weergegeven. Zo kunt u het ontkalken op tijd voorbereiden.

Starten

Attentie!

- Schade aan het apparaat: gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken. Ontkalkingsmiddel bestelnr. 311 680
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing of ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.

Wanneer u voor het ontkalken een functie met stoom heeft gebruikt, dient u het apparaat eerst uit te schakelen. Dan kan het restwater uit het stoomsysteem worden gepompt.

1. 400 ml water en 200 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel mengen tot een ontkalkingsoplossing.
2. Met de toets on/off ⏻ starten.
3. Watertank verwijderen en vullen met de ontkalkingsoplossing.
4. De met de ontkalkingsoplossing gevulde watertank volledig inschuiven.
5. Paneel sluiten
6. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
7. Tip op het tekstveld “Reinigen”.
8. Tip op het tekstveld “Ontkalken”.
   De duur van het ontkalken wordt weergegeven.Deze kan niet worden veranderd.
9. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat wordt ontkalkt. De tijdsduur loopt af op het display.
Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.

Eerste keer spoelen

1. Paneel openen.
2. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
3. Paneel sluiten
4. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat spoelt.
Wanneer de tijdsduur afgelopen is, klinkt er een signaal.

Tweede keer spoelen

1. Paneel openen.
2. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
3. Paneel sluiten
4. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat spoelt.
Wanneer de tijdsduur afgelopen is, klinkt er een signaal.

Nareinigen

1. Paneel openen.
2. Watertank leegmaken en drogen.
3. Met de toets on/off ⏻ het apparaat uitschakelen.

Het ontkalken is afgesloten en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

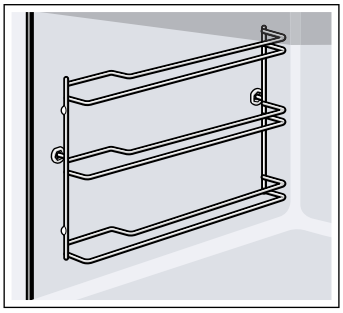
Rekjes

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

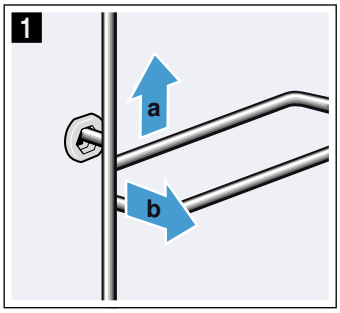
Rekjes verwijderen en bevestigen

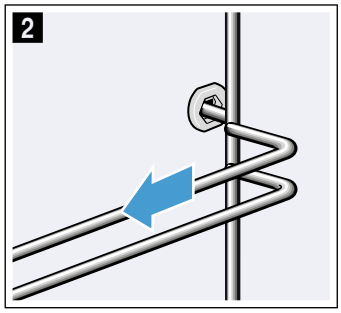
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Rekjes verwijderen



1. Het rekje aan de voorkant een beetje optillen **a** en verwijderen **b** (Afb. 1).
2. Vervolgens het hele rekje naar voren trekken en uitnemen (Afb. 2).



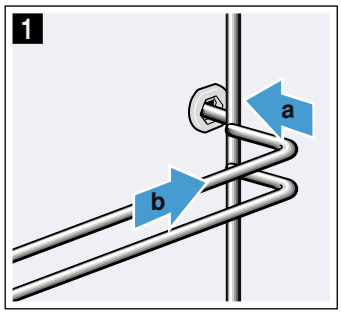


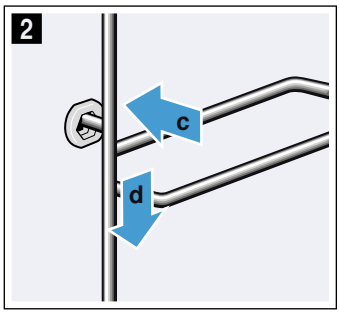
Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts. Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen zich aan de voorkant bevinden.

1. Het rekje eerst in het midden van de achterste bus steken **a**, tot het aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar achteren drukken **b** (Afb. 1).
2. Het rekje vervolgens in de voorste bus steken **c**, tot het ook hier aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar beneden drukken **d** (Afb. 2).





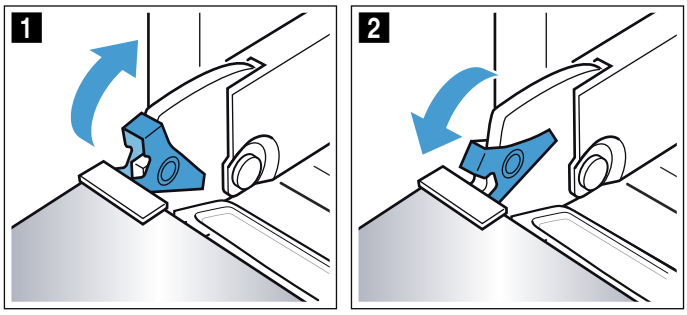
Apparaatdeur

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken of te demonteren, kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Alle scharnieren van de apparaatdeur zijn voorzien van een blokkeerhendel.
Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afb. 1), is de apparaatdeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.
Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de apparaatdeur opengeklapt zijn (Afb. 2), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

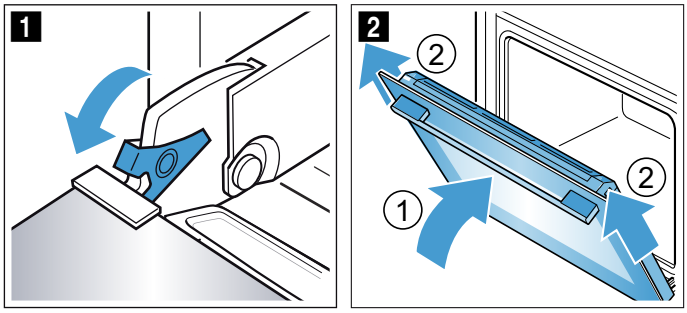


⚠ Waarschuwing
Risico van letsel!

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

Apparaatdeur verwijderen

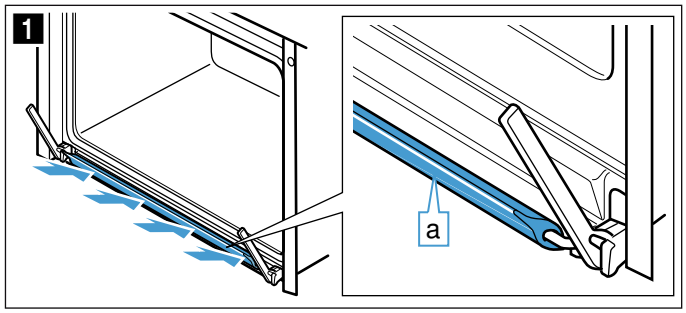
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. 1).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag **a**. Met beide handen links en rechts vastpakken **b** en iets naar boven trekken (Afb. 2).



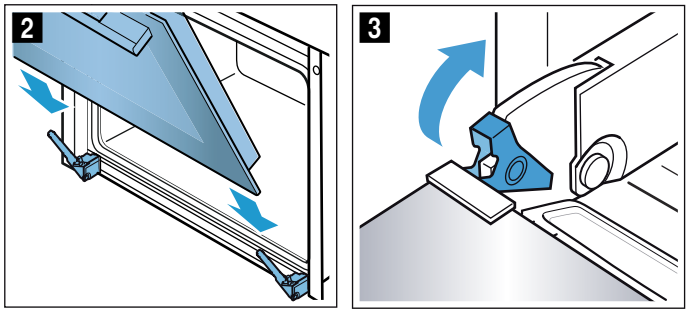
Apparaatdeur inhangen

De apparaatdeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Dichting **a** langs de druipgoot aandrukken (Afb. 1), omdat deze **a** tijdens de reiniging kan losraken.



2. Let er bij het inbrengen van de apparaatdeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afb. 2). Apparaatdeur tot de aanslag inschuiven.
3. Apparaatdeur helemaal openen.Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afb. 3).



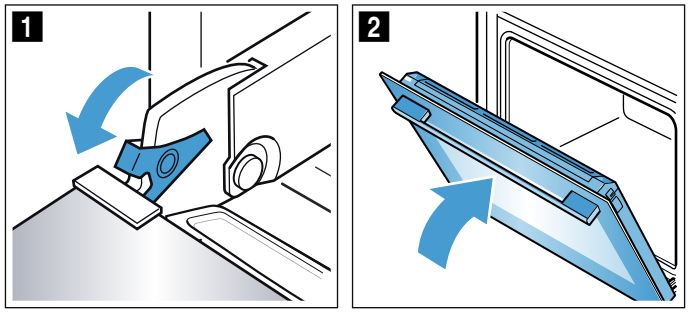
4. Deur van de binnenruimte sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

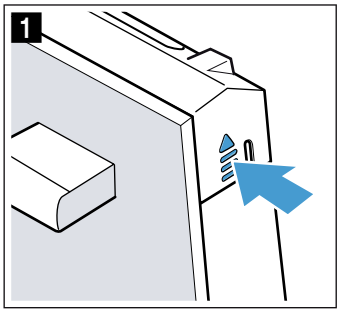
Apparaatdeur vastzetten

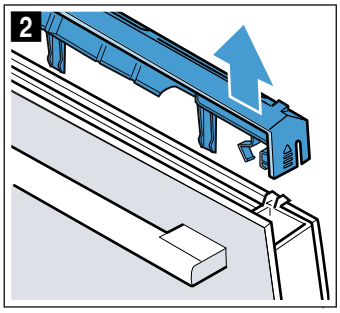
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. 1).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag (Afb. 2).



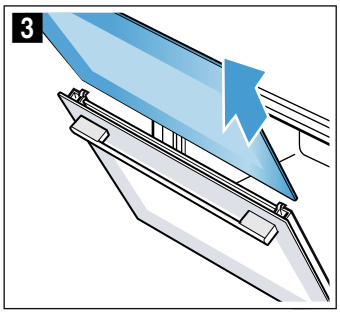
Ruiten verwijderen

1. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. 1).
2. Afscherming afnemen (Afb. 2).

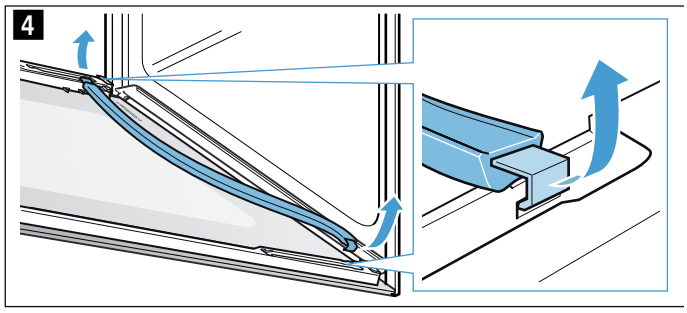




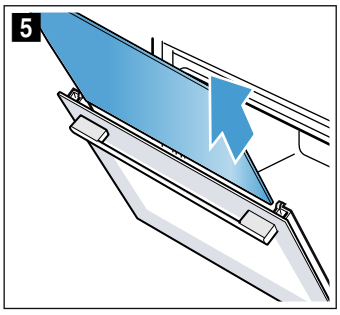
3. De binnenste ruit eruit trekken (Afb. 3) en voorzichtig op een egaal oppervlak leggen.



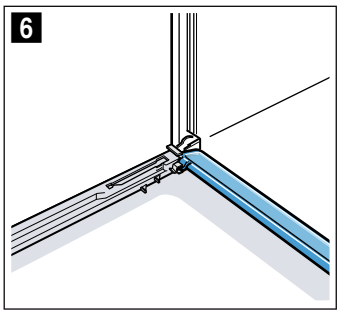
4. Afdichting aan beide zijden verwijderen en afnemen (afb. 4).

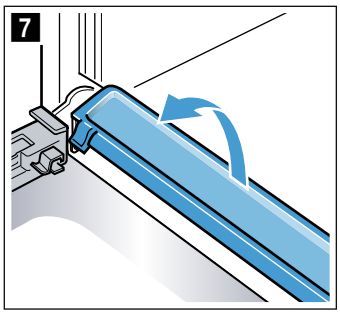


5. Tussenruit eruit trekken (Afb. 5) en voorzichtig op een egaal oppervlak leggen.



6. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen. Hiervoor de apparaatdeur volledig openen (Afb. 6).
7. De condensstrip naar boven klappen en uitnemen (Afb. 7).





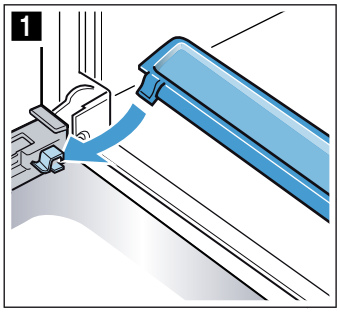
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek. Neem de condensstrip af met een doek en warm zeepsop.

⚠ Waarschuwing
Risico van letsel!

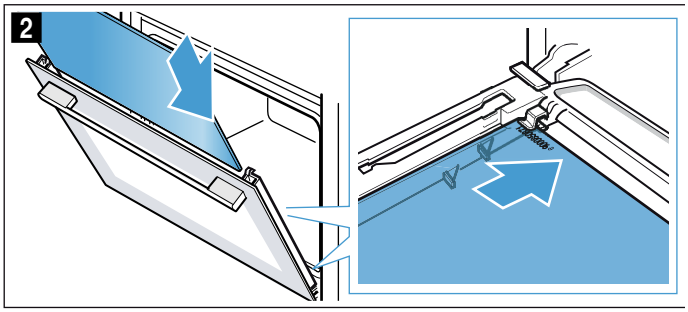
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Ruiten inbrengen

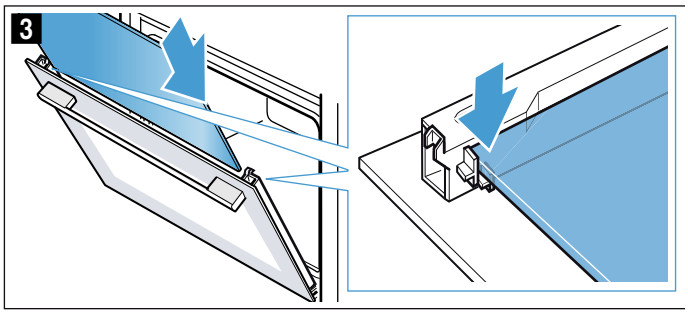
1. De apparaatdeur volledig openen en de condensstrip weer aanbrengen. Hiervoor de strip verticaal inbrengen en naar beneden draaien (Afb. 1).



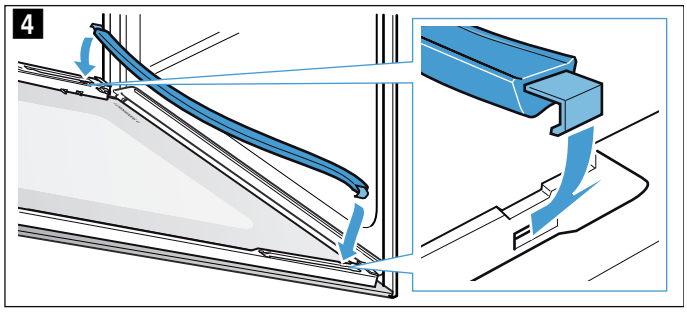
2. Tussenruit inschuiven en erop letten dat de ruit van onderen goed in de houder zit (Afb. 2).



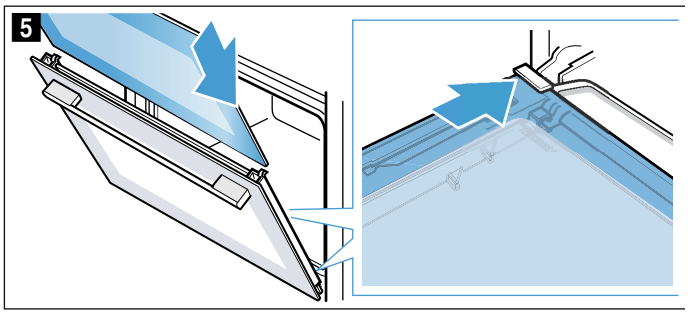
3. Tussenruit van boven aandrukken (afb. 3).



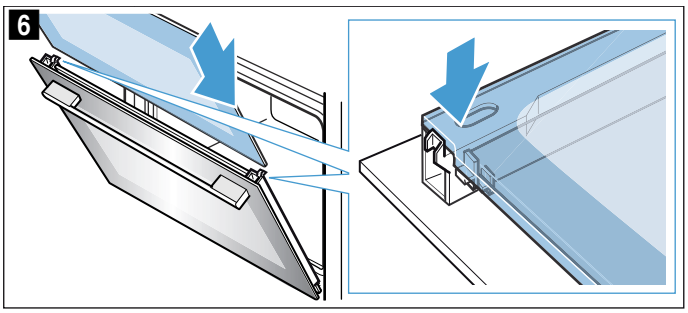
4. Afdichting links en rechts opnieuw inhangen (afb. 4).



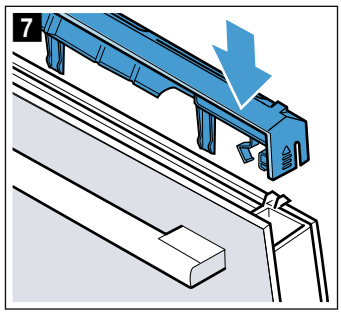
5. Binnenruit inschuiven.
Let er bij het inschuiven op dat de glanzende zijde van de ruit buiten en de uitsparing links en rechts boven is.
De ruit moet onderaan juist in de houder zijn (afb. 5).

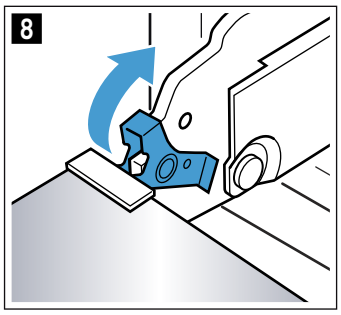


6. Binnenste ruit aan de bovenkant aandrukken (afb. 6).



7. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (afb. 7).
8. Apparaatdeur weer volledig openen.
9. Beide blokkeerhendels links en rechts dichtklappen (afb. 8)





10. Ovendeur sluiten.

Attentie!
Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storingen zelf verhelpen

Technische storingen aan het apparaat kunt u vaak heel gemakkelijk zelf verhelpen.

Lukt een gerecht niet optimaal, dan vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing vele tips en aanwijzingen voor de bereiding. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 37*

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet	Zekering defect	Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display staat “Sprache Deutsch”.	Stroomuitval	Stel de taal en de tijd opnieuw in.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling gewijzigd.	Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie
Apparaat warmt niet op, op het display is het symbool ☑ niet meer verlicht.	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen.	Ontkoppel het apparaat even van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen 3 minuten in de basisinstellingen.
Het apparaat start niet en op het display verschijnt “Binnenruimte te heet”	De binnenruimte is te heet voor het gekozen gerecht of de verwarmingsmethode	Binnenruimte laten afkoelen en opnieuw starten
De bedieningsring is uit het lager op het bedieningspaneel gevallen.	De bedieningsring is per ongeluk ontgrendeld.	De bedieningsring is afneembaar. Leg de bedieningsring eenvoudig weer in het lager op het bedieningspaneel en druk hem erin, zodat hij vergrendelt en weer normaal kan worden gedraaid.
De bedieningsring kan niet gemakkelijk meer worden gedraaid.	Er zit vuil onder de bedieningsring.	De bedieningsring is afneembaar. Om hem te ontgrendelen trekt u hem eenvoudig uit het lager. Of u drukt op de buitenste rand van de ring, zodat hij kantelt en gemakkelijk kan worden opgepakt. De bedieningsring en het lager op het apparaat voorzichtig reinigen met zeepsop en een schoonmaakdoekje. Met een zachte doek nadrogen. Gebruik hiervoor geen scherpe of schurende middelen. Niet laten weken of in de vaatwasmachine doen. Neem de bedieningsring niet te vaak af, zodat het lager stabiel blijft.
Het gebruik met stoom of het ontkalken start niet of loopt niet verder	Watertank leeg	Watertank vullen
	Afscherming is open	Afscherming sluiten
	Door het ontkalken wordt het gebruik met stoom geblokkeerd	Ontkalken uitvoeren
	Sensor defect	Contact opnemen met de servicedienst
Het apparaat vraagt u te spoelen	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld	Nadat het apparaat weer ingeschakeld is, twee keer spoelen
Het apparaat vraagt u te ontkalken, zonder dat eerst de teller verschijnt	De ingestelde waterhardheid is te laag	Ontkalken uitvoeren Ingestelde waterhardheid controleren en eventueel aanpassen
Toetsen knipperen	Normaal verschijnsel door condenswater achter het bedieningspaneel	Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer
Het bereidingsresultaat bij toepassingen met stoom is te vochtig of te droog geworden	Er is een verkeerde stoomintensiteit gekozen	Een lagere of hogere stoomintensiteit kiezen

De melding "Watertank vullen“ verschijnt, hoewel de tank gevuld is	Afscherming is open	Afscherming sluiten
	Watertank niet vergrendeld	Watertank vergrendelen ⟶ *"Stoom" op pagina 18*
	Sensor defect	Contact opnemen met de servicedienst
	Watertank is gevallen. Als gevolg van de trillingen zijn er onderdelen in de watertank losgekomen, hierdoor raakt hij lek.	nieuwe watertank bestellen
De afscherming voor het uitnemen van de tank gaat niet open	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Sensor van het veld ⏏ defect	Contact opnemen met de servicedienst Zo nodig de watertank leegmaken: apparaatdeur openen, de afscherming rechts en links vastpakken en de afscherming eruit trekken
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Normale procedure
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstelling en opnieuw kalibreren
Tijdens het gebruik is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warmeffect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp	Niet mogelijk

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor letsel!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Nooit proberen het apparaat zelf te repareren. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Bij defect van het apparat met de servicedienst contact opnemen;

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Foutmeldingen op het display

Verschijnt er op het display een foutmelding met “D” of “E”, bijv. D0111 of E0111, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit en weer in.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

Maximale gebruiksduur

Heeft u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet gewijzigd, dan wordt het opwarmen automatisch stopgezet. Zo wordt voorkomen dat het apparaat ongewild blijft werken.

Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de functie-instellingen.

Maximale gebruiksduur bereikt
Op het display verschijnt een melding dat de maximale gebruiksduur is bereikt.

Om de werking voort te zetten tipt u op een willekeurig veld of draait u aan de bedieningsring.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met de toets on/off ⏻ uit.

Tip: Om te voorkomen dat het apparaat niet ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. Het apparaat warmt op totdat de ingestelde tijdsduur is afgelopen.

Lampen van de binnenruimte

Voor de verlichting van de binnenruimte beschikt uw apparaat over een of meerdere duurzame LED-lampen.

Mocht een LED-lamp of het glazen kapje toch eens defect zijn, neem dan contact op met de servicedienst. Het kapje van de lamp mag niet verwijderd worden.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opendoet.
Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.

Om niet te lang te hoeven zoeken kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.		**FD-nr.**	
Servicedienst ☏			

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4010
B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Gerechten

Met de functie “Gerechten” kunt u de meest uiteenlopende gerechten bereiden. Het apparaat kiest de optimale instelling voor u.

Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte niet te heet zijn voor de gekozen gerechten. Is dit wel het geval, dan krijgt u een aanwijzing op het display. Laat de binnenruimte afkoelen en start nogmaals.

Aanwijzingen bij de instellingen

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.
- Bij enkele gerechten wordt een temperatuur, verwarmingsmethode en bereidingstijd voorgesteld. U kunt de temperatuur en bereidingstijd aanpassen aan uw behoeften
- Bij andere gerechten wordt u gevraagd het gewicht in te voeren. Voer altijd het totale gewicht in, tenzij het apparaat iets anders aangeeft. Hier regelt het apparaat de tijd- en temperatuurinstellingen voor u. Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het betreffende gewichtsbereik.
- Bij vleesgerechten waarbij het apparaat de temperatuurkeuze voor u regelt, kunnen temperaturen tot 300 °C worden bereikt. Let er daarom op dat u vormen gebruikt die voldoende hittebestendig zijn.
- U krijgt bijv. aanwijzingen over de vorm, de inschuifhoogte of het toevoegen van vloeistof aan vlees. Vele gerechten moeten tijdens de bereiding bijv. worden gekeerd of omgeroerd. Dit wordt kort na de start weergegeven op het display. U wordt hier op het juiste tijdstip door een signaal aan herinnerd.
- Aan het einde van de gebruiksaanwijzing vindt u aanwijzingen voor geschikte vormen en tips en trucs voor de bereiding. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 37*

Stoom

Bij enkele gerechten wordt automatisch de stoomfunctie geactiveerd. Algemene aanwijzingen bij de stoomfunctie vindt u in het betreffende hoofdstuk.
⟶ *"Stoom" op pagina 18*

Na de start wordt de bereidingstijd weergegeven.Deze begint pas af te lopen als de ingestelde temperatuur bereikt is.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Gerecht kiezen

De gerechten zijn op dezelfde manier opgebouwd:

- Categorie
- Voedingswaar
- Gerecht

In de volgende tabellen staan de categorieën met de bijbehorende etenswaar vermeld. Achter alle etenswaren vindt u een of meerdere gerechten.

Categorieën	Etenswaar
Gebak	Gebak in vormen
	Gebak op de bakplaat
	Klein gebak
	Koekjes
Brood, broodjes	Brood
	Broodjes
Pizza, hartig gebak	Pizza
	Hartig gebak, quiche
Ovenschotels, soufflés	Ovenschotel, hartig, vers, gegaarde ingrediënten
	Lasagne, vers
	Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog
	Ovenschotel, zoet, vers
	Soufflé in portievormen
Diepvriesproducten	Pizza
	Broodjes
	Ovenschotels
	Aardappelproducten
	Vlees, gevogelte
Gevogelte	Kip
	Eend, gans
	Kalkoen
Vlees	Varkensvlees
	Rundvlees
	Kalfsvlees
	Lamsvlees
	Wildbraad
	Vleesgerechten
Vis	Vis
Groente	Eenpansgerecht met groente
	Groente gegratineerd
	Gebakken aardappels, gehalveerd
	Aardappels in de oven, heel

Gerecht instellen

U wordt volledig door het instelproces van het door u gekozen gerecht geleid.

Met behulp van de bedieningsring kunt u in de afzonderlijke niveaus bladeren.

1. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld “Assist”.
   De categorieën worden weergegeven.
3. Tip op de gewenste categorie.
   De bij de categorie behorende gerechten worden weergegeven.
4. Tip op het gewenste gerecht.
   De afzonderlijke gerechten worden weergegeven.
5. Tip op het gewenste gerecht.
   Op het display verschijnen de bijbehorende instellingen. Bij veel gerechten kunt u de instellingen aanpassen aan uw wensen.
   Bij sommige gerechten moet u in de plaats hiervan het gewicht instellen.
   Tip: Via het tekstveld “Tip” krijgt u aanwijzingen voor de accessoires en de inschuifhoogte.
6. Starten met de toets start/stop ▷.
   De tijdsduur loopt af op het display.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

Nagaren

Nadat de tijdsduur afgelopen is, kunt u indien u nog niet tevreden bent met het bereidingsresultaat bij enkele gerechten nagaren.

Op het display verschijnt de vraag of u wilt nagaren. Wilt u nagaren, tip dan op het tekstveld “Nagaren”. Er wordt een tijdsduur voorgesteld die u kunt veranderen. Starten met de toets start/stop ▷.

Aanwijzing: U kunt zo vaak nagaren als u wilt.

Bent u tevreden met het resultaat, tip dan op het tekstveld “Beëindigen”.

Schakel het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij enkele gerechten kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Voor de start op het tekstveld “Einde” tippen en met de bedieningsring de eindtijd uitstellen.

Na de start gaat het apparaat in de wachtstand.De eindtijd kan niet meer worden gewijzigd.

Wijzigen en afbreken

Na de start kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Wilt u het proces afbreken, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit.Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking niet meer stopzetten.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Aanwijzing: Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan.
Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd.
Bij stomen of een toepassing met stoom is het gewenst dat er veel waterdamp in de binnenruimte ontstaat. Veeg na het garen de binnenruimte droog nadat deze is afgekoeld.

Vormen van silicone

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

Wanneer u niettemin vormen van silicone wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

Voor het bereiden met stoom en bij het stomen zijn vormen van silicone niet geschikt.

Gebak en klein gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van gebak en klein gebak. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Bakken met stoom

Bepaald gebak (bijv. gebak van gistdeeg) krijgt met stoom een knapperig korstje en een glanzend oppervlak. Het gebak droogt minder uit.

Bakken met stoom is alleen in één niveau mogelijk.

Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het bakken op één niveau:
- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus
Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik bij vochtig gebak de braadslede, zodat bij overlopend vocht de binnenruimte niet vuil wordt.

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Voor het bakken met stoom dienen de bakvormen hitte- en stoombestendig te zijn.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorbakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalden gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.Bijkomende informatie vindt u onder de tips voor het bakken na de insteltabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Gebak in vormen						
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	1		150-170	-	55-70
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	1		150-160	1	50-70
Cake, fijn	Krans/rechthoekige vorm	1		150-170	-	60-80
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulband-/springvorm	1		160-180	-	45-60
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	1		150-170	-	20-40
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	2		160-170	1	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		190-210	-	45-55
Taart	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	-	25-40
Taart	Taartvorm, zwart metaal	1		210-220	1	30-40
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	-	65-75
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	1	60-70
Gistdeeggebak in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Gistdeeggebak in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		170-180	-	20-30
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		150-160	1	25-35
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Gebak op de plaat						
Cake met bedekking	Bakplaat	1		160-180	-	20-40
Cake met bedekking	Bakplaat	1		160-170	1	30-40
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	-	35-50
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		170-190	-	25-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	-	40-55
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		160-180	-	60-80

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		180-200	-	40-50
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		160-180	-	15-25
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		150-160	1	25-35
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		180-200	-	30-45
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	-	25-35
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160	-	45-60
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-160	-	35-45
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-170	2	30-40
Biscuitrol	Bakplaat	1		190-210*	-	10-15
Biscuitrol	Bakplaat	1		190-210*	1	10-15
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	1		150-160	-	50-60
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	1		140-150	2	80-90
Strudel, zoet	Braadslede	1		170-180	-	40-60
Strudel, zoet	Braadslede	1		180-190	2	50-60
Strudel, diepvries	Braadslede	1		190-210	-	35-50
Strudel, diepvries	Braadslede	1		180-190	1	35-45
Klein gebak						
Small cakes	Bakplaat	1		160**	-	25-35
Small cakes	Bakplaat	1		150**	-	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150**	-	25-35
Muffins	Muffinplaat	1		170-190	-	15-30
Muffins	Muffinplaat	1		150-160	1	25-30
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1		150-170*	-	20-30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1		160-170	-	30-40
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1		160-180	2	25-35
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2		170-190*	-	20-45
Bladerdeeggebak	Bakplaat	1		200-220*	1	15-25
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	1		200-220	-	30-45
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	1		200-220*	1	25-35
Plunderdeeggebak	Bakplaat	1		160-180	-	20-30
Plunderdeeggebak	Bakplaat	1		160-180	2	25-35
Koekjes						
Sprits	Bakplaat	1		150-160**	-	25-40
Sprits	Bakplaat	1		140-150**	-	25-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150**	-	30-40
Koekjes	Bakplaat	2		140-160	-	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	-	20-35
Schuimgebak	Bakplaat	2		90-100*	-	100-130
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-100*	-	100-150
Makronen	Bakplaat	2		90-110	-	20-40
Makronen, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-110	-	20-40

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken.

Tips voor gebak en klein gebak

U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Let op de aangegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer de braadslede.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en verkort de baktijd.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuifhoogte en de toebehoren juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en verleng de baktijd.
Het gebak wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren.
Het gebak is over het geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verleng evt. de baktijd.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd 4D-hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Brood en broodjes

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van brood en broodjes. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Bakken met stoom

Brood en broodjes krijgen met stoom een knapperig korstje en een glanzend oppervlak. Het gebak droogt minder uit.

Bakken met stoom is alleen in één niveau mogelijk.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het bakken op één niveau:
- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus
Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Voor het bakken met stoom dienen de bakvormen hitte- en stoombestendig te zijn.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse broden en broodjes de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het brood of de broodjes zouden alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalden gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Attentie!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten of vormen met water op de bodem van de oven plaatsen. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Grill, klein

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Brood						
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50

* voorverwarmen

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Plat rond brood	Braadslede	1		220-240	-	25-35
Plat rond brood	Braadslede	2		220-230	3	20-30
Broodjes						
Afbakbroodje of -stokbrood, voorge-bakken	Braadslede	2		200-220	-	10-20
Afbakbroodje of -stokbrood, voorge-bakken	Bakplaat	2		200-220	2	10-20
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		170-180*	-	15-25
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		160-170	3	25-35
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160*	-	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	1		180-200	-	25-35
Broodjes, vers	Bakplaat	1		200-220	2	20-25
Baguette, voorgebakken, gekoeld	Braadslede	2		200-220	-	10-20
Baguette, voorgebakken, gekoeld	Bakplaat	2		200-220	2	10-20
Broodjes, stokbrood, regenereren	Rooster	1		150-160*	-	10-20
Broodjes, diepvries						
Afbakbroodje of -stokbrood, voorge-bakken	Braadslede	2		200-220	-	15-25
Afbakbroodje of -stokbrood, voorge-bakken	Bakplaat	2		180-200	1	15-25
Pretzels, ongebakken	Rooster	1		220-240	-	15-25
Pretzels, ongebakken	Bakplaat	2		210-230	1	18-25
Croissant, ongebakken	Bakplaat	1		150-170*	-	20-35
Croissant, ongebakken	Bakplaat	1		180-200	1	20-30
Broodjes, stokbrood, regenereren	Rooster	1		160-170*	-	10-20
Toast						
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	2		3	-	5-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	2		250	-	5-15
Toast roosteren	Rooster	3		3	-	3-6

* voorverwarmen

Pizza, quiche en hartig gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken pizza, quiche en hartig gebak. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Bakken met stoom

Bepaald gebak (bijv. gebak van gistdeeg) krijgt met stoom een knapperig korstje en een glanzend oppervlak. Het gebak droogt minder uit.

Bakken met stoom is alleen in één niveau mogelijk.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het bakken op één niveau:

- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus
Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik de braadslede bij dik belegde pizza's.

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Voor het bakken met stoom dienen de bakvormen hitte- en stoombestendig te zijn.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het gerecht zou alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalden gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Pizza						
Pizza, vers	Bakplaat	1		200-220	-	20-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Pizzaplaat	1		210-230	-	20-30
Pizza, diepvries	Rooster	1		210-230	-	10-20
Pizza, diepvries						
Pizza, dunne bodem, 1 stuk	Rooster	1		210-230	-	10-20
Pizza, dunne bodem, 2 stuk	Rooster + bakplaat	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, dikke bodem, 1 stuk	Rooster	1		190-210	-	20-35
Pizza, dikke bodem, 2 stuk	Braadslede + rooster	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-baguette	Rooster	1		200-220	-	20-30
Mini-pizza's	Bakplaat	1		210-230	-	10-20
Hartig gebak & quiche						
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75

* voorverwarmen

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	-	30-45
Flammkuchen	Braadslede	1		260-280*	-	10-20
Flammkuchen	Braadslede	1		200-220*	2	15-25
Pierogi	Ovenschaal	1		190-200	-	40-50
Empanada	Braadslede	1		180-190	-	35-45
Empanada	Braadslede	1		180-190	2	30-40
Börek	Braadslede	1		180-200	-	35-45

* voorverwarmen

Ovenschotel en soufflé

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van ovenschotels en soufflé. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuifhoogtes

Gebruik altijd de aangegeven inschuifhoogtes.

U kunt op een niveau in vormen of met de braadslede bakken.
- Vormen op het rooster: hoogte 1
- Braadslede: hoogte 1

Voor soufflés gebruikt u de stoomfunctie. U heeft geen waterbad nodig. Plaats geen vormpjes in de stoombak met gaatjes, maat XXL, of op het rooster.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af.

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie besparen. Plaats de vormen naast elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede
De braadslede er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Vormen
Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

Voor het bakken met stoom dienen de vormen hitte- en stoombestendig te zijn.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse ovenschotels en soufflés de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De bereidingstijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. De ovenschotel of soufflé zou allen van buiten gaar zijn, maar van binnen rauw.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Pizzastand
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	1	Boven- en onderwarmte	200-220	-	35-55
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	1	Circulatiegrillen	160-170	2	40-50
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	1	Boven- en onderwarmte	170-190	-	45-60
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	1	4D hetelucht	160-180	-	50-60
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	1	4D hetelucht	170-180	2	35-45
Lasagne, diepvries, 400 g	Braadslede	1	Pizzastand	190-210	-	30-40
Lasagne, diepvries, 400 g	Open vorm	1	4D hetelucht	180-190	2	40-50
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1	Pizzastand	170-180	-	50-60
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1	Circulatiegrillen	170-190	2	60-70
Soufflé	Ovenschaal	1	4D hetelucht	160-170*	-	40-50
Soufflé	Ovenschaal	1	4D hetelucht	170-180	2	30-40
Soufflé	Portievormen	1	Stomen	100	-	40-45
* voorverwarmen						

Gevogelte

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van gevogelte. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor enkele gerechten.

Braden op het rooster

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

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 13*

Giet afhankelijk van de grootte en het soort gevogelte tot ½ liter water in de braadslede. Afdruipend vet wordt opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Braden in vormen

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de bakoven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het gevogelte gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm
Gebruik voor het braden van gevogelte het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm
De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Gevogelte kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Braden met stoom

Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger. Zij krijgen een glanzend oppervlak en droger minder uit.

Gebruik een open vorm. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

Schakel de stoomfunctie in, zoals aangegeven in de insteltabel. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gegaard. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Stomen

In tegenstelling tot de toepassing met stoom worden stukken gevogelte met de stoomfunctie behoedzamer bereid. Zij blijven bijzonder mals. Als smaakvariant kunt u stukken gevogelte voor het stomen kort bakken, hierdoor wordt de bereidingsduur korter.

Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig. Wanneer u meerdere gelijk grote stukken gebruikt, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Stukken gevogelte hoeven niet gekeerd te worden.

Gebruik de stoombak met gaatjes, maat XL, en plaats de braadslede eronder. U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor het gevogelte de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor ongevuld, braadklaar gevogelte op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte met voorgesteld gewicht. Wanneer u zwaarder gevogelte wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter het gevogelte, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Gevogelte na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.

Aanwijzing: Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Tips

- Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.
- Snij bij eendenborst de huid in. Keer de eendenborst niet.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de huidzijde onder is.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:

- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Pizzastand
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoomin-tensiteit	Duur in min.
Kip						
Kip, 1 kg	Rooster	1		200-220	-	60-70
Kip, 1 kg	Rooster	1		200-220	2	50-60
Kipfilet, à 150 g (grillen)	Rooster	2		3*	-	15-20
Kipfilet (stomen)	Stoombak	2+1		100	-	15-25
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		220-230	-	30-35
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		200-220	2	30-45
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	2		200-220	-	10-20
* 5 min voorverwarmen						

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoomin-tensiteit	Duur in min.
Poularde, 1,5 kg	Rooster	1		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Rooster	1		180-200	2	65-75
Eend & gans						
Eend, 2 kg	Rooster	1		180-200	-	90-110
Eend, 2 kg	Rooster	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Eendenborst, à 300 g	Rooster	2		230-250	-	25-30
Eendenborst, à 300 g	Rooster	2		220-240	2	25-30
Gans, 3 kg	Rooster	1		160-180	-	120-150
Gans, 3 kg	Rooster	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	2		210-230	-	40-50
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	2		190-200	2	45-55
Kalkoen						
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster	1		180-190	-	70-90
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	1		240-250	-	80-110
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster	1		180-200	-	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster	1		170-180	2	80-100
* 5 min voorverwarmen						

Vlees

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van vlees. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Braden en stoven

Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Snij een zwoerd kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadvlees op dat eerst de zwoerd onder is.

Als het braadvlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees evt. in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig.

Giet afhankelijk van de grootte en het soort vlees tot ½ liter water in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap wordt opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 13*

Braden en stoven in een vorm

Het braden en stoven in een vorm is comfortabeler. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca. ½ cm hoog bedekt zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen en of u een deksel gebruikt. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm
Gebruik voor het braden van vlees het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm
De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het garen uitzetten.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Voor het stoven, braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Vlees kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Braden en stoven met stoom

Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger en drogen minder uit.

Gebruik een open vorm. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

Het braadvlees hoeft niet gekeerd te worden.

Schakel de stoomfunctie in, zoals aangegeven in de insteltabel. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gegaard. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Stomen

In tegenstelling tot de bereiding met stoom wordt het vlees met de functie stomen behoedzamer bereid, maar krijgt het geen korstje. Het blijft bijzonder mals. Als smaakvariant kunt u stukken vlees voor het stomen kort bakken, de bereidingsduur wordt korter.

Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig. Wanneer u meerdere gelijk grote stukken gebruikt, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

Gebruik de stoombak met gaatjes, maat XL, en plaats de braadslede eronder. U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Zout het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor talrijke vleesgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vlees op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor stukken braadvlees met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaar stuk wilt braden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter het braadvlees, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Braadvlees en grillvlees na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten. Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden, stoven en grillen" na de insteltabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:
- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Varkensvlees						
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Rooster	1		180-200	-	120-130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180-190	1	110-130
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Rooster	1		190-200	-	130-140
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	1		220-230	-	70-80
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	1	80-90
Varkenshaas, 400 g	Rooster	2		220-230	-	20-25
Varkenshaas, 400 g	Open vorm	1		210-220*	1	25-30
Varkenshaas, 400 g	Stoombak	2		100	-	18-20
Casselerrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water)	Gesloten vorm	1		210-220	-	60-80
Casselerrib met been, 1 kg	Open vorm	1		160-170	1	70-80
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	3		2	-	16-20
Varkensmedaillons, 3 cm dik (5 min. voorverwarmen)	Rooster	3		3*	-	8-12
Rundvlees						
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	1		210-220	-	40-50
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	1		190-200	1	50-60
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200-220	-	130-140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg**	Open vorm	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	1		220-230	-	60-70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		190-200	1	65-80
Gekookt rundvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm dik, medium	Rooster	2		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoog****	Rooster	2		-	-	25-35
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		160-170	-	100-120
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	1	90-110
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	1		200-210	-	100-110
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	1	100-120

* voorverwarmen
** Bij aanvang ca. 100 ml vloeistof in de vorm bijvoegen; watertank moet tijdens het bedrijf worden bijgevuld
*** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen
**** na 2/3 van de totale tijd keren
***** zonder keren

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Rooster	1		170-190	-	50-70
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	1	80-90
Lamszadel met been*****	Rooster	1		180-190	-	40-50
Lamszadel met been*****	Open vorm	1		200-210*	1	25-30
Lamskotelet***	Rooster	2		3	-	12-18
Worsten						
Grillworsten	Rooster	2		3	-	10-20
Weense worstjes	Stoombak	2		80	-	14-18
Witte worst	Stoombak	2		80	-	12-20
Vleesgerechten						
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	1		170-180	-	70-80
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	1		190-200	1	70-80

* voorverwarmen
** Bij aanvang ca. 100 ml vloeistof in de vorm bijvoegen; watertank moet tijdens het bedrijf worden bijgevuld
*** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen
**** na 2/3 van de totale tijd keren
***** zonder keren

Tips voor het braden, stoven en grillen

De binnenruimte wordt erg vuil.	Bereid het product in een gesloten braadslede of gebruik het grillrooster. Wanner u het grillrooster gebruikt, behaalt u een optimaal braadresultaat. U kunt het grillrooster als speciaal toebehoren kopen.
Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg indien gewenst tijdens het stoven nog vloeistof toe.
Het grillproduct wordt te droog.	Het vlees pas na het grillen zouten. Zout onttrekt water aan het vlees. Steek tijdens het keren niet in het grill-product. Gebruik een grilltang.

Vis

Uw apparaat biedt diverse verwarmingsmethoden voor het bereiden van vis. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

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

U kunt herkennen dat de vis gaar is, wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Braden en grillen op het rooster

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder.

Giet afhankelijk van de grootte en de soort vis tot ½ liter water in de braadslede. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen. Er ontstaat zo minder rook en de binnenruimte blijft schoner.

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in de vis prikt, verliest hij sap en wordt hij droog.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Braden en stomen in een vorm

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. De vis gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm
Gebruik voor het bereiden van hele vis het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm
De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Doe voor het stomen twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Vis kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Braden met stoom

Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger en drogen minder uit.

Gebruik een open vorm. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

De vis hoeft niet gekeerd te worden.

Schakel de stoomfunctie in, zoals aangegeven in de insteltabel. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gegaard. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Stomen

Met de functie stomen wordt de vis behoedzamer bereid en blijft bijzonder mals.

Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig. Wanneer u meerdere gelijk grote stukken gebruikt, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Vis hoeft niet gekeerd te worden.

Gebruik de stoombak met gaatjes, maat XL, en plaats de braadslede eronder. U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor visgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vis op koelkasttemperatuur die in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor vis met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaardere vis wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere vissen oriënteert u zich aan de zwaarste vis om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke vissen dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter een vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Vis die niet in de zwemstand is na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.

Aanwijzing: Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Pizzastand
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Vis						
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	1		170-190	-	20-30
Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel	Braadslede	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Vis, gestoomd, heel 300 g, bijv. forel	Stoombak	2		80-90	-	15-25
Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	1		170-190	-	30-40
Vis, gestoomd, heel 1,5 kg, bijv. kabeljauw	Stoombak	2		80-90	-	35-50
Visfilets						
Visfilet, ongepaneerd, gegrild	Rooster	2		1*	-	15-25
Visfilet, ongepaneerd, gestoomd	Stoombak	2		80-100	-	10-16
Viskoteletten						
Viskotelet, 3 cm dik**	Rooster	2		3	-	18-22
Vis, diepvries						
Vis, heel 300 g, bijv. forel	Stoombak	2		80-100	-	20-25
Visfilet, ongepaneerd	Gesloten vorm	1		210-230	-	25-40
Visfilet, gegratineerd	Rooster	2		220-240	-	35-45
Visfilet, gegratineerd	Open vorm	1		200-220	2	35-45
Vissticks (tussentijds keren)	Bakplaat	1		220-240	-	10-20
Visgerechten						
Visterrine	Terrinevorm	1		70-80	-	45-80

* voorverwarmen

** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen

Groente, bijgerechten en ei

Hier vindt u gegevens voor het stomen van verse en diepvriesgroente, aardappelen, rijst, granen en eieren. Bovendien krijgt u ook informatie over het bakken van bijv. diepvries-patates frites.

Stomen

Gebruik alleen originele toebehoren. Plaats bij het stomen in de stoombak met gaatjes, maat XL, altijd de braadslede eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Stomen op één niveau
Gebruik de in de insteltabellen aangegeven inschuifhoogtes.

Stomen op twee niveaus
Stomen op twee niveaus is uitstekend geschikt om gelijktijdig bijv. broccoli en aardappels te bereiden. Bij verschillende bereidingstijden het levensmiddel met de kortere bereidingstijd er later inschuiven.

- Rooster en opgehangen stoombak, maat S, met en/of zonder gaatjes: hoogte 3
- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 2

Vormen
Wanneer u vormen gebruikt, plaats deze dan op het rooster of in de stoombak met gaatjes plaatsen, maat XL.

De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bij dikke vormen worden de bereidingstijden langer.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af.

Bereidingstijd en hoeveelheid
De bereidingstijden bij het stomen zijn afhankelijk van de stuksgrootte, maar onafhankelijk van de totale hoeveelheid. Bij een grotere totale hoeveelheid, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig. Wanneer u meerdere gelijk grote stukken gebruikt, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Houd u aan de stuksgrootten die in de insteltabel worden aangegeven. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer. De kwaliteit en graad van rijpheid hebben ook invloed op de bereidingstijd. Daarom zijn de aangegeven instelwaarden slechts richtlijnen.

Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vormen. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat ongelijkmatig. Zorg ervoor dat de hoogte van drukgevoelige levensmiddelen in de bak beperkt blijft. Wordt het te hoog, dan kunt u beter twee bakken gebruiken.

Rijst en granen
Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe. Bijv. betekent 1:1,5 per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

Bakken en grillen

Gebruik alleen originele toebehoren.

Bereiden op één niveau
Gebruik de in de insteltabellen aangegeven inschuifhoogtes.

Bereiden op twee niveaus
Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. De aangegeven tijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalden gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Wilt eigen recepten gebruiken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijke gerechten in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Grill, groot
- Pizzastand
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Groente, vers						
Artisjokken, heel, stomen	Stoombak	2		100	-	30-35
Bloemkool, heel, stomen	Stoombak	2		100	-	25-35
Broccoliroosjes stomen	Stoombak	2		100	-	6-9
Groene bonen stomen	Stoombak	2		100	-	18-25
Wortelen in plakjes stomen	Stoombak	2		100	-	10-20
Koolrabi in plakken, stomen	Stoombak	2		100	-	20-25
Prei in ringen, stomen	Stoombak	2		100	-	6-9
Maïskolven stomen	Stoombak	2		100	-	30-40
Rode bietjes, heel, stomen	Stoombak	2		100	-	43-50
Witte asperges, heel, stomen	Stoombak	2		100	-	7-15
Spinazie stomen	Stoombak	2		100	-	2-3
Courgettes, in plakken, stomen	Stoombak	2		100	-	3-4

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Groente, diepvries						
Spinazie	Stoombak	2		100	-	15-25
Bloemkool	Stoombak	2		100	-	5-8
Groene bonen	Stoombak	2		100	-	6-10
Broccoli	Stoombak	2		100	-	6-7
Erwten	Stoombak	2		100	-	3-10
Wortelen	Stoombak	2		100	-	4-6
Spruitjes	Stoombak	2		100	-	5-10
Gemengde groente, 1 kg	Stoombak	2		100	-	10-15
Groentegerechten						
Gegrilde groente	Braadslede	3		3	-	10-15
Groenteflan stomen	Portievormen	1		100	-	50-70
Aardappels						
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	1		160-180	-	45-60
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	2		180-190	1	40-50
Aardappels in de schil, heel	Stoombak	2		100	-	35-45
Gekookte aardappels, gekwart	Stoombak	2		100	-	20-25
Balletjes	Stoombak	2		95	-	20-25
Aardappelproducten, diepvries						
Aardappel-rösti (tussentijds keren)	Braadslede	2		200-220	-	20-30
Kartoffeltaschen, gevuld (tussentijds keren)	Braadslede	2		190-210	-	15-25
Gehaktballetjes	Bakplaat	1		200-220	-	15-25
Patates frites (tussentijds keren)	Bakplaat	1		190-210	-	20-30
Patates frites, 2 niveaus (tussentijds keren)	Braadslede + bakplaat	3+1		200-220	-	30-40
Rijst						
Basmatirijst, 1:1,5	Vlakke vorm	1		100	-	20-30
Rijst met lange korrel, 1:1,5	Vlakke vorm	1		100	-	20-30
Natuurrijst, 1:1,5	Vlakke vorm	1		100	-	35-45
Parboiled rijst, 1:1,5	Vlakke vorm	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Vlakke vorm	1		100	-	25-35
Granen						
Couscous, 1:1	Vlakke vorm	1		100	-	6-10
Gierst heel, 1:2,5	Vlakke vorm	1		100	-	25-35
Polenta/maïsgriesmeel, 1:5	Vlakke vorm	1		100	-	20-45
Gerst, 1:2,5	Vlakke vorm	1		80-100	-	35-45
Groene linzen, 1:2	Vlakke vorm	1		100	-	35-50
Witte bonen, voorgeweekt, 1:2	Vlakke vorm	1		100	-	65-75
Griesmeelballetjes	Stoombak	2		95	-	6-10
Ei						
Eiergelei van 2 eieren	Open vorm	1		80	-	14-16
Eieren, hardgekookt	Stoombak	2		100	-	9-11
Eieren, zachtgekookt	Stoombak	2		100	-	6-8

Dessert

Met uw apparaat kunt u heel eenvoudig verschillende desserts bereiden.

Yoghurt maken

Neem rekjes en accessoires uit de binnenruimte. De binnenruimte moet leeg zijn. De apparaatdeur niet openen tijdens het gebruik.

1. 1 Liter melk (3,5 % vet) op de kookplaat tot 90 °C verwarmen en vervolgens tot 40 °C laten afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen tot 40 °C voldoende.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en instellen zoals aangegeven in de tabel.
5. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Rijstepap klaarmaken

1. Rijst wegen en 2,5-voudige hoeveelheid melk toevoegen.
2. Rijst en melk max. 2,5 cm hoog in een schaal vullen. Voor grotere hoeveelheden kunt u ook de braadslede gebruiken.
3. Instellen zoals aangegeven in de tabel.
4. Na het garen doorroeren.
   De resterende melk wordt snel opgezogen.

Compote

Weeg de vruchten af, voeg ca. ⅓ van de hoeveelheid water toe. Naar smaak suiker en kruiden toevoegen. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Crème caramel en crème brûlée

Vul de vormpjes tot 2-3 cm hoog met het mengsel. Plaats de vormpjes direct in de stoombak met gaatjes, maat XL. Een waterbad is niet nodig. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid af met folie.

Bij vormpjes van zeer dik materiaal kan een langere bereidingstijd nodig zijn.

Gestoomde knoedels

Bereid het gistdeeg volgens uw recept zonder bereidingstijd. Leg de gevormde knoedels in een ingevette, stoombak met gaatjes, maat XL, en laat ze rijzen. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Aanbevolen instelwaarden

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Stomen
- Deegrijsstand

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C / bereidingsstand	Duur in min.
Crème brûlée	Portievormen	1		85	20-30
Crème caramel	Portievormen	1		85	25-35
Gestoomde knoedels	Braadslede	1		100	25-30
Yoghurt	Portievormen	Bodem binnenruimte		1	300-360
Rijstepap, 1:2,5	Braadslede	1		100	35-45
Vruchtencompote	Braadslede	1		100	10-20

Menu garen

In uw apparaat kunt u complete menu's met behoud van de eigen smaak en het eigen aroma tegelijkertijd garen.

Plaats de gerechten met de langste bereidingstijd eerst in de binnenruimte en zet de overige gerechten er daarna op het juiste tijdstip erbij. Zo zijn ze alle tegelijkertijd klaar.

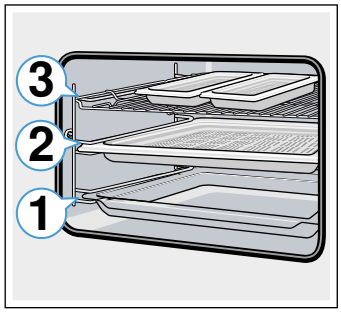
Stomen

De totale bereidingstijd wordt bij het menugaren met stoom wat langer, omdat bij het openen van de deur telkens wat stoom ontsnapt en het apparaat opnieuw opgewarmd moet worden.

Neem de aanwijzingen in de desbetreffende paragrafen in dit hoofdstuk in acht:
- De opwarmtijd varieert afhankelijk van de grootte en het gewicht van de spijzen
- De bereidingstijd is onafhankelijk van de grootte
- Stoombestendige vormen gebruiken
- Soufflé met folie afdekken
- De braadslede altijd op hoogte 1 plaatsen

Inschuifhoogtes van de accessoires

Schuif de accessoires altijd in de aangegeven volgorde naar binnen:
- Hoogte 3: rooster met stoombak, grootte S
- Hoogte 2: stoombak, grootte XL
- Hoogte 1: braadslede



Aanbevolen instelwaarden

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Stomen

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Zalmfilet, diepvries	Stoombak zonder gaatjes, maat S	3		100	20
Broccoli	Stoombak met gaatjes, maat XL	2		100	9
Gekookte aardappels, gekwart	Stoombak met gaatjes, maat S	3		100	25

Eco-verwarmingsmethoden

Hetelucht Eco en boven- en onderwarmte Eco zijn intelligente verwarmingsmethoden voor het gezond bereiden van vlees, vis en gebak. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal.Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Afhankelijk van de bereiding en het product kan energie worden bespaard. Als u tijdens het bereiden vroegtijdig de ovendeur opent of door het voorverwarmen verdwijnt dit effect.

Gebruik alleen de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Kies een temperatuur bij hete lucht Eco tussen 125-250 °C en bij boven-/onderwarmte Eco tussen 150-250 °C. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Gebruik slechts één niveau.

De verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt. De verwarmingsmethode boven-/onderwarmte Eco wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakvormen en vormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Hierdoor kunt u tot 35 procent energie sparen.

Vormen van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel. Niet-reflecterende vormen van email, hittebestendig glas of gecoat, drukgegoten aluminium is beter geschikt.

Lichte vormen, keramische vormen of vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden

Hier vindt u gegevens voor verschillende gerechten. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Hetelucht Eco
- Boven- en onderwarmte Eco

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake in de vorm	Krans/rechthoekige vorm	1		140-160	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	1		140-160	20-40
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		150-170	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	65-75

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gebak op de plaat					
Cake met droge bedekking	Bakplaat	1		160-180	20-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		170-180	25-35
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-160	35-45
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		150-170	20-35
Klein gebak					
Muffins	Muffinplaat	2		160-180	15-30
Small cakes	Bakplaat	1		150-160	25-35
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2		170-190	25-50
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	1		200-220	35-45
Koekjes	Bakplaat	2		140-160	15-30
Sprits	Bakplaat	2		140-150	25-40
Klein gistgebak	Bakplaat	1		150-160	30-40
Brood & broodjes					
Gemengd brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	1		200-210	35-45
Plat rond brood	Braadslede	1		240-250	20-25
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		170-190	15-20
Broodjes, vers	Bakplaat	1		180-200	25-35
Vlees					
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180-190	120-140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200-220	140-160
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	110-130
Vis					
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	1		190-210	25-35
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	1		190-210	45-55
Visfilet, ongepaneerd, gestoofd	Gesloten vorm	1		190-210	15-35

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. patates frites, aardappelchips, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Langzaam garen

Langzaam garen is garen bij lage temperatuur. Het wordt daarom ook garen bij lage temperatuur genoemd.

Het langzaam garen is ideaal voor alle fijne stukken vlees (bijv. malse delen van het rund, kalf, varken, lam en gevogelte), die rosé of à point (medium) gegaard moeten worden. Het vlees blijft zeer sappig, mals en zacht.

U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden. Tijdens het garen hoeft u het vlees niet te keren. Houd de deur van het apparaat gesloten om een gelijkmatig bereidingsklimaat te krijgen.

Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees zonder bot. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak. U kunt ook gekruid of gemarineerd vlees gebruiken. Gebruik geen ontdooid vlees.

Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten. Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit maar het is niet rauw of niet gaar genoeg.

Aanwijzing: Een starttijdvoorkeuze met eindtijd is bij de verwarmingsmethode langzaam garen niet mogelijk.

Vormen

Gebruik een vlakke vorm, bijv. een serveerplaat van porselein of glas. Plaats de vorm voor het voorverwarmen ook in de binnenruimte.

Plaats de open vorm altijd op hoogte 1 op het rooster.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor langzaam garen", na de insteltabel.

Uw apparaat beschikt over de verwarmingsmethode langzaam garen. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld. Laat de binnenruimte met de vorm ca. 10 minuten goed doorwarmen.

Braad het vlees op de kookplaat even zeer heet en lang genoeg aan alle kanten, ook de uiteinden. Doe het onmiddellijk in de voorverwarmde vorm. De vorm met het vlees weer in de binnenruimte plaatsen en langzaam garen.

Aanbevolen instelwaarden

De temperatuur en de tijdsduur voor langzaam garen zijn afhankelijk van de grootte, dikte en kwaliteit van het vlees. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Langzaam garen

Gerecht	Vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Aanbraad-duur in min.	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gevogelte						
Eendenborst, rosé, à 300 g	Open vorm	1		6-8	95*	45-60
Kipfilet, à 200 g, doorbakken	Open vorm	1		4	120*	45-60
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg, doorbakken	Open vorm	1		6-8	120*	100-130
Varkensvlees						
Gebraden varkenslende, 5-6 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	130-180
Varkenshaas, heel	Open vorm	1		4-6	85*	45-70
Rundvlees						
Gebraden rundvlees (heupstuk), 6-7 cm dik, 1,5 kg, doorbakken	Open vorm	1		6-8	100*	150-190
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	1		4-6	85*	90-120
Rosbief, 5-6 cm dik	Open vorm	1		6-8	85*	120-180
Rundermedaillons/rumpsteak, 4 cm dik	Open vorm	1		4	85*	40-60
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 4-5 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	100-130
Gebraden kalfsvlees, 7-10 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	150-210
Kalfsfilet, heel, 800 g	Open vorm	1		4-6	85*	70-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	1		4	80*	40-60

* voorverwarmen

Gerecht	Vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Aanbraad-duur in min.	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Lamsvlees						
Lamszadels, zonder been, à 200 g	Open vorm	1		4	85*	30-45
Lamsbout zonder been, medium, 1 kg ingebonden	Open vorm	1		6-8	95*	120-180
* voorverwarmen						

Tips voor het langzaam garen

Eendenborst langzaam garen.	Leg de eendenborst koud in de pan en braad eerst de huidzijde aan. Na het langzaam garen gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.
Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.	Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de borden van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.

Drogen

Met 4D-hetelucht kunt u uitstekend drogen. Bij deze soort conservering worden aromastoffen door het onttrekken van water geconcentreerd.

Gebruik uitsluitend fruit, groente en kruiden zonder gebreken en was deze grondig. Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de vruchten goed afdruipen en maak ze droog.

Snij ze eventueel in even grote stukken of dunnen plakjes. Leg ongeschild fruit op de schaal met de snijvlakken naar boven. Let erop dat zowel fruit als paddenstoelen niet op elkaar liggen.

Rasp de groente en blancheer het vervolgens. Laat de geblancheerde groente afdruipen en verdeel het gelijkmatig over het rooster.

Droog kruiden met de steel. Leg de kruiden gelijkmatig in kleine hoopjes op het rooster.

Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het drogen:
- 1 rooster: hoogte 2
- 2 roosters: hoogte 3+1

Fruit en groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u de instellingen voor het drogen van verschillende levensmiddelen. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de soort, vochtigheid, rijpheid en dikte van de te drogen levensmiddelen. Hoe langer u de te drogen levensmiddelen laat drogen, des te beter zijn ze geconserveerd. Hoe dunner men snijdt, des te sneller is het einde van de droogtijd bereikt en des te aromatischer blijft het gedroogde levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Indien u nog meer levensmiddelen wilt drogen, dan oriënteert u zich aan soortgelijke levensmiddelen in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- 4D hetelucht

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in uren
Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g)	Rooster	2		80	4-7
Steenvruchten (pruimen)	Rooster	2		80	8-10
Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd	Rooster	2		80	4-7
Paddenstoelen in plakjes	Rooster	2		60	6-8
Kruiden, schoongemaakt	1-2 Roosters	-		60	2-6

Inmaken, en uitpersen

Uw apparaat is ook geschikt voor inmaken en uitpersen.

Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer de levensmiddelen niet goed zijn ingekookt, kunnen de inmaakpotten barsten. Volg de aanwijzingen voor het inkoken.

Potten
Gebruik uitsluitend schone en onbeschadigde weckflessen. Gebruik uitsluitend hittebestendige, schone en onbeschadigde rubber afdichtringen. Klemmen en veren van tevoren controleren.

Tip: Voor het reinigen van de flessen kunt u de functie ontsmetten gebruiken.

Gebruik bij een inmaakproces alleen weckflessen van gelijke grootte en met dezelfde levensmiddelen. In de binnenruimte kunt u de inhoud van maximaal zes weckflessen met ½, 1 of 1½ liter tegelijkertijd inmaken. Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

De weckflessen mogen tijdens het inkoken in de binnenruimte niet met elkaar in contact komen.

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

Fruit resp. groente afhankelijk van de soort, schillen, pitten verwijderen en kleinmaken en in weckflessen tot ca. 2 cm onder de rand vullen.

Fruit: de vruchten in de weckflessen met hete, afgeschuimde suikeroplossing vullen (ca. 400 ml voor 1-literfles). Op één liter water:
- ca. 250 g suiker bij zoet fruit
- ca. 500 g suiker bij zuur fruit

Groente: de groente in de weckflessen vullen met heet, afgekookt water.

De glazen randen schoonmaken. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen. Zet de flessen zó in de stoombak met gaatjes, maat XL, dat ze elkaar niet raken. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Inmaken beëindigen
De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen. De inmaakpotten pas uit de binnenruimte nemen wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

Veeg daarna de binnenruimte droog.

Uitpersen

Het kleinfruit voor het uitpersen in een kom doen en suiker toevoegen. Minstens een uur laten staan, zodat het sap er kan intrekken.

Het kleinfruit in de bak met gaatjes, maat XL, doen en op hoogte 2 inschuiven. Voor het opvangen van het sap, de braadslede eronder plaatsen. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Na de bereidingstijd het kleinfruit in een doek doen en de rest van het sap uitpersen.

Veeg daarna de binnenruimte droog.

Aanbevolen instelwaarden

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente en voor het uitpersen van fruit. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid, de temperatuur en de kwaliteit van de inhoud. De gegeven hebben betrekking op ronde potten van 1 liter.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Stomen

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Inmaken					
Groente, bijv. wortelen	Inmaakpotten 1 liter + stoombak XL	1		100	30-120
Steenvruchten, bijv. kersen, pruimen	Inmaakpotten 1 liter + stoombak XL	1		100	25-30
Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien	Inmaakpotten 1 liter + stoombak XL	1		100	25-30
Uitpersen					
Frambozen	Stoombak	2		100	30-45
Rode bessen	Stoombak	2		100	40-50

Flesjes ontsmetten en hygiëne

U kunt met uw apparaat heel eenvoudig vormen en babyflesjes ontsmetten. Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.

Flesjes ontsmetten

De flesjes altijd direct na het drinken schoonmaken met een flessenborstel. Vervolgens in de vaatwasmachine reinigen.

Zet de flesjes zó in de stoombak met gaatjes, maat XL, dat ze elkaar niet raken. Start het programma “Ontsmetten”. Maak het apparaat na het ontsmetten droog. Droog de flesjes na het ontsmetten met een schone doek.

Hygiëne

Uw apparaat is ook geschikt voor het voorbereiden van marmelade- of inmaakpotten en de bijbehorende deksels.

Ook het nabehandelen van marmelade is mogelijk. Dat verbetert de houdbaarheid van de marmelade.

Aanbevolen instelwaarden

Gebruik alleen schone potten en deksels, die in goede staat verkeren. Reinig deze vooraf in de vaatwasmachine. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

De aanbevolen tijden zijn afhankelijk van de gebruikte potten.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Stomen

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Hygiëne					
Marmelade- en inmaakpotten voorbereiden	Stoombak XL	1		100	10-15
Marmeladepotten nabehandelen	Stoombak XL	1		100	15-20
Schone vorm kiemvrij makken*	Stoombak XL	1		100	15-20
* Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.					

Het deeg op de deegrijsstand laten rijzen.

Met de verwarmingsmethode "Deegrijsstand “ rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en het droogt niet uit. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

Laat gistdeeg altijd twee maal rijzen. Let op de gegevens in de insteltabellen voor het 1e en 2e rijzen (gaarheid van het deeg en afzonderlijke gaarheid).

Gaarheid van deeg
Zet de deegkom op het rooster voor de gaarheid van deeg. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Open tijdens het gisten de apparaatdeur niet omdat er anders vochtigheid ontwijkt. Het deeg niet afdekken.

Afzonderlijke gaarheid
Plaats het gebak op de inschuifhoogte die in de tabel is aangegeven.

Wis voor het bakken de vochtigheid uit de binnenruimte.

Aanbevolen instelwaarden

Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten. Daarom zijn de opgaven in de insteltabel richtwaarden.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Deegrijsstand

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Stap	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gistdeeg, zoet						
Bijv. gistdeeltjes	Kom	1		Gaarheid van deeg	35-40	30-45
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	35-40	10-20
Vetrijk deeg, bijv. panettone	Kom	1		Gaarheid van deeg	35-40	20-40
	Vorm op rooster	1		Afzonderlijke gaarheid	35-40	10-20

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Stap	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gistdeeg, pikant						
Bijv. pizza	Kom	1		Gaarheid van deeg	40-45	40-90
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	40-45	30-60
Brooddeeg						
Wit brood	Kom	1		Gaarheid van deeg	35-40	30-40
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	35-40	15-25
Gemengd brood	Kom	1		Gaarheid van deeg	35-40	25-40
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	35-40	10-20
Broodjes	Kom	1		Gaarheid van deeg	35-40	30-40
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	35-40	15-25

Ontdooien

De stoomfunctie ontdooien is geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak. Voor het ontdooien van gebak gebruikt u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht. Gevogelte, vlees en vis het beste in de koelkast ontdooien.

Neem het te ontdooien product uit de verpakking.

Plaats diepvries fruit en groente in de stoombak met gaatjes, maat XL, en plaats de braadslede eronder. Zo blijft het levensmiddel niet in het ontdooiwater en wordt het vocht opgevangen. Bij diepvriesproducten waarbij de vloeistof in het gerecht moet blijven, bijv. diepvries "Spinazie à la crème", gebruikt u de braadslede of een vorm op het rooster.

Plaats het gebak op het rooster.

Aanbevolen instelwaarden

De tijdgegevens in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (- 18 °C) en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Tip: Vlak bevroren of geportioneerde stukken ontdooien sneller dan wanneer zij als blok werden bevroren.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Ontdooien

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Brood, broodjes					
algemeen	Bakplaat	1		50	40-70
Gebak					
Taart, vochtig	Bakplaat	1		50	70-90
Gebak, droog	Bakplaat	1		60	60-75
Fruit, groente					
Klein fruit	Stoombak	2		30-40	10-15
Groente	Stoombak	2		40-50	15-50

Regenereren

Met de verwarmingsmethode regenereren worden gerechten behoedzaam met stoom opnieuw verwarmd. Ze smaken en zien eruit als vers klaargemaakt. Ook bakwaren van de vorige dag kunnen zo goed worden opgebakken.

Gebruik indien mogelijk vlakke, brede en temperatuurbestendige vormen. Koude vormen verlengen het regeneratieproces.

Regenereer, zo mogelijk, alleen gerechten van dezelfde soort en grootte. Als dat niet mogelijk is, richt de tijd zich naar de component met de langste regeneratietijd.

Dek de gerechten tijdens het regeneren niet af.

Plaats de gerechten in een vorm op het rooster of leg ze direct op het rooster in hoogte 1.

Open tijdens de werking de apparaatdeur niet omdat er anders veel stoom ontwijkt.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale instelling. De tijdgegevens zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

De waarden in de tabel gelden voor gerechten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Voor bepaalden gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Regenereren

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Groente, gekoeld					
1 kg	Open vorm	1		120-130	15-25
250 g	Open vorm	1		120-130	5-15
Gerechten, gekoeld					
Schotel, 1 portie	Open vorm	1		120-130	15-25
Soep, eenpansgerecht, 400 ml	Open vorm	1		120-130	10-25
Bijgerechten, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst	Open vorm	1		120-130	8-25
Ovenschotels, bijv. lasagne, aardappelgratin	Open vorm	1		120-140	10-25
Pizza, gebakken	Rooster	1		170-180*	5-15
Gebak					
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	1		150-160*	10-20
Pasteitjes (vol au vents)	Rooster	1		180*	4-10
Gebak, diepvries					
Pizza, gebakken	Rooster	1		170-180*	5-15
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	1		160-170*	10-20
* voorverwarmen					

Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte warm houden. Door de verschillende vochtigheidsniveaus kunt u voorkomen, dat reeds gegaarde gerechten uitdrogen.

Dek de gerechten niet af.

Houd de gegaarde gerechten nooit langer dan twee uur warm. Let erop dat sommige gerechten tijdens het warm houden verder garen. Dek de gerechten niet af.

De verschillende stoomstanden zijn geschikt voor het warm houden van:
- Stand 1: stukken braadvlees en kort gebraden vlees
- Stand 2: ovenschotels en bijgerechten
- Stand 3: eenpansgerechten en soep

Testgerechten

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

Volgens EN 60350-1.

Bakken

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

Inschuifhoogtes bij het bakken op twee niveaus:
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1

Bedekte appeltaart
Bedekte appeltaart op een niveau: donkere springvormen diagonaal naast elkaar plaatsen.

Gebak in springvormen van blank metaal: met boven- en onderwarmte op één niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Aanwijzingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoomin-tensiteit	Duur in min.
Bakken						
Sprits	Bakplaat	1	Boven- en onderwarmte	150-160*	-	25-40
Sprits	Bakplaat	1	4D hetelucht	140-150*	-	25-35
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	4D hetelucht	140-150*	-	30-40
Small cakes	Bakplaat	1	Boven- en onderwarmte	160*	-	25-35
Small cakes	Bakplaat	1	4D hetelucht	150*	-	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	4D hetelucht	150*	-	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1	Boven- en onderwarmte	160-170**	-	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1	4D hetelucht	160-170**	-	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1	4D hetelucht	150-160	1	10
					-	20-30
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	1	Boven- en onderwarmte	180-200	-	60-70
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	1	Pizzastand	170-180	-	60-80

* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken
** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Stomen

Schuif de braadslede onder de stoombak met gaatjes, maat XL, wanneer dit in de tabel is aangegeven. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Inschuifhoogtes bij stomen op één niveau (maximaal 2,5 kg gebruiken):
- stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 2

Inschuifhoogtes bij stomen op twee niveaus (maximaal 1,8 kg per niveau gebruiken):
- stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 3
- stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 2

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Stomen

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Stomen					
Erwten, diepvries, twee bakken, à 1,8 kg	2 x stoombak XL + braadslede	3+2+1		100	3-15**
Broccoli, vers, 300 g	Stoombak XL	2		100*	6-7***
Broccoli, vers, een bak	Stoombak XL	2		100*	6-7***

* voorverwarmen

** De controle is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt (zie IEC 60350-1)

*** Een vergelijkbare gaartegraad tussen referentiemonster en hoofdmonster wordt bereikt wanneer de referentiemonster 5 minuten (uitgevoerd zoals beschreven in IEC 60350-1) wordt gekookt.

Grillen

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Grill-stand	Duur in min.
Grillen					
Toast roosteren	Rooster	3		3	3-6
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	2		3	20-30

* na 2/3 van de totale tijd keren

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, need 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.

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

9001431853
981212