



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Inbouwoven

HBF154BS0

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies





Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade vermijden	4
3	Milieubescherming en besparing	5
4	Uw apparaat leren kennen	5
5	Voor het eerste gebruik	9
6	De Bediening in essentie	9
7	Snel voorverwarmen	10
8	Tijdfuncties	10
9	Kinderslot	11

10	Reiniging en onderhoud	12
11	Reinigingsondersteuning	14
12	EcoClean	14
13	Rekjes	15
14	Apparaatdeur	16
15	Storingen verhelpen	19
16	Transporteren en afvoeren	20
17	Servicedienst	20
18	Zo lukt het	21
19	INSTALLATIEVOORSCHRIFT	24

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen

om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

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

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

Oververhitting van het apparaat kan een brand veroorzaken.

- Bouw het apparaat niet in achter een decor- of meubeldeur.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan open springen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- Apparaatdeur 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 apparaatdeur kan hete

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.
→ Pagina 20

WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Halogeenlamp

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Glazen kapje niet aanraken.
- ▶ Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

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

1.6 Reinigingsfunctie

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

- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
 - ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
 - ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen. Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.
 - ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.

- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.
- Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.
- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
 - ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.
- Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.
- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.

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

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- ✓ Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- ✓ De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na

Knoppen en display

De knoppen zijn aanrakingsgevoelige vlakken. Om een functie te kiezen, slechts licht op het betreffende veld drukken.

1

Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

→ "Knoppen en display", Pagina 6

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.

De functiekeuzeknop kunt u vanuit de nulstand  naar rechts en links draaien.

2

Afhankelijk van het apparaattype is de functiekeuzeknop verzonken. Voor het vergrendelen of ontgrendelen in de nulstand  op de functiekeuzeknop drukken.

→ "Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 6

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in en kiest u instellingen voor andere functies.

De temperatuurknop kunt u vanuit de nulstand  naar rechts draaien tot aan de aanslag, niet verder. Afhankelijk van het apparaattype kan de temperatuurknop worden verzonken. Voor het vergrendelen of ontgrendelen in de nulstand  op de temperatuurknop drukken.

3

→ "Temperatuur en instelstanden", Pagina 7

Knoppen en display

Met de knoppen kunt u verschillende functies van uw apparaat instellen. Op het display ziet u de instellingen. Als een functie actief is, brandt het desbetreffende symbool op de display.  brandt alleen wanneer u de tijd wijzigt.

Symbol	Functie	Gebruik

Symbool	Verwarmingsmethode	Gebruik en werkwijze
	Boven- en onderwarmte	Traditioneel bakken of braden op één niveau. Deze manier van opwarmen is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.

Overige functies

Hier vindt u een overzicht van bijkomende functies van uw apparaat.

Symbool	Functie	Gebruik
	Snel verwarmen	De binnenruimte zonder accessoires snel voorverwarmen. → "Snel voorverwarmen", Pagina 10
	EcoClean	De reinigingsfunctie instellen die de zelfreinigende vlakken in de binnenruimte regeneert. → "EcoClean", Pagina 14
	Ovenlamp	De binnenruimte zonder verwarming verlichten. → "Verlichting", Pagina 8

Temperatuur en instelstanden

Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.

Opmerking: Bij temperatuurstellingen boven 250 °C verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 10 minuten tot ca. 240 °C. Als uw apparaat het verwarmingstype boven-/onderwarmte of onderwarmte heeft, vindt de temperatuurverlaging daar niet plaats.

Symbool	Functie	Gebruik
•	Nulstand	Het apparaat warmt niet op.
50 - 275	Temperatuurbereik	De temperatuur in °C in de binnenruimte instellen.
1, 2, 3 of I, II, III	Grillstanden	De grillstanden afhankelijk van het type apparaat voor de grill, voor het groot vlak en de grill of voor het klein vlak instellen. 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk
	EcoClean	De reinigingsfunctie instellen.

Opwarmindicatie

Het apparaat geeft aan wanneer het opwarmt. Wanneer het apparaat opwarmt, is op het display

De volgende oppervlakken zijn zelfreinigend:

- Achterwand
- Plafond
- Zijwanden

Gebruik regelmatig de reinigingsfunctie zodat het reinigingsvermogen van de zelfreinigende oppervlakken behouden blijft en er geen schade ontstaat. (Ecolyse)

→ Pagina 14

Verlichting

De ovenlamp verlicht de binnenruimte.

Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting aan als het programma loopt. Als u de werking met de functiekeuzeschakelaar beëindigt, schakelt de verlichting uit.

Met de stand ovenlamp aan de functiekeuzeschakelaar kunt u de verlichting zonder verwarming inschakelen.

Apparaatdeur

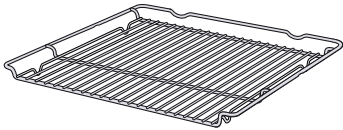
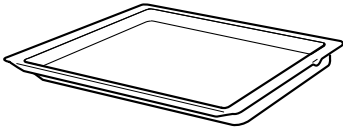
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking voortgezet.

4.3 Accessoires

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

Opmerking: De accessoires kunnen door hitte vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Vormen ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadslede		■ Vochtig gebak ■ Koekjes ■ Brood ■ Grote braadstukken ■ Diepvriesgerechten ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster.

Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.

U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveilig

3. Het toebehoren er volledig inschuiven, zodat het de apparaatdeur niet raakt.

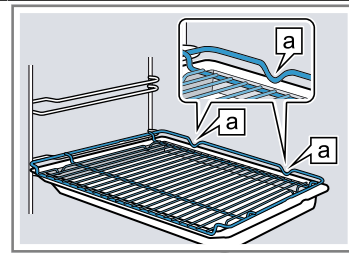
Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

Accessoires combineren

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

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

Rooster op braadslede



Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

www.bosch-home.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

5 Voor het eerste gebruik

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

5.1 Eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in.

5.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt

- ▶ Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

- ▶ Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

7 Snel voorverwarmen

Om tijd te sparen, kunt u met de functie snel voorverwarmen de opwarmingsduur verkorten. Gebruik snel voorverwarmen alleen bij ingestelde temperaturen van boven de 100 °C.

Na het snel voorverwarmen het best volgende verwarmingsmethoden gebruiken:

- 3D-hetelucht 
- Boven- en onderwarmte 

7.1 Snelvoorverwarming instellen

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

1. Snel voorverwarmen  met de functiekeuzeknop instellen.
2. De gewenste temperatuur met de temperatuurknop instellen.
 - ✓ Na enkele seconden start het snel voorverwarmen.
 - ✓ Als het snel voorverwarmen eindigt, klinkt een signaal en dooft de indicatie voor voorverwarmen.
3. Een geschikte verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.
4. Het gerecht in de binnenruimte plaatsen.

8 Tijdfuncties

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

8.1 Overzicht van de tijdfuncties

Met de toets  de verschillend tijdfuncties kiezen.

Tijdfunctie	Gebruik
Timer  </	

1. zo vaak indrukken tot op het display is gemarkeerd.
2. Met de toets of de tijdsduur instellen.

Extra programma	Aanbevolen waarde
—	10 minuten
+	30 minuten

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

- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
 - ✓ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
3. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
 - ▶ Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - ▶ Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op de knop drukken.
 - ▶ Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

Tijdsduur wijzigen

De tijdsduur kan te allen tijde worden gewijzigd.

Vereiste: Op het display is gemarkeerd.

- ▶ De tijdsduur met de knop of wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Tijdsduur afbreken

De tijdsduur kan te allen tijde worden afgebroken.

Vereiste: Op het display is gemarkeerd.

- ▶ De tijdsduur met de knop weer op nul zetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en wordt zonder tijdsduur verder opgewarmd.

8.4 Einde instellen

Het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt, kan tot 23 uur en 59 minuten worden verschoven.

Opmerkingen

10 Reiniging en onderhoud

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

10.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik geen ongeschikte reinigingsmiddelen, zodat de verschillende oppervlakken van het apparaat niet beschadigd raken.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
 - ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
 - ▶ Gebruik geen speciale reinigingsmiddelen wanneer het apparaat nog warm is.
- Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- ▶ Gebruik geen ovenreiniger in de warme binnenruimte.
 - ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.
- Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.
- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Houd de handleiding aan voor het reinigen van het apparaat.

→ "Reiniging van het apparaat", Pagina 13

Apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	■ Warm zeepsop ■ Speciale RVS-verzorgingsmiddelen voor warme oppervlakken	Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen

Kookplaat

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Geëmailleerde oppervlakken	■ Warm zeepsop ■ Azijnwater ■ Ovenreiniger	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons gebruiken. Om ervoor te zorgen dat de kookplaat nat het reinigen kan drogen, de apparaatbedekking open laten. Opmerkingen ■ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt daardoor niet beïnvloed. ■ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ■ Door resten van voedingsmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt daardoor niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → <i>"Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken", Pagina 13</i>
Glazen kapje op de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	■ Warm zeepsop	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons. Tip: Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → <i>"Rekjes", Pagina 15</i>
Toebehoren	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons gebruiken. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

10.2 Reiniging van het apparaat

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

de zelfreinigende oppervlakken terechtkomt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven.

- Gebruik de reinigingsfunctie.
→ "EcoClean", Pagina 14

10.5 Roestvrijstalen oppervlakken reinigen

1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.

2. Met een vaatdoekje en warm zeepsop in slijprichting reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.
4. Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal heel dun opbrengen met een zachte doek.

Tip: Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

11 Reinigingsondersteuning

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning verdampt zeepsop en maakt op deze manier het vuil los. Zo kan vuil gemakkelijker worden verwijderd.

11.1 Reinigingsondersteuning instellen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Vereiste: De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
2. Een druppel afwasmiddel met 0,4 l water mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
Geen gedestilleerd water gebruiken.
3. Stel met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode **Onderwarmte**  in.
4. Met de temperatuurknop 80 °C instellen.
5.  zo vaak indrukken tot op het display  is gemarkeerd.
6. De duur met — of + op 4 minuten instellen.
 - ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
 - ✓ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op

12.1 Reinigingsadvies

Het apparaat registreert het type en de duur van de werking van het apparaat en adviseert indien nodig om de reinigingsfunctie te gebruiken.

- ▶ Als bij een uitgeschakeld apparaat op het display  brandt, de reinigingsfunctie zo snel mogelijk gebruiken.
- ▶ Om de aanwijzing op het display te verwijderen op een willekeurige knop drukken, behalve op de knop —. De aanwijzing verschijnt steeds weer, tot het apparaat volledig is gereinigd.
- ▶ Om de reinigingsaanbeveling te resetten, ca. 4 seconden lang op de toets — drukken. De aanwijzing verschijnt dan niet meer tot het apparaat opnieuw een bepaald aantal functies heeft vastgelegd.

Opmerkingen

- Is het apparaat voortijdig verontreinigd, bijv. door vethoudend gevogelte of vlees, of als er donkere vlekken op de zelfreinigende oppervlakken ontstaan, wacht dan niet met de reinigingsfunctie tot de aanwijzing op het display verschijnt. Hoe vaker de reinigingsfunctie wordt gebruikt, hoe langer het reinigingsvermogen van de zelfreinigende oppervlakken behouden blijft.
- Na een stroomonderbreking wordt het reinigingsadvies teruggezet. Het best na een stroomuitval de reinigingsfunctie starten.

12.2 Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

Bereid het apparaat zorgvuldig voor om een goed reinigingsresultaat te verkrijgen.

LET OP

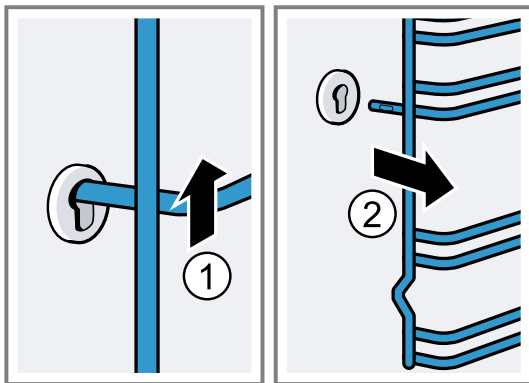
Ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken beschadigt de oppervlakken.

- ▶ Geen ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken gebruiken. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulp gebruiken.

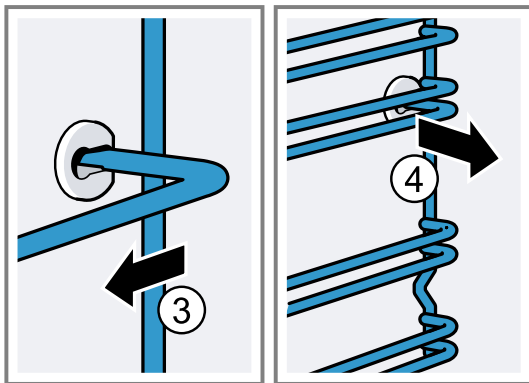
1. Haal de toebehoren en vormen uit de binnenruimte.
2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
→ "Rekjes", Pagina 15

3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
 - van de bodem van de binnenruimte
 - van de apparaatdeur binnen
 - van de glazen afdekplaat van de ovenlamp
 Zo voorkomt u hardnekkige vlekken.
4. De binnenruimte moet volledig leeg zijn.

1. Het rekje aan de voorkant naar boven tillen en losmaken.

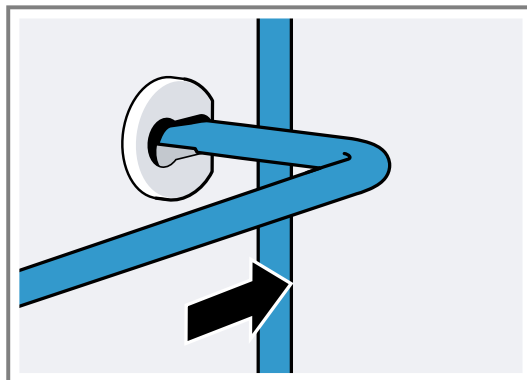


2. Daarna het hele rekje naar voren drukken en verwijderen.

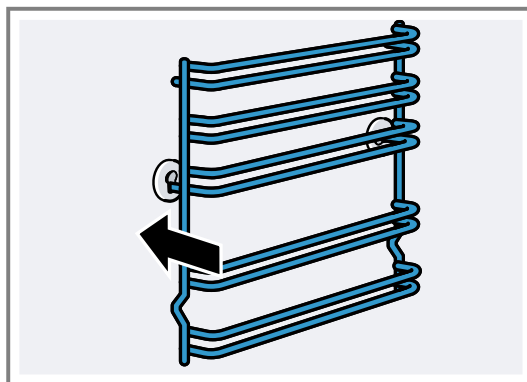


13.2 Rekjes inhangen

1. Het rekje eerst in de achterste bus steken, iets naar achteren drukken



2. en in de voorste bus steken.



De rekjes passen links en rechts. De inschuifhoogten 1 en 2 bevinden zich onder, de inschuifhoogten 3, 4 en 5 boven.

14 Apparaatdeur

Normaal gesproken is het voldoende wanneer u de buitenkant van de apparaatdeur reinigt. Wanneer de apparaatdeur van buiten en van binnen sterk is verontreinigd, dan kun u de apparaatdeur verwijderen en reinigen.

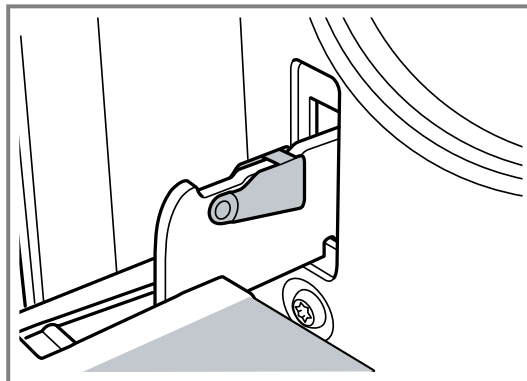
14.1 Deurscharnieren

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer de scharnieren niet geborgd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.

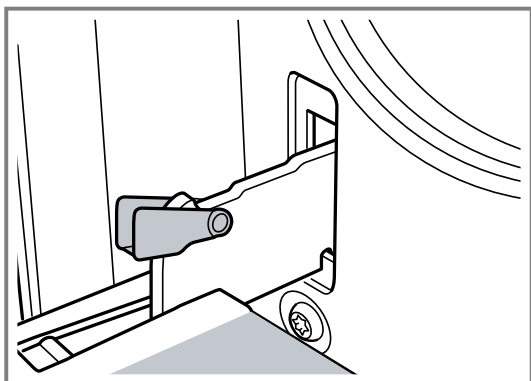
- Zorg ervoor dat wanneer u de apparaatdeur opent dat de blokkeerhendels volledig gesloten of volledig geopend zijn.

1. De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt dan is de ovendeur beveiligd.



Deze kan dan niet worden verwijderd.

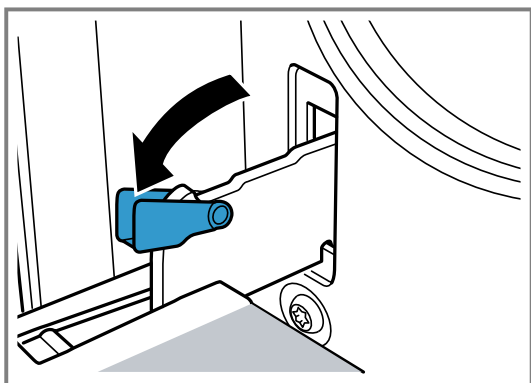
2. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn dan zijn de scharnieren beveiligd.



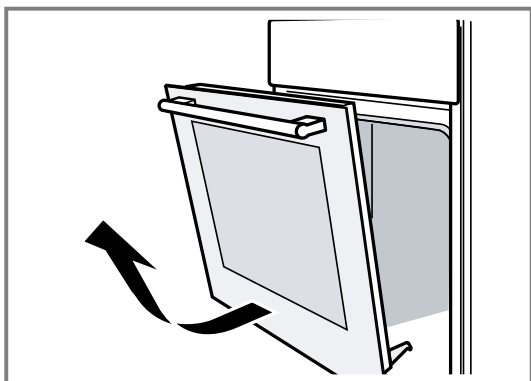
De scharnieren kunnen niet dichtklappen.

14.2 Apparaatdeur verwijderen

1. De ovendeur volledig openen.
2. De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.



3. De ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en eruit trekken.



14.3 Deurruiten verwijderen

Voor een betere reiniging kunt u de ruiten van de ovendeur demonteren.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

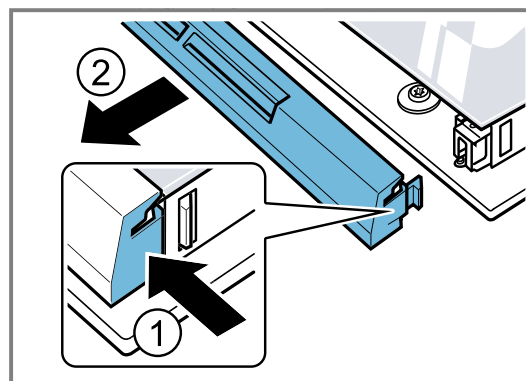
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

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

De componenten in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

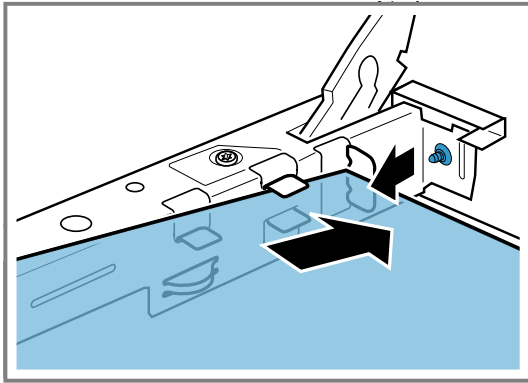
- Gebruik handschoenen.

1. De ovendeur verwijderen.
→ "Apparaatdeur verwijderen", Pagina 17
2. Met de greep naar onderen op een doek leggen.
3. Voor het demonteren van de bovenste afdekking de ovendeur links en rechts met de vingers het lipje indrukken. De afdekking er uit trekken en verwijderen.

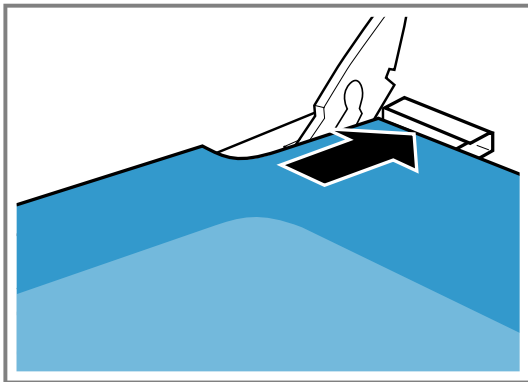


4. Bovenste ruit optillen en er uit trekken.

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven.



2. De bovenste ruit vasthouden aan de beide grepen en schuin naar achteren inschuiven.



De ruit in de beide openingen aan de onderkant invoeren. Het gladde vlak van de ruit moet zich aan de buitenkant bevinden.

3. De afscherming op de bovenkant van de ovendeur plaatsen en aandrukken.
De lipjes moeten aan beide kanten goed vastzitten.
4. Ovendeur inhangen.
→ "Apparaatdeur inhangen", Pagina 18

Opmerking: De oven pas gebruiken als de ruiten correct zijn ingebouwd.

14.5 Apparaatdeur inhangen

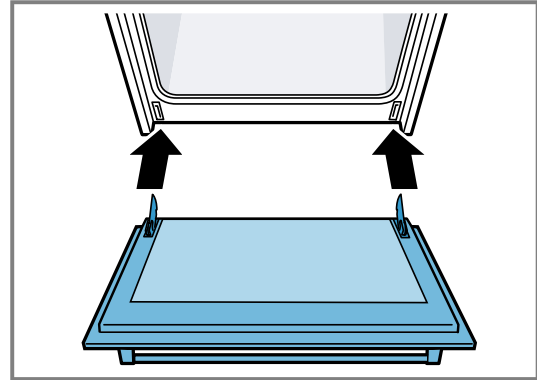
De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

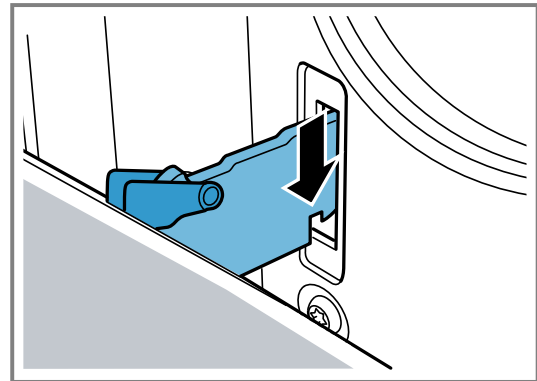
De ovendeur kan er onbedoeld uitvallen of een scharnier kan plotseling dichtklappen.

- In dit geval niet aan het scharnier vasthouden. Neem contact op met de klantenservice.

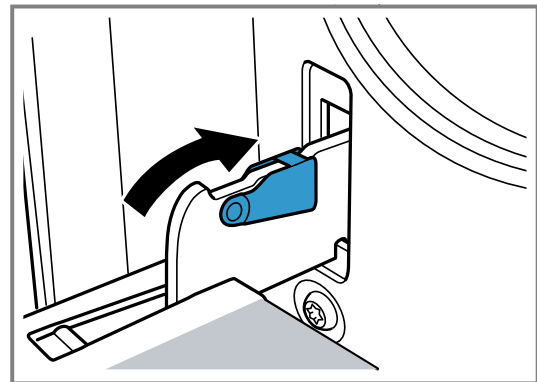
1. Let er bij het inhangen van de ovendeur op dat beide scharnieren in de openingsrichting worden ingevoerd.



2. De keep op het scharnier moet aan beide zijden inklikken.



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen.



4. Apparaatdeur sluiten.

15 Storingen verhelpen

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 20

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

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

15.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Het apparaat schakelt na het verstrijken van een tijdsduur niet volledig uit.	Na het verstrijken van een tijdsduur houdt het apparaat op met verwarmen. Ovenlamp en koelventilator schakelen niet uit. Bij verwarmingsmethoden met circulatie-lucht blijft de ventilator in de achterwand van het apparaat draaien. ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. ✓ Het apparaat is uitgeschakeld. ✓ Ovenlamp en ventilator in de achterwand zijn uitgeschakeld. ✓ De koelventilator schakelt automatisch uit, zodra het apparaat is afgekoeld.
Op het display knippert de tijd.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Tijd opnieuw instellen. → "Tijd instellen", Pagina 11

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

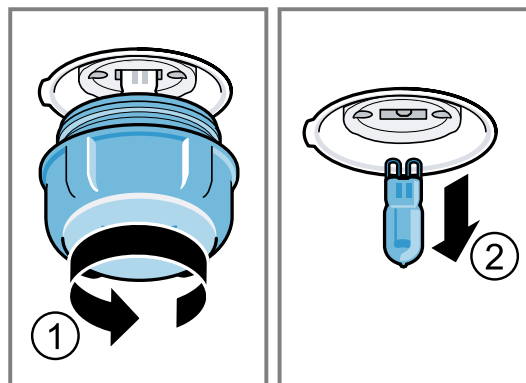
- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Vereisten

- Het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
 - Een nieuwe halogeenlamp ter vervanging is beschikbaar.
1. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.

2. De glazen afscherming naar links draaien.

3. Trek de halogeenlamp zonder te draaien er uit.



4. De nieuwe halogeenlamp plaatsen en stevig in de fitting drukken.

Let op de stand van de pinnen van de halogeenlamp.

5. Afhankelijk van het type apparaat is het glazen kapje voorzien van een afdichtring. De afdichtring plaatsen.

6. Het glazen kapje erin schroeven.

7. De theedoek uit de binnenruimte verwijderen.

8. Het apparaat op het stroomnet aansluiten.

16 Transporteren en afvoeren

Hier krijgt u uitleg over de manier waarop u het apparaat voorbereidt voor transport. Daarnaast

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklaas G. De informatie conform verordening (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de serv-

icepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



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

18 Zo lukt het

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

Gedetailleerde baktabellen voor uw apparaat en tips voor het bakken met uw apparaat vindt u in de handleiding op het internet:

www.bosch-home.com

18.1 Aanwijzingen voor de bereiding

nl Zo lukt het

- Keer ze met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Zout steaks pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Instructie voor mensen met nikkellallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

18.4 Selectie van gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C / grill- stand	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Krans- of rechthoeki- ge vorm	2		160-180	50-60
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans- of rechthoeki- ge vorm	3+1		140-160	60-80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Cakerol	Braadslede	2		170-190 ¹	15-20
Zandtaartdeeggebak met vochtige be- dekking	Braadslede	2		160-180	60-90
Muffins	Muffinplaat op het rooster	2		170-190	20-40
Kleine bakwaren, met gist	Braadslede	3		150-170	25-35
Koekjes	Braadslede	3		140-160	20-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1			

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C / grill- stand	Tijdsduur in min.
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		2	20-25 ¹

18.5 Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. 1 liter melk met 3,5 % vetgehalte op 90°C verwarmen op de kookplaat en tot 40°C laten afkoelen. Houdbare melk slechts tot 40°C opwarmen.

3. 30 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.
4. De massa in kleinere vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen met deksel.
5. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
6. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
7. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
8. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Yoghurt

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode / Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Yoghurt	Kopje / glas	Bodem van de binnen- ruimte		-	4-5 uur

18.6 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.

Bakken

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten.

Algemene aanwijzingen

- De inst

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Spritskoekjes	Braadslede	3		140-150	30-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-150 ¹	30-45
Sprits, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Koekjes	Braadslede	3		150 ¹	25-35
Koekjes	Braadslede	3		150 ¹	25-35
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 ¹	25-35
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140 ¹	35-45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		170	30-40
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

Grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3	0,2-1,5

19 Installatievoorschrift

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



mm

19.1 Belangrijke aanwijzingen

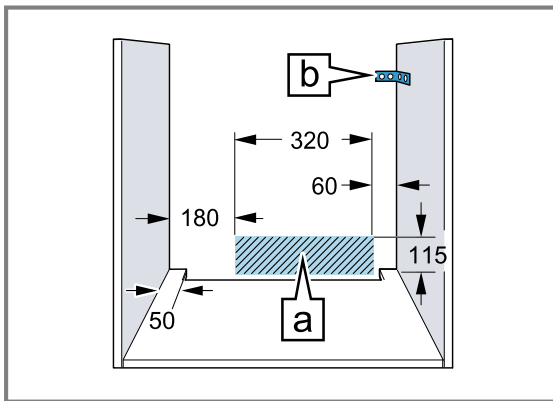
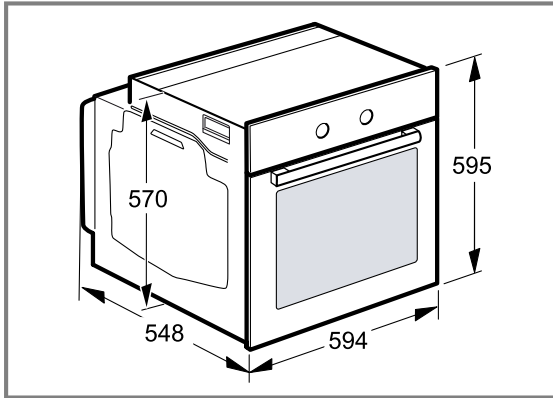
Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op een hoogte van maximaal 4000 meter boven zeeniveau. De deurgreep niet gebruiken voor het transport of de inbouw van het apparaat. Bij alle montagewerkzaamheden dient het apparaat spanningsloos te zijn.

</

- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm

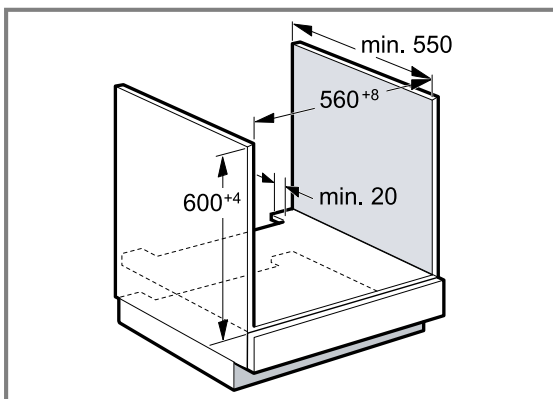
19.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



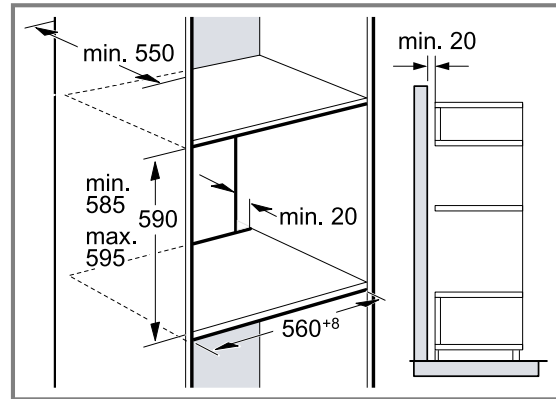
- Het aansluitstopcontact van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak A of buiten de inbouwruimte te bevinden.
- Niet bevestigde meubels met een in de handel verkrijgbare hoek B aan de wand bevestigen.

19.3 Apparaat onder werkblad monteren



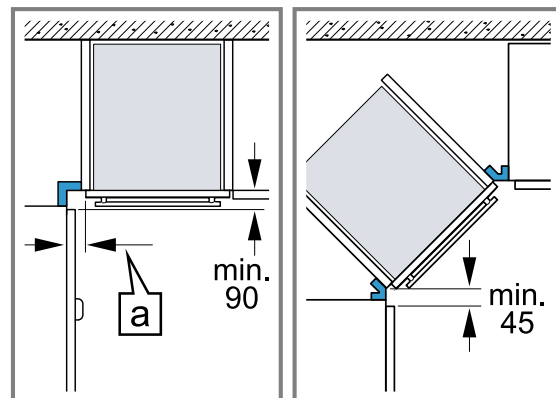
- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het werkblad bevestigen op het inbouwmeubel.
- De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

19.4 Inbouw in een hoge kast



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

19.5 Hoekinbouw



- Bij alle montagewerkzaamheden dient het apparaat spanningsloos te zijn.
- Het apparaat voldoet aan veiligheidsklasse I en mag uitsluitend op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- De netaansluitkabel H05 V V-F 3G moet minstens 1,5 mm² groot zijn. De geel-groene aardleiding dient eerst aangesloten te worden en bij het apparaat wat langer dan de beide andere draden te zijn.
- Volgens de veiligheidsvoorschriften moet er een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm voorhanden zijn. Bij aansluitingen die via een geaard en altijd makkelijk bereikbaar stopcontact worden uitgevoerd is geen schakelaar vereist.
- Tijdens de montage moet voorzien zijn in een aanrakingsbeveiliging.
- Bepaal wat de fasen en de neutrale leidingen (nulleidingen) in het aansluitstopcontact zijn. Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
- De oven overeenkomstig de aanwijzingen op het typeplaatje aansluiten.
- Plaats het apparaat voor het aansluiten voor de ombouwkast. Het aansluitsnoer moet lang genoeg zijn. Attentie! Let er tijdens de montage op dat het netsnoer niet wordt ingeklemd en niet in aanraking komt met hete apparaatonderdelen.
- Alle werkzaamheden aan het apparaat inclusief het vervangen van de bekabeling mag alleen de klantenservice uitvoeren.

19.7 Belangrijke informatie over de elektrische aansluiting

Houd u aan de volgende instructies en zorg ervoor dat:

- ⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Bij contact met onder spanning staande onderdelen bestaat er elektrocutiegevaar.
- ▶ De stekker alleen met droge handen vastnemen.
 - ▶ De stekker tijdens het gebruik nooit uit het stopcontact trekken.
 - ▶ Het netsnoer direct aan de stekker en nooit aan de kabel zelf uit het stopcontact trekken, omdat deze beschadigd kan raken.
 - Stekker en stopcontact bij elkaar passen.
 - De stekker altijd bereikbaar is.
 - De doorsnede van de elektrische kabel groot genoeg is.
 - Het netsnoer niet wordt geknikt, bekneeld, gewijzigd of doorgesneden.
 - De vervanging van het netsnoer, indien nodig alleen plaatsvindt door een vakkundig monteur. Een nieuw netsnoer is verkrijgbaar bij de servicedienst.
 - U geen meervoudige stekkers of contactdozen en verlengkabels gebruikt.
 - Het aardingssysteem volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
 - er bij gebruik van een aardlekschakelaar alleen een type met het symbool  wordt gebruikt. Alleen aardlekschakelaars met dit symbool voldoen aan de geldende voorschriften.
 - De aansluitkabel niet in contact komt met warmtebronnen.

19.8 Aansluitkabel met geaarde stekker

Het apparaat uitsluit



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems
or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001771740 (050521) REG25

nl