BOSCH

Inbouwoven

HBG.78B.3

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

Bosch BetterFood app

Ontdek je nieuwe apparaat met duizenden flexibele recepten!

- Vegan, low-carb of glutenvrij? Je kunt alle recepten aanpassen aan je voorkeuren.
- Ontdek recepten voor de ingrediënten die je al in huis hebt.
- Gezond koken gemakkelijk gemaakt – dankzij het Nutri-Check gezondheidskompas.
- Vind in de recepten de optimale instellingen voor je gekoppelde apparaten.

Deze app is uitsluitend in bepaalde Europese landen en talen beschikbaar.

U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

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

23 MONTAGEHANDLEIDING ... 32
23.1 Algemene montage-instructies ... 32

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

⚠ WAARSCHUWING
Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP
Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 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.

1.3 Bestemming van het apparaat

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

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

Gebruik het apparaat niet:
- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

1.4 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.5 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 9*

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!
In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.
- Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.
- Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.
- Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.
- Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.
- Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ 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 stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

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

Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.
- Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

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

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

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

opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

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

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Neem contact op met de klantenservice. →*Pagina 27*

Na de installatie van het apparaat mogen de openingen in de achterwand van het apparaat niet toegankelijk zijn.
- Houd het speciale installatievoorschrift aan.

⚠ 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.

1.6 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.

1.7 Reinigingsfunctie

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!
Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.
- Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- Toebehoren nooit meereinigen.

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.
- De dichting niet schuren en niet afnemen.

- Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig tot dodelijk letsel!**
Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen.
- Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- Accessoires nooit meereinigen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**
De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.
- Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- Nooit de apparaatdeur openen.
- Het apparaat laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- Nooit de apparaatdeur aanraken.
- Het apparaat laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP
Alcoholdampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.
- Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.
- Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.
- Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Klem niets tussen de apparaatdeur.

Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
- Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

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

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.
- Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.
- Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.
- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.
→ *"Zo lukt het", Pagina 27*
- ✔ Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot wel 20% energie.

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

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- ✔ De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.
- ✔ De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.
- ✔ De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.
- ✔ Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.
- ✔ Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.
Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:
- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

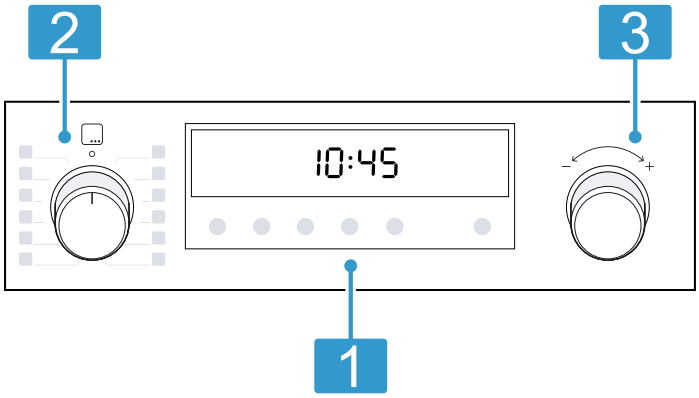
Per definitie is er dus noch sprake van een "Uit", nog van een "standby-stand", en daarom wordt de aanduiding spaarstand gebruikt. Voor de meting van de spaarstand moet de norm EN IEC 60350-1:2023 worden gebruikt.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningselementen

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

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



1	**Knoppen en display** De knoppen zijn aanrakingsgevoelige vlakken. Om een functie te kiezen, slechts licht op het betreffende veld drukken. Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien. → *"Knoppen en display", Pagina 7*
2	**Functiekeuzeknop** Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in. De functiekeuzeknop kunt u vanuit de nulstand ○ naar rechts en links draaien. Afhankelijk van het apparaattype is de functiekeuzeknop verzonken. Voor het vergrendelingen of ontgrendelingen in de nulstand ○ op de functiekeuzeknop drukken. → *"Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 7*
3	**Temperatuurknop** Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in en kiest u instellingen voor andere functies. De temperatuurknop kunt u vanuit de nulstand naar rechts en links draaien, hij heeft geen nulstand. Afhankelijk van het apparaattype kan de temperatuurknop worden verzonken. Voor het verzinken of omhoog komen op de temperatuurknop drukken. → *"Temperatuur en instelstanden", Pagina 8*

4.2 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. Het kloksymbool licht alleen op als u de tijd verandert.

Symbool	Functie
	Tijd, timer, tijdsduur en einde selecteren. Om de verschillende tijdfuncties te kiezen, meerdere keren op de toets drukken. Bij welke functie de instelling op het display wordt weergegeven, is te zien aan de rode balk boven of onder het desbetreffende symbool. → *"Tijdfuncties", Pagina 11*
– +	Instelwaarden verlagen. Instelwaarden verhogen.
	Verlichting in de binnenruimte inschakelen en uitschakelen. → *"Verlichting", Pagina 8*
	Binnenruimte zonder accessoires snel voorverwarmen. → *"Snel voorverwarmen", Pagina 11*
	Om het kinderslot te activeren of te deactiveren, ca. 3 seconden ingedrukt houden. → *"Kinderslot", Pagina 16*

4.3 Verwarmingsmethoden en functies

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

Symbool	Verwarmingsmethode	Gebruik en werkwijze
	3D-hetelucht 30-275°C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Milde hetelucht 125 - 275°C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op één niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Als u de toesteldeur ook maar kort opent, blijft het apparaat verwarmen zonder gebruik te maken van de restwarmte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Pizzastand 30-275°C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Ontdooien 30 - 60°C	Bevroren etenswaar voorzichtig ontdooien.
	Onderwarmte 30 - 250 °C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Langzaam garen 70 - 120°C	Kort aangebraden, mals vlees in open vormen voorzichtig en langzaam garen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Grill, groot oppervlak Grillstanden: 1 = laag	Platte producten, zoals groenten, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.

Symbool	Verwarmingsmethode	Gebruik en werkwijze
	2 = gemiddeld 3 = hoog	
	Circulatiegrillen 30-275°C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Air Fry 30-275°C	Knapperig garen op een niveau met weinig vet. Bijzonder geschikt voor normaal in vet gefrituurde gerechten, bijv. frites.
	Boven- en onderwarmte 30-275°C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.

Overige functies

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

Symbool	Functie	Gebruik
	Programma's	Geprogrammeerde instelwaarden voor verschillende gerechten gebruiken. → *"Programma's", Pagina 13*
	Pyrolyse	De reinigingsfunctie instellen die de kookcompartiment bijna automatisch reinigt → *"Pyrolyse", Pagina 19*

4.4 Temperatuur en instelstanden

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

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

Opwarmindicatie

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

Opmerkingen

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

Restwarmte-indicatie

Als u het apparaat uitschakelt, geeft de lijn op het display de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe verder de temperatuur in de binnenruimte daalt, hoe minder de lijn gevuld is.

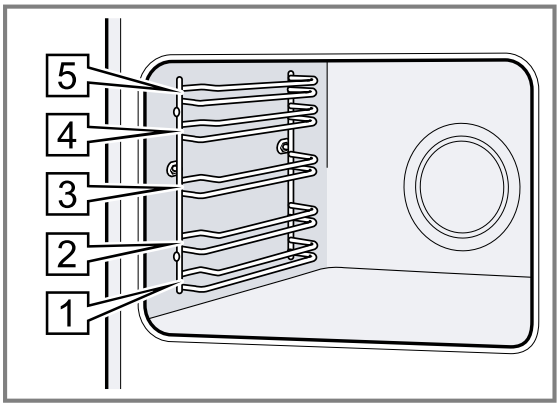
Opmerking: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

4.5 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte schuiven.
Uw apparaat heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.
De rekjes kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.
→ *"Rekjes", Pagina 24*



Verlichting

De ovenlamp verlicht de binnenruimte.
Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting aan als het programma loopt. Bij het beëindigen van de werking schakelt de verlichting uit.
Met de toets ☼ kunt u de verlichting zonder verwarming inschakelen.

Koelventilator

De koelventilator schakelt tijdens gebruik automatisch in. De lucht ontsnapt via de deur.
Het apparaat herkend verhoogde vochtigheid in het kookcompartiment. Om de vochtigheid te reguleren, kan de intensiteit en het bedrijfsgeluid van de koelventilator variëren.

LET OP
Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.
- Dek de ventilatiesleuven niet af.

Om het apparaat af te koelen en om restvocht uit het kookcompartiment te verwijderen, loopt de koelventilator na bedrijf nog een bepaalde tijd na.

Opmerking: U kunt de nalooptijd wijzigen in de basisinstellingen. Wanneer u vaak zeer vochtige gerechten bereidt of in het kookcompartiment warm houdt, dan stelt u een langere nalooptijd in.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 16*

Apparaatdeur

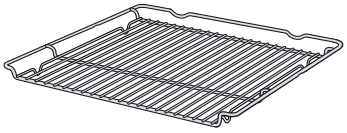
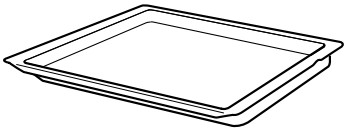
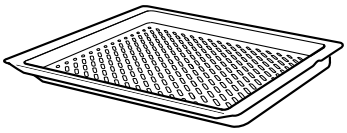
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking voortgezet.

5 Accessoires

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

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

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

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

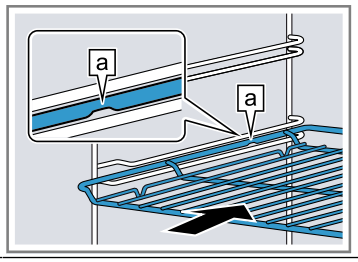
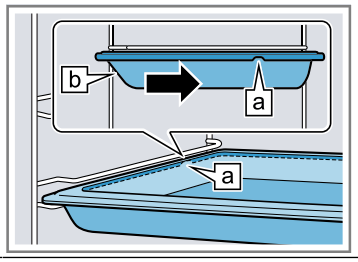
5.1 Vergrendelingsfunctie

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

5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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

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

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

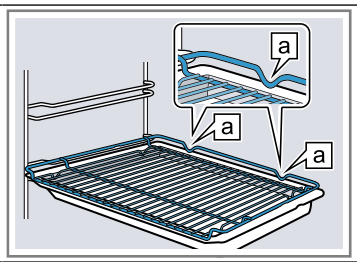
3. Het toebehoren er volledig inschuiven, zodat het de apparaatdeur niet raakt.

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 afstandshouders a achter op de rand van de braadslede liggen.
2. De braadslede tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven. Het rooster ligt daarbij boven de bovenste geleidingsstang.

Rooster op braadslede	

5.3 Meer accessoires

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

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Eerste gebruik

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

Tijd instellen

Na de aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking knippert de tijd op het display. De tijd start bij 12:00 uur. Stel de actuele tijd in.

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand ○ te staan.

1. De tijd met de toets − of + instellen.
2. Op de toets ◷ drukken.

✔ Het display toont de ingestelde tijd.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

1. Verwijder de productinformatie en de accessoires uit de binnenruimte. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim en tape aan binnen- en buitenzijde van het apparaat.
2. Veeg gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.
3. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
   → *"De Bediening in essentie", Pagina 10*

Verwarmingsmethode	3D-hetelucht
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

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

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen en uitschakelen

1. Om het apparaat in te schakelen, de functiekeuzeknop op een willekeurige stand, behalve de nulstand ○ draaien.
2. Om het apparaat uit te schakelen, de functiekeuzeknop op de nulstand ○ te draaien.

7.2 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. De verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.

2. De temperatuur of grillstand met de temperatuurknop instellen.
✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.
✔ Bij enkele verwarmingsmethoden en ingestelde temperaturen vanaf 200°C schakelt het snel voorverwarmen automatisch bij.
3. Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Tip: De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
→ *"Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 7*

Opmerking: U kunt op het apparaat de tijdsduur en het einde voor de werking instellen.
→ *"Tijdfuncties", Pagina 11*

Verwarmingsmethode wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode altijd wijzigen.

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

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

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

8 Snel voorverwarmen

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

8.1 Snel voorverwarmen instellen

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

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

1. Een geschikte verwarmingsmethode instellen.
   Geschikte verwarmingsmethoden zijn:
   – 3D-hetelucht
   – Boven- en onderwarmte
2. Een temperatuur vanaf 100°C instellen.
   Vanaf een ingestelde temperatuur van 200 °C wordt het snel voorverwarmen automatisch ingeschakeld.
3. Wanneer het snel voorverwarming niet automatisch inschakelt, druk dan op de knop .
✔ Op het display verschijnt .
✔ Na enkele seconden start het snel voorverwarmen.
✔ Wanneer het snel voorverwarmen eindigt, klinkt een signaal en op het display dooft het symbool .
4. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

9 Tijdfuncties

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

9.1 Overzicht van de tijdfuncties

Met de knop kiest u de verschillende tijdfuncties.

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

9.2 Timer instellen

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

1. Net zo vaak op de knop drukken totdat op het display is gemarkeerd.
2. Stel de timertijd in met de knop − of +.

Knop	Voorgestelde waarde
−	5 minuten
+	10 minuten

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

Wekker wijzigen

U kunt de wekkertijd altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is gemarkeerd.

▸ De timertijd met de knop − of + wijzigen.
✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Wekker afbreken

U kunt de timertijd altijd afbreken.

Vereiste: Op het display is ⌛ gemarkeerd.
- ▸ De timertijd met de knop − op nul resetten.
- ✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen en ⌛ gaat uit.

9.3 Tijdsduur instellen

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

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

1. Net zo vaak op de knop ◷ drukken totdat op het display ◷ is gemarkeerd.
2. De tijdsduur met de knop − of + instellen.

Knop	Voorgestelde 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 is verstreken:
   - ▸ Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
   - ▸ Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op de knop + drukken.
   - ▸ Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

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

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

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 verwarmd.

9.4 Einde instellen

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

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

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

1. Op de toets ◷ drukken tot op het display ◷ is gemarkeerd.
2. Op de knop − of + drukken.
- ✔ Het display toont het berekende einde.

3. Het einde met de knop − of + verschuiven.
- ✔ Na enkele seconden neemt het apparaat de instelling over en het display toont het ingestelde einde.
- ✔ Als de berekende starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur verstrijkt.
- ✔ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.

4. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   - ▸ Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
   - ▸ Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op de knop + drukken.
   - ▸ Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Einde wijzigen

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

Vereiste: Op het display is ◷ gemarkeerd.
- ▸ Het einde met de knop − of + verschuiven.
- ✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Einde afbreken

U kunt het ingestelde einde altijd wissen.

Vereiste: Op het display is ◷ gemarkeerd.
- ▸ Het einde met de knop − naar de actuele tijd plus ingestelde tijdsduur terugzetten.
- ✔ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af.

9.5 Tijd instellen

Na de aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking knippert de tijd op het display. De tijd start bij 12:00 uur. Stel de actuele tijd in.

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand ○ te staan.

1. De tijd met de toets − of + instellen.
2. Op de toets ◷ drukken.
- ✔ Het display toont de ingestelde tijd.

Tijd wijzigen

U kunt de tijd altijd wijzigen.

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand ○ te staan.

1. Net zo vaak op de knop ◷ drukken totdat op het display ◷ is gemarkeerd.
2. De tijd met de knop − of + wijzigen.
- ✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

10 Programma's

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

10.1 Vormen voor programma's

Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C.
Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:
- licht gekleurd, glanzend aluminium
- Niet geglazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

10.2 Instellingen bij programma's

Het apparaat kiest het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de tijdsduur.
Om een optimaal kookresultaat te behalen, hoeft u slechts het gewicht van uw gerecht in te stellen.

Opmerking: Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen. Gebruik verse levensmiddelen, het best op koelkasttemperatuur.

10.3 Programmatabel

De programmanummers zijn aan bepaalde gerechten toegewezen.

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	Inschuifhoogte	Aanwijzingen
01	**Pizza, dunne bodem** diepvries, voorgebakken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,4 kg Totaalgewicht	nee	3	voor een tweede pizza de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan
02	**Pizza, dikke bodem** diepvries, voorgebakken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,6 kg Totaalgewicht	nee	3	voor een tweede pizza de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan
03	**Lasagne** diepvries	Originele verpakking	0,3-1,2 kg Totaalgewicht	nee	3	-
04	**Frites** diepvries	Braadslede	0,2-0,75 kg Totaalgewicht	nee	3	naast elkaar op de braadslede leggen
05	**Afbakbroodjes** diepvries, voorgebakken	Braadslede met bakpapier	0,1-0,8 kg Totaalgewicht	nee	3	-
06	**Aardappelgratin**	Ovenschaal zonder deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
07	**Pastaschotel** met voorgegaarde pasta	Ovenschaal zonder deksel	0,4-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
08	**Aardappels uit de oven, heel** ongeschilde, kruimige aardappels	Braadslede	0,3-1,5 kg Totaalgewicht	nee	3	-
09	**Eenpansgerecht, met groente** vegetarisch	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens recept	2	Groente met een lange bereidingstijd (bijv. wortelen) in kleinere stukken snijden dan groente met een korte bereidingstijd (bijv. tomaten)
10	**Eenpansgerecht, met vlees**	hoge braadpan met deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	volgens recept	2	Het vlees niet eerst aanbraden
11	**Goulash** Rund- of varkensvlees in blokjes, met groente	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens recept	2	Eerst het vlees erin doen en daarop de groente leggen

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	Inschuifhoogte	Aanwijzingen
						Het vlees niet eerst aanbraden
12	**Vis, heel** panklaar, gekruid	Braadpan met deksel	0,3-1,5 kg Gewicht van de vis	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
13	**Kip, ongevuld** panklaar, gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,6-2,5 kg Gewicht kip	nee	2	met de borst naar boven in de vorm leggen
14	**Stukken kip** panklaar, gekruid	Braadpan met deksel	0,1-0,8 kg Gewicht van het zwaarste deel	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
15	**Kalkoenfilet** van het stuk, gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht kalkoenfilet	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
16	**Eend, ongevuld** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	1,0-2,7 kg Gewicht eend	nee	2	-
17	**Gans, niet gevuld** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	2,5-3,5 kg Gewicht gans	nee	2	-
18	**Gestoofd rundvlees** bijv. klapstuk, schouderstuk, fricandeau of gemarineerd vlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Vlees met vloeistof bedekken	2	Het vlees niet eerst aanbraden
19	**Rosbief, medium** panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	met de vetzijde naar boven in de vorm leggen Het vlees niet eerst aanbraden
20	**Runderrollade** gevuld met groente of vlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van alle gevulde rollades	Vleesrolletjes bedekken bijv. met bouillon of water	2	Het vlees niet eerst aanbraden
21	**Gebraden gehakt, vers** Gehakt van rund-, varkens- of lamsvlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht gehakt	nee	2	Het vlees niet eerst aanbraden
22	**Lamsbout, medium** zonder been, gekruid	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
23	**Lamsbout, doorbakken** zonder been, gekruid	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
24	**Gebraden kalfsvlees, doorregen** bijv. rug of heup	Braadpan met deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	Inschuifhoogte	Aanwijzingen
25	**Gebraden kalfsvlees, mager** bijv. lendestuk of fricandeau	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
26	**Reebout** zonder been, gezouten	Braadpan met deksel	0,5-2,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
27	**Konijn, heel** panklaar, gekruid	Braadpan met glazen deksel	1,0-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
28	**Gebraden varkensnek** zonder been, gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
29	**Gebraden varkensvlees met korstje** bijv. schouder, gekruid en zwoerd ingesneden	Braadpan met glazen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen, het zwoerd goed zouten
30	**Gebraden varkenshaas** gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden

10.4 Programma instellen

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

1. Programma's ⚖ met de functiekeuzeknop instellen.
2. Het gewenste programma met de toets − of + instellen.
3. Stel het gewicht van uw gerecht in met de temperatuurknop.
   Altijd op het volgende hogere gewicht instellen. Het gewicht kunt u alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.

✔ Om de tijdsduur van het programma op te vragen, op de toets ◷ drukken. De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
✔ Na enkele seconden start het programma en de tijdsduur loopt af.
✔ Wanneer het programma is beëindigd, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.

4. Wanneer het programma is beëindigd:
   - Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
   - Om een duur voor het nagaren in te stellen, op de toets + drukken. Het apparaat warmt verder op met de instellingen van het programma.
   - Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

11 Kinderslot

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

11.1 Kinderslot activeren en deactiveren

Vereiste: De functiekeuzeknop staat op de nulstand ○.

- Houd de toets ⊶ ingedrukt tot ⊶ op het display verschijnt.
  - Om het kinderslot te deactiveren, de toets ⊶ ingedrukt houden tot op het display ⊶ dooft.

12 Warmhouden gedurende een langere periode

U kunt met uw apparaat gerechten tot max. 70 uur tussen de 85°C en 140°C met Boven- en onderwarmte warmhouden, zonder dat u het apparaat hoeft in- of uit te schakelen.

12.1 Warmhouden gedurende een langere periode instellen

Opmerkingen

- Als u de apparaatdeur opent tijdens de werking, dan onderbreekt het apparaat de werking niet.
- Na de start kunt u niet meer wijzigen of onderbreken.
- U kunt het einde niet verschuiven.

Vereiste: De basisinstelling c10 is geactiveerd.

→ *"Basisinstellingen", Pagina 16*

1. Programma's ⊞ met de functiekeuzeknop instellen.
   ✔ Op het display verschijnt SAbb.
2. Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.
3. Op de toets ⏲ drukken tot op het display ⏲ is gemarkeerd.
4. De tijdsduur met de knop − of + instellen.
   ✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
5. Wanneer de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul. Het apparaat houdt op met verwarmen en reageert weer zoals gebruikelijk.
   - Het apparaat uitschakelen.

   Na ca. 10 tot 20 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

13 Basisinstellingen

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

13.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
c01	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of timertijd	1 = 10 seconden 2 = 30 seconden [1] 3 = 2 minuten
c02	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	1 = 3 seconden [1] 2 = 6 seconden 3 = 10 seconden
c03	Geluidssignaal bij het indrukken van een knop	0 = uit 1 = aan [1]
c04	Helderheid van de displayverlichting	1 = donker 2 = gemiddeld 3 = helder [1]
c05	Weergave van de tijd	0 = Tijdsweergave uit 1 = Tijd weergeven [1]
c06	Kinderslot instelbaar	0 = nee 1 = ja [1] 2 = ja, met deurvergrendeling
c07	Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja [1]

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
c08	Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort 2 = gemiddeld [1] 3 = lang 4 = extra lang
c09	Telescooprails achteraf aangebracht [2]	0 = nee [1] (bij rekjes en enkelvoudig telescoopsysteem) 1 = ja (bij 2- en 3-voudig telescoopsysteem)
c10	Warmhouden gedurende een langere periode	0 = nee [1] 1 = ja
c12	Automatisch snel voorverwarmen vanaf 200°C	0 = nee 1 = ja [1]
c13	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	0 = nee [1] 1 = ja

13.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. De knop ⏲ ca. 4 seconden ingedrukt houden.
✔ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. c012.
2. De instelling met de temperatuurknop wijzigen.
3. Met de knop — of + naar de volgende basisinstelling gaan.
4. Om wijzigingen op te slaan, de knop ⏲ ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.

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

Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- Het apparaat met de functiekeuzeknop in- en uitschakelen.
✔ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

14 Reiniging en onderhoud

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

14.1 Reinigingsmiddelen

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

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

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

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

14.2 Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.
Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

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

Voorzijde van het apparaat

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

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	▪ Warm zeepsop ▪ RVS-spiraalspons	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → *"Apparaatdeur", Pagina 20*
Deurafscherming	▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ▪ van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → *"Apparaatdeur", Pagina 20*
Deurgreep	▪ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	▪ Warm zeepsop ▪ Azijnwater ▪ Ovenreiniger ▪ RVS-spiraalspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons gebruiken. Laat om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open. **Tip:** Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → *"Pyrolyse", Pagina 19* **Opmerkingen** ▪ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ▪ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ▪ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Glazen kapje van de ovenlamp	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	▪ Warm zeepsop ▪ Inox schuurspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of inox schuurspons gebruiken. **Tip:** Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 24*
Toebehoren	▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger ▪ RVS-spiraalspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of inox schuurspons gebruiken. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

14.3 Apparaat schoonmaken

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**
Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.
- Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Vereiste: Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.

→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 17*

1. Het apparaat met heet zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
   - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
     → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 17*
     → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 17*
2. Drogen met een zachte doek.

15 Pyrolyse

Met de reinigingsfunctie Pyrolyse reinigt de binnenruimte zich vrijwel zelfstandig.
Reinig de binnenruimte om de 2 tot 3 maanden met de reinigingsfunctie. U kunt de reinigingsfunctie desgewenst vaker gebruiken.
De reinigingsfunctie heeft ca. 2,7 - 4,8 kilowattuur nodig.

15.1 Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

Om een goed reinigingsresultaat te verkrijgen, dient u het apparaat zorgvuldig voor te bereiden.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**
In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.
- Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- Toebehoren nooit meereinigen.

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.
- De dichting niet schuren en niet afnemen.
- Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
   → *"Rekjes", Pagina 24*
3. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte. Grove verontreinigingen kunnen inbranden en daardoor alleen nog met moeite worden verwijderd.
4. De binnenkant van de apparaatdeur en de randoppervlakken bij de deurafdichting met zeepsop en een zachte doek reinigen.
   De deurafdichting niet verwijderen en niet schuren.
   Verwijder sterke verontreinigingen op de binnenruit met ovenreiniger.
5. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.

15.2 Reinigingsfunctie instellen

Ventileer de keuken zolang de reinigingsfunctie actief is.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**
De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.
- Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- Nooit de apparaatdeur openen.
- Het apparaat laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- Nooit de apparaatdeur aanraken.
- Het apparaat laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsfunctie.

Vereiste: Het apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden. →*Pagina 19*

1. Pyrolyse met de functiekeuzeknop instellen.
2. De reinigingsgraad met de temperatuurkeuzeknop instellen.

Reinigingsgraad	Mate van reiniging	Tijdsduur in uren
1	Licht	Ca. 1:15

Reinigings-graad	Mate van rei-niging	Tijdsduur in uren
2	Gemiddeld	Ca. 1:30
3	Hoog	Ca. 2:00

Bij sterkere of oudere verontreiniging een hogere reinigingsstand kiezen.
De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

✔ Na enkele seconden start de reinigingsfunctie en de tijdsduur verstrijkt.
✔ Voor uw veiligheid vergrendelt de apparaatdeur van de binnenruimte vanaf een bepaalde temperatuur. Op het display verschijnt 🔒.
✔ Als de reinigingsfunctie is beëindigd, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.

3. Het apparaat uitschakelen.
   Wanneer het apparaat voldoende is afgekoeld, ontgrendelt de apparaatdeur en 🔒 dooft.
4. Het apparaat gebruiksklaar maken. → *Pagina 20*

15.3 Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Achtergebleven as in het kookcompartiment en bij de apparaatdeur verwijderen.
   → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 17*
3. Witte aanslag met citroenzuur verwijderen.
   Opmerking: Witte aanslag op de emaille vlakken kan door te grove verontreinigingen ontstaan. Deze levensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.
4. De rekjes inhangen.
   → *"Rekjes", Pagina 24*

16 Reinigingsondersteuning

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

16.1 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 is volledig afgekoeld.

1. De accessoires uit de binnenruimte verwijderen.
2. 0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten. Sluit de deur van het apparaat.
   Gebruik geen gedestilleerd water.
3. De verwarmingsmethode Onderwarmte ▭ met de functiekeuzeknop instellen.
4. 80°C met de temperatuurknop instellen.
5. Net zo vaak op de knop ◷ drukken totdat op het display ◷ is gemarkeerd.
6. De tijdsduur met de knop − 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 het display staat de tijdsduur op nul.

7. Het apparaat uitschakelen en het kookcompartiment ca. 20 minuten laten afkoelen.

16.2 Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen

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

▸ Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitvegen en volledig laten drogen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Het resterende water in de binnenruimte met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Reinig gladde emailoppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek en daarna met schoon water afnemen.
4. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
5. Als de binnenruimte voldoende is gereinigd:
   ▸ Om het kookcompartiment te laten drogen, de apparaatdeur in de grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen.
   ▸ Om het kookcompartiment snel te drogen, het apparaat bij geopende deur ca. 5 minuten met 3D-hetelucht ⊛ en 50°C verwarmen.

17 Apparaatdeur

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

Opmerking: Meer informatie:

17.1 Apparaatdeur verwijderen

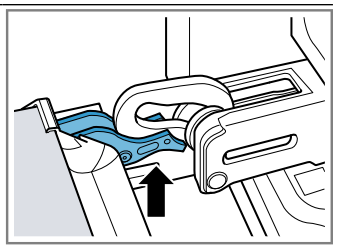
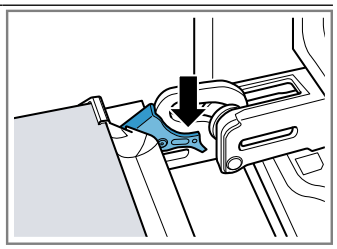
Opmerking: Al naar gelang het apparaattype zijn de deurgrepen verschillend.

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

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

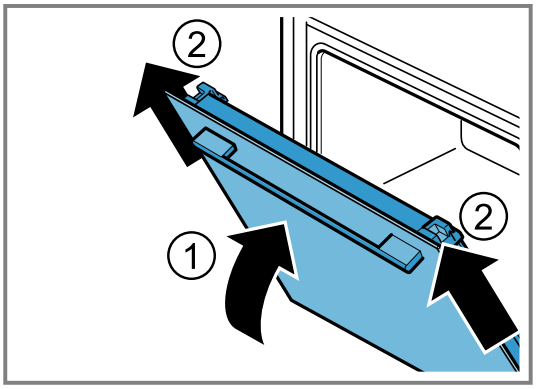
Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.
- Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

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

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

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

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

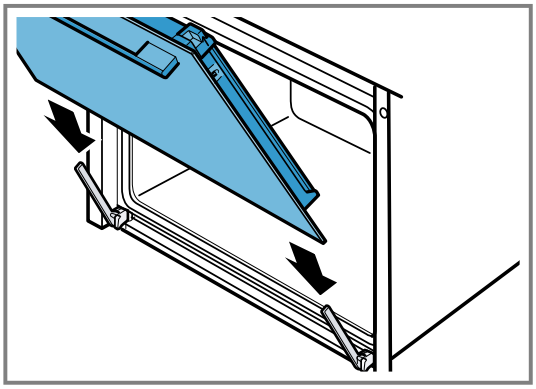


4. De apparaatdeur voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

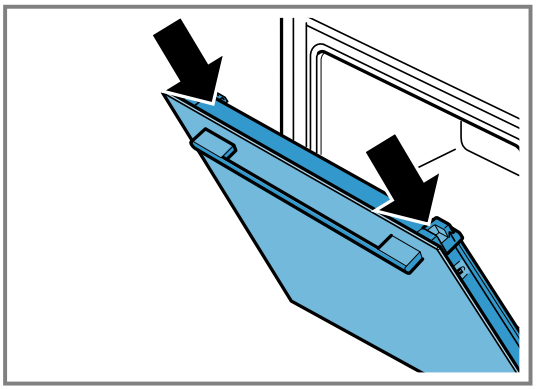
17.2 Apparaatdeur inhangen

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

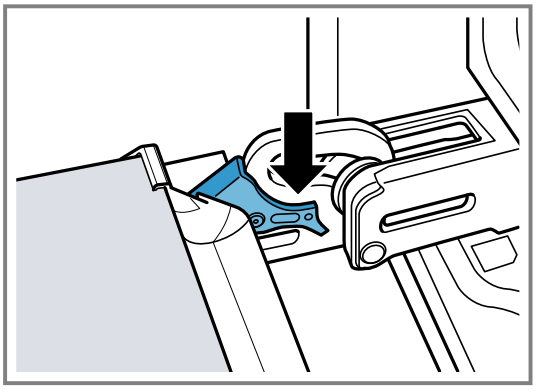
   Opmerking: Let erop dat u de apparaatdeur zonder weerstand op de scharnieren schuift.



2. Schuif de apparaatdeur met beide handen tot de aanslag.



3. De apparaatdeur helemaal openen.
4. De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier dichtklappen.



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

5. Sluit de deur van het apparaat.

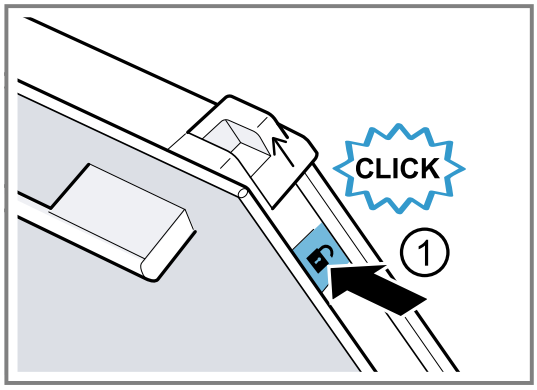
17.3 Deurruiten verwijderen

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

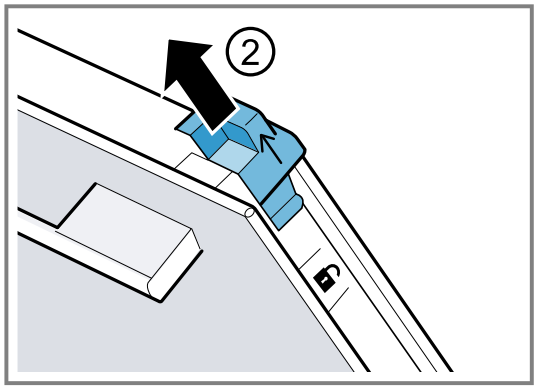
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- Draag veiligheidshandschoenen.

Opmerking: Al naar gelang het apparaattype heeft het apparaat een metalen strip die kan worden opengeklapt.

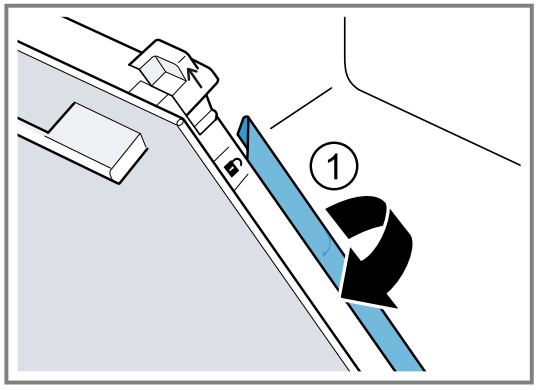
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen
✔ De vastzethendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Sluit de apparaatdeur tot de aanslag.
4. Druk op het linker en rechter drukvlak ①, totdat het hoorbaar klikt.



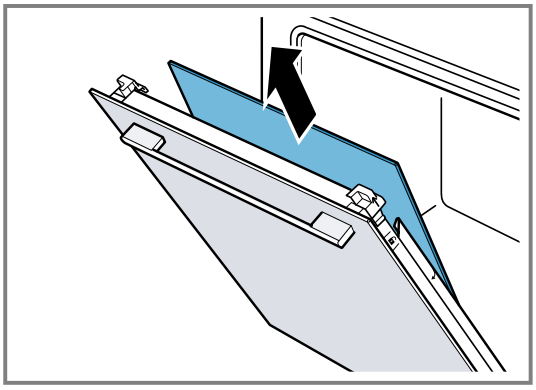
5. Schuif de twee schuifkappen in de richting van de pijl naar boven ②.



6. De binnenruit schuin naar boven er uit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.
7. Al naar gelang het apparaattype de linker en rechter metalen strip in de richting van de pijl open klappen ①.



8. De eerste en tweede binnenruit schuin naar boven er uit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



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

   De gedemonteerde ruiten van beide zijden met glasreiniger en een zachte doek reinigen.
10. De apparaatdeur reinigen.
11. De deurruiten drogen en weer inbouwen.

Opmerking: Tijdens de reinigingsfunctie verkleurt de binnenlijst van de apparaatdeur of andere delen van RVS van de apparaatdeur. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de werking van het apparaat. De verkleuringen kunnen met een reinigingsmiddel voor RVS worden verwijderd.

17.4 Deurruiten inbouwen

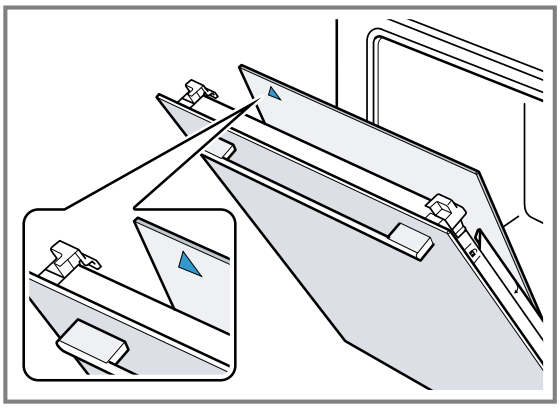
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

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

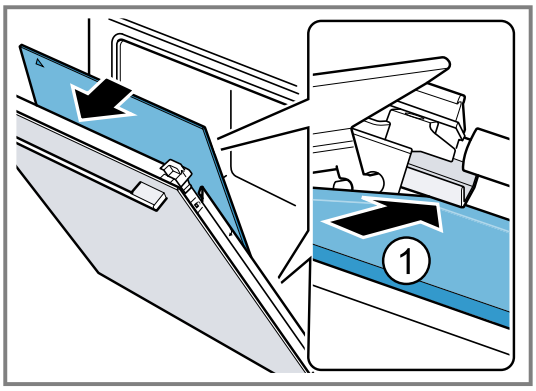
Opmerking
Al naar gelang het apparaattype heeft het apparaat
- een metalen strip om dicht te klappen,
- of twee verschillende tussenruiten.

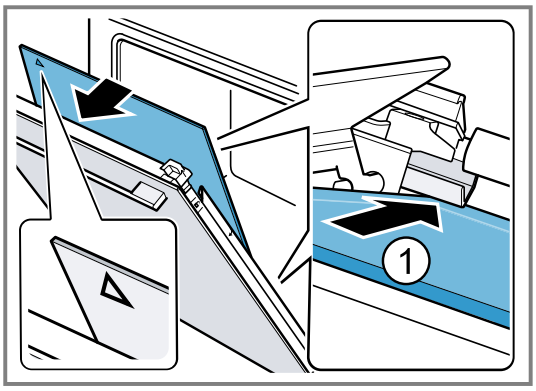
De tussenruiten zijn met een driehoeksymbool gemarkeerd.
Eerst de tussenruit met een niet gevulde driehoek △ inbouwen, daarna de tussenruit met een gevulde driehoek ▲.

Let er bij de tussenruiten op dat de pijl zich linksboven bevindt.



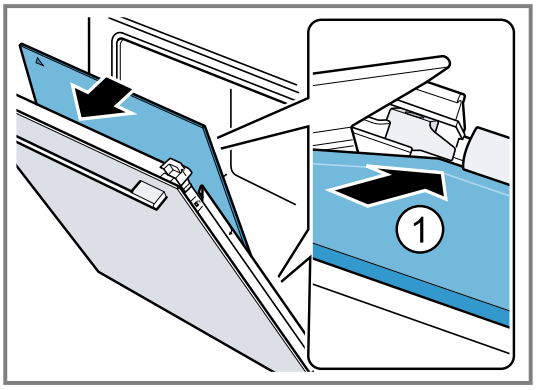
1. De eerste tussenruit in de onderste houder schuiven ① en aan de bovenkant aanleggen.

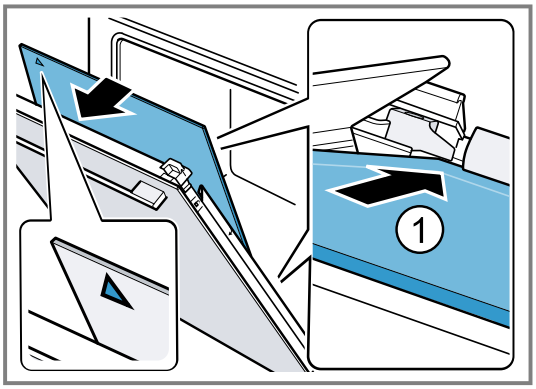




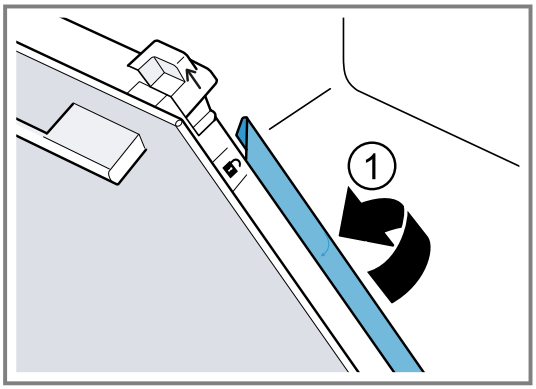
✔ De tussenruit positioneert zich automatisch door de draaibeweging van de afstandshouder.

2. De tweede tussenruit in de middelste houder schuiven ① en boven aanleggen.

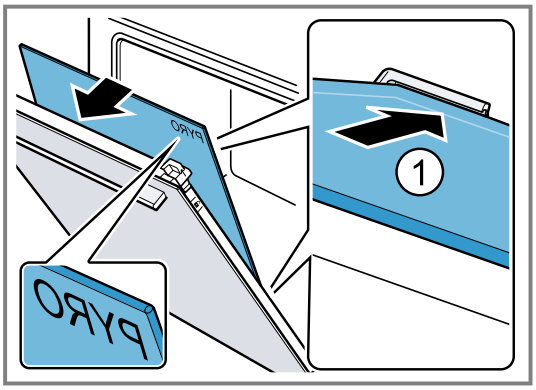




3. Al naar gelang het apparaattype de metalen strip links en rechts dichtklappen. ①.

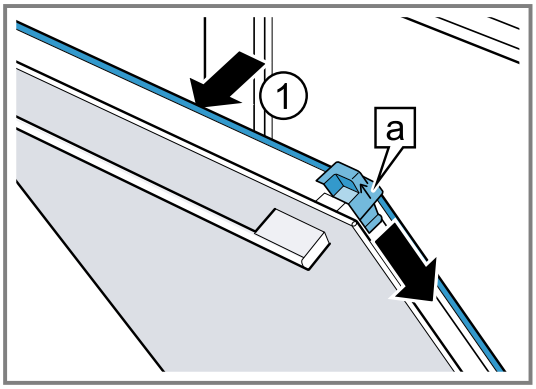


4. De binnenste ruit onder in de houder schuiven ① en boven aanleggen.



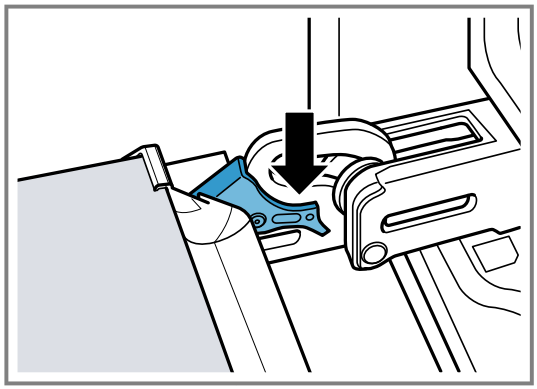
De tekst "Pyro" moet boven, zoals in de afbeelding, leesbaar zijn.

5. De binnenste ruit boven aandrukken ①. Schuif twee schuifkappen ⓐ in de richting van de pijl naar beneden.



6. De apparaatdeur helemaal openen.

7. De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier dichtklappen



8. Sluit de deur van het apparaat.

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

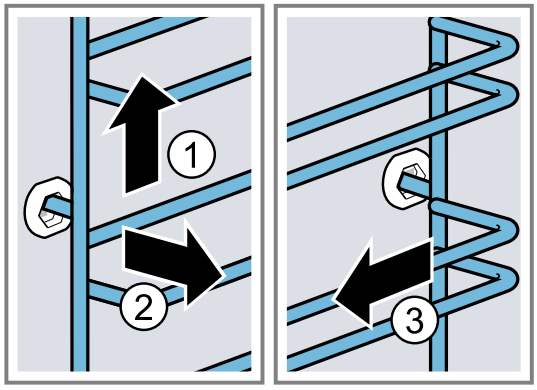
18 Rekjes

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

18.1 Rekjes verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De rekjes worden heel heet
- Nooit de hete rekjes aanraken.
- Het apparaat altijd laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

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

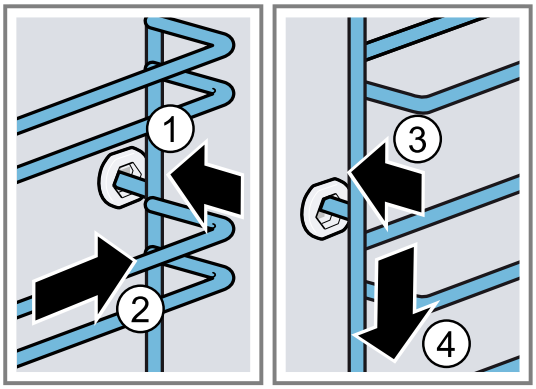


3. Het rekje reinigen.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 17*

18.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen
- De rekjes passen alleen links of rechts.
- Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen aan de voorkant zitten.

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



19 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 27*

⚠ **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.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

19.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▸ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	Fout van het elektronische systeem **1.** Koppel het apparaat minimaal 30 seconden los van het elektriciteitsnet, door de zekering uit te schakelen. **2.** Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → *"Basisinstellingen", Pagina 16*
Op het display knippert de tijd.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Stel de tijd opnieuw in. → *"Tijd instellen", Pagina 12*
Apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt en er verschijnt een d.	Demomodus is geactiveerd. **1.** Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. **2.** Deactiveer de demo-modus binnen 5 minuten door de laatste basisinstelling c1 4 in de waarde 0 te wijzigen. → *"Basisinstellingen", Pagina 16*
Apparaatdeur kan niet worden geopend, op het display brandt ⚿.	Kinderslot vergrendelt de apparaatdeur. ▸ Deactiveer het kinderslot met de toets ⚿. → *"Kinderslot", Pagina 16*
Apparaatdeur kan niet worden geopend, op het display brandt 🔒.	Reinigingsfunctie vergrendelt de apparaatdeur. ▸ Het apparaat laten afkoelen tot op het display 🔒 uitgaat. → *"Pyrolyse", Pagina 19*
Op het display brandt ⚿ en het apparaat kan niet worden ingesteld.	Kinderslot is geactiveerd. ▸ Deactiveer het kinderslot met de toets ⚿. → *"Kinderslot", Pagina 16*
Op het display knippert h en het apparaat start niet.	Binnenruimte is te heet voor de gekozen modus. **1.** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. **2.** Start de werking opnieuw.
Op het display verschijnt F 8.	Maximale gebruiksduur is bereikt. Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. ▸ Schakel het apparaat uit. U kunt zo nodig opnieuw instellen. **Tip:** Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. → *"Tijdfuncties", Pagina 11*
Op het display verschijnt een melding met E, bijv. E05-32.	Elektronicastoring **1.** Druk op de toets ⏲. ▸ Indien nodig stelt u de tijd opnieuw in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de foutmelding. **2.** Als de foutmelding opnieuw verschijnt, neemt u contact op met de servicedienst. Geef de exacte foutmelding en het E-nr. van uw apparaat op. → *"Servicedienst", Pagina 27*
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept-, hoeveelheid- en levensmiddel-afhankelijk. ▸ Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	
Resultaat van de reinigingsfunctie is niet naar tevredenheid.	Kookcompartiment was te sterk verontreinigd. ▸ Verwijder grove verontreinigingen vóór het uitvoeren van de reinigingsfunctie uit het kookcompartiment. ▸ Let op de reiniging en het onderhoud van uw apparaat. → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 17*

19.2 Ovenlamp vervangen

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

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

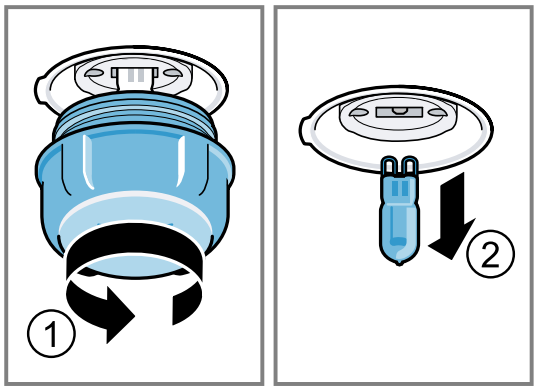
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.
- ▸ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▸ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
De glazen afdekking kan door externe invloeden reeds gebroken zijn of bij inbouw of uitbouw door te veel druk breken.
- ▸ Wees voorzichtig bij het inbouwen of uitbouwen van de glazen afdekking.
- ▸ Gebruik handschoenen of een theedoek.

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

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



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

20 Afvoeren

20.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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

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

21 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.
Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.
Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.
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.
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 energieklasse 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 servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

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

22 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.

22.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

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

LET OP
Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen
- Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Instructie voor mensen met nikkelallergie
In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.
Geschikte accessoires kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.
→ *"Meer accessoires", Pagina 10*

22.2 Aanwijzingen voor het bakken

Gebruik bij het bakken de aangegeven inschuifhoogtes.

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

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

Bakken op drie niveaus	Hoogte
Bakplaat	5
Braadslede	3
Bakplaat	1

Opmerkingen
- Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus hete lucht. Gebak dat gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

22.3 Aanwijzingen voor het braden en grillen

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

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

Braden en grillen op het rooster

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

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

Braden in vormen

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

Open vorm

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

Gesloten vorm

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

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

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

22.4 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	50-70
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-160	70-90
Cake, fijn (in rechthoekige vorm)	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	60-80
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140-150	70-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Gebak van gistdeeg in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160 [1]	30-40
Cakerol	Braadslede	3		180-200 [1]	10-15
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	55-95
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinplaat	2		170-190	20-40
Klein gebak van gistdeeg	Braadslede	3		160-180	25-35

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Klein gebak van gistdeeg	Braadslede	3		160-170	25-45
Koekjes	Braadslede	3		140-160	15-25
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	15-25
Koekjes, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		140-160	15-25
Schuimgebak	Braadslede	3		80-90 [1]	120-150
Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, vers - op de bakplaat	Braadslede	2		200-220	25-35
Pizza, vers - op de bakplaat	Braadslede	3		180-200	20-30
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		250-270 [1]	15-20
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		250-270 [1]	8-13
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	1		210-230	30-40
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	2		190-210	25-35
Börek	Braadslede	1		180-200	40-50
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Vuurvaste schaal	2		200-220	30-60
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Open vorm	2		200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3		220-230	30-35
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Varkensrug, mager, 1 kg	Vlakke glazen vorm	2		180	90-120
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		160-170	130-150
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	120-150
Runderfilet, medium, 1 kg [2]	Rooster + Braadslede	3		210-220	40-50 [3]
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg [4]	Gesloten vorm	2		200-220	130-150
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster + Braadslede	3		200-220	60-70 [3]
Burger, 3-4 cm hoog [5]	Rooster	4		3	25-30 [6]

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] De braadslede onder het rooster inschuiven.
[3] Het gerecht na 1/2 - 2/3 van de totale tijd keren.
[4] In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen
[5] De braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen.
[6] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Lamsbout zonder been, medium, 1,0 kg ingebonden [1]	Open vorm	2		170-190	70-80 [2]
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel [3]	Rooster	2		160-180	20-30
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	2		170-190	30-40
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	2		180-200	55-65

Yoghurt

Maak yoghurt met uw apparaat.

Yoghurt maken

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

Insteladviezen voor desserts

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

22.5 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

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

Langzaam garen

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

Voedingswaar langzaam garen

Vereisten

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

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

Insteladvies voor langzaam garen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, à 300 g	Open vorm	2	6-8		95 [4]	60-70
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	4-6		85 [4]	75-100

[1] Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.
[2] Keer het voedsel niet.
[3] De braadslede onder het rooster inschuiven.
[4] Het apparaat voorverwarmen.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Aanbraad-duur in min.	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Runderfilet, 4-6 cm dik, 1 kg	Open vorm	2	6-8		85 [1]	90-150
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	4		80 [1]	50-70
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	4		85 [1]	30-70

Air Fry

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

Aanwijzingen voor de bereiding met Air Fry

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

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

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

Insteladvies voor Air Fry

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

22.6 Testgerechten

De informatie in dit deel is bedoeld voor testinstituten, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.

Bakken

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

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Braadslede	3		140-150 [1]	25-35
Sprits	Braadslede	3		140 [1]	28-38
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 [1]	30-40
Sprits, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	Braadslede	3		150 [1]	25-35
Small Cakes	Braadslede	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	Braadslede	3		170	20-30
Small Cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		140 [1]	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 [2]	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	35-50
Apple Pie, 2 stuks	2x Springvorm Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Grillen

Insteladviezen bij het grillen

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

23 Montagehandleiding

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

mm

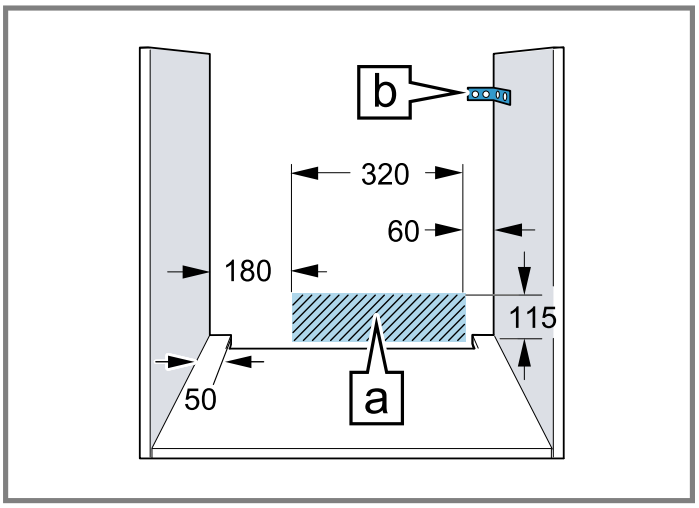
23.1 Algemene montage-instructies

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

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.

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

- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- De installatie van het apparaat is voor een hoogte van minder dan 850 mm van de vloer toegestaan.
- Het apparaat op een horizontaal gesteld vlak plaatsen.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak a of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel b aan de wand worden bevestigd.



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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Na de montage van het apparaat mogen de openingen in de achterwand van het apparaat voor kinderen niet toegankelijk zijn, ook niet via de daaronder liggende laden en keukenkastjes. Dit moet door de inbouw worden gewaarborgd. In geval van een kookeiland is een gesloten achterwand noodzakelijk.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niettoegestane adapters is gevaarlijk.

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

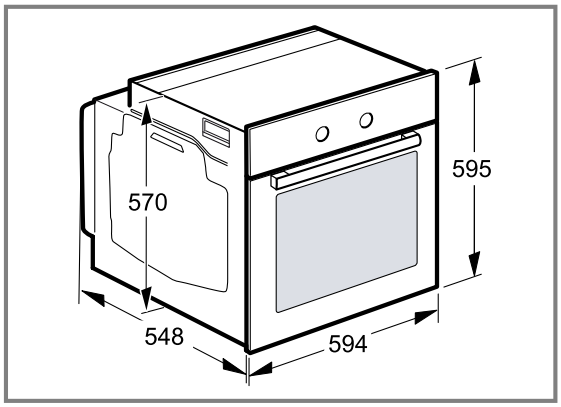
LET OP

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

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

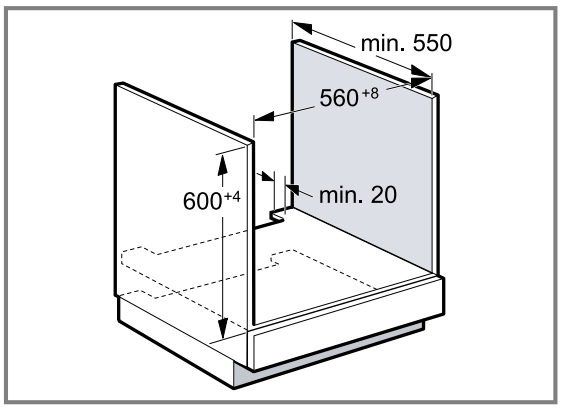
23.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



23.3 Inbouw onder een werkblad

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

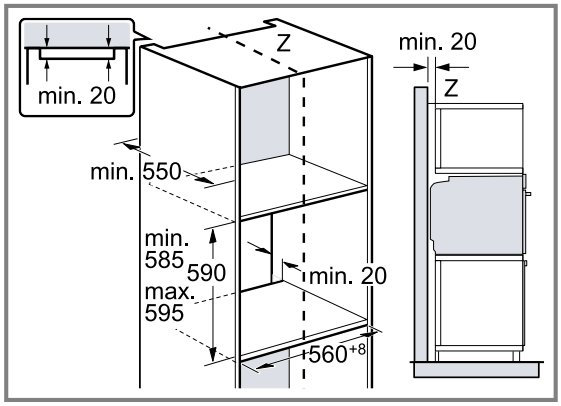


- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.

- In combinatie met inductiekookplaten mag de spleet tussen werkblad en apparaat niet door extra lijsten worden afgesloten.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.
- Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.
- Werkbladdiepte van min. 600 mm aanhouden.
- Let er bij inbouw onder een gaskookplaat op dat het apparaat niet met de gasaansluiting van de gaskookplaat in contact komt.
- Schakel eventueel een bevoegde vakkracht voor gasinstallaties in.

23.4 Inbouw in een hoge kast

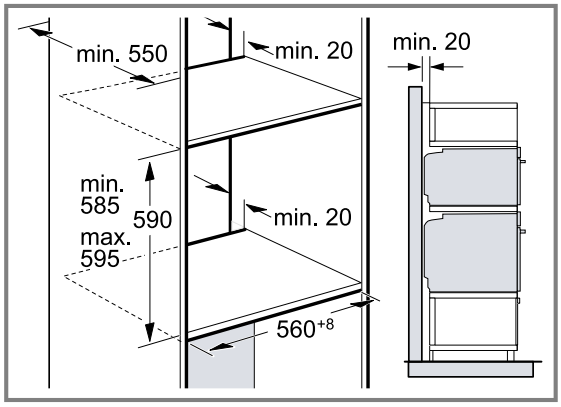
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



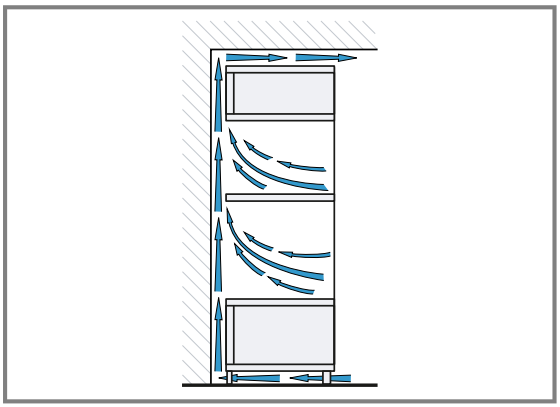
- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de accessoires er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

23.5 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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



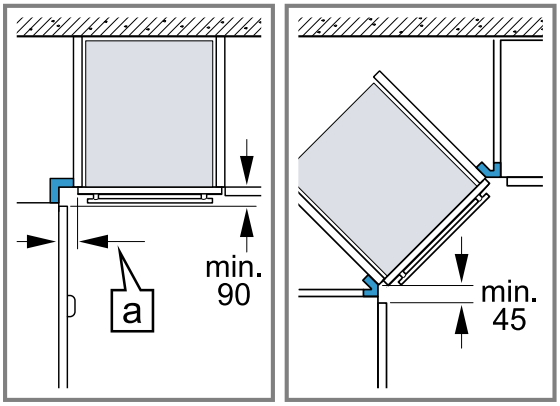
- Met het oog op de luchttoevoer van de apparaten dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatieopening.
- Om een voldoende ventilatie van de apparaten te waarborgen, is een ventilatieopening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster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



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

23.6 Hoekinbouw

Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de hoekinbouw in acht.



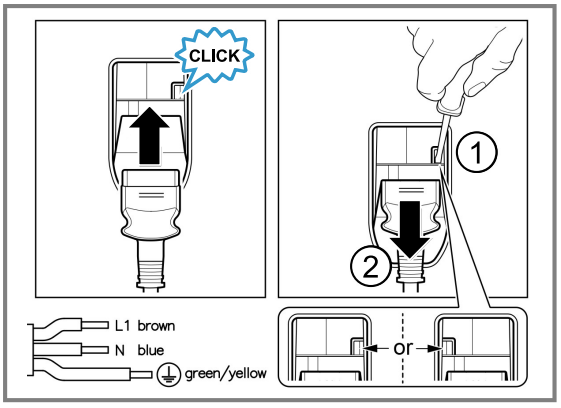
- Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat [a] is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

23.7 Elektrische aansluiting

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

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.

- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de klantenservice verkrijgbaar.



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

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

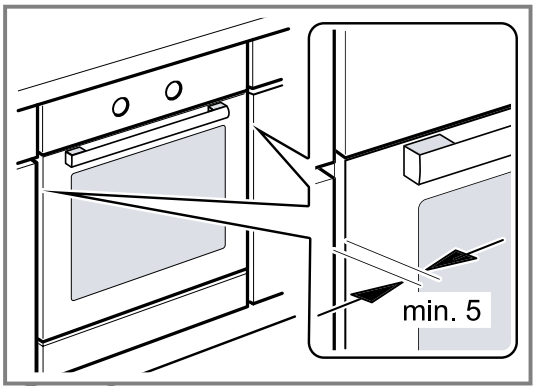
Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

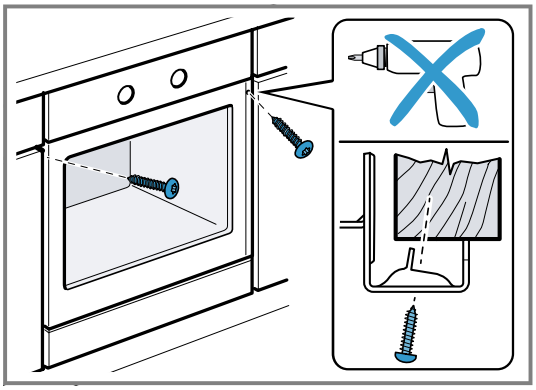
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
   Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
   Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

23.8 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



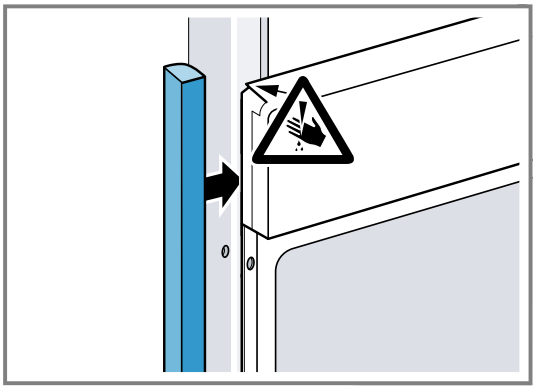
2. Het apparaat vastschroeven.



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

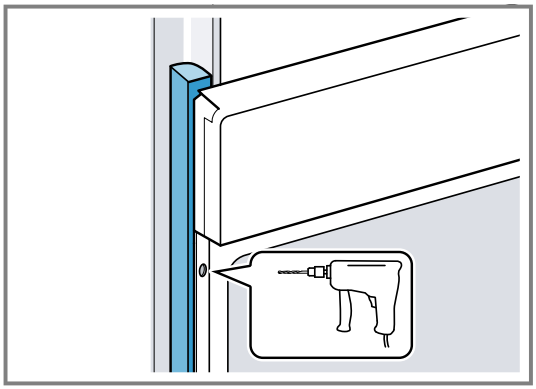
23.9 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

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

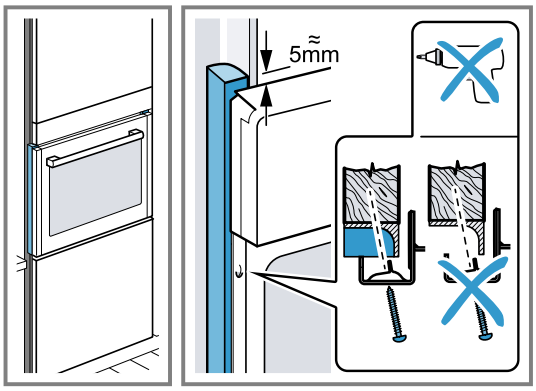


2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.

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



4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



23.10 Apparaat demonteren

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

Hartelijk dank voor uw aanschaf van een huishoudapparaat van Bosch!

Registreer nu uw nieuwe apparaat bij MyBosch en profiteer direct van:

- **Slimme aanbevelingen en tips voor uw apparaat**
- **Opties voor verlenging van de garantie**
- **Kortingen op accessoires en reserveonderdelen**
- **Digitale gebruikershandleiding en alle apparaatgegevens onder handbereik**
- **Eenvoudige toegang tot de huishoudapparatenservice van Bosch**

Gratis en eenvoudige registratie – ook op mobiele apparaten:
www.bosch-home.com/welcome

Heeft u hulp nodig? Dan bent u hier aan het juiste adres.

Voor deskundig advies over uw Bosch huishoudapparaten, hulp bij problemen of een reparatie door Bosch-experts.

Ervaar alles over de diverse manieren waarop Bosch u ondersteuning bieden:
www.bosch-home.com/service

De contactgegevens van alle landen vindt u in het bijgevoegde service-overzicht.

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

A Bosch Company

9001932630 (060727) REG25
nl