



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Inbouwoven  
HBN532.5**



**BOSCH**

[nl] Gebruiksaanwijzing



# Inhoudsopgave

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>3</b>	Stringstabel.....	13
Oorzaken van schade.....	5	Ovenlamp aan het plafond vervangen .....	14
<b>Uw nieuwe oven</b> .....	<b>6</b>	Glazen afscherming.....	14
Bedieningspaneel.....	6	<b>Servicedienst</b> .....	<b>14</b>
Functiekeuzeknop.....	6	E-nummer en FD-nummer.....	14
Toetsen en indicatie.....	7	<b>Energie- en milieutips</b> .....	<b>14</b>
Temperatuurselektieknop.....	7	Energie besparen.....	14
Binnenruimte.....	7	Milieuvriendelijk afvoeren.....	14
<b>De toebehoren</b> .....	<b>7</b>	Maatregelen tijdens het transport.....	15
Inschuiven van het toebehoren.....	7	<b>Voor u in onze kookstudio uitgetest</b> .....	<b>15</b>
Extra toebehoren.....	8	Gebak.....	15
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>8</b>	Tips voor het bakken.....	17
Tijd instellen.....	8	Vlees, gevogelte, vis.....	17
De oven opwarmen.....	8	Tips voor het braden en grillen.....	19
Toebehoren reinigen.....	8	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	19
<b>Oven instellen</b> .....	<b>9</b>	Kant-en-klaar producten.....	19
Wijzen van verwarmen en temperatuur.....	9	Bijzondere gerechten.....	20
De oven moet automatisch uitschakelen.....	9	Ontdooien.....	20
De oven schakelt automatisch in en uit.....	9	Drogen.....	20
Snelvoorverwarming.....	10	Inmaak.....	20
<b>Tijd instellen</b> .....	<b>10</b>	<b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....	<b>21</b>
<b>Kookwekker instellen</b> .....	<b>10</b>	<b>Testgerechten</b> .....	<b>22</b>
<b>Kinderslot</b> .....	<b>11</b>	Bakken.....	22
Oven.....	11	Grillen.....	22
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>11</b>		
Reinigingsmiddelen.....	11		
Reiniging van de zelfreinigende oppervlakken in de oven.....	12		
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	12		
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	13		
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>13</b>		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) en in de online-shop: [www.bosch-eshop.com](http://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.
- Alcohol dampen 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 binnenruimte 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.

## 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.

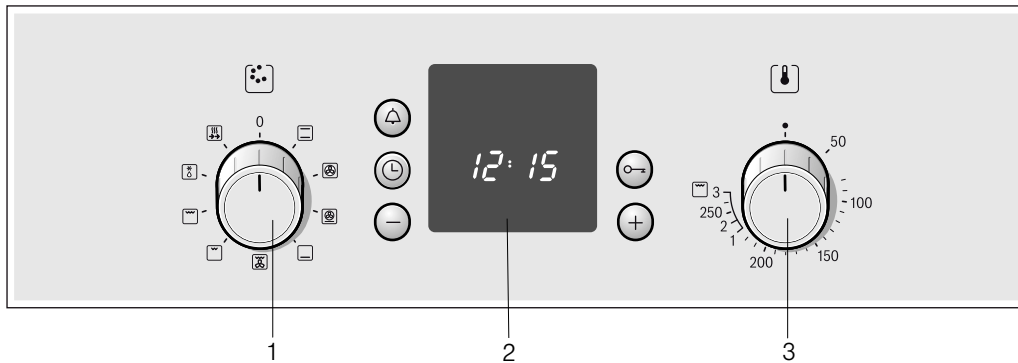
# Uw nieuwe oven

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 krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Verklaringen	
1	Functiekiezer
2	Bedieningstoetsen en weergaveveld
3	Temperatuurkeuzeknop

### Schakelaars

De schakelaars kunnen in de uit-stand worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken.

### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de wijze van verwarmen voor de oven in. De functiekeuzeknop kan naar links en naar rechts draaien.

Wanneer de gewenste wijze van verwarmen is ingesteld, brandt de lamp in de oven.

Standen	Functie
0	Uit
	Boven-/onderwarmte
	3D-hete lucht*
	Pizza-stand




\* Wijze van verwarmen conform energie-efficiëntieklasse EN50304.

Standen	Functie
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen
	Vlakgrillen, klein oppervlak
	Vlakgrillen, groot oppervlak
	Ontdooien
	Snelvoorverwarming

\* Wijze van verwarmen conform energie-efficiëntieklasse EN50304.




## Toetsen en indicatie


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

Toets	Gebruik
 Toets Kookwekker	Hiermee stelt u de wekker in.
 Toets Klok	Hiermee stelt u de tijd, de tijdsduur van de oven $\rightarrow$ in en de eindtijd $\rightarrow$ in.
$-$ Toets Min	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
 Toets Sleutel	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
$+$ Toets Plus	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.


## Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur en de grillstand instellen.

Standen	Functie
 Nulstand	Oven niet heet.
50-270	Temperatuurbereik Temperatuurinstellingen in °C.
1, 2, 3	Grillstanden Grillstanden voor de grill, klein  en groot  oppervlak. Stand 1 = zwak Stand 2 = gemiddeld Stand 3 = sterk

Terwijl de oven opwarmt, brandt het temperatuursymbool  in het display. Als het opwarmen wordt onderbroken, gaat het symbool uit. Bij sommige instellingen brandt het niet.

## Grillstanden

Voor het vlakgrillen  stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

## Binnenruimte

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

## Ovenlamp

De ovenlamp brandt tijdens het gebruik van de oven. Door de functiekeuzeknop op een willekeurige stand te draaien, kan de ovenlamp ook worden ingeschakeld zonder dat de oven wordt verwarmd.

## Koelventilator

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

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

## Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

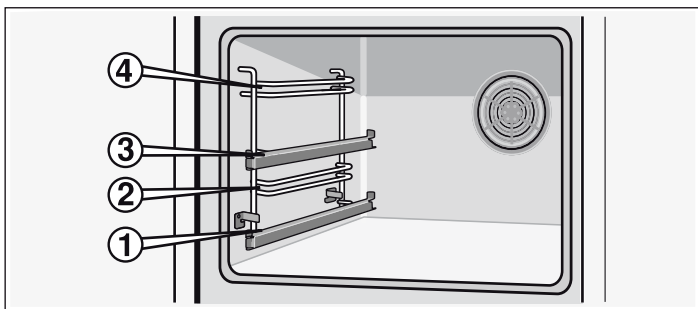
## De toebehoren

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.

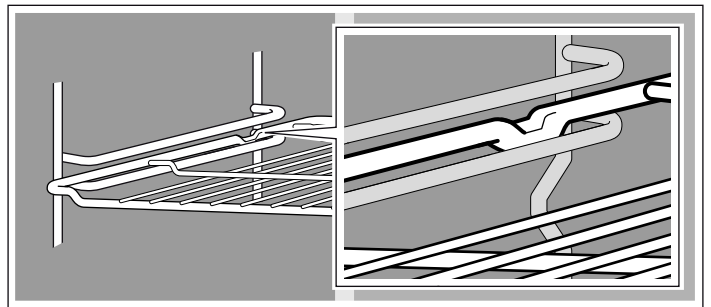
## Inschuiven van het toebehoren

Het toebehoren kan in 4 verschillende hoogtes in de oven worden geschoven. Schuif het toebehoren steeds tot aan de aanslag erin, zodat het deurglas niet wordt geraakt.



Wanneer het toebehoren ongeveer tot aan de helft eruit getrokken is, klikt het vast. Nu kunt u de gerechten gemakkelijk uit de oven nemen.

Bij het inschuiven moet u op de uitstulping aan de achterzijde van het toebehoren letten. Alleen zo klikt het op de juiste manier vast.



Met de uitschuifrails op hoogte 1 en 3 kunt u het toebehoren eruit trekken.

Als de rails geheel uitgetrokken zijn, moeten deze afhankelijk van de uitvoering weer worden teruggeschoven. Zo kan het toebehoren gemakkelijk worden ingeschoven. Om de vergrendeling te openen, moeten de rails iets worden aangedrukt en in de oven geschoven worden.

**Aanwijzing:** Het toebehoren kan door de hitte vervormen. Zodra het toebehoren afgekoeld is, neemt het zijn oorspronkelijke vorm weer aan. De functie wordt niet beïnvloed.


Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

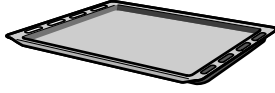
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.



#### Rooster

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

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



#### Emailen 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 bij de servicedienst of in de speciaalzaak kopen. In onze brochures of op internet vindt u diverse producten die voor uw oven geschikt zijn. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze via internet te kopen is per land verschillend. Informatie hierover vindt u in de verkoopbrochures.

Niet elk extra toebehoren is voor elk apparaat geschikt. Geef bij aankoop steeds de volledige naam (E-nr.) van uw apparaat op.

Extra toebehoren	HEZ-nummer	Functie
Rooster	HEZ 434000	Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Aluminium bakplaat	HEZ 430001	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Geëmailleerde bakplaat	HEZ 431001	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HEZ 432001	Voor vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook voor het opvangen van vet of vleesvocht onder het rooster worden gebruikt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

### Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies

Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.


Indien u kinderen hebt, is bij het gebruik van de oven extra voorzichtigheid geboden.


Verder is er een beveiligingsvoorziening beschikbaar waarmee directe aanraking van de ovendeur wordt verhinderd. Dit speciale toebehoren (440651) is bij de servicedienst verkrijgbaar.

## 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 drie nullen verlicht. Stel de tijd in.


1. De toets  indrukken.  
Op het display verschijnt de tijd 12:00 uur en het symbool  knippert.

2. Met de toets + of de toets - 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 met boven- en onderwarmte  bij 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. Functie- en temperatuurkeuzeknop op de nulstand draaien.

### Toebehoren reinigen

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



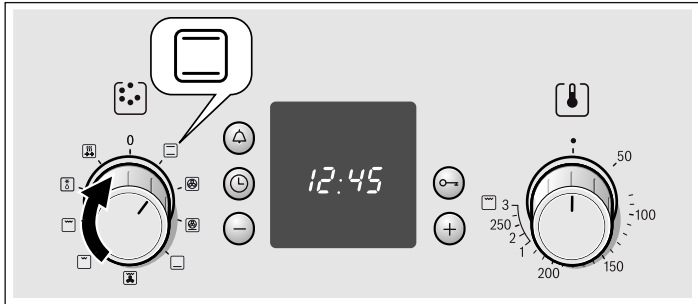
# Oven instellen

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.

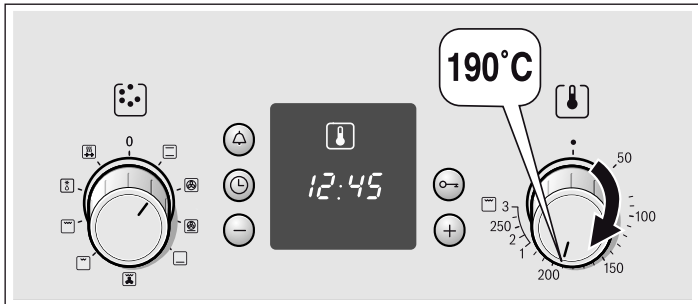
## Wijzen van verwarmen en temperatuur

Voorbeeld op de afbeelding: Boven-/onderwarmte 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de gewenste wijze van verwarmen instellen.



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



De oven wordt opgewarmd.

### Oven uitschakelen


De functiekiezer in de nulstand zetten.

### Instellingen wijzigen

Wijze van verwarmen, temperatuur en grillstand kunnen naar behoefte worden gewijzigd.

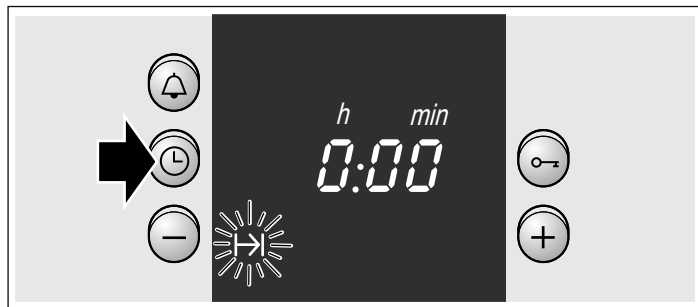
## De oven moet automatisch uitschakelen

Voer nu nog een bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in.

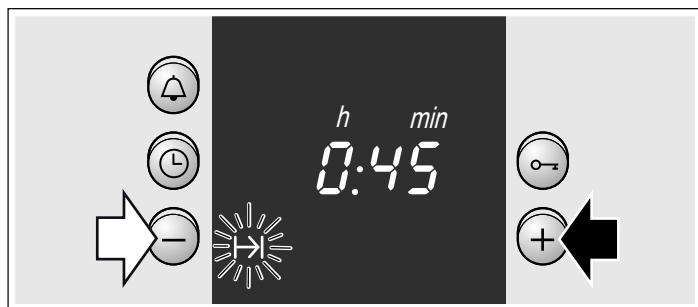
Voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte , 190 °C, tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.


3. De toets Klok  indrukken.  
Het symbool Tijdsduur  knippert.




4. Met de toets + of de toets - de tijdsduur instellen.  
De toets + voorgestelde waarde = 30 minuten  
De toets - voorgestelde waarde = 10 minuten



### De bereidingstijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitzetten.


### Instelling wijzigen

De toets Klok  indrukken. Met de toets + of de toets - de tijdsduur veranderen.

### Het instellen afbreken


De toets Klok  indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat. De functiekeuzeknop uitzetten.

### Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet meer weergegeven wordt

De toets Klok  twee keer indrukken en instellen, zoals beschreven bij punt 4.

## De oven schakelt automatisch in en uit

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

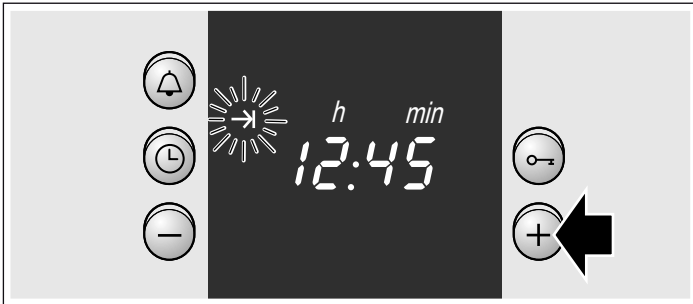
Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte , 190 °C. Het is 10:45 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets Klok  indrukken.
4. Met de toets + of de toets - de tijdsduur instellen.

5. De toets Klok ⌚ zo vaak indrukken tot het symbool Einde → knippert.  
Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de toets + de eindtijd op een later tijdstip zetten.  
Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen.  
Op het display staat de eindtijd, totdat de oven start.



### De bereidingstijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets ⌚ tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitzetten.


**Aanwijzing:** Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool verlicht is, is de instelling overgenomen.

### Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur sneller.

Gebruik de snelvoorverwarming alleen voor temperaturen boven 100 °C.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u de gerechten pas na beëindiging van het snel voorverwarmen in de oven.

1. De functiekiezer in de stand  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.

De oven start na een paar seconden. De indicatielamp boven de temperatuurkeuzeknop brandt.

### Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop gaat uit. Plaats uw gerecht in de oven en stel de gewenste verwarmingsmethode in.

### Snelvoorverwarming afbreken

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

## Tijd instellen

Na de eerste aansluiting of na een stroomonderbreking knipperen op het display het symbool ⌚ en drie nullen. Stel de tijd in. De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

### Zo stelt u in

1. De toets Klok ⌚ indrukken.  
Op het display verschijnt 12.00 uur en het symbool ⌚ knippert.
2. Met de toets + of de toets - de tijd instellen.  
Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Het symbool ⌚ verdwijnt.


### Wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd


De toets Klok ⌚ twee keer indrukken en wijzigen met de toets + of de toets -.

## Kookwekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur van de oven afgelopen is. U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

### Zo stelt u in


1. De toets Kookwekker  indrukken.  
Het symbool  knippert.
2. Met de toets + of de toets - de wekkertijd instellen.  
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.  
Toets + voorgestelde waarde = 5 minuten.

Na enige seconden start de wekker. Op het display is het symbool  verlicht. De tijd loopt zichtbaar af.


### Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. De toets Kookwekker  indrukken. De indicatie van de wekker gaat uit.

### Wekkertijd veranderen





De toets Kookwekker  indrukken. Met de toets + of de toets - de tijd veranderen.

### Instelling wissen

De toets Kookwekker  indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat.

### De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De symbolen zijn verlicht. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.

Resterende tijd , Eindtijd  of Tijd  opvragen: de toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.



# Kinderslot

## Oven

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

### Kinderslot in- en uitschakelen

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: de toets Sleutel  indrukken tot op het display het symbool  verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

Uitschakelen: de toets Sleutel  indrukken tot het symbool  verdwijnt.

### Aanwijzingen

- De wekker en de tijd kunt u altijd instellen.
- Na een stroomonderbreking is het ingestelde kinderslot opgeheven.

## 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.

### Reinigingsmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

#### Gebruik bij de reiniging van de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponsen voor het eerste gebruik goed uit.

---

**Roestvrijstaalen oppervlakken** Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Veeg altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Droog met een zachte doek af. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken moeten altijd onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met speciale onderhoudsmiddelen gepoetst worden. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn bij de servicedienst of in de speciaalzaak verkrijgbaar.

---

**Geëmailleerde en geglazuurde oppervlakken** Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.

---

**Knoppen** Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.

---

**Deurglas** Dit kan met een glasreiniger worden gereinigd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schrapers. Deze kunnen het glasoppervlak bekrassen en beschadigen.

---

**Afdichting** Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.

---

**Bodem, bovenzijde en zijwanden van de oven** Reinig deze met warm water of met azijn verdund water. Wanneer de oven erg vuil is: Gebruik een ovenreiniger. Deze mag alleen op afgekoelde oppervlakken worden gebruikt. Breng nooit ovenreiniger op de achterwand aan.

---

**Glazen kapje op de ovenlamp** Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.

---

**Toebehoren** Laat deze in warm zeepsop inweken. Reinig deze met een borstel of spons.

---

**Aluminium bakblik (optie)** Niet in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik in geen geval ovenreiniger. Om krassen te vermijden mogen de metalen oppervlakken nooit met een mes of soortgelijk scherp voorwerp in aanraking komen. Reinig met een vochtige doek voor glaswerk en wat afwasmiddel of met een microvezeldoek in horizontale richting. Droog met een zachte doek af. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. Deze maken krassen op het bakblik.

---

**Kinderbeveiliging (optie)** Indien een kinderbeveiliging op de oven is aangebracht, moet deze voor het reinigen worden verwijderd. Laat alle kunststofonderdelen in warm zeepsop weken en was deze met een spons af. Droog met een zachte doek af. Bij sterke vervuiling functioneert de kinderbeveiliging niet meer goed.

---



**Kookplaat** Instructies voor het onderhoud en de reiniging vindt u in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

---

## Reiniging van de zelfreinigende oppervlakken in de oven

De achterwand is van een zelfreinigende emallaag voorzien. Spatten tijdens het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en verbrand als de oven in bedrijf is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven in gebruik is, des te beter wordt het resultaat.

Als verontreinigingen ook na meerdere keren gebruik nog zichtbaar zijn, moet u als volgt te werk gaan:

1. Reinig eerst de geëmailleerde oppervlakken in de oven.
2. Stel vervolgens 3D-hete lucht  of boven- en onderwarmte  in.
3. Verwarm de lege oven ongeveer 2 uur lang op de maximale temperatuur.

De keramische coating wordt geregenereerd. Bruine en zwarte resten kunnen dan met water en een zachte spons worden verwijderd.

Geringe kleurverschillen op de coating hebben geen invloed op de zelfreinigende functie.

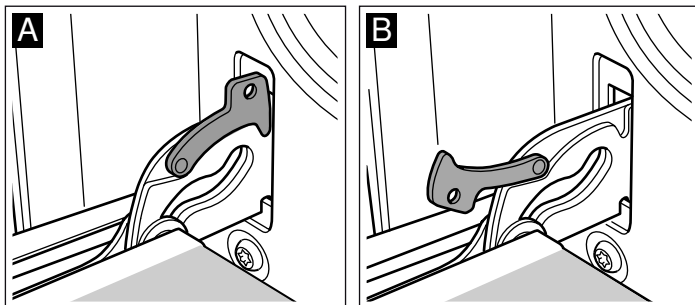
### Attentie!

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen. U kunt daarmee krassen maken op de zeer poreuze oppervlaktecoating of deze beschadigen.
- Gebruik geen ovensprays voor de zelfreinigende oppervlakken. Indien per ongeluk ovenspray op deze oppervlakken terecht komt, moet u deze onmiddellijk met een spons en veel water verwijderen.

## 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.

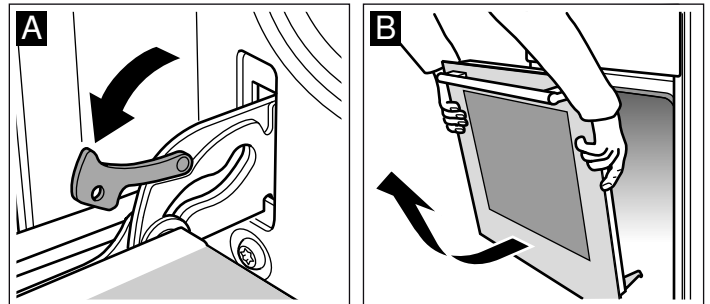


### Risico van letsel!

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

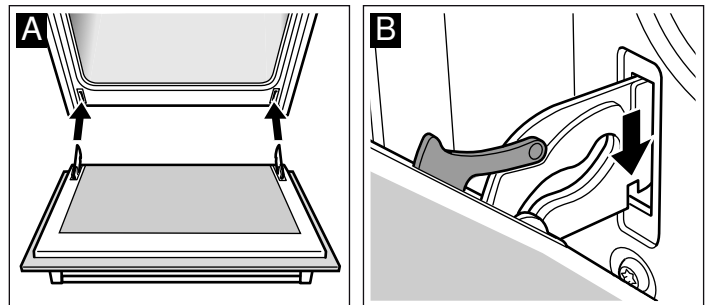
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



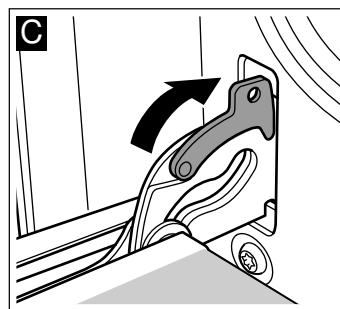
## Deur inbrengen

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!

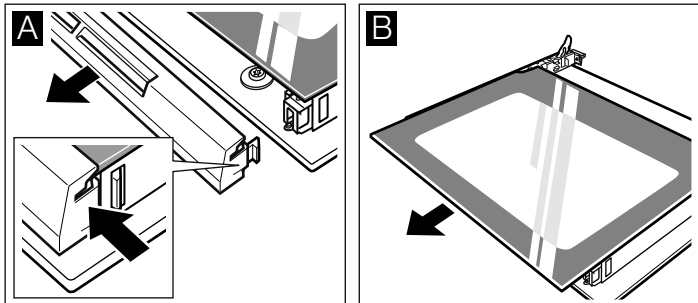
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

## Deurruiten verwijderen en inbrengen

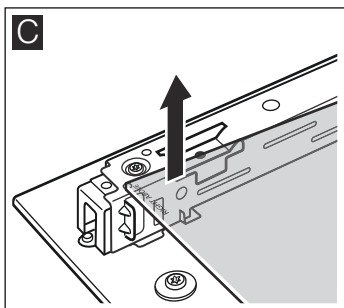
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

### Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. Ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding C).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

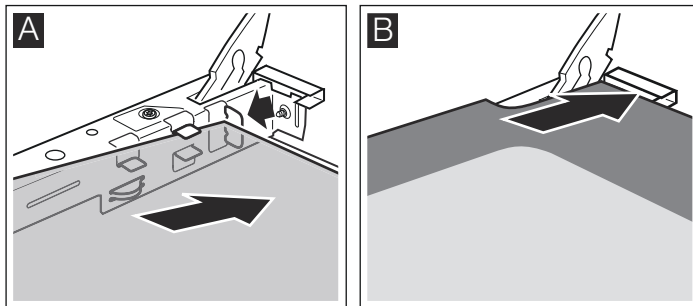
### **⚠ Risico van letsel!**

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 "right above" linksonder ondersteboven staat.

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden. (Afbeelding B).



3. De afscherming plaatsen en aandrukken.
4. 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.

### **⚠ Kans op een elektrische schok!**

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

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.
De tijdsindicatie knippert.	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.

### Attentie!

Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, door de servicedienst of door een erkende monteur worden vervangen.

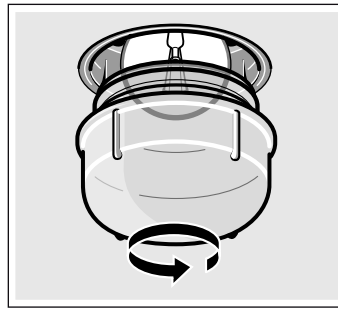
## Ovenlamp aan het plafond vervangen

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 eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



3. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
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.

## Service dienst

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 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.
-------	--------

### Service dienst

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

## Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

### 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 is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## Maatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot. Bevestig de ovendeur met plakband aan de zijwanden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

## Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

## 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

### Bak op één niveau

Bij het bakken van cake en taarten geeft boven-/onderwarmte  het beste resultaat.

Bij het bakken met 3D hetelucht  het toebehoren op de volgende inschuifhoogte inschuiven:

- Cake in cakevorm: inschuifhoogte 2
- Cake op bakplaat: inschuifhoogte 3

### Bakken en braden op meerdere niveaus

3D hetelucht  gebruiken.

Inschuifhoogte voor het bakken en braden op 2 niveaus:

- Braadslede: Inschuifhoogte 3
- Bakplaat: Inschuifhoogte 1

Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.

In de tabellen vindt u een aantal gerechten.

### 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	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Cake eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	55-65
Cake fijn (bijv. zandgebak)	Krans-/rechthoekige vorm	2		155-175	65-75
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		160-180	30-40
Taartbodemp van roerdeeg	Vruchtentaartbodemp	2		160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Vruchtentaart fijn, van roerdeeg	Springvorm	2		150-170	55-65
Hartig gebak* (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

\* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met een droge vulling	Braadslede	3	☐	160-180	25-35
	Geëmailleerde bakplaat + braadslede*	1+3	⊗	150-170	40-50
Roer- of gistdeeg met verse vruchten	Braadslede	3	☐	140-160	40-50
	Geëmailleerde bakplaat + braadslede*	1+3	⊗	130-150	50-60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede	2	☐	170-190	15-20
Broodvlecht, 500 g meel	Braadslede	2	☐	160-180	25-35
Kerststol, 500 g meel	Braadslede	3	☐	160-180	50-60
Kerststol, 1 kg meel	Braadslede	3	☐	150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Braadslede	3	☐	180-200	20-30
	Geëmailleerde bakplaat + braadslede*	1+3	⊗	150-170	35-45

\* Wanneer u op twee niveaus bakt, moet u de braadslede altijd op het hogere niveau inschuiven.

### Brood en broodjes

Giet nooit water direct in de hete oven.

Tenzij anders aangegeven, moet de oven voor het bakken van brood altijd worden voorverwarmd.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Gistbrood, 1,2 kg meel	Braadslede:	2	☐	270	8
				190	35-45
Zuurdeegbrood, 1,2 kg meel	Braadslede:	2	☐	270	8
				190	35-45
Broodjes (bijv. roggenbroodjes)	Braadslede:	2	☐	200-220	20-30

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Koekjes	Braadslede	3	☐	150-170	10-20
	Geëmailleerde bakplaat + braadslede*	1+3	⊗	130-150	30-40
Schuimgebak	Braadslede	3	⊗	70-90	135-145
Soesjes	Braadslede	2	☐	200-220	30-40
Bitterkoekjes	Braadslede	3	☐	110-130	30-40
	Geëmailleerde bakplaat + braadslede*	1+3	⊗	100-120	35-45
Bladerdeeg	Braadslede	3	⊗	190-210	20-30
	Geëmailleerde bakplaat + braadslede*	1+3	⊗	180-200	30-40

\* Wanneer u op twee niveaus bakt, moet u de braadslede altijd op het hogere niveau inschuiven.



## Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabelen 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 gerozen 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 klaar maakt, 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.

### Aanwijzingen voor het grillen

Altijd grillen in een gesloten oven.

Verwarm de grill ca. 3 minuten voor, voordat u de te grillen stukken op het rooster legt.

Leg de te grillen stukken direct op het rooster. Een enkel te grillen stuk kunt u het beste op het middelste deel van het rooster leggen. Schuif vervolgens de braadslede op hoogte 1 in. Het vleessap wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Bakplaat of braadslede mogen niet op hoogte 4 worden ingeschoven. Bij hoge temperaturen kunnen zij vervormen en bij het uittrekken de ovenruimte beschadigen.

Neem bij voorkeur te grillen stukken die even groot zijn. Zo bruinen deze gelijkmatig en blijven zij lekker sappig. Bestrooi steaks pas na het grillen met zout.

Keer de te grillen stukken na 2/3 van de opgegeven tijd om.

De grill schakelt voortdurend in en uit. Dat 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 rosbeef na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

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

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
<b>Rundvlees</b>						
Gebraden rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet, rosé	1,0 kg	open	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbief, rosé	1,0 kg	open	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosé		Rooster + braadslede	4+1		3	15
<b>Kalfsvlees</b>						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Varkensvlees</b>						
zonder zwaard (bijv . halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
met zwaard (bijv . schouder)	1,0 kg	open	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Casselerib met been	1,0 kg	gesloten	1		210-230	80
<b>Lamsvlees</b>						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		170-190	120
<b>Gehakt</b>						
Gebraden gehakt	ca. 750 g	open	1		180-200	70
<b>Worstjes</b>						
Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15

### Gevogelte

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat gereed is om te worden gebraden.

Wanneer u rechtstreeks op het rooster grilt, schuif de braadslede dan op hoogte 1 in de oven.

Bij eend of gans dient u de huid onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.

Leg gevogelte met de borstzijde naar onderen op het rooster. Geheel gevogelte na tweederde van de tijd omkeren.

Gevogelte wordt vooral knapperig bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd met boter, zout water of sinaasappelsap bestrijkt.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Halve kippen, 1-4 stuks	400g per stuk	Rooster	2		210-230	40-50
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	3		210-230	30-40
Kip, heel 1-4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		200-220	55-85
Eend, heel	1,7 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Gans, heel	3,0 kg	Rooster	2		160-180	110-130
Babykalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	800g per stuk	Rooster	2		180-200	80-100

## Vis

Keer de visstukken na  $\frac{2}{3}$  van de opgegeven tijd om.

Hele vissen hoeven niet omgekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand met de rugvin naar boven in de oven. Stop

de helft van een aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik zodat de vis stabiel staat.

Schuif bij het rechtstreeks op het rooster grillen ook de braadslede op hoogte 1 in. Het visvocht wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Vis, heel	300 g per stuk	Rooster	3		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	60-70
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster	4		2	20-25

## 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

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

Plaats de vormen altijd op het rooster.

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


Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
<b>Soufflés</b>					
Soufflé, zoet	Ovenschaal	2		170-190	50-60
Noedelsoufflé	Ovenschaal	2		210-230	25-35
<b>Gratin</b>					
Aardappelgratin met rauwe ingrediënten, Hoogte max. 2 cm	Ovenschaal	2		150-170	50-60
<b>Toast</b>					
Toast roosteren, 4 stuks	Rooster	4		3	6-7
Toast roosteren, 12 stuks	Rooster	4		3	4-5
Toast, gratineren, 4 stuks	Rooster	3		3	7-10
Toast, gratineren, 12 stuks	Rooster	3		3	5-8

## 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	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Strudel met vruchtenvulling	Braadslede	3		190-210	45-55
Patates frites	Braadslede	3		210-230	25-30
Pizza	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rooster	2		190-210	15-20

## Opmerking

Bij het bereiden van diepvriesgerechten kan de braadslede vervormen. De reden daarvan zijn de grote temperatuursverschillen waaraan het toebehoren is blootgesteld. De vervorming verdwijnt weer tijdens het bereidingsproces.

## 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 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
- Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
- 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		50 °C	5 m
			50 °C	8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm		50 °C	5-10 min..
			Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	20-30 min..

## Ontdooien

De ontdooitijden zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de levensmiddelen.

Let op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster zetten. Gevogelte met de borstzijde op het bord leggen.

Diepvries	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur
Bijv. slagroomtaarten, bakkersroomtaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake en ander gebak	Rooster	2		De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld





## Drogen

Met 3D-hetelucht  kunt u uitstekend drogen.

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

Laat ze goed afdruppen 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		80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1		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.

### Vorbereiden

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 op 170 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

<b>Algemeen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.</li><li>■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.</li><li>■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.</li></ul>
<b>Bakken</b>	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 2 niveaus:

De braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

Spritsgebak (zoals spritskoeken in suikerstroop):

Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.


Afgedekte appeltaart, hoogte 1:

De positie van de donkere springvorm wijzigen, diagonaal inschuiven.

Afgedekte appeltaart, hoogte 2:

De positie van de donkere springvorm wijzigen.

Gebak in springvorm van metaal:

Met boven-/onderwarmte  op hoogte 1 bakken. Gebruik in plaats van het rooster de braadslede en zet daarop de springvorm.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Sprits	Braadslede	3		150-170	20-30
	Geëmailleerde bakplaat + braadslede**	1+3		140-160	35-45
Kleine cakejes	Braadslede	3		150-170	25-35
Kleine cakejes, voorverwarmen	Geëmailleerde bakplaat + braadslede**	1+3		140-160	30-40
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Braadslede + 2 springvormen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 roosters* + 2 springvormen Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* U kunt extra roosters kopen als speciale toebehoren bij de servicedienst of bij de speciaalzaak.

\*\* Wanneer u op twee niveaus bakt, moet u de braadslede altijd op het hogere niveau inschuiven.

\*\*\* Zet de bakvormen diagonaal verzet op het toebehoren.

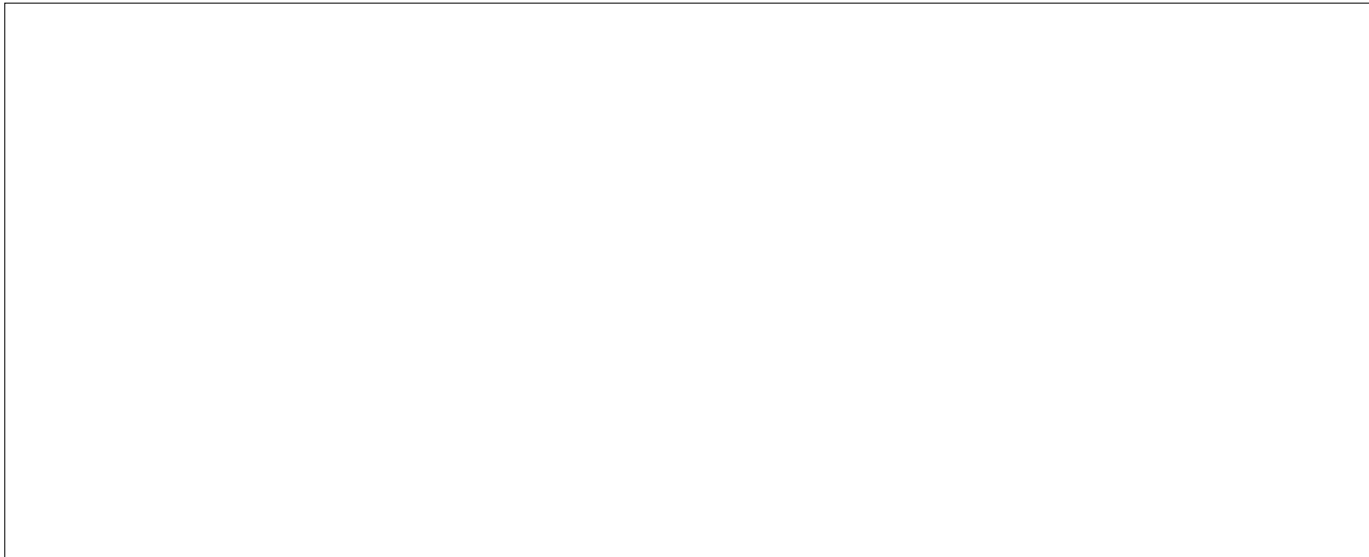
## Grillen

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 en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Grillstand	Bereidingsduur, minuten
Toast roosteren 10 min. voorverwarmen	Rooster	4		3	1/2-2
Biefburgers, 12 stuks* zonder voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

\* Na 2/3 van de tijd omkeren





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001025150