



**BOSCH**

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



# Inbouwoven

**HRA.14B..**

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

# Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



## Inhoudsopgave

### GEBRUIKERSHANDLEIDING

|      |                                     |           |
|------|-------------------------------------|-----------|
| 1    | Veiligheid.....                     | 2         |
| 2    | Materiële schade vermijden .....    | 5         |
| 3    | Milieubescherming en besparing..... | 5         |
| 4    | Uw apparaat leren kennen.....       | 6         |
| 5    | Accessoires.....                    | 8         |
| 6    | Voor het eerste gebruik .....       | 10        |
| 7    | De Bediening in essentie.....       | 10        |
| 8    | Snel voorverwarmen.....             | 11        |
| 9    | Bereiding met stoom .....           | 11        |
| 10   | Tijdfuncties.....                   | 12        |
| 11   | Kinderslot.....                     | 13        |
| 12   | Reiniging en onderhoud.....         | 13        |
| 13   | Reinigingsondersteuning .....       | 15        |
| 14   | Rekjes .....                        | 16        |
| 15   | Apparaatdeur.....                   | 16        |
| 16   | Storingen verhelpen .....           | 19        |
| 17   | Afvoeren .....                      | 20        |
| 18   | Servicedienst.....                  | 20        |
| 19   | Zo lukt het.....                    | 21        |
| 20   | <b>MONTAGEHANDLEIDING</b> .....     | <b>25</b> |
| 20.1 | Algemene montage-instructies .....  | 25        |

## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

### 1.2 Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

## 1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 8

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen 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 pannelap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.

- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

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

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

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

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

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.

- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

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

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

### **1.5 Halogeenlamp**

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

- ▶ Glazen kapje niet aanraken.

- ▶ Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

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

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

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

### **1.6 Bereiding met stoom**

Volg deze aanwijzingen op wanneer u bereiding met stoom gebruikt.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik van het apparaat bereikt het waterreservoir hoge temperaturen.

- ▶ Het waterreservoir tijdens het gebruik nooit verwijderen.
- ▶ Het waterreservoir pas verwijderen als het is afgekoeld.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Dampen van brandbare vloeistoffen kunnen in de oven door hete oppervlakken ontsteken en een snelle verbranding veroorzaken. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in het waterreservoir.
- ▶ Vul het waterreservoir uitsluitend met water.

## 2 Materiële schade vermijden

### 2.1 Algemeen

#### LET OP!

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteopbouw 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.
- ▶ Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte bij een bereidingstemperatuur hoger dan 50°C. Uitzondering hierop is het waterreservoir bij gebruik van de stoomassistent.

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

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▶ Plaats nooit een vorm met water op de bodem van de binnenruimte. Uitzondering hierop is het waterreservoir bij gebruik van de stoomassistent.

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

- ▶ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.

- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

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.

## 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.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 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:

Het apparaat verbruikt:

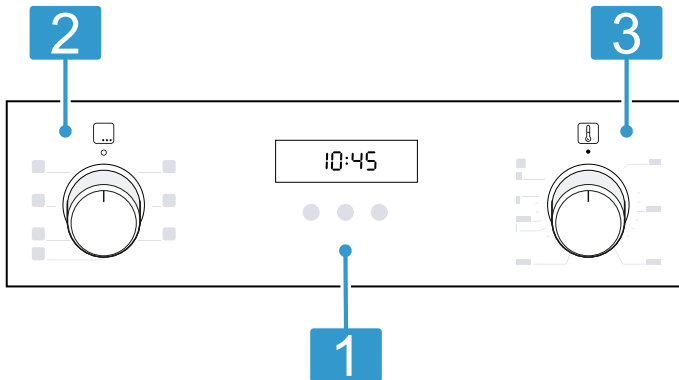
- in gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Bedieningselementen

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

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



#### 1 Toetsen en display

De toetsen 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.

→ "Toetsen en display", Pagina 6

#### 2 Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in. De functiekeuzeknop kunt u vanuit de nulstand o naar rechts en links draaien. Afhankelijk van het apparaattype is de functiekeuzeknop verzonken. Voor het vergrendelen of ontgrendelen in de nulstand o op de functiekeuzeknop drukken.

#### 3 Temperatuurkiezer

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in en kiest u instellingen voor andere functies. De temperatuurknop kunt u vanuit de nulstand ● naar rechts draaien tot aan de aanslag, niet verder.

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

→ "Temperatuur en instelstanden", Pagina 7

### 4.2 Toetsen en display

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

| Symbol | Functie      | Gebruik  |
|--------|--------------|--|
| 🕒      | Tijdfuncties | Timer ⏰, tijdsduur  → , einde →  en tijd selecteren. Om de verschillende tijdfuncties te kiezen, meerdere keren op de toets 🕒 drukken. |
| —      | Min          | Instelwaarden verlagen.  |
| +      | Plus         | Instelwaarden verhogen.  |
| 👶      | Kinderslot   | Kinderslot activeren of deactiveren.   |

### 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.

| Symbol | Verwarmingsmethode | Gebruik en werkwijze   |
|--------|--------------------|--|
| 🌀      | 3D hetelucht       | Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. |

| Symbool   | Verwarmingsmethode    | Gebruik en werkwijze  |
|---|-----------------------|---|
|  | Eco hetelucht         | Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op een niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte.<br>Kies een temperatuur tussen 120°C en 230°C.<br>Houd de deur van het apparaat tijdens het garen gesloten.<br>Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt. |
|  | Pizzastand            | Pizza's of gerechten klaarmaken die warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.   |
|  | Onderwarmte           | Gerechten nabakken of au bain-marie koken. De warmte komt van onderen.  |
|  | Grill, groot          | Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.   |
|  | Circulatiegrillen     | 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.   |
|  | Boven- en onderwarmte | 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.   |
|  | Hete lucht stoom      | Bakken en braden met stoom<br>Deze manier van verhitten is bijzonder geschikt voor het braden van vlees en voor het bakken van brood en gebak.<br>De ventilator verdeelt de hitte en de stoom gelijkmatig over de volledige binnenruimte. Altijd met het waterreservoir gebruiken.  |

## Meer functies

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

| Symbool   | Functie            | Gebruik   |
|---|--------------------|---|
|  | Snel voorverwarmen | De binnenruimte zonder accessoires snel voorverwarmen.<br>→ "Snel voorverwarmen", Pagina 11 |
|  | Ovenlamp           | De binnenruimte zonder verwarming verlichten.<br>→ "Verlichting", Pagina 8                  |

## 4.4 Temperatuur en instelstanden


Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.

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

| Symbool                     | Functie           | Gebruik  |
|-----------------------------|-------------------|--|
| ●                           | Nulstand          | Het apparaat warmt niet op.  |
| 50 - 275                    | Temperatuurbereik | De temperatuur in °C in de binnenruimte instellen.   |
| 1, 2, 3<br>of<br>I, II, III | Grillstanden      | De grillstanden instellen voor <b>Grill, groot</b> en <b>Grill, klein</b> (afhankelijk van het type apparaat).<br>1 = zwak<br>2 = gemiddeld<br>3 = sterk |

## Opwarmindicatie

Het apparaat geeft aan wanneer het opwarmt.

Wanneer het apparaat opwarmt, is op het display het symbool  verlicht. In de verwarmingspauzes verdwijnt het symbool.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra het symbool de eerste keer verdwijnt.

**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

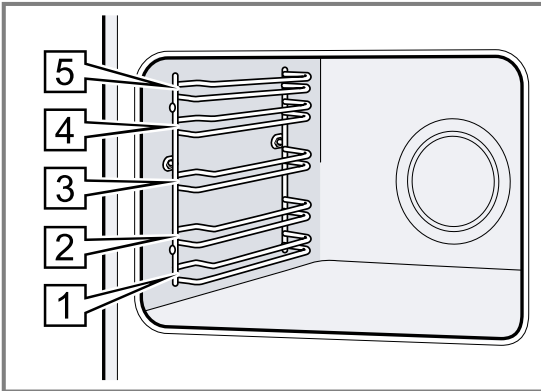
U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte plaatsen.

→ "Accessoires", Pagina 8

Uw apparaat heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

De accessoires kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.

→ "Rekjes", Pagina 16



### Verlichting

De ovenlamp verlicht de binnenruimte.

Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting aan als het programma loopt. Wordt de werking met de functieschakelaar beëindigd, dan gaat de verlichting uit.

Met de stand **Ovenlamp** van de functiekeuzeknop kunt u de verlichting zonder verwarming inschakelen.

**Opmerking:** De koelventilator draait ook bij de stand **Ovenlamp**.

### Koelventilator

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

#### LET OP!

Dek de ventilatiesleuven boven de deur van het apparaat niet af. Het apparaat raakt oververhit.

- ▶ Houd de ventilatiesleuven vrij.

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

### Apparaatdeur

Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking 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        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bakvormen</li> <li>■ Ovenschalen</li> <li>■ Vormen</li> <li>■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken</li> <li>■ Diepvriesgerechten</li> </ul>   |
| Braadslede     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vochtig gebak</li> <li>■ Gebak</li> <li>■ Brood</li> <li>■ Grote braadstukken</li> <li>■ Diepvriesgerechten</li> <li>■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv vet bij het grillen op het rooster.</li> </ul>                           |
| Waterreservoir | <p>Bereiden met de stoomfunctie<br/>De horizontale markeringen op het reservoir geven de waterhoeveelheid aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 ml</li> <li>■ 150 ml</li> <li>■ 200 ml</li> <li>■ 250 ml</li> </ul> <p>→ "Bereiding met stoom", Pagina 11</p> |

## 5.1 Vergrendelingsfunctie


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

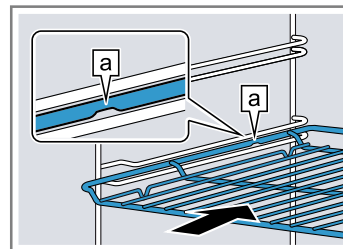
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

## 5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

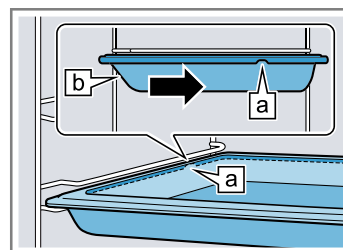
Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

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

**Rooster** Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving  naar beneden in de oven schuiven.



**Plaat** De plaat met de afschuiving gericht naar de **b** ovendeur in de oven schuiven. **bijv. braadslede of bakplaat**



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

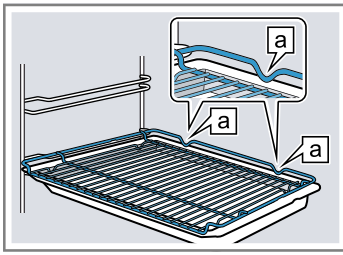
**Opmerking:** Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

### Accessoires combineren

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

1. Plaats het rooster zo op de braadslede dat de beide afstandhouders **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 o 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. De accessoires en de verpakkingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte verwijderen.

2. Vóór het voorverwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek afvegen.

3. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.

4. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.

→ "De Bediening in essentie", Pagina 10

---

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Verwarmingsmethode | 3D hetelucht |
|--------------------|--------------|

---

|             |          |
|-------------|----------|
| Temperatuur | maximaal |
|-------------|----------|

---

|                |       |
|----------------|-------|
| Bereidingstijd | 1 uur |
|----------------|-------|

---

5. Het apparaat na de opgegeven duur uitschakelen.
6. Wachten tot de binnenruimte is afgekoeld.
7. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
8. De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel reinigen.

## 7 De Bediening in essentie

### 7.1 Apparaat inschakelen

- ▶ De functiekeuzeknop op een stand buiten de nulstand o draaien.
- ✓ Het apparaat is ingeschakeld.

### 7.2 Machine uitschakelen

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand o draaien.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

### 7.3 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. De verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.

2. De temperatuur of grillstand met de temperatuurknop instellen.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.

3. Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

**Tip:** De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.

#### Verwarmingsmethode wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode altijd wijzigen.

- ▶ De gewenste verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.

#### Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

- ▶ De gewenste temperatuur met de temperatuurknop instellen.

## 8 Snel voorverwarmen

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


Gebruik snel voorverwarmen alleen bij ingestelde temperaturen van boven de 100 °C.

Na het snel voorverwarmen het best volgende verwarmingsmethoden gebruiken:

- **3D hetelucht** 
- **Boven- en onderwarmte** 

### 8.1 Snel voorverwarmen instellen

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

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

## 9 Bereiding met stoom

Als u de bereiding met stoom gebruikt, ontstaat er stoom in de binnenruimte. Zo krijgt het levensmiddel een knapperige korst en een glanzend oppervlak. Bovendien wordt het levensmiddel zacht en sappig binnenin en zijn volume wordt slechts minimaal gereduceerd.

### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik van het apparaat bereikt het waterreservoir hoge temperaturen.

- ▶ Het waterreservoir tijdens het gebruik nooit verwijderen.
- ▶ Het waterreservoir pas verwijderen als het is afgekoeld.

### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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.

### **LET OP!**

Alleen het waterreservoir gebruiken dat bij het apparaat wordt geleverd.

- ▶ Het reservoir nooit vullen tijdens het bereiden.
- Het waterreservoir alleen gebruiken om te koken met stoom.
- ▶ Voordat u andere functies gebruikt, eerst het waterreservoir verwijderen.
  - ▶ Gebruik geen harde, metalen of scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

### 9.1 Bereiden met stoom

**Tip:** Gebruik voor de bereiding van eten en gerechten met stoomfunctie een temperatuurinstelling hoger dan 100°C om een optimale opwekking van stoom te waarborgen.

Houd de gegevens in de tabel aan. → *Pagina 23*

**Vereiste:** De oven dient onverwarmd te zijn.

1. Het waterreservoir op de bodem in het apparaat plaatsen.
2. Het waterreservoir met de opgegeven hoeveelheid vullen.
3. **Hete lucht stoom**  met de functiekeuzeknop instellen.
4. De gewenste temperatuur met de temperatuurknop instellen.
  - ✓ Het apparaat begint na enkele seconden op te warmen en activeert het bereiden met stoom.

### 9.2 Bereiding met stoom beëindigen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Nadat de binnenruimte is afgekoeld:
  - Verwijder het waterreservoir en reinig het met een zachte doek.

**Tip:** Veeg hardnekkige kalkvlekken met een zachte, met in azijn of citroensap vochtig gemaakt doek af. Reinigen met zeepsop en drogen met een zachte doek.

## 10 Tijdfuncties

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

### 10.1 Overzicht van de tijdfuncties



Met de toets  kiest u de verschillende tijdfuncties.



| Tijdfunctie   | Gebruik   |
|---|---|
| Wekker     | De wekker kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Hij 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 duur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op de gewenste tijd klaar is. |
| Tijd  | U kunt de tijd instellen.   |

### 10.2 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.

**Opmerking:** De wekker en een duur kunnen niet tegelijk lopen. Als al een duur is ingesteld, kan de wekker niet worden ingesteld.

1. Druk net zo vaak op de knop  totdat op het display  is gemarkeerd.
2. De timertijd met de knop  of  instellen.


| Toets   | 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.
  - ✓ Als de timer verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de timertijd op nul.
3. Wanneer de timertijd is verstreken:
    - Druk op een willekeurige toets om de timer uit te schakelen.

### Wekker wijzigen


U kunt de wekkertijd altijd wijzigen.



**Vereiste:** Op het display is  gemarkeerd.

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

### Wekker afbreken

U kunt de wekkertijd altijd afbreken.





**Vereiste:** Op het display is  gemarkeerd.



- ▶ De wekkertijd met de toets  weer op nul zetten.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen en  gaat uit.

### 10.3 Tijdsduur instellen


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

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

1. Druk net zo vaak op de knop  totdat op het display  is gemarkeerd.
2. De duur met de toets  of  instellen.


| Toets   | 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 duur verstreken is, weerklinkt een signaal en op het display staat de duur op nul.
3. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
    - Om het signaal vroegtijdig te beëindigen, op een willekeurige toets drukken.
    - Om opnieuw een duur in te stellen, op de toets  drukken.
    - Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

### Tijdsduur wijzigen


U kunt de duur altijd wijzigen.


**Vereiste:** Op het display is  gemarkeerd.

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

### Tijdsduur afbreken

U kunt de duur altijd afbreken.

**Vereiste:** Op het display is  gemarkeerd.

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

### 10.4 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. Druk net zo vaak op de knop  totdat op het display  $\rightarrow$  is gemarkeerd.
  2. Druk op de knop  $-$  of  $+$ .
    - ✓ Het display toont het berekende einde.
  3. Het einde met de knop  $-$  of  $+$  verplaatsen.
    - ✓ 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, weerklinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
  4. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
    - Om het signaal vroegtijdig te beëindigen, op een willekeurige knop drukken.
    - 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 als de werking start en de duur verstrijkt.

**Vereiste:** Op het display is  $\rightarrow$  gemarkeerd.

- ▶ Het einde met de toets  $-$  of  $+$  verplaatsen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

**Einde afbreken**

U kunt het ingestelde einde altijd wissen.


**Vereiste:** Op het display is  $\rightarrow$  gemarkeerd.

- ▶ Het einde met de toets  $-$  naar de actuele tijd plus ingestelde duur terugzetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af.

**10.5 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 o 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 o te staan.

1. Op de toets  drukken tot op het display de tijd knippert.
  2. De tijd met de toets  $-$  of  $+$  wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.



## 11 Kinderslot

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

**Opmerking:** Na een stroomuitval is het kinderslot gedeactiveerd.

**11.1 Kinderslot activeren en deactiveren**

**Vereiste:** De functiekeuzeknop staat op de nulstand o.

- ▶ Om het kinderslot te activeren, de knop  ingedrukt houden, tot op het display **SAFE** verschijnt.
  - Om het kinderslot te deactiveren, de knop  ingedrukt houden, tot op het display **SAFE** dooft.

## 12 Reiniging en onderhoud

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

**12.1 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 uitswassen.

### Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 15

### Voorzijde van het apparaat

| Oppervlak   | Geschikte schoonmaakmiddelen   | Aanwijzingen   |
|---|--|--|
| RVS   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> <li>▪ Speciale RVS-verzorgingsmiddelen voor warme oppervlakken</li> </ul> | Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen. |
| Kunststof of gelakte oppervlakken<br>bijv. bedieningspaneel | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>   | Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.  |

### Apparaatdeur

| Gebied             | Geschikte schoonmaakmiddelen  | Aanwijzingen  |
|--------------------|---|---|
| Ruiten van de deur | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>  | Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje gebruiken.<br><b>Tip:</b> Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren.<br>→ "Apparaatdeur", Pagina 16                       |
| Deurafscherming    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger</li> <li>▪ Van kunststof: Warm zeepsop</li> </ul> | Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.<br><b>Tip:</b> Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen.<br>→ "Apparaatdeur", Pagina 16 |
| Deurgreep          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>  | Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.  |
| Deurafdichting     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>  | Niet afnemen en niet schuren.   |

### Binnenruimte

| Gebied                       | Geschikte schoonmaakmiddelen   | Aanwijzingen  |
|------------------------------|--|---|
| Emailen oppervlakken         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> <li>▪ Azijnwater</li> <li>▪ Ovenreiniger</li> </ul> | <p>Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons.</p> <p>Om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open laten.</p> <p><b>Opmerkingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed.</li> <li>▪ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.</li> <li>▪ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emailen oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.</li> </ul> |
| Glazen kapje van de ovenlamp | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>   | Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.  |

| Gebied         | Geschikte schoonmaakmiddelen   | Aanwijzingen   |
|----------------|--|--|
| Rekjes         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>                         | Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalpons.<br><b>Tip:</b> Voor het reinigen de rekjes verwijderen.<br>→ "Rekjes", Pagina 16  |
| Accessoires    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> <li>▪ Ovenreiniger</li> </ul> | Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalpons.<br>Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.  |
| Waterreservoir | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>                         | Met een zachte doek wassen en drogen.<br>De waterschaal is geschikt voor de vaatwasser.<br>Gebruik geen harde, metalen of scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.<br>→ "Bereiding met stoom", Pagina 11 |

## 12.2 Apparaat schoonmaken

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

### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

### **WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

**Vereiste:** De instructies voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aanhouden.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 13

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
  - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.  
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 14
2. Drogen met een zachte doek.

# 13 Reinigingsondersteuning

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning maakt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop los. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.





## 13.1 Reinigingsondersteuning instellen

### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

**Vereiste:** De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
  2. 0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.  
Gebruik geen gedestilleerd water.
  3. De verwarmingsmethode **Onderwarmte**  met de functiekeuzeknop instellen.
  4. 80°C met de temperatuurknop instellen.
  5. Op de toets  drukken tot op het display  is gemarkeerd.
  6. De duur met de toets  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 de binnenruimte ca. 20 minuten laten afkoelen.

## 13.2 Binnenruimte nareinigen


### **LET OP!**

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

- ▶ Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitlegen en volledig laten drogen.

**Vereiste:** De binnenruimte is afgekoeld.

1. De deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuurspoonje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met helder water afnemen en droogwrijven met een zachte doek, ook onder de deurdichting.
4. Als de binnenruimte voldoende is gereinigd:
  - Om de binnenruimte te laten drogen, de deur van het apparaat in grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen.

- Om de binnenruimte snel te drogen, het apparaat met een geopende deur ca. 5 minuten met **3D hetelucht**  en 50 °C opwarmen.

## 14 Rekjes

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

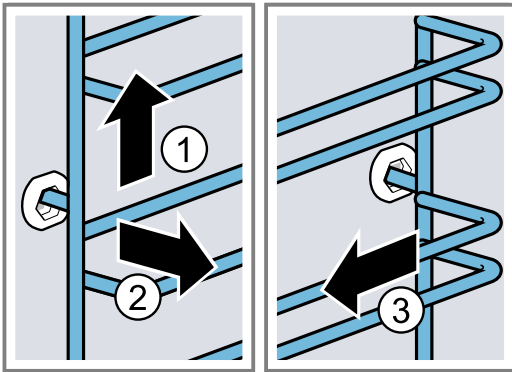
### 14.1 Rekjes verwijderen

#### **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.

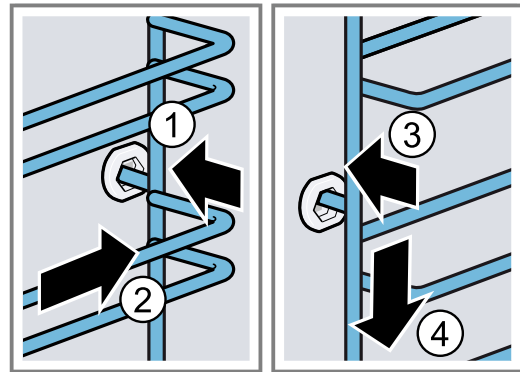


3. Het rekje reinigen.  
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 13

### 14.2 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.



## 15 Apparaatdeur

Om ervoor te zorgen dat uw apparaat lang mooi blijft en goed blijft werken, kunt u de deur van het apparaat er uit halen en reinigen.

### 15.1 Apparaatdeur verwijderen

#### **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

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

1. De apparaatdeur helemaal openen.



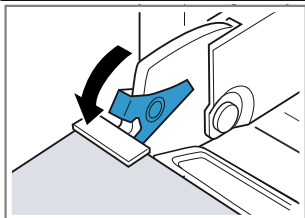
## 2. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

- ▶ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

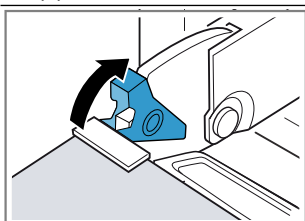
De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt



Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.

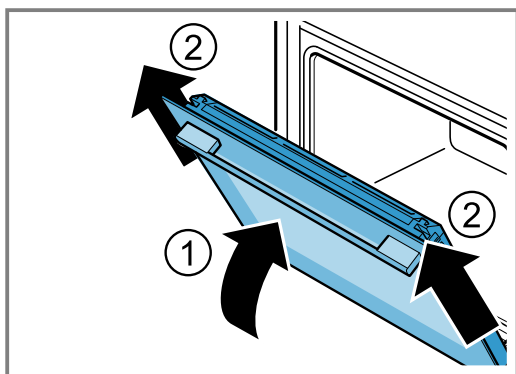
Blokkeerhendel dichtgeklapt



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

- ✓ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

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



- 4. De apparaatdeur voorzichtig op en vlakke ondergrond leggen.

## 15.2 Apparaatdeur inhangen

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

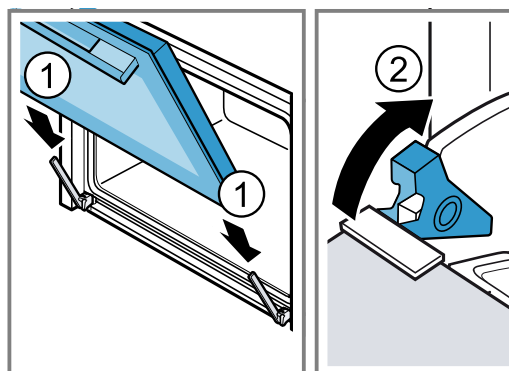
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

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

- ▶ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

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



- ✓ De blokkeerhendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.
4. De apparaatdeur sluiten.

## 15.3 Ruit van de deur verwijderen

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

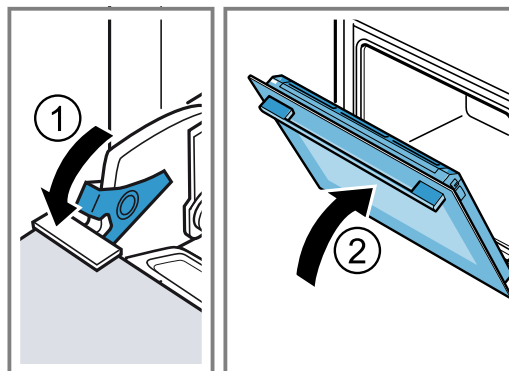
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

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

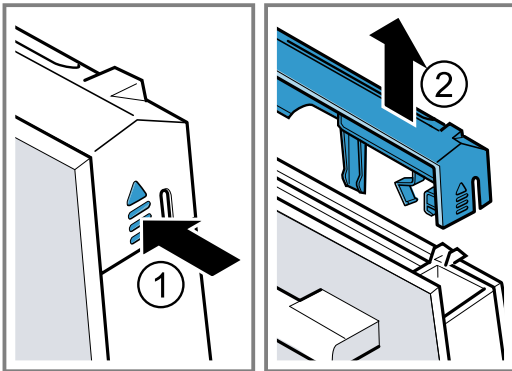
- ✓ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ②.

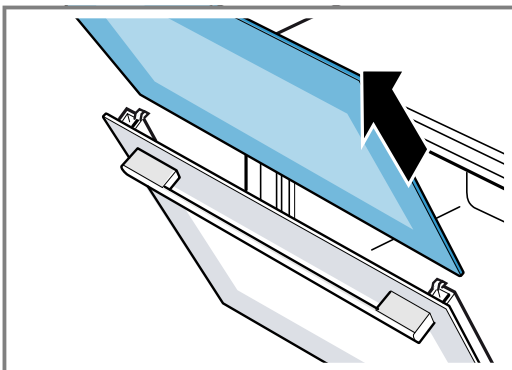


4. De deurafdekking links en rechts van buiten drukken ①, tot deze losklikt.

5. De deurafdekking verwijderen ②.

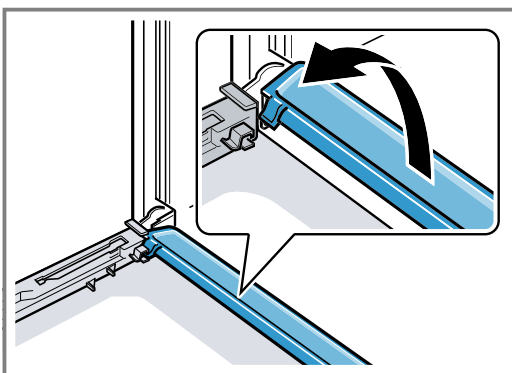


6. De binnenruit eruit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



7. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen.

- Open de apparaatdeur.
- De condensstrip naar boven klappen en er uit trekken.



8. **⚠ 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.

9. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeep-sop.

10. De apparaatdeur reinigen.

→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 14

11. De deurruiten drogen en weer inbouwen.

→ "Deurruiten aanbrenen", Pagina 18

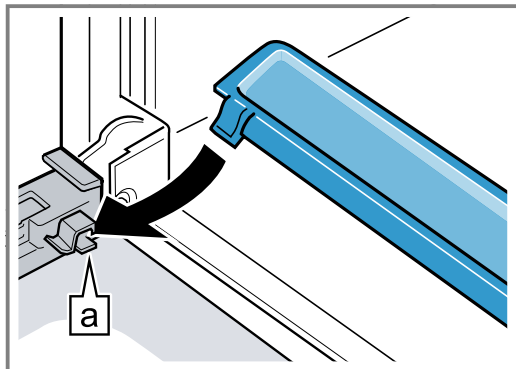
## 15.4 Deurruiten aanbrenen

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

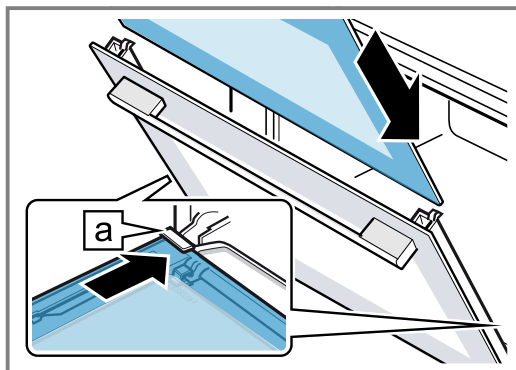
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren. Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

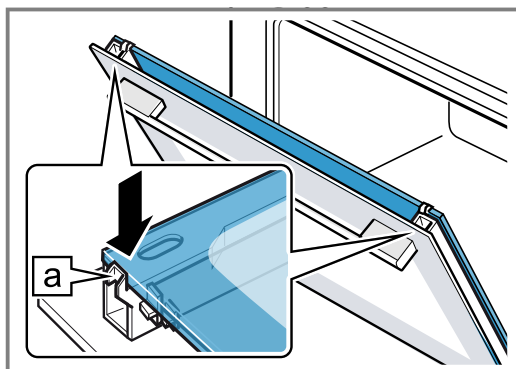
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De condensstrip loodrecht in de houder [a] plaatsen en naar onderen draaien.



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



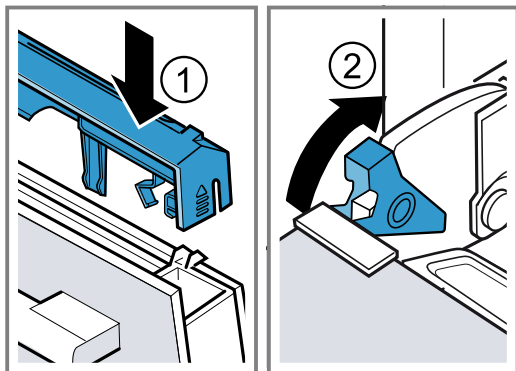
4. De binnenruit boven aandrukken totdat deze in de linker en rechter houder [a] zit.



5. De deurafdekking aanbrenen ① en aandrukken, tot deze hoorbaar vastklikt.

6. De apparaatdeur helemaal openen.

7. De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier dichtklappen ②.



- ✓ De blokkeerhendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

8. De apparaatdeur sluiten.

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

## 16 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.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

### 16.1 Functiestoringen

| Storing   | Oorzaak en probleemoplossing  |
|---|---|
| Apparaat werkt niet.  | De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer de zekering in de meterkast.</li> </ul>  |
|   | Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.</li> </ul>  |
| Het apparaat schakelt na het verstrijken van een tijdsduur niet volledig uit. | Na het verstrijken van een tijdsduur houdt het apparaat op met verwarmen. Ovenlamp en koelventilator schakelen niet uit. Bij verwarmingsmethoden met circulatielucht blijft de ventilator in de achterwand van het apparaat draaien. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.</li> <li>✓ Het apparaat is uitgeschakeld.</li> <li>✓ Ovenlamp en ventilator in de achterwand zijn uitgeschakeld.</li> <li>✓ De koelventilator schakelt automatisch uit, zodra het apparaat is afgekoeld.</li> </ul> |
| Op het display knipt de tijd.   | Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stel de tijd opnieuw in.<br/>→ "Tijd instellen", Pagina 13</li> </ul>  |
| Op het display brandt <b>S F E</b> en het apparaat kan niet worden ingesteld. | Kinderslot is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deactiveer het kinderslot met de toets .<br/>→ "Kinderslot", Pagina 13</li> </ul>   |
| Op het display verschijnt een melding met <b>E</b> , bijv. <b>E05-32</b> .    | Elektronicastoring <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Druk op de toets .               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indien nodig stelt u de tijd opnieuw in.</li> </ul> </li> <li>✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de foutmelding.</li> <li>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.<br/>→ "Servicedienst", Pagina 20</li> </ol>   |

## 16.2 Ovenlamp vervangen

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

**Opmerking:** Hittebestendige 230V-halogeenvlampen, 25 watt, kunt u verkrijgen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Gebruik uitsluitend originele lampen. Pak nieuwe halogeenvlampen uitsluitend beet met een schone, droge doek. 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!

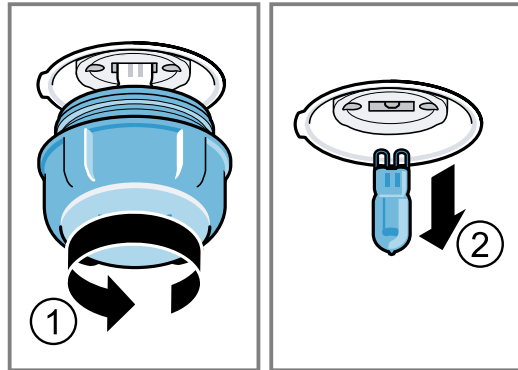
Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

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

### Vereisten

- Het apparaat moet zijn losgekoppeld van de voedingsspanning.
- De binnenruimte is afgekoeld.
- Een nieuwe halogeenvlamp ter vervanging is beschikbaar.

1. Leg een theedoek in de binnenruimte om beschadiging te voorkomen.
2. Het glazen kapje er naar links uitdraaien ①.
3. Trek de halogeenvlamp zonder te draaien er uit ②.



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

## 17 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

### 17.1 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

## 18 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

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

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van energieklassen G.

## 18.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

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



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

# 19 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.

## 19.1 Aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van gerechten.

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

## 19.2 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.

## 19.3 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.
- Gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd keren.
- Voeg wat vloeistof toe aan het gevogelte in de vorm. De bodem van de vorm dient ca. 1-2 cm bedekt te zijn.
- 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 afdruiwend vet opgevangen.

### Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan. Vormen van glas zijn het meest geschikt.

### Open vorm

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

### Gesloten vorm

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

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.

- ▶ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

**19.4 Selectie van gerechten**

| Voedingswaar  | Accessoires / vormen              | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>metho-<br>de | Temperatuur<br>in °C / grill-<br>stand | Tijdsduur in<br>min.                 |
|---|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------------|--|--------------------------------------|
| Cake, fijn  | Langwerpige bakvorm               | 2                  |                                   | 150-170                                | 60-80                                |
| Cake, 2 niveaus   | Langwerpige bakvorm               | 3+1                |                                   | 140-150                                | 70-85                                |
| Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg         | Springvorm Ø 26 cm                | 2                  |                                   | 170-190                                | 55-80                                |
| Biscuittaart, 3 eieren                                      | Springvorm Ø 28 cm                | 2                  |                                   | 150-160 <sup>1</sup>                   | 30-40                                |
| Cakerol   | Bakplaat                          | 3                  |                                   | 180-200 <sup>1</sup>                   | 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 op het rooster        | 2                  |                                   | 170-190                                | 20-40                                |
| Klein gebak van gistdeeg                                    | Bakplaat                          | 3                  |                                   | 150-170                                | 20-30                                |
| Koekjes   | Bakplaat                          | 3                  |                                   | 140-160                                | 15-25                                |
| Koekjes, 2 of 3 niveaus                                     | Braadslede<br>Bakplaat            | 3+1<br>5+3+1       |                                   | 140-160                                | 15-25                                |
| Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm, op de plaat)           | Braadslede<br>Langwerpige bakvorm | 2                  |                                   | 200-220                                | 35-50                                |
| Pizza, vers   | Bakplaat                          | 3                  |                                   | 190-210                                | 20-30                                |
| Pizza, vers, dunne bodem                                    | Ronde pizzaplaat                  | 2                  |                                   | 250-270 <sup>1</sup>                   | 8-13                                 |
| Quiche  | Taartvorm                         | 2                  |                                   | 190-210                                | 25-35                                |
| Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.                 | Ovenschaal                        | 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                  |                                   | <b>1.</b> 140<br><b>2.</b> 160         | <b>1.</b> 130-140<br><b>2.</b> 50-60 |
| Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg | Open vorm                         | 2                  |                                   | 160-170                                | 150-160                              |
| Runderfilet, medium, 1 kg                                   | Rooster<br>Braadslede             | 3                  |                                   | 210-220                                | 40-50 <sup>2</sup>                   |
| Gestoofd rundvlees, 1,5 kg                                  | Gesloten servies                  | 2                  |                                   | 200-220                                | 140-160 <sup>3</sup>                 |
| Rosbief, medium, 1,5 kg                                     | Rooster<br>Braadslede             | 3                  |                                   | 200-220                                | 60-70 <sup>2</sup>                   |
| Burger, 3-4 cm hoog   | Rooster                           | 4                  |                                   | 3                                      | 25-30 <sup>4</sup>                   |

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Het gerecht na 1/2 - 2/3 van de totale tijd keren.

<sup>3</sup> In het begin vloeistof in de vorm doen, gebrad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen

<sup>4</sup> Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

<sup>5</sup> Keer het voedsel niet. Bedek de bodem met water.

<sup>6</sup> De braadslede onder het rooster inschuiven.

| Voedingswaar                           | Accessoires / vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>metho-<br>de | Temperatuur<br>in °C / grill-<br>stand | Tijdsduur in<br>min. |
|--|----------------------|--------------------|-----------------------------------|--|----------------------|
| Lamsbout zonder been, medium, 1,0 kg   | Open vorm            | 2                  |                                   | 170-190                                | 70-80 <sup>5</sup>   |
| Vis, gegrild, heel, 300 g, bijv. forel | Rooster              | 2                  |                                   | 160-180                                | 20-30 <sup>6</sup>   |

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Het gerecht na 1/2 - 2/3 van de totale tijd keren.

<sup>3</sup> In het begin vloeistof in de vorm doen, gebrad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen

<sup>4</sup> Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

<sup>5</sup> Keer het voedsel niet. Bedek de bodem met water.

<sup>6</sup> De braadslede onder het rooster inschuiven.

## 19.5 Bereiding met stoom

Als u de bereiding met stoom gebruikt, ontstaat er stoom in de binnenruimte. Zo krijgt het levensmiddel een knapperige korst en een glanzend oppervlak. Bovendien wordt het levensmiddel zacht en sappig binnenin en zijn volume wordt slechts minimaal gereduceerd.

### Insteladvies voor koken met stoom

Plaats de watertank altijd met de aanbevolen hoeveelheid water op het apparaat.

| Gerecht  | Accessoires / vor-<br>men | Inschui-<br>hoogte | Waterhoe-<br>veelheid in<br>ml | Verwar-<br>mings-<br>metho-<br>de | Tempera-<br>tuur in °C | Tijdsduur<br>in min. |
|--|---------------------------|--------------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------|----------------------|
| Witbrood, 750 g  | Bakplaat                  | 2                  | 100                            |                                   | 1. 220<br>2. 180       | 1. 15<br>2. 25-35    |
| Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)                        | Bakplaat                  | 2                  | 100                            |                                   | 1. 220<br>2. 180       | 1. 15<br>2. 40-50    |
| Plat rond brood  | Bakplaat                  | 3                  | 150                            |                                   | 230-240                | 20-30                |
| Broodjes, vers   | Bakplaat                  | 3                  | 100                            |                                   | 180-190                | 25-30                |
| Afbakbroodjes of -stokbrood, voorgebakken <sup>1</sup>                     | Rooster                   | 3                  | 100                            |                                   | 190-200                | 8-10                 |
| Broodjes, zoet, vers <sup>1</sup>  | Bakplaat                  | 3                  | 100                            |                                   | 190-200                | 10-15                |
| Gebak van gistdeeg in de springvorm Ø 28 cm                                | Springvorm                | 2                  | 100                            |                                   | 150-160                | 35-45                |
| Broodvlecht/savarin  | Bakplaat                  | 2                  | 100                            |                                   | 150-160                | 30-40                |
| Klein gebak van gistdeeg   | Bakplaat                  | 2                  | 100                            |                                   | 160-170                | 25-35                |
| Diepvriespizza, dunne bodem, 1 stuks                                       | Rooster                   | 2                  | 100                            |                                   | 190-200                | 15-20                |
| Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, hoogte max. 5 cm            | Open vorm                 | 2                  | 150                            |                                   | 170-180                | 35-45                |
| Kleine kijdelen, à 250 g   | Open vorm                 | 2                  | 150                            |                                   | 220-230                | 30-40                |
| Kip, 1,3 kg, ongevuld  | Open vorm                 | 2                  | 200                            |                                   | 200-220                | 65-75                |
| Gebraden varkensvlees (nek) 1,5 kg   | Open vorm                 | 2                  | 250                            |                                   | 160-180                | 130-150              |
| Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel                                     | Open vorm                 | 2                  | 100                            |                                   | 180-190                | 25-35                |
| Pizza, gebakken, regenereren <sup>1</sup>                                  | Rooster                   | 2                  | 100                            |                                   | 170-180                | 7-10                 |
| Broodjes, baguette, regenereren <sup>1</sup>                               | Rooster                   | 2                  | 100                            |                                   | 150-160                | 6-8                  |
| Ovenschotels, bijv. pasta, lasagne, aardappelgratin, 1 portie, regenereren | Open vorm                 | 2                  | 100                            |                                   | 150-160                | 15-20                |

<sup>1</sup> Het apparaat, met de met water gevulde kom voorverwarmen.

## 19.6 Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

### 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.

### Insteladvies voor yoghurt

| Voedingswaar | Accessoires / vormen | Inschuihoogte             | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Tijdsduur in min.               |
|--------------|----------------------|---------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------------|
| Yoghurt      | Portievormen         | Bodem van de binnenruimte | 1. ☐<br>2. ☉       | 1. 100<br>2. -    | 1. - <sup>1</sup><br>2. 8-9 uur |

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

## 19.7 Testgerechten

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

### Bakken

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten.

#### Algemene opmerkingen

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

#### Inschuihoogtes

Inschuihoogtes bij het bakken op twee niveaus:

**Opmerking:** Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede, hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1

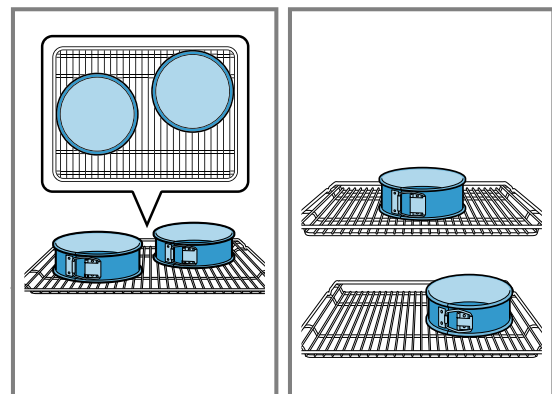
- Vormen op het rooster  
eerste rooster: hoogte 3  
tweede rooster: hoogte 1

Inschuihoogtes bij het bakken op drie niveaus:

- Bakplaat: hoogte 5  
Braadslede, hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1

Bakken met twee springvormen:

Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.



### Insteladvies voor bakken

| Voedingswaar      | Accessoires / vormen        | Inschuihoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C    | Tijdsduur in min. |
|-------------------|-----------------------------|---------------|--------------------|----------------------|-------------------|
| Spritsgebak       | Bakplaat                    | 3             | ☐                  | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35             |
| Spritsgebak       | Bakplaat                    | 3             | ☉                  | 140-150 <sup>1</sup> | 20-30             |
| Sprits, 2 niveaus | Braadslede<br>+<br>Bakplaat | 3 + 1         | ☉                  | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35             |
| Sprits, 3 niveaus | Braadslede<br>+<br>Bakplaat | 5 + 3 + 1     | ☉                  | 130-140 <sup>1</sup> | 35-55             |
| Kleine cakes      | Bakplaat                    | 3             | ☐                  | 150-160 <sup>1</sup> | 25-35             |

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2</sup> Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.



| Voedingswaar            | Accessoires / vormen        | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mingsme-<br>thode | Temperatuur in<br>°C | Tijds-<br>duur in<br>min. |
|-------------------------|-----------------------------|--------------------|------------------------------|----------------------|---------------------------|
| Kleine cakes            | Bakplaat                    | 3                  |                              | 140-150 <sup>1</sup> | 20-30                     |
| Kleine cakes, 2 niveaus | Braadslede<br>+<br>Bakplaat | 3 + 1              |                              | 140-150 <sup>1</sup> | 25-40                     |
| Kleine cakes, 3 niveaus | Braadslede<br>+<br>Bakplaat | 5 + 3 + 1          |                              | 140 <sup>1</sup>     | 30-40                     |
| Biscuit                 | Springvorm Ø 26 cm          | 2                  |                              | 160-170 <sup>2</sup> | 25-35                     |
| Biscuit                 | Springvorm Ø 26 cm          | 2                  |                              | 160-170              | 30-35                     |
| Biscuitgebak, 2 niveaus | Springvorm Ø 26 cm          | 3 + 1              |                              | 150-160 <sup>2</sup> | 35-50                     |

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2</sup> Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

### Insteladvies bij grillen

| Voedingswaar  | Accessoires / vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mingsme-<br>thode | Temperatuur in<br>°C / grillstand | Tijds-<br>duur in<br>min. |
|---------------|----------------------|--------------------|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Toast bruinen | Rooster              | 5                  |                              | 3 <sup>1</sup>                    | 0,5-1,5                   |

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.



## 20 Montagehandleiding

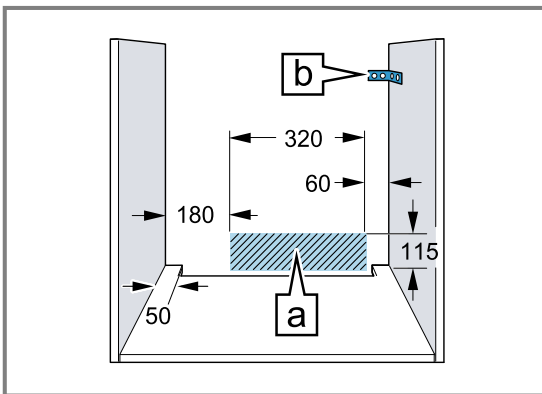
Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



### 20.1 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.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeel. 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 contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak  of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel  aan de wand worden bevestigd.



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

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

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

- ▶ Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- ▶ Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▶ Neem contact op met de service wanneer het netsnoer te kort is.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.

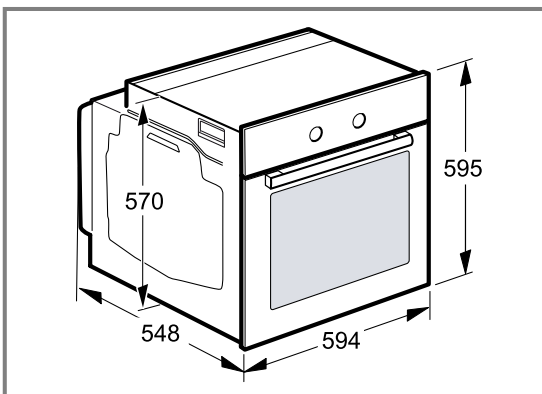
**LET OP!**

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.

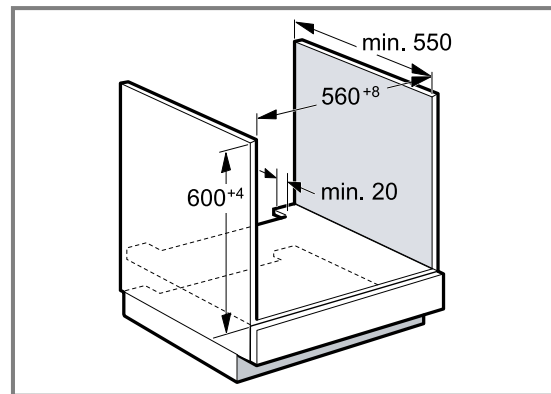
**20.2 Afmetingen van het apparaat**

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



**20.3 Inbouw onder een werkblad**

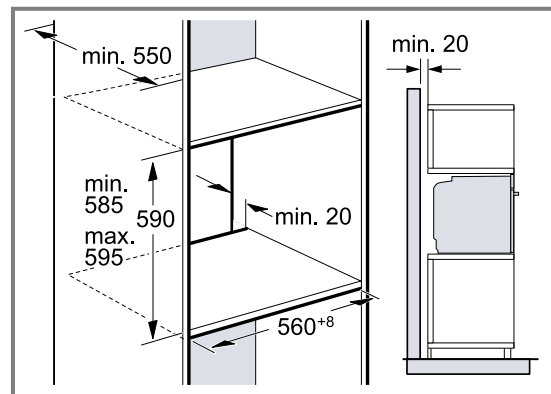
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- 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.

**20.4 Inbouw in een hoge kast**

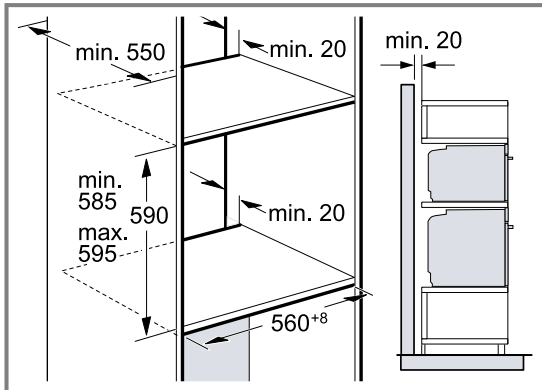
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



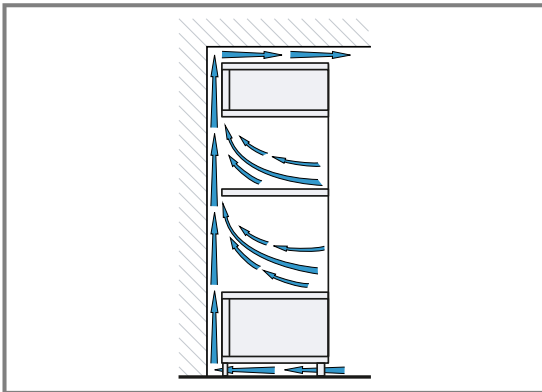
- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwand nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de toebehoren er zonder probleem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

## 20.5 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.



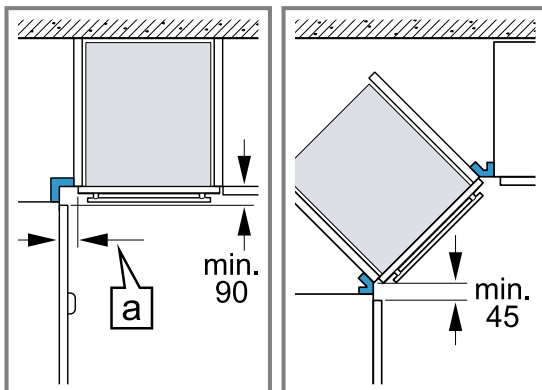
- Met het oog op de luchttoevoer van de apparaten dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatieopening.
- Om een voldoende ventilatie van de apparaten te waarborgen, is een ventilatieopening van minimaal 200 cm<sup>2</sup> in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijnijden of een 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.

## 20.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouw instructies bij hoekinbouw aan.



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

## 20.7 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 service 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 stekker van de aansluiting op het net vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang naar de netstekker niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

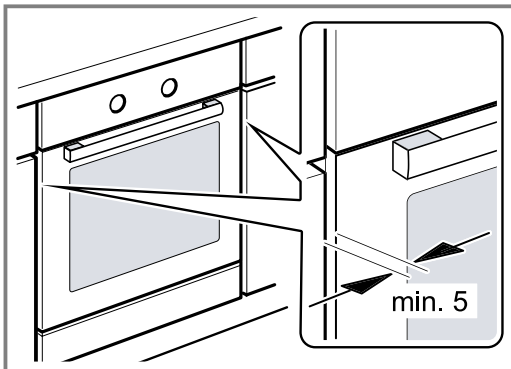
### Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

**Opmerking:** Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie. In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

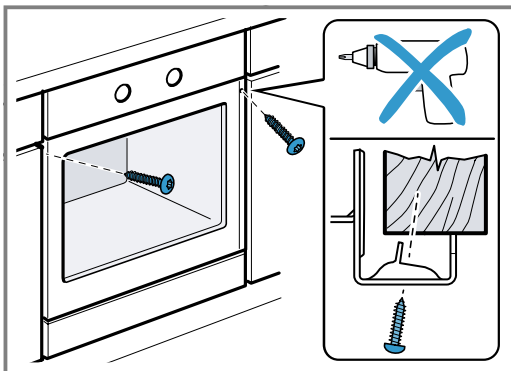
- Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.  
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
- Volgens het aansluitschema aansluiten.  
Zie voor de spanning het typeplaatje.
- De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

## 20.8 Apparaat inbouwen

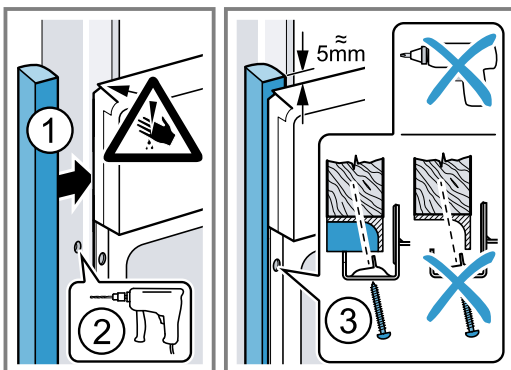
1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



2. Het apparaat vastschroeven.



3. Bij greeploze keukens met verticale greeplijst:
  - Breng een geschikt vulstuk aan ① om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.
  - Aluminiumprofielen voorboren, om een schroefverbinding te maken ②.
  - Apparaat met adequate schroeven bevestigen ③.



**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.

## 20.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De bevestigingsschroeven losdraaien.
3. Het apparaat iets optillen en helemaal naar buiten trekken.





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





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

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

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

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001621453** (011221)

nl