Inbouwoven HBA63B1.1S

BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften ... 4
Oorzaken van schade ... 5
Uw nieuwe oven ... 6
Bedieningspaneel ... 6
Toetsen en indicatie ... 6
Functiekeuzeknop ... 6
Temperatuurkeuzeknop ... 6
Binnenruimte ... 7
De toebehoren ... 7
Toebehoren plaatsen ... 7
Extra toebehoren ... 7
Klantenservice-artikelen ... 8
Deurbeveiliging ... 9
Voor het eerste gebruik ... 9
Tijd instellen ... 9
De oven opwarmen ... 9
Toebehoren reinigen ... 9
Oven instellen ... 9
Verwarmingsmethode en temperatuur ... 9
Snelvoorverwarming ... 9
Tijdfuncties instellen ... 10
Kookwekker ... 10
Tijdsduur ... 10
Eindtijd ... 11
Tijd ... 11
Kinderslot ... 11
Basisinstellingen wijzigen ... 12
Automatische uitschakeling ... 12
Zelfreiniging ... 12
Belangrijke aanwijzingen ... 12
Voor de zelfreiniging ... 13
Instellen ... 13
Na de zelfreiniging ... 13
Onderhoud en reiniging ... 13
Schoonmaakmiddelen ... 13
Inschuifrails verwijderen en bevestigen ... 14
Ovendeur verwijderen en inbrengen ... 14
Deurafscherming afnemen ... 15
Deurruiten verwijderen en inbrengen ... 15
Wat te doen bij storingen? ... 16
Storingstabel ... 16
Ovenlamp aan het plafond vervangen ... 17
Glazen afscherming ... 17
Servicedienst ... 17
E-nummer en FD-nummer ... 17
Energie en milieu ... 17
Verwarmingsmethode Hetelucht eco ... 17
Energie besparen ... 18
Milieuvriendelijk afvoeren ... 18
Voor u in onze kookstudio uitgetest. ... 19
Gebak ... 19
Tips voor het bakken ... 21
Vlees, gevogelte, vis ... 22
Tips voor het braden en grillen ... 24
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast ... 24
Kant-en-klaar producten ... 25
Bijzondere gerechten ... 25
Ontdooien ... 26
Drogen ... 26
Inmaak ... 26
Acrylamide in levensmiddelen ... 27
Testgerechten ... 27
Bakken ... 27
Grillen ... 28

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.
- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het toestel laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ⚠ De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Ernstig gezondheidsrisico!

Het toestel wordt zeer heet tijdens de zelfreiniging. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen bij de zelfreiniging. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

Oorzaken van schade

Attentie!

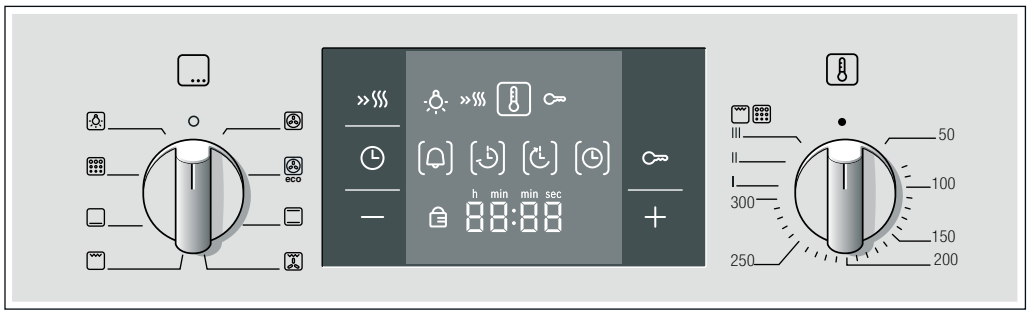
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd.Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Niet alle symbolen verschijnen tegelijkertijd op het display. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. U hoeft niet hard te drukken. Raak alleen het betreffende symbool aan.

Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets		Gebruik
»ʃʃʃ	Snelvoorverwarming	De oven bijzonder snel voorverwarmen
◷	Tijdfuncties	Kookwekker 🔔, tijdsduur, Endezeit en tijd ◷ kiezen.
⊶	Kinderslot	Bedieningspaneel blokkeren en deblokkeren.
–	Min	Instelwaarden verlagen.
+	Plus	Instelwaarden verhogen.

Aan de haakjes [ ] om het betreffende symbool ziet u welke tijdfunctie op het display op de voorgrond staat. Uitzondering: bij de tijd is het symbool ◷ alleen verlicht wanneer u wijzigingen aanbrengt.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand		Gebruik
o	Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
	3D-hetelucht	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
eco	Hetelucht eco*	Voor taart, cake en gebak, ovenschotels, diepvries- en kant-en-klaar gerechten, vlees en vis, op één niveau zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de energie-geoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
	Circulatiegrillen	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
	Onderwarmte	Inkoken en nabakken of naroosteren. De hitte komt van onderen.
	Zelfreiniging	Automatische reiniging van de binnenruimte. De oven warmt op tot het vuil is opgelost.
	Ovenlamp	Ovenlamp inschakelen.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt het symbool ☐ op het display. De ovenlamp in de binnenruimte gaat aan.

Aanwijzing: Om de warmte goed te verdelen gaat tijdens de opwarmfase bij verwarmingsmethoden met boven- en onderwarmte gedurende korte tijd de ventilator aan.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur, de grill- of reinigingsstand in.

Stand		Betekenis
●	Nulstand	De oven warmt niet op.
50-300	Temperatuurbereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.
		Uitzondering: maximale temperatuur bij 3D-hetelucht en Hete lucht eco is 275 °C.
I, II, III	Grillstanden	De grillstanden voor grill, groot.
		I = stand 1, zwak
		II = stand 2, gemiddeld
		III = stand 3, sterk
	Reinigingsstanden	De reinigingsstanden voor de zelfreiniging.
		I = stand 1, licht
		II = stand 2, gemiddeld
		III = stand 3, intensief

Symbool voorverwarming

Zolang de oven voorverwarmt, is het symbool op het display verlicht. Wanneer de oven het optimale tijdstip heeft bereikt om het gerecht in te schuiven en de juiste temperatuur bereikt heeft, is het symbool niet meer verlicht.

Bij de grill- en reinigingsstanden is het symbool nooit verlicht.

Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Bij ingeschakelde temperaturen tot 60 °C en bij de zelfreiniging gaat de lamp uit. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Met de stand van de functiekeuzeknop kunt u de lamp inschakelen zonder verwarming.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

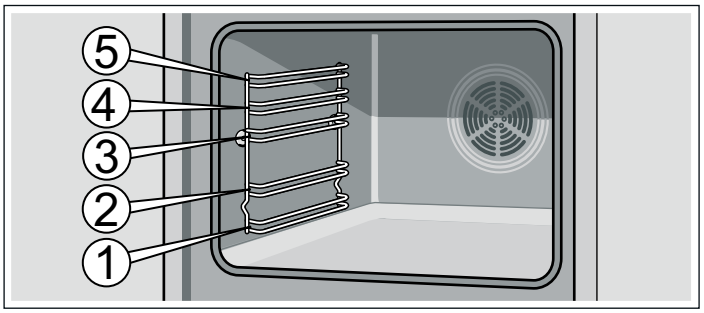
De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

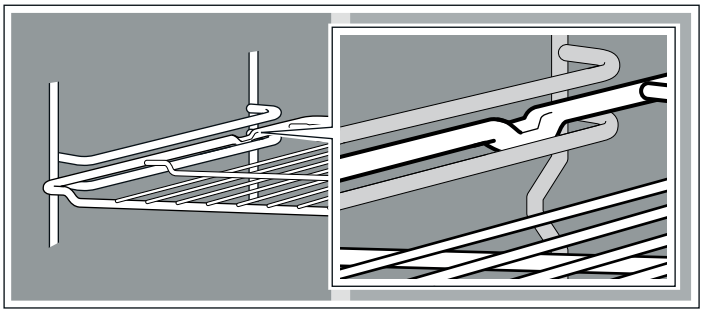
Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de toebehoren de deurruit niet raken.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden genomen.

Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.

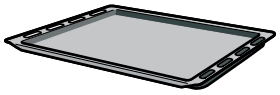


Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.

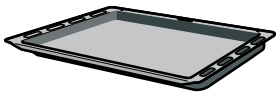
Rooster
Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden inschuiven.



Emaillen bakplaat
Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.



Braadslede
Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Plaats de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid en de online-bestelmogelijkheid van extra toebehoren varieert in de verschillende landen, zie hiervoor de verkoopdocumentatie.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop alstublieft de precieze aanduiding (E-nr.) van uw toestel aan.

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik	geschikt voor de zelfreiniging
Rooster	HEZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.	nee
Emaillen bakplaat	HEZ331072	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.	ja

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik	geschikt voor de zelfreiniging
Braadslede	HEZ332073	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.	ja
Inzetrooster	HEZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.	nee
Grillplaat	HEZ325070	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.	ja
Pizzaplaat	HEZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.	nee
Baksteen	HEZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.	ja
Braadpan met inzetrooster	HEZ333072	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.	ja
Deksel voor de braadpan	HEZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.	nee
Glazen braadpan	HEZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.	nee
Telescooprails			
2-voudig	HEZ338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.	nee
3-voudig	HEZ338352	Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee
3-voudige volledige uitschuifvoorziening	HEZ338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee
3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie	HEZ338357	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De uitschuifrails klikken in, zodat de toebehoren er gemakkelijk op kunnen worden gelegd. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met draaispit.	nee
Wasemfilter	HEZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. HBA7<u>8</u>B750)	ja
Systeem-stoomapparaat	HEZ24D300	Voor het gezond klaarmaken van groente en vis.	nee

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.

Deurbeveiliging

Bij uw toestel is een deurbeveiliging gevoegd. Deze wordt aan de oven bevestigd. Neem het installatievoorschrift in acht.

Om de deur te openen drukt u de beveiliging naar boven. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht. Let er bij het sluiten van de ovendeur op dat hij inklikt.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool ◷ en vier nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets ◷ indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00.

2. Met de toets **+** of **−** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij Boven- en onderwarmte ⊟ op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte ⊟ instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

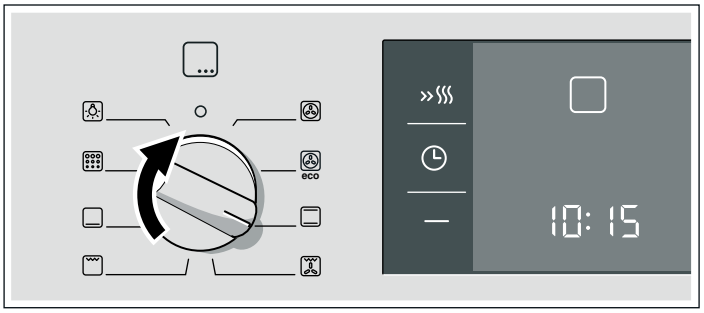
Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

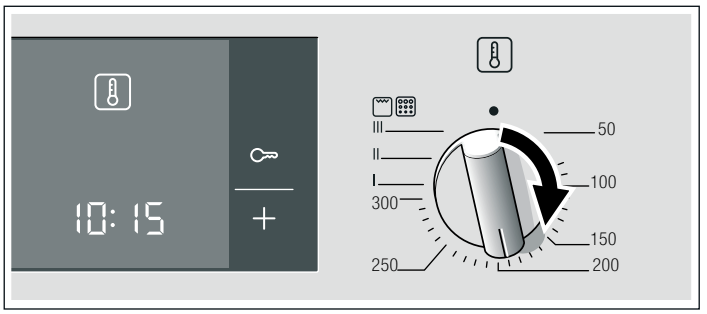
Verwarmingsmethode en temperatuur

Het voorbeeld in de afbeelding: Boven- en onderwarmte ⊟ bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C. Geschikt zijn de verwarmingsmethoden:

- 3Dhetelucht ⊛
- Boven- en onderwarmte ⊟

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. De toets »ʃʃʃ indrukken.

Op het display is het symbool »ʃʃʃ verlicht. De oven begint op te warmen.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool »ʃʃʃ op het display verdwijnt. Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets »ʃʃʃ indrukken. Het symbool »ʃʃʃ op het display verdwijnt.

Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets ◷ vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. Aan de haakjes [ ] kunt u zien bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets + of − veranderen, wanneer het tijdsymbool tussen haakjes staat.

Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets ◷ eenmaal indrukken.
   Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de 🔔.
2. Met de toets + of − de wekkertijd instellen.
   Voorgestelde waarde toets + = 10 minuten.
   Voorgestelde waarde toets − = 5 minuten.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool [🔔] verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 00:00. Met de toets ◷ de wekker uitschakelen.

Wekkertijd veranderen

Met de toets + of − de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de toets − de wekkertijd weer op 00:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

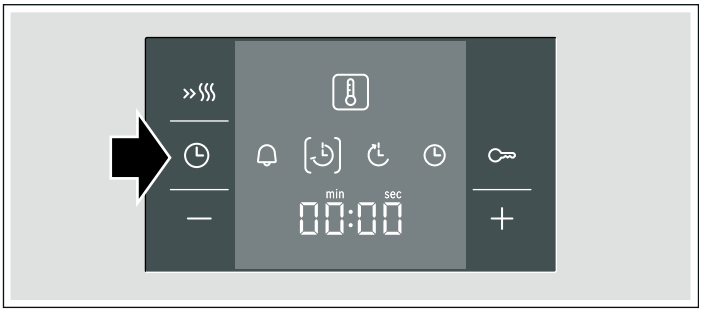
Om Kookwekker 🔔, Tijdsduur ◷, Eindtijd ◷ of Tijd ◷ op te vragen, de toets ◷ zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets ◷ twee keer indrukken.
   Op het display staat 00:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de haakjes staan om de ◷.



4. Met de toets + of − de tijdsduur instellen.
   Voorgestelde waarde toets + = 30 minuten.
   Voorgestelde waarde toets − = 10 minuten.

Na enkele seconden start de oven. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool [◷] verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De toets ◷ indrukken. Met de toets + of − kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets ◷ twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de toets + of − de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets ◷.

Tijdsduur wissen

Met de toets − de tijdsduur weer op 00:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets ◷.

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

Om Kookwekker 🔔, Tijdsduur ◷, Eindtijd ◷ of Tijd ◷ op te vragen, de toets ◷ zo vaak indrukken tot de haakjes om het

betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

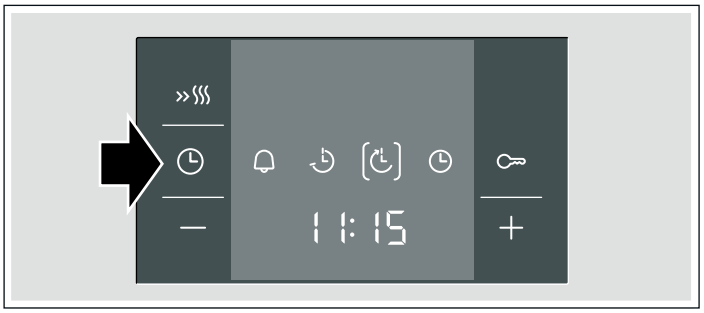
Eindtijd

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn wijzigen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

Het voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en de oven moet om 12:30 uur klaar zijn.

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets ◷ twee keer indrukken.
4. Met de toets **+** of **−** de tijdsduur instellen.
5. De toets ◷ indrukken.
   De haakjes staan om ◷. Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.



6. Met de toets **+** of **−** de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over en schakelt in de wachtstand. Op het display staat het tijdstip waarop het gerecht klaar is en het symbool ◷ staat tussen haakjes. De symbolen 🔔 en ◷ verdwijnen. Wanneer de oven start, kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en het symbool ◷ staat tussen haakjes. Het symbool ◷ verdwijnt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De toets ◷ indrukken. Met de toets **+** of **−** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets ◷ twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Eindtijd veranderen

Met de toets **+** of **−** de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets ◷. Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Eindtijd wissen

Met de toets **−** de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De oven start. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets ◷.

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

Om Kookwekker 🔔, Tijdsduur ◷, Eindtijd ◷ of Tijd ◷ op te vragen, de toets ◷ zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking zijn op het display het symbool ◷ en vier nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets ◷ indrukken.
   Op het display verschijnt de tijd 12:00.
2. Met de toets **+** of **−** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets ◷ vier keer indrukken.
   Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de ◷.
2. Met de toets **+** of **−** de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

De oven reageert op geen enkele instelling. U kunt de kookwekker en de tijd ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot inschakelen
De functiekeuzeknop dient op de nulstand te staan.

De toets ⊶ ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool ⊶. Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen
De toets ⊶ ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool ⊶ verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Basisinstellingen wijzigen

Uw oven heeft diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunt u naar eigen inzicht aanpassen.

Basisinstellingen		keuze 0	Keuze 1	Keuze 2	Keuze 3
c0	Helderheid van de displayverlichting	-	nacht	gemiddeld	dag*
c1	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	-	ca. 10 sec.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c2	Tijdweergave	alleen tijdens het gebruik	altijd*	-	-
c3	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	-	ca. 2 sec.	ca. 5 sec.*	ca. 10 sec.
c5	Telescooprails achteraf aangebracht	nee*	ja	-	-
c6	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	nee*	ja	-	-

* Fabrieksinstelling

De oven moet uitgeschakeld zijn.

1. De toets ◷ ca. 4 seconden lang indrukken.
   Op het display verschijnt de actuele basisinstelling voor de signaalduur, bijv. c1 2 voor de keuze 2.
2. Met de toets **+** of **−** de basisinstelling wijzigen.
3. Met de toets ◷ bevestigen.
   In het display verschijnt de volgende basisinstelling. U kunt met de toets ◷ alle niveaus doorlopen en met de toets **+** of **−** wijzigen.
4. Tot slot de toets ◷ ca. 4 seconden lang indrukken.

Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

U kunt uw basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

Automatische uitschakeling

Wanneer u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet veranderd heeft, wordt de automatische uitschakeling actief. De oven warmt niet meer op. Het moment waarop dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur of grillstand.

Automatische uitschakeling wordt actief
Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt F8. De oven warmt niet meer op.

Draai de functiekeuzeknop op de nulstand. De oven is uitgeschakeld.

Automatische uitschakeling opheffen
Om te voorkomen dat de automatische uitschakeling niet per ongeluk actief wordt, stelt u een tijdsduur in. De oven warmt op wanneer de tijdsduur afgelopen is.

Zelfreiniging

Bij de zelfreiniging warmt de oven op tot ca. 500 °C. Op deze manier verbranden resten van het braden, grillen of bakken en hoeft u slechts nog de as uit de binnenruimte te verwijderen.

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 1 uur, 15 minuten
2	gemiddeld	ca. 1 uur, 30 minuten
3	intensief	ca. 2 uur

Hoe sterker en ouder de verontreinigingen zijn, des te hoger moet de reinigingsstand zijn. Het is voldoende wanneer u de binnenruimte elke twee tot drie maanden reinigt. Zo nodig kunt u hem ook vaker reinigen Voor een reiniging is slechts ca. 2,5 - 4,7 kWh nodig.

Belangrijke aanwijzingen

Voor uw veiligheid vergrendelt de ovendeur automatisch. De ovendeur kan pas weer worden geopend wanneer de binnenruimte enigszins is afgekoeld en het slot-symbool van de vergrendeling verdwenen is.

Tijdens de zelfreiniging brandt de ovenlamp in de binnenruimte niet.

⚠ Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Risico van brand!

De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, bijv. theedoeken aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het apparaat vrij blijft.

Voor de zelfreiniging

De binnenruimte moet leeg zijn. Neem de toebehoren, de vormen en rails uit de binnenruimte. In het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging* kunt u lezen hoe de rails verwijderd worden.

Maak de ovendeur en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurdichting schoon. De dichting niet reinigen.

⚠ Risico van brand!

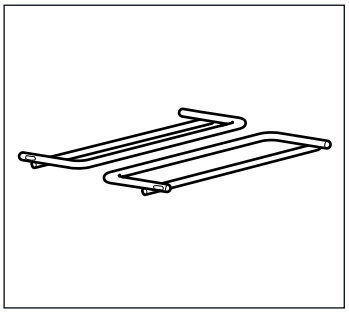
Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Maak de binnenruimte en de toebehoren die u meereinigt met een vochtige doek schoon.

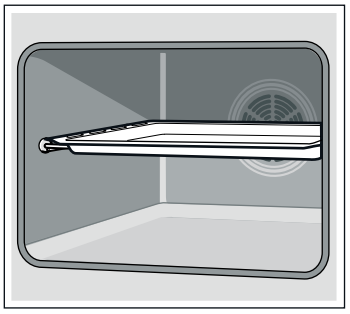
Toebehoren meereinigen

De rails zijn niet geschikt voor de zelfreiniging. Neem ze uit de binnenruimte. Wilt u toebehoren meereinigen, dan kunt u de accessoirehouders later aanschaffen.

U kunt de accessoirehouders verkrijgen bij de klantenservice of via internet, onder materiaalnummer 466546.

De houders worden aan de linker- en rechterkant ingebracht.





Hiermee kunt u geëmailleerde toebehoren, bijv. de braadslede, zonder antiaanbaklaag meereinigen. Altijd slechts één accessoire meereinigen.

Niet-geëmailleerde toebehoren, bijv. het rooster, zijn niet geschikt voor de zelfreiniging. Neem ze uit de binnenruimte.

⚠ Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen. Door de grote hitte wordt de antiaanbaklaag vernietigd en ontstaan er giftige gassen.

Aanwijzing: Welke toebehoren geschikt zijn voor de zelfreiniging kunt u ook nakijken in de tabel voor extra toebehoren in het begin van de gebruiksaanwijzing.

Instellen

Wanneer u een reinigingsstand heeft gekozen, stelt u de oven in.

1. De functiekeuzeknop op Zelfreiniging zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop de reinigingsgraad instellen.

Op het display verschijnt het tijdstip waarop de zelfreiniging klaar is en het symbool staat tussen haakjes. Na een paar seconden start de zelfreiniging. De tijdsuur loopt zichtbaar af en het symbool staat tussen haakjes. Het symbool verdwijnt.

Kort na de start vergrendelt de ovendeur. Op het display is het symbool verlicht. Pas wanneer het symbool verdwijnt, kan de ovendeur weer worden geopend.

De zelfreiniging is beëindigd

Op het display staat 00:00. De oven warmt niet meer op. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld. De ovendeur kan pas weer worden geopend wanneer het symbool op het display verdwijnt.

Reinigingsstand veranderen

Na de start kan de reinigingsstand niet meer veranderd worden.

Zelfreiniging afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld. De ovendeur kan pas weer worden geopend wanneer het symbool op het display verdwijnt.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

U kunt het tijdstip waarop de zelfreiniging eindigt verplaatsen. De zelfreiniging kan zo bijv. 's nachts plaatsvinden, zodat u de oven overdag kunt gebruiken.

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2. Voor de zelfreiniging start met de toets **+** of **−** de eindtijd naar een later tijdstip verplaatsen.

De oven gaat over in de wachtstand. Op het display verschijnt het tijdstip waarop de zelfreiniging klaar is en het symbool staat tussen haakjes. Wanneer de zelfreiniging start, loopt de tijdsduur zichtbaar af en het symbool staat tussen haakjes. Het symbool verdwijnt.

Na de zelfreiniging

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijdert u de achtergebleven as met een vochtig doekje uit de binnenruimte.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van de oven	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.

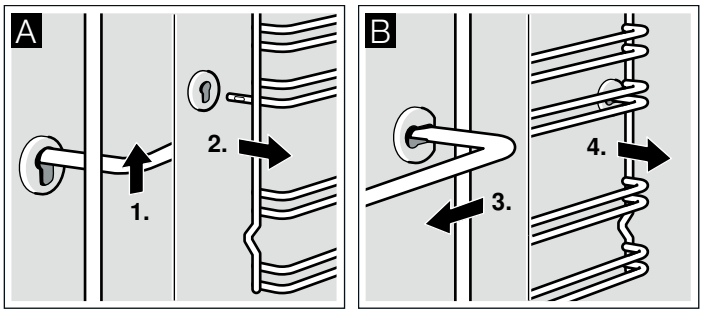
Bereik	Schoonmaakmiddelen
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Deurafscherming	Schoonmaakmiddel voor roestvrij staal (verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel): Neem de gegevens van de fabrikant in acht.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. U kunt het best de zelfreiniging gebruiken. Neem hierbij de aanwijzingen in het hoofdstuk *Zelfreiniging* in acht!
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Telescooprails	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken, in de vaatwasmachine schoonmaken of bij de zelfreiniging meereinigen. De rails zouden beschadigd raken en blokkeren.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Inschuifrails verwijderen

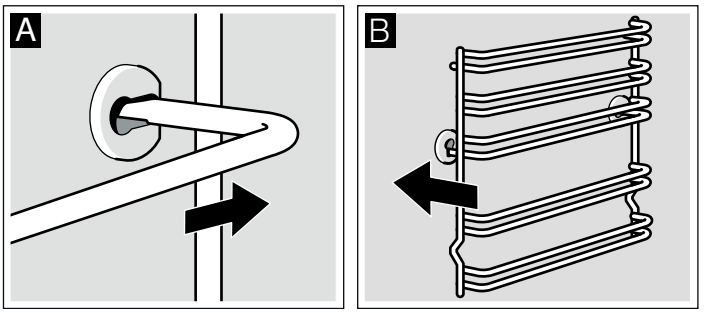
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



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

Inhangroosters bevestigen

1. Inhangrooster eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).

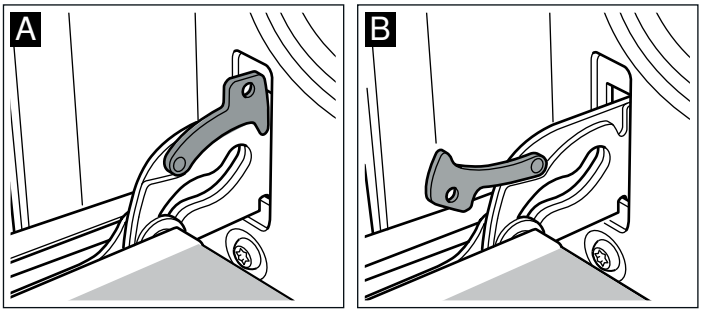


De inschuifrails passen links en rechts. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

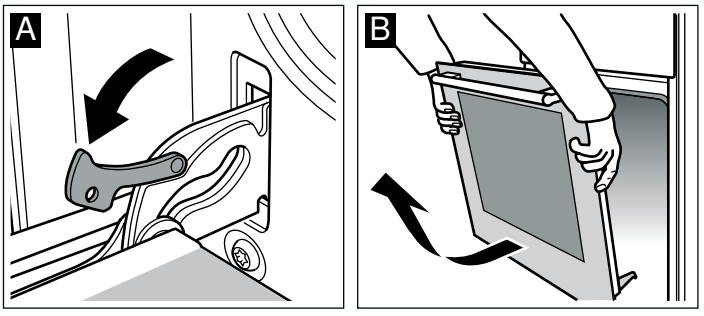


⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

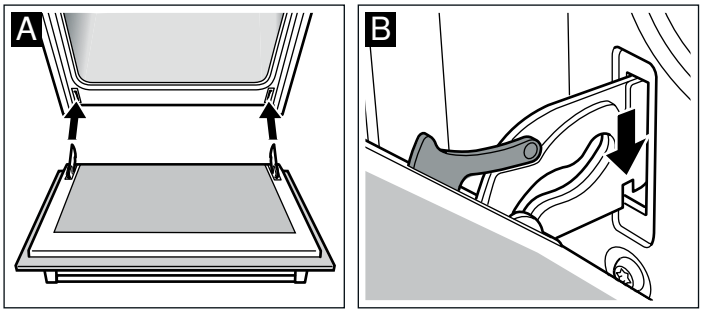
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



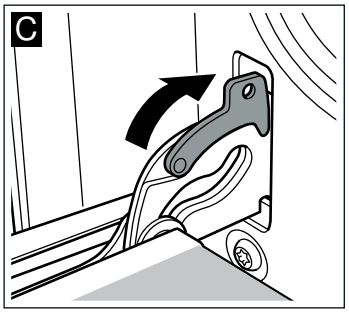
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



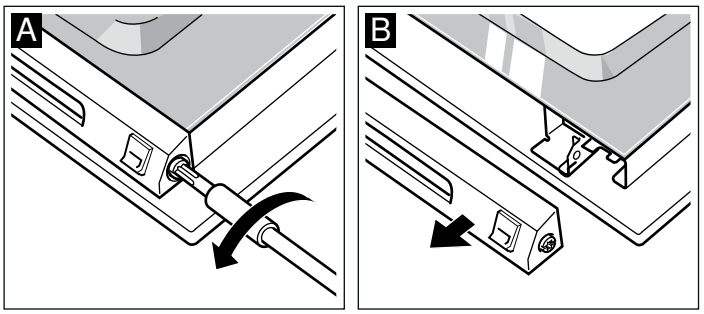
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurafscherming afnemen

De afscherming op de ovendeur kan verkleurd raken. Om de ovendeur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

1. Ovendeur helemaal openen.
2. Afscherming van de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Afscherming afnemen (Afbeelding B).



Let erop dat de ovendeur niet gesloten wordt zolang de afscherming afgenomen is. De binnenruit kan beschadigd worden.

De afscherming schoonmaken met een reinigingsproduct voor roestvrij staal.

4. Afscherming weer terugplaatsen en bevestigen.
5. Ovendeur sluiten.

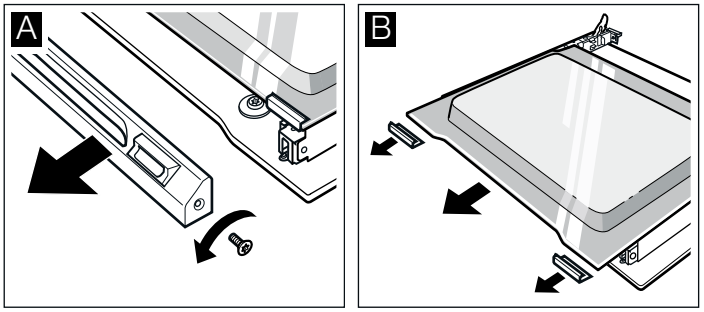
Deurruiten verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

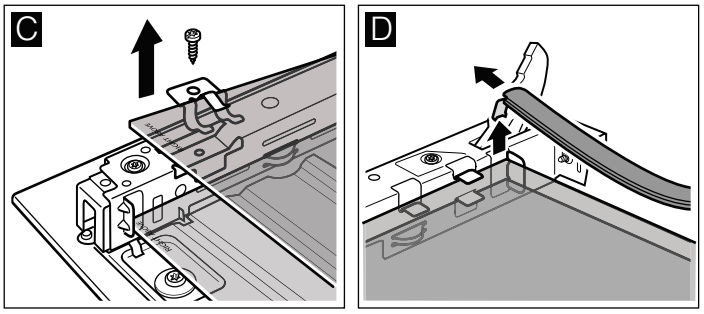
Let er bij het verwijderen van de binnenruiten op in welke volgorde u de ruiten eruit neemt. U brengt de ruiten weer in de juiste volgorde in door te letten op het nummer dat erop staat.

Verwijderen

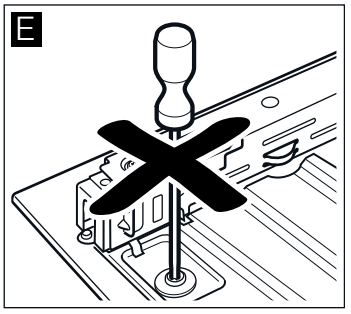
1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken, en de beide kleine afdichtingen afnemen (Afbeelding B).



4. De grote klemmen rechts en links losschroeven. De ruit optillen en de klemmen van de ruit afnemen (Afbeelding C).
5. Afdichting onder aan de ruit afnemen (Afbeelding D). Hierbij aan de afdichting trekken en naar boven uitnemen. Ruit eruit trekken.



6. Onderste ruit er schuin naar boven uittrekken.
7. De schroeven links en rechts op het plaatdeel NIET afschroeven (Afbeelding E).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

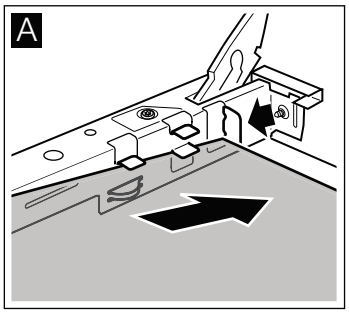
⚠ Risico van letsel!

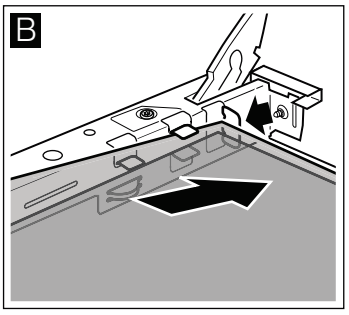
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Inbrengen

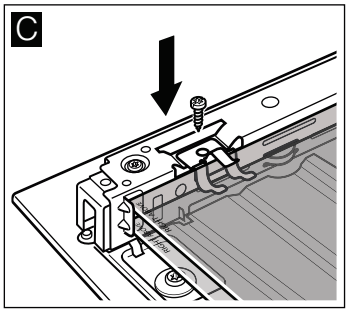
Let er bij het inbrengen op dat bij beide ruiten “right above“ linksonder ondersteboven staat.

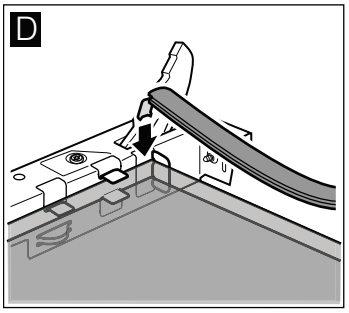
1. Onderste ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Middelste ruit inschuiven (Afbeelding B).



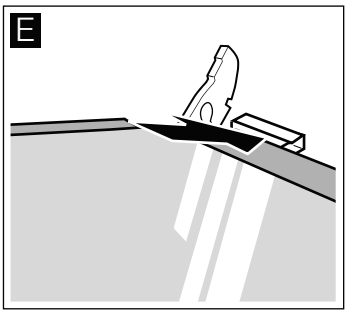


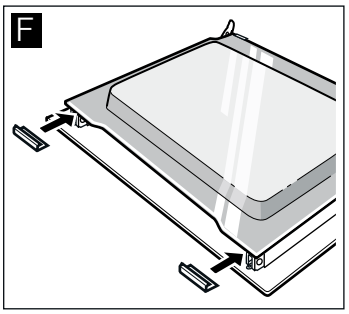
3. Borgveren rechts en links op de ruit plaatsen, zo uitlijnen dat de veren zich boven het schroefgat bevinden en vastschroeven (Afbeelding C).
4. Afdichting onder aan de ruit weer inhaken (Afbeelding D).





5. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Let erop dat u hierbij de afdichting niet naar achteren schuift (Afbeelding E).
6. De beide kleine afdichtingen links en rechts weer aan de ruit bevestigen (Afbeelding F).





7. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
8. Ovendeur inbrengen.

Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De oven functioneert niet.	De zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	De stroom is uitgevallen.	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display zijn ◷ en vier nullen verlicht.	De stroom is uitgevallen.	Stel de tijd opnieuw in.
De oven warmt niet op.	Er zit stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.
De ovendeur kan niet worden geopend. Op het display is het symbool 🔒 verlicht.	De ovendeur is door de zelfreiniging ▦ vergrendeld.	Wacht totdat de oven is afgekoeld en het symbool 🔒 verdwenen is.
De oven warmt niet op. De dubbele punt op het display knippert.	De oven bevindt zich in de demonstratiemodus.	De zekering in de meterkast uitschakelen en na 20 seconden weer inschakelen. Nu binnen ca. 2 minuten de toets ⊶ ca. 4 seconden lang indrukken tot de dubbele punt constant verlicht is.
Op het display verschijnt F8.	De automatische uitschakeling is geactiveerd.	Draai de functiekeuzeknop op de nulstand.

Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met E verschijnt, drukt u op de toets ◷. Stel vervolgens de tijd opnieuw in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutmelding weer verschijnt.

Bij de volgende foutmeldingen kunt u het probleem zelf oplossen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
E011	Er is een toets te lang ingedrukt of bedekt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vervuild is.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
E0 15	De temperatuur in de oven is te hoog.	De ovendeur vergrendelt en het verwarmen van de oven wordt onderbroken. Wacht tot de oven is afgekoeld. Druk op de toets ◷ en stel de tijd opnieuw in.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

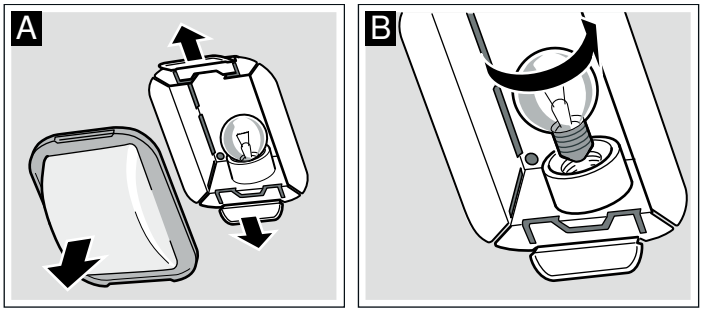
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen strippen naar achteren drukken (Afbeelding A).
3. De lamp eruit draaien en vervangen door een lamp van hetzelfde type (Afbeelding B).



4. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Hierbij met één kant inbrengen en de andere kant vast aandrukken. Het glas zit nu vast.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.

Servicedienst ☏

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Energie en milieu

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u informatie over de energiegeoptimaliseerde verwarmingsmethode Hetelucht eco. Daarnaast vindt u tips over de mogelijkheid om bij het gebruik van uw apparaat nog meer energie te besparen en over de wijze om het milieuvriendelijk af te voeren.

Verwarmingsmethode Hetelucht eco

Met de energie-efficiënte verwarmingsmethode Hetelucht eco kunt u talrijke gerechten klaarmaken op één niveau. De ventilator verdeelt de energiegeoptimaliseerde warmte van het ronde verwarmingselement in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Bakken, braden en garen lukt zonder voorverwarmen.

Aanwijzingen

- Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Alleen dan werkt de energieoptimalisatie.
- Open de ovendeur tijdens de bereiding alleen wanneer dit noodzakelijk is.

Tabel

In de tabel vindt u een keur aan gerechten die het best geschikt zijn voor Hetelucht eco. U krijgt informatie over geschikte temperaturen en baktijden. U kunt zien welke toebehoren en welk inschuifniveau geschikt zijn.

Temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het

gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Zet de vorm altijd midden op het rooster. Plaatst u levensmiddelen direct op het rooster, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. Vet en vocht worden opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerechten met hetelucht eco	**Toebehoren**	**Hoogte**	**Temperatuur in °C**	**Tijdsduur in minuten**
Taart, cake en gebak				
Roerdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	170-190	25-35
Roerdeeg in vormen	Rechthoekige bakvorm	2	160-180	50-60
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2	160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2	160-180	50-60
Gistdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	170-190	25-35
Zandtaartdeeg op de plaat met droge bedekking	Bakplaat	3	180-200	20-30
Biscuitrol	Bakplaat	3	170-190	15-25
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem	2	150-170	20-30
Biscuittaart (6 eieren)	Springvorm	2	150-170	40-50
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	180-200	20-30
Koekjes	Bakplaat	3	130-150	15-25
Sprits	Bakplaat	3	140-150	30-45
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	3	210-230	35-45
Broodjes, roggemeel	Bakplaat	3	200-220	20-30
Ovenschotels				
Gegratineerde aardappels	Ovenschaal	2	160-180	60-80
Lasagne	Ovenschaal	2	180-200	40-50
Diepvriesproducten				
Pizza, dunne bodem	Braadslede	3	190-210	15-25
Pizza, dikke bodem	Braadslede	2	180-200	20-30
Frites	Braadslede	3	200-220	20-30
Chicken wings	Braadslede	3	220-240	20-30
Vissticks	Braadslede	3	220-240	10-20
Voorgebakken broodjes	Braadslede	3	180-200	10-15
Vlees				
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2	190-210	130-150
Gebraden varkensvlees, nek, 1 kg	Open vorm	2	190-210	110-130
Gebraden kalfsvlees, bovenbout, 1,5 kg	Open vorm	2	190-210	110-130
Vis				
Dorade, 2 stuks à 750 g	Braadslede	2	170-190	50-60
Dorade in zoutkorst, 900 g	Braadslede	2	170-190	60-70
Snoek, 1000 g	Braadslede	2	170-190	60-70
Forel, 2 stuks à 500 g	Braadslede	2	170-190	45-55
Visfilet, per stuk 100 g	Gesloten vorm	2+1	190-210	30-40

Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst.

  Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

  Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht.

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

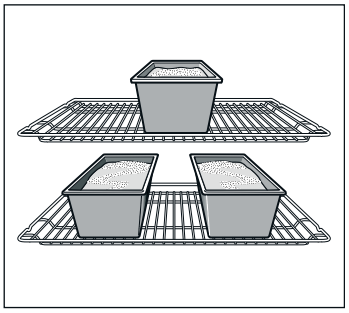
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

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

Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-70
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	3		160-180	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuitbodem, 2 eieren (voorverwarmen)	Vorm vruchtentaartbodem	2		150-170	20-30
Biscuittaart, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2		150-170	40-50
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		180-200	25-35
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		160-180	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		280-300	10-15

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Hartig gebak*	Springvorm	1		170-190	45-55

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roerdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	2		170-190	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	3		170-180	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160	50-60
Zandtaartdeeg met droge bedekking	Bakplaat	1		180-200	20-30
Zandtaartdeeg met vochtige bedek-king, vruchten	Braadslede	2		160-180	60-70
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		170-190	25-35
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplaat	2		200-220	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (voorverwarmen)	Braadslede	2		280-300	10-12
Börek	Braadslede	2		180-200	40-50

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	25-35
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	35-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		110-130	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	100-150
Muffins	Rooster met muffinplaat	3		180-200	20-25
	2 roosters met muffinplaten	3+1		160-180	25-30
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2		210-230	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		170-190	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	2		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		160-180	25-35

Brood en broodjes
Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen, wanneer er niet iets anders aangegeven is.

Giet nooit water in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2		300	5
				200	30-40
Zuurdeegbrood van kg bloem	Braadslede	2		300	8
				200	35-45
Plat rond brood	Braadslede	2		300	10-15
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3		200	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3		180-200	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in.Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:
Vorm zonder deksel = open
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

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

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na ⅔ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats ook de braadslede op hoogte 1.Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede bij het grillen niet op hoogte 4 of 5 plaatsen. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsschenkel	1,5 kg	open	2		210-230	140
Varkensvlees						
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk).	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braadstuk, met zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkensfricandeau	500 g	Rooster + braadslede	3+1		230-240	30

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Varkensvlees, mager	1,0 kg	open	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Steaks, 2 cm dik		Rooster + braad-slede	5+1		3	15
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braad-slede	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamszadel met been	1,5 kg	open	2		190-210	60
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		160-180	120
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Wild zwijn	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60
Gehakt						
Gebraden gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worstjes						
Worstjes		Rooster + braad-slede	4+1		3	15

Gevogelte

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na ⅔ van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na ⅔ van de tijd keren.

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in.Zo kan het vet weglopen.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		220-240	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		210-230	80-90
Kip, gehalveerd	per stuk 500 g	Rooster	2		220-240	40-50
Stukken kip	per stuk 150 g	Rooster	3		210-230	30-40
Stukken kip	per stuk 300 g	Rooster	3		210-230	35-45
Kipfilets	per stuk 200 g	Rooster	3		3	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	per stuk 300 g	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		170-190	120-140
Ganzenbouten	per stuk 400 g	Rooster	3		220-240	40-50
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		200-220	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	90

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Keer visstukken na ⅔ van de tijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabieler.

Voeg bij de visfilet voor het stoven een paar eetlepels vloeistof toe.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	per stuk ca. 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		190-210	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		190-210	70-80
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	25-30

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Plaats de vormen altijd op het rooster.

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Soufflé	Ovenschaal	2		180-200	35-45
	Portievormpjes	2		200-220	25-30
Pastaschotel	Ovenschaal	2		200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Gegratineerde gerechten					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stuks, gegratineerd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	10-15
12 stuks, gegratineerd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	15-20

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		200-220	15-25
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		190-210	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Braadslede	3		190-210	20-30
Minipizza	Braadslede	3		190-210	10-20
Pizza, diepvries					
Pizza (voorverwarmen)	Braadslede	3		190-210	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3		200-220	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		210-230	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		180-200	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		210-230	15-25
Brood en banket, voorgebakken					
Voorgebakken broodjes, voorgebakken baguettes	Braadslede	2		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		220-240	10-20
Kipsticks, kipnuggets	Braadslede	3		200-220	15-25
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3		200-220	35-40

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

Yoghurt maken

1. 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C aafkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Gerecht	Vormen		Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of Twist-Off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C 50 °C	5 m 8 uur

Gerecht	Vormen		Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen	3D-hetelucht	50 °C Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binneruimte plaatsen	5-10 min.. 20-30 min..

Ontdooien

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

Aanwijzing: Tot 60 °C brandt de ovenlamp niet. Zo is een optimale fijninstelling mogelijk.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur
Gevoelige diepvriesproducten bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, etc.	Rooster	1	Onderwarmte	De temperatuur-keuzeknop blijft uitgeschakeld
Overige diepvriesproducten Kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	1	3D-hetelucht	50 °C

Drogen

Met 3D-hetelucht kunt u uitstekend drogen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat ze goed afdruipen en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en kruiden	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
600 g appelringen	Braadslede + rooster	3+1	3D-hetelucht	80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1	3D-hetelucht	80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1	3D-hetelucht	80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1	3D-hetelucht	80 °C	ca. 1½ uur

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

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

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Voorbereiden

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.
3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.
4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. * Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Onderwarmte instellen.
5. Temperatuur op170 tot 180 °C instellen

Inmaak

Fruit
Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente
Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide	
Algemeen	■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. ■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max.180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

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

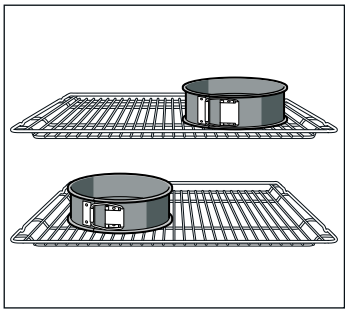
Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op twee niveaus:
Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.
Bakken op 3 niveaus:
Braadslede in het midden plaatsen.

Sprits:
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:
Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.
Bedekte appeltaart op 2 niveaus:
Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:
Met boven- en onderwarmte op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Aanwijzing: Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140	35-50
Sprits	Bakplaat	3	/	140-150	30-45
Small cakes (voorverwarmen*)	Bakplaat	3		150-170	20-30
	Bakplaat	3		150-160	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	25-40
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		130-150	35-55
Waterbiscuit (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2		150-160	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2	/	160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Om voor te verwarmen niet de functie Snel voorverwarmen gebruiken.

Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1.De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	½-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na ⅔ van de tijd keren

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

9000769335