



BOSCH

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



Inbouwoven

[nl]

Gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

	Veiligheid.....6		
	Algemene aanwijzingen..... 6		
	Bestemming van het apparaat..... 6		
	Inperking van de gebruikers..... 6		
	Veiliger gebruik..... 7		
	Magnetron..... 10		
	Braadthermometer..... 13		
	Reinigingsfunctie..... 14		
	Het voorkomen van materiële schade15		
	Algemeen..... 15		
	Magnetron..... 16		
	Milieubescherming en besparing17		
	Afvoeren van de verpakking..... 17		
	Energie besparen..... 17		
	Uw apparaat leren kennen18		
	Apparaat..... 18		
	Binnenruimte..... 18		
	Apparaatdeur..... 19		
	Bedieningselementen.....19		
	Toetsen..... 20		
	Touch-velden..... 20		
	Touch-displays..... 21		
	Bedieningsring..... 21		
	Display..... 21		
	Ringlijn..... 22		
	Temperatuuraanwijzing..... 23		
	Functie-menu.....23		
	Verwarmingsmethoden..... 24		
	Magnetronvermogen..... 26		
	Accessoires.....26		
	Vergrendelingsfunctie..... 27		
	Accessoires in de geleidestiften schuiven..... 27		
	Accessoires inschuiven op de te- lescooprails..... 28		
	Meer accessoires..... 28		
	Voor het eerste gebruik30		
	Eerste keer in gebruik nemen..... 30		
	Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt..... 30		
	De bediening in essentie31		
	Apparaat inschakelen..... 31		
	Apparaat uitschakelen..... 31		
	In werking stellen..... 31		
	Werking onderbreken of afbreken.... 31		
	Functie instellen..... 32		
	Verwarmingsmethode en tempera- tuur instellen..... 32		
	Verwarmingsmethode wijzigen..... 33		
	Temperatuur wijzigen..... 33		
	Extra informatie weergeven..... 33		
	Magnetron33		
	Vormen en accessoires die ge- schikt zijn voor de magnetron..... 33		
	Vormen testen op hun magnetron- bestendigheid..... 35		
	Magnetron instellen..... 35		
	Magnetronvermogen wijzigen..... 36		
	Magnetronfunctie afbreken..... 36		
	CombiSpeed..... 36		
	CombiSpeed instellen..... 36		
	Verwarmingsmethode of magne- tron-vermogen wijzigen bij het ge- bruik van CombiSpeed..... 37		
	Assist37		
	Aanwijzingen bij de instellingen voor Assist..... 38		

Overzicht van de gerechten	38	Starten op afstand	48
Gerechten die bereid worden met de baksensor.....	39	Starten op afstand activeren of deactiveren.....	48
Gerecht instellen.....	39	Home Connect instellingen	48
Het gerecht bereiden met de baksensorfunctie	40	Overzicht van de Home Connect instellingen	49
Nagaren instellen.....	40	Aanwijzing over gegevensbescherming	50
Gerecht afbreken.....	40	Conformiteitsverklaring	51
 Tijdfuncties.....	40	 Snel voorverwarmen.....	51
Tijdsduur.....	40	Snel voorverwarmen instellen.....	51
Tijdsduur instellen	41	Snel voorverwarmen afbreken.....	51
Tijdsduur veranderen	41	 Kinderslot	51
Tijdsduur afbreken	41	Kinderslot activeren	51
Einde	41	Kinderslot deactiveren	51
Einde instellen	41	 Sabbat-instelling.....	52
Einde afbreken	42	Sabbatinstelling starten	52
Wekker	42	Sabbatinstelling afbreken.....	52
Wekker instellen	42	 Basisinstellingen	52
Wekker wijzigen.....	42	Overzicht over de basisinstellingen.....	52
Wekker afbreken.....	43	Basisinstellingen wijzigen.....	54
 Braadthermometer.....	43	Tijd instellen.....	55
Braadthermometer gebruiken.....	43	Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken	55
De temperatuur en de kerntemperatuur instellen	45	 Rekjes.....	55
De temperatuur van de binnenruimte en de kerntemperatuur wijzigen	45	Rekjes verwijderen.....	55
Werking met gebruik van de braadthermometer afbreken.....	45	Houders inbrengen	56
Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen.....	46	Rekjes inhangen	56
 Home Connect.....	47	 Apparaatdeur	57
Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (WPS).....	47	Deurafscherming afnemen	57
Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (zonder WPS)	47	Ruiten van de deur verwijderen.....	57
Apparaat met app verbinden.....	48	Deurruiten inbrengen	59
		Deurafscherming inbrengen.....	60



Reiniging en onderhoud60

Reinigingsmiddelen	60
Apparaat reinigen	61
Emaille oppervlakken reinigen	62
Accessoires reinigen.....	62
Braadthermometer reinigen.....	63
Rekjes reinigen	63
Apparaatdeur reinigen	63
Tips voor het onderhoud van het apparaat	64
Reinigingsfuncties.....	64
Pyrolyse.....	64
Drogen	66
De binnenruimte handmatig dro- gen.....	66



Afvoeren67

Apparaat buiten gebruik stellen.....	67
Afvoeren van uw oude apparaat	67



Zo lukt het.....67

Zo kunt u het best te werk gaan	67
Algemene informatie	68
Voorverwarmen.....	68
Temperatuur en tijdsduur	68
Inschuifhoogtes	68
Vormen en accessoires	69
Condensvorming	70
Bereiding van diepvriesproducten	70
Bereiding van kant-en-klare voe- dingsproducten.....	70
Tips voor een acrylamide-arme bereiding	70
Keuze van de gerechten	71
Taart, cake en gebak	71
Brood en broodjes.....	80
Pizza, quiche en hartig gebak	80
Ovenschotel en soufflé	80
Gevogelte	80
Vlees	85
Vis	85

Groente en bijgerechten	85
Dessert.....	85
Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen	85
Langzaam garen.....	85
Drogen	85
Inmaken	85
Deeg laten rijzen.....	85
Ontdooien.....	85
Verwarmen met de magnetron.....	85
Warmhouden	85
Testgerechten.....	85



Storingen verhelpen86

Wat te doen bij storingen?	86
Functiestoringen	86
Aanwijzingen op het display	87



Servicedienst.....89

E-nummer en FD-nummer	89
-----------------------------	----



Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het apparaat veilig kunt gebruiken.

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over dit informatieproduct.

- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Lees deze handleiding zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en efficiënt bedienen.
- Houd u aan de veiligheidsbepalingen en waarschuwingen.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. In geval van transportschade mag het apparaat niet worden aangesloten.

Bestemming van het apparaat

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over de bestemming van het apparaat in acht te nemen.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- om gerechten en drank klaar te maken.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van maximaal 4000 meter boven zeeniveau.

Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet in de buurt komen van het apparaat of de aansluitkabel.

Veiliger gebruik

Neem bij gebruik van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. → "Accessoires", Pagina 26

WAARSCHUWING – 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.
 - ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.
 - ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

- 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 accessoires liggen.
 - ▶ Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm.
 - ▶ Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen.
 - ▶ Het bakpapier mag niet uitsteken over de accessoires.

WAARSCHUWING – Gevaar voor verbranding!

- Het apparaat 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.
- Accessoires of vormen worden zeer heet.
 - ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- In de binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten.
 - ▶ Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten.
 - ▶ Slechts kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken.
 - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

WAARSCHUWING – Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
 - ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
 - ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
 - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

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

WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
 - ▶ Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
 - ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
 - ▶ Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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.
 - ▶ Neem contact op met de klantenservice.
- Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
 - ▶ Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische apparaten in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
 - ▶ Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect apparaat kan een schok veroorzaken.
 - ▶ Een defect in apparaat nooit inschakelen.
 - ▶ De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
 - ▶ Neem contact op met de klantenservice.

WAARSCHUWING – Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Magnetron

Neem de veiligheidsaanwijzingen in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

WAARSCHUWING – Risico van brand!

- Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Verwarmde granen of zaaies kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.
 - ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten.
 - ▶ Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
 - ▶ Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
 - ▶ Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
 - ▶ Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
 - ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten.
 - ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

WAARSCHUWING – Gevaar voor verbranding!

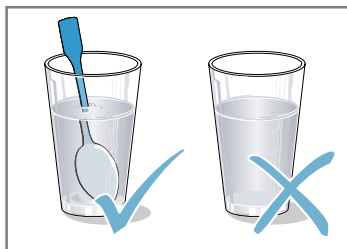
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.
 - ▶ Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen.
 - ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
 - ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
 - ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.
 - ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
 - ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
 - ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
 - ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.
 - ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenzak uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten.
 - ▶ Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking.
 - ▶ Neem gerechten altijd met een pannenzak uit de binnenruimte.

- Het apparaat wordt zeer heet.
 - ▶ Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmings-elementen aanraken.
 - ▶ Het apparaat altijd laten afkoelen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Risico van verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.
 - ▶ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen er door servies van metaal of vormen met een metalen coating vonken ontstaan. Het apparaat raakt dan beschadigd.
 - ▶ Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.
 - ▶ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron of de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.
 - ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
 - ▶ Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.→ "*Apparaatdeur reinigen*", Pagina 63
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurafdichting beschadigd is, kan er energie van microgolven vrijkomen.
 - ▶ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
 - ▶ Neem contact op met de klantenservice.
- Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.
 - ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
 - ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

Braadthermometer

Bij het gebruik van de braadthermometer dient u deze veiligheidsaanwijzingen in acht te nemen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.

- ▶ Gebruik alleen de braadthermometer die voor dit apparaat bestemd is.

Reinigingsfunctie

Bij gebruik van de reinigingsfunctie dient u de veiligheidsaanwijzingen in acht te nemen.

WAARSCHUWING – Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.
 - ▶ Verwijder voordat de reiniging start altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de accessoires.
- De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
 - ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
 - ▶ De voorzijde van het apparaat vrij houden.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

WAARSCHUWING – Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Alleen geëmailleerde accessoires meereinigen.

WAARSCHUWING – Gevaar voor verbranding!

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



Het voorkomen van materiële schade

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

Algemeen

Bij gebruik van het apparaat dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

AANWIJZING

- Als de temperatuur hoger is dan 50 °C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
 - ▶ Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen.
 - ▶ Geen accessoires op de bodem van de binnenruimte leggen.
 - ▶ Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer er een temperatuur van meer dan 50°C ingesteld is.
- Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.
 - ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.
- Door siliconenvormen, afdekkingen, accessoires of folie die silicone bevatten kan de baksensor beschadigd raken.
 - ▶ Geen vormen van silicone, folie, afdekkingen of accessoires die silicone bevatten gebruiken.
- Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan er schade aan het email ontstaan.
 - ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
 - ▶ Nooit vormen die water bevatten op de bodem van de binnenruimte plaatsen.
- Wanneer er langere tijd vocht zit in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
 - ▶ De binnenruimte na gebruik laten drogen.
 - ▶ Geen levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
 - ▶ Geen gerechten bewaren in de binnenruimte.
- Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.
 - ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
 - ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.
- Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
 - ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
 - ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.
 - ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.

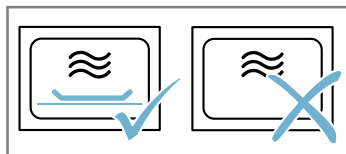
- Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan hij beschadigd raken.
 - ▶ Niets op de open deur zetten of leggen en niet eraan hangen.
 - ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.
- Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.
 - ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.
- Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.
 - ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.
- Wordt alleen de magnetron gebruikt, dan is de braadslede of de bakplaat niet geschikt. Er kunnen vonken ontstaan waardoor de binnenruimte wordt beschadigd.
 - ▶ Gebruik het meegeleverde rooster om er iets op te zetten.
- Vormen van aluminium in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Wanneer er vonken ontstaan, raakt het apparaat beschadigd.
 - ▶ Geen vormen van aluminium in het apparaat gebruiken.
- Wordt het apparaat gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting.
 - ▶ Nooit de magnetron starten zonder dat zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → "Vormen testen op hun magnetronbestendigheid", Pagina 35

Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

AANWIJZING

- Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.
 - ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.
- Accessoires die te dicht tegen elkaar worden geplaatst veroorzaken vonken.
 - ▶ Het rooster niet combineren met de braadslede.
 - ▶ Accessoires alleen op de eigen hoogte inschuiven.
- Wordt er bij het maken van popcorn in de magnetron een te hoog vermogen gebruikt, dan kan de deurruit barsten als gevolg van overbelasting.
 - ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
 - ▶ Maximaal 600 watt gebruiken.
 - ▶ Leg de popcornzak altijd op een glazen bord.





Milieubescherming en besparing

Bescherm het milieu door uw apparaat op een hulpbronnenbesparende manier te gebruiken en herbruikbare materialen op de juiste manier te verwerken.

Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en recyclebaar.

- ▶ Voer de afzonderlijke componenten afzonderlijk en gesorteerd af. De soorten plastic afval kunt u herkennen u aan internationaal gestandaardiseerde afkortingen, zoals "PS" voor polystyreen. Bij uw gespecialiseerde dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de huidige verwijderingsmethoden.

Energie besparen

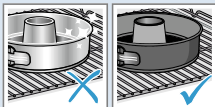
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat nog minder energie.

Het apparaat alleen voorverwarmen als dit volgens het recept of het instellingsadvies → *Pagina 67* nodig is.

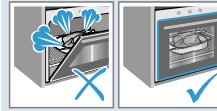
Verwarmt u het apparaat niet voor, dan bespaart u tot 20% energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

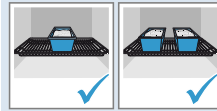


Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.



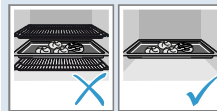
De binnenruimte is na de eerste keer bakken verwarmd. Hierdoor is de baktijd de keren daarop korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 min. voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

Overbodige accessoires hoeven dan niet te worden verwarmd.



Diepvriesgerechten voor de bereiding laten ontdooien.

Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.





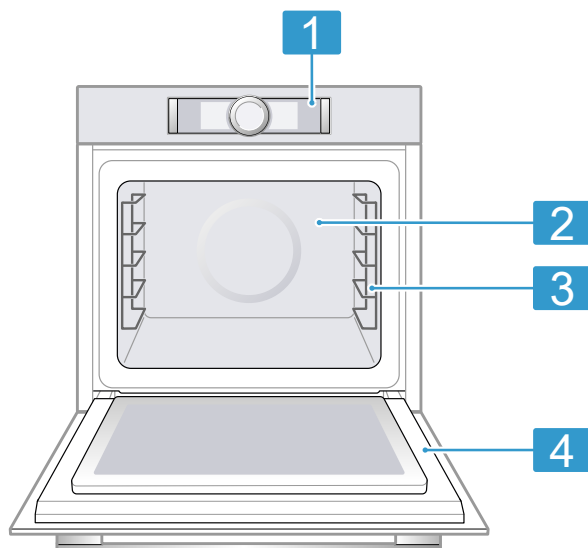
Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.

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



1 "Bedieningselementen", → *Pagina 19*

2 "Binnenruimte", → *Pagina 18*

3 "Rekjes", → *Pagina 19*

4 "Apparaatdeur", → *Pagina 19*

Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

In de Basisinstellingen → *Pagina 52* kunt u vastleggen of de verlichting van de binnenruimte tijdens het gebruik inschakelt.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt door de deur van het apparaat.

AANWIJZING

Door de ventilatiesleuven te bedekken, raakt het apparaat oververhit

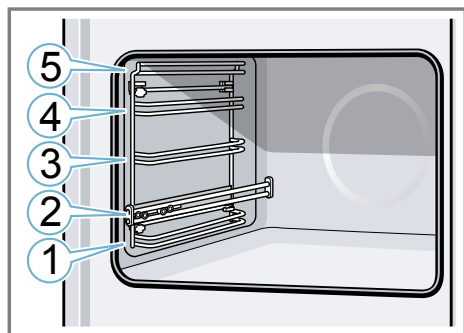
- De ventilatiesleuven niet afdekken.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. U kunt in de Basisinstellingen → *Pagina 52* instellen hoelang de koelventilator naloopt.

Rekjes

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

De rekjes worden van beneden naar boven geteld. Afhankelijk van het type apparaat is het bovenste niveau in de binnenruimte gekenmerkt door het symbool .



Wijze van inschuiven	Gebruik
Geledestiften	"Accessoires in de geledestiften schuiven", → <i>Pagina 27</i>
Telescoop rail	"Accessoires inschuiven op de telescooprails", → <i>Pagina 28</i>

Om de rekjes te reinigen dient u deze informatie: → "*Rekjes reinigen*", *Pagina 63* in acht te nemen

Apparaatdeur

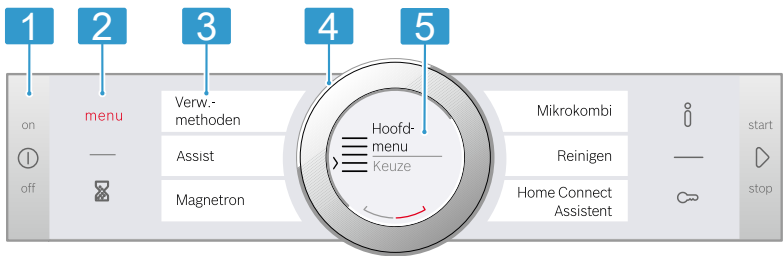
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de deur, dan wordt de werking automatisch hervat. Wanneer u bij het gebruik van de magnetronfunctie de apparaatdeur sluit, dient u de werking met  voort te zetten. In de Basisinstellingen → *Pagina 52* kunt u vastleggen of de werking automatisch wordt voortgezet. Zie voor het reinigen van de apparaatdeur deze informatie: → "*Apparaatdeur reinigen*", *Pagina 63*



Bedieningselementen

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

De overzichtsgrafiek toont het ingeschakelde bedieningspaneel. **menu** is gekozen. Al naar gelang het type apparaat kunnen details in de afbeelding afwijken.



1	"Toetsen", → Pagina 20
2	"Touch-velden", → Pagina 20
3	"Touch-displays", → Pagina 21
4	"Bedieningsring", → Pagina 21
5	"Display", → Pagina 21

Toetsen

De toetsen links en rechts van het bedieningspaneel hebben een drukpunt. De toetsen dienen te worden ingedrukt.

Bij apparaten zonder roestvrijstalen front zijn de toetsen eveneens touch-velden.

Symbol	Gebruik
on /off 	Apparaat in- of uitschakelen. "Apparaat inschakelen", → Pagina 31 "Apparaat uitschakelen", → Pagina 31
start/stop 	Kort indrukken: in werking stellen of stoppen. Ca. 3 seconden ingedrukt houden: werking afbreken. "In werking stellen", → Pagina 31 "Werking onderbreken of afbreken", → Pagina 31

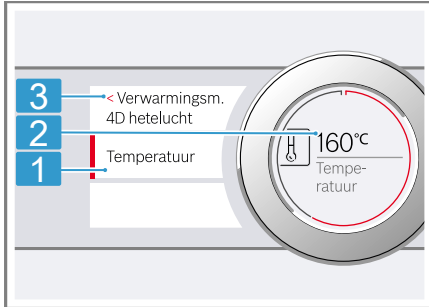
Touch-velden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Symbool	Naam	Gebruik
menu	Menu	Menu openen. "Verwarmingsmethoden", → <i>Pagina 24</i> "Magnetron", → <i>Pagina 33</i> Reinigen "Home Connect", → <i>Pagina 47</i> "Basisinstellingen", → <i>Pagina 52</i>
	"Wekker", → <i>Pagina 42</i>	Wekker kiezen.
	Informatie	Extra informatie bij een functie of instelling laten weergegeven. "Extra informatie weergegeven", → <i>Pagina 33</i>
	"Kinderslot", → <i>Pagina 51</i>	Ca. 4 sec. indrukken: kinderslot activeren of deactiveren.

Touch-displays

De touch-displays zijn zowel indicaties als bedieningselementen. In de touch-displays ziet u de keuzemogelijkheden en de instellingen bij de actuele functie. Om een van de punten uit te kiezen het betreffende tekstveld selecteren.



- 1 De gekozen functie wordt gekenmerkt door een rode, verticale balk aan de zijkant.
- 2 De waarde bij de gekozen functie wordt in het display wit gemarkeerd.
- 3 Een kleine rode pijl aan de zijkant van het tekstveld geeft aan naar welke functie u terug kunt bladeren.

Bedieningsring

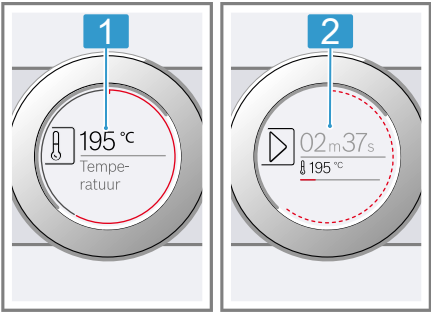
U kunt de bedieningsring onbegrensd naar links of rechts draaien. Wanneer u bij een instelling de minimale of maximale waarde heeft bereikt, blijft deze op het display staan. Druk licht op de bedieningsring en draai deze in de gewenste richting.

Met de bedieningsring heeft u de volgende mogelijkheden:

- Instelwaarden op het display wijzigen.
- Door keuzelijsten in de touch-displays bladeren.
- Door langere aanwijzingen op het display bladeren.

Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.



1	Actieve waarde	De direct instelbare waarde is wit gemarkeerd. Deze kan met de bedieningsring worden gewijzigd. Na gebruik van een functie is bijv. de temperatuur of de stand op het display gemarkeerd. Bij de functie Magnetron is de tijdsduur gemarkeerd.
2	Waarde op de achtergrond	In het grijs weergegeven waarden kunnen niet rechtstreeks worden gewijzigd. Ze moeten eerst geactiveerd worden.

Ringlijn

Aan de buitenkant van het display be-
vindt zich de ringlijn.

Positiweergave	Wanneer u een waarde wijzigt, toont de ringlijn u waar u zich in de keuzelijst bevindt. Afhankelijk van het instelgebied en de lengte van de keuzelijst is de ringlijn ononderbroken of verdeeld in segmenten.
Voortgangsindicatie	Bij gebruik van het apparaat geeft de ringlijn de voortgang weer en vult deze per seconde rood in. Na elke volledige minuut worden de segmenten weer van het begin af aan gevuld. Bij een aflopende tijdsduur verdwijnt er elke seconde een segment.
Restwarmte-indicatie	→ Pagina 23

Temperatuuraanwijzing

De opwarmlijn en de restwarmte-indicatie geven de temperatuur in het apparaat weer.

Opwarmlijn	Na de inwerkingstelling toont de witte lijn onder de temperatuur de voortgang van het opwarmen van de binnenruimte. De lijn wordt in overeenstemming met de voortgang van het opwarmen rood gevuld. Als de lijn ononderbroken rood gevuld is, is het apparaat opgewarmd. Bij instelstanden, bijv. bij grillstanden, is de opwarmlijn direct rood gevuld. Bij de magnetronfunctie verschijnt de opwarmlijn niet. Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de ringlijn de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe geringer de restwarmte wordt, des te donkerder kleurt de ringlijn, en op een gegeven moment verdwijnt hij helemaal.



Functie-menu

Hier krijgt u een overzicht van de hoofd- en andere functies van uw apparaat.

Om het menu te openen **menu** selecteren.

Functie	Gebruik
"Verwarming smethoden", → <i>Pagina 24</i>	Fijn afgestemde verwarmingsmethoden kiezen voor een optimale bereiding van verschillende gerechten.
"Automatische programma's", → <i>Pagina 37</i>	Insteladvies voor verschillende gerechten kiezen.
"Magnetron", → <i>Pagina 33</i>	Voor het bereiden, verwarmen of ontdooien een geschikt magnetronvermogen kiezen. "Magnetronvermogen", → <i>Pagina 26</i>
"CombiSpeed", → <i>Pagina 36</i>	Om de bereidingstijd korter te maken de magnetronfunctie bij een verwarmingsmethode inschakelen.
Reinigen	Reinigingsfuncties kiezen. "Pyrolyse", → <i>Pagina 64</i> "Drogen", → <i>Pagina 66</i>
Home Connect assistent → <i>Pagina 47</i>	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden.
"Basisinstellingen", → <i>Pagina 52</i>	Basisinstellingen aanpassen.

Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. Hier krijgt u advies over het gebruik en informatie over de werking en verwarmingsmethoden. Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied. Bij zeer hoge temperaturen wordt de temperatuur na langere tijd enigszins verlaagd door het apparaat.

Symbool	Naam	Temperatuur / Stand	Gebruik / Functiewijze	Extra functies
	4D hetelucht	30 - 275 °C	Bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.	"CombiSpeed", → <i>Pagina 36</i> "Braadthermometer", → <i>Pagina 43</i> "Snel voorverwarmen", → <i>Pagina 51</i>
	Boven- onderwarmte	30 - 300 °C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.	"CombiSpeed", → <i>Pagina 36</i> "Braadthermometer", → <i>Pagina 43</i> "Snel voorverwarmen", → <i>Pagina 51</i>
	Hetelucht Eco	30 - 275 °C	Gekozen gerechten op één niveau zonder verwarmen energiegeoptimaliseerd bereiden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.	"Braadthermometer", → <i>Pagina 43</i>

Symbol	Naam	Temperatuur / Stand	Gebruik / Functiewijze	Extra functies
	Boven- onderw. Eco	30 - 300 °C	Gekozen gerechten energie-geoptimaliseerd bereiden. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.	"Braadthermometer", → <i>Pagina 43</i>
	Circulatiegrillen	30 - 300 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.	"CombiSpeed", → <i>Pagina 36</i> "Braadthermometer", → <i>Pagina 43</i>
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.	"CombiSpeed", → <i>Pagina 36</i>
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Steaks, worstjes of toast in kleine hoeveelheden grillen. Kleine hoeveelheden gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.	"CombiSpeed", → <i>Pagina 36</i>
	Pizzastand	30 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.	"Braadthermometer", → <i>Pagina 43</i>
	Langz. garen	70 - 120 °C	Kort aangebraden, mals vlees in open vormen voorzichtig en langzaam garen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.	
	Onderwarmte	30 - 250 °C	Gerechten nabakken of au bain-marie koken. De warmte komt van onderen.	

Symbol	Naam	Temperatuur / Stand	Gebruik / Functiewijze	Extra functies
	Warmhouden	60 - 100 °C	Warmhouden van bereide gerechten.	
	Servies voorverwarmen	30 - 70 °C	Servies voorverwarmen.	

Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.

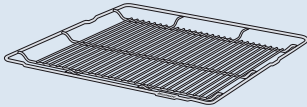
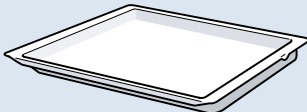
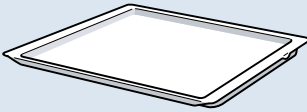
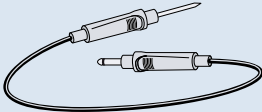
Magnetronvermogen in watt	Maximale tijdsduur	Gebruik
90 W	1 uur 30 minuten	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1 uur 30 minuten	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1 uur 30 minuten	Vlees en vis klaarmaken of gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1 uur 30 minuten	Gerechten verwarmen en bereiden. Om condensvorming te voorkomen wordt ook de bovenwarmte ingeschakeld. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed. U kunt in de Basisinstellingen → <i>Pagina 52</i> vastleggen of de bovenwarmte erbij wordt geschakeld.
max	30 minuten	Verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron gedurende de eerste minuten trapsgewijs tot 600 W gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar. Om condensvorming te voorkomen wordt ook de bovenwarmte ingeschakeld. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed. U kunt in de Basisinstellingen → <i>Pagina 52</i> vastleggen of de bovenwarmte erbij wordt geschakeld.



Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd. Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

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

	Accessoires	Gebruik
Rooster	 Geschikt voor de magnetron	■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Vormen ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadslede	 Geschikt voor de ovenreiniging Geschikt voor de magnetron	■ Vochtig gebak ■ Gebak ■ Brood ■ Diepvriesgerechten ■ Grote braadstukken ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster.
Bakplaat	 Geschikt voor de ovenreiniging Geschikt voor de magnetron	■ Plaatgebak ■ Klein gebak
Kerntemperatuursensor	 Geschikt voor de magnetron	Nauwkeurig bakken of koken. → Pagina 43

Vergrendelingsfunctie

De vergrendelfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze uit de geleidestiften worden verwijderd.

De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer de accessoires op de juiste manier in de binenruimte worden geplaatst.

Accessoires in de geleidestiften schuiven

De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen. De ver-

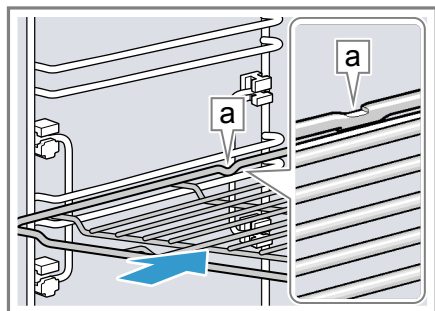
grendelfunctie werkt alleen wanneer de accessoires op de juiste manier worden geplaatst.

1. De accessoires zo draaien dat de pal **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.
2. De accessoire volledig inschuiven, zodat deze de apparaatdeur niet raakt.

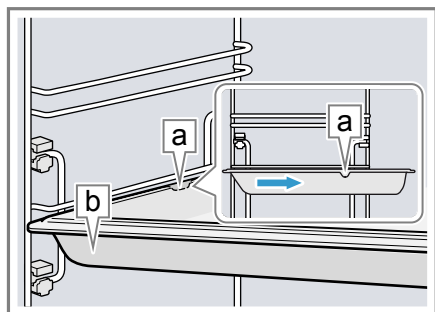
Rooster Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving **a** naar beneden plaatsen.

Plaat, bijv. braadslade Platen met de schuine kant **b** naar voren inschuiven.

Het rooster staat in het voorbeeld op de afbeelding.



De braadslede staat in het voorbeeld op de afbeelding.

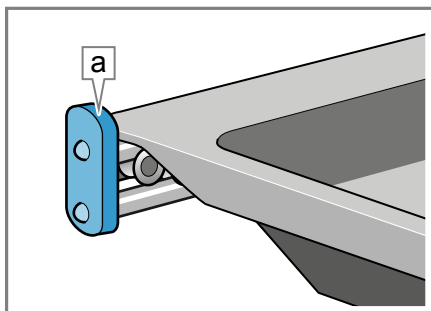


Accessoires inschuiven op de telescooprails

Met de telescooprails kunt u de accessoires helemaal naar buiten trekken. De telescooprails zijn vast gemonteerd en kunnen niet worden verwijderd.

1. De telescooprails naar buiten trekken.
2. De accessoires zo plaatsen dat de rand ervan achter het lipje **a** van de telescooprail zit.

De braadslede staat in het voorbeeld op de afbeelding.



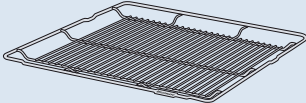
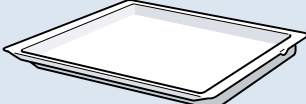
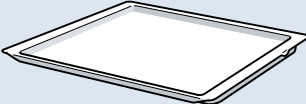
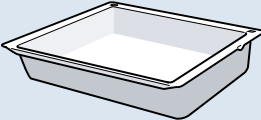
3. De telescooprails met een lichte druk terugplaatsen in de binnenruimte.
4. De accessoire volledig inschuiven, zodat deze de apparaatdeur niet raakt.

Meer accessoires

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

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet: <http://www.bosch-home.com/de/shop>

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op. Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

	Accessoires	Gebruik
Rooster	 Geschikt voor de magnetron	■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Vormen ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadslede	 Geschikt voor de ovenreiniging Geschikt voor de magnetron	■ Vochtig gebak ■ Gebak ■ Brood ■ Diepvriesgerechten ■ Grote braadstukken ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv vet bij het grillen op het rooster.
Bakplaat	 Geschikt voor de ovenreiniging Geschikt voor de magnetron	■ Plaatgebak ■ Klein gebak
Grote braadpan		■ Grote hoeveelheden klaarmaken. ■ Ovenschotels van gegaarde ingrediënten. ■ Vlees braden. ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv vet bij het grillen op het rooster.
Glazen ovenschotel (5,1 liter)	Geschikt voor de magnetron	■ Stoofgerechten ■ Ovenschotels De glazen bak is bijzonder geschikt voor de functie Assist.
Glazen schaal	Geschikt voor de magnetron	■ Grote braadstukken ■ Vochtig gebak ■ Ovenschotels
Decorlijsten		Bedekken van de vakbodems van meubels en de basisplaat van het apparaat.



Voor het eerste gebruik

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

Eerste keer in gebruik nemen

Na het aansluiten op het elektriciteitsnetwerk of na een langere stroomuitval dient u de instellingen voor de eerste ingebruikname van uw apparaat uit te voeren.

1. Sluit het apparaat aan op de elektriciteit.
 - ✓ Het display gaat na enkele seconden automatisch aan en de instellingen voor de eerste ingebruikname worden weergegeven.
2. De instellingen selecteren en de waarde wijzigen met de bedieningsring.

Basisinstelling	Aanwijzingen voor het instellen
Taal	De menutaal instellen. De taal "Deutsch" is standaard ingesteld. De wijzigingen worden direct weergegeven op het display.
Tijd	De actuele tijd instellen. De tijd start bij "12:00 uur".
Home Connect Assistent	Draadloze netwerkverbinding in- of uitschakelen. Wanneer de draadloze netwerkverbinding is ingeschakeld, zijn

Basisinstelling	Aanwijzingen voor het instellen
	er meer instellingen beschikbaar voor Home Connect. De optie Wi-Fi Uit is vooraf ingesteld. Zie voor meer informatie Home Connect → Pagina 47.

3. Heeft u alle instellingen voor de eerste ingebruikname uitgevoerd, tip dan op Instellingen afsluiten.
U kunt de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen → Pagina 52.
 - ✓ De instellingen zijn opgeslagen.
 - ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
4. Het apparaat uitschakelen met ①.

Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

1. De productinformatie, accessoires, verpakkingsresten zoals piepschuimbolletjes verwijderen uit de binnenruimte.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte afnemen met een zachte, vochtige doek.
3. **menu** selecteren.
4. Verw.methoden selecteren.
5. Boven-|onderwarmte selecteren.
6. Temperatuur en Tijdsduur selecteren en de waarden met de bedieningsring instellen:

Temperatuur	240°C
Tijdsduur	60 minuten

7. In werking stellen met ▷ starten terwijl de binnenruimte gesloten is.

Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.

- ✓ De tijdsduur loopt af en het apparaat begint op te warmen.
- ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, warmt het apparaat niet meer op en klinkt er een signaal.
- 8. Het apparaat uitschakelen met ①.
- 9. Het apparaat laten afkoelen en gladde oppervlakken vervolgens schoonmaken met zeepsop en een vaatdoekje.
- 10. Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje.



De bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

Apparaat inschakelen

- ▶ Het apparaat inschakelen met ①.
- ✓ Op het display verschijnt het Bosch logo. Vervolgens verschijnt de keuzelijst van de verwarmingsmethoden.

Tip: In de Basisinstellingen → *Pagina 52* kunt u vastleggen welke functie er na het inschakelen verschijnt.

Apparaat uitschakelen

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer u het apparaat langere tijd niet bedient, gaat het automatisch uit.

- ▶ Het apparaat uitschakelen met ①.
- ✓ Het apparaat gaat uit. Lopende functies worden afgebroken.
- ✓ Op het display verschijnt de tijd of de restwarmte-indicatie.

Tips:

- Het kinderslot en de wekker kunnen ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is.
- In de Basisinstellingen → *Pagina 52* kunt u vastleggen of de tijd wordt weergegeven wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

In werking stellen

Wanneer u de gewenste opties heeft ingesteld, stelt u het programma in werking.

AANWIJZING

Wordt het apparaat gebruikt terwijl zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt, dan ontstaat er schade aan het email

- ▶ Geen programma in werking zetten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▶ Voor gebruik het water uit de binnenruimte verwijderen.
- ▶ In werking stellen met ▷.
- ✓ Op het display verschijnen de instellingen, de looptijd, de ringlijn en de opwarmlijn.

Werking onderbreken of afbreken

U kunt de werking kort onderbreken en weer voortzetten. Breekt u de werking volledig af, dan worden de instellingen gereset.

1. Om de werking kort te onderbreken:
 - Met ▷ onderbreken.
 - Om de werking voort te zetten, met ▷ voortzetten.
2. Om de werking af te breken, ▷ ca. 3 seconden lang indrukken.
- ✓ De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gereset.

- ✓ Afhankelijk van de temperatuur in de binnenruimte blijft de ventilator draaien.

Functie instellen

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld, stelt het een functie voor, bijv. Verwarmingsmethoden.

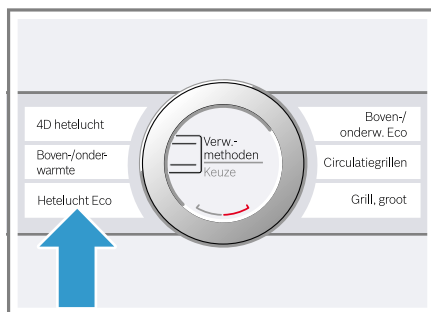
1. Kiest u liever een andere dan de voorgestelde functie, tip dan op **menu**.
- ✓ De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op de gewenste functie. Een beschrijving van de functies vindt u hier: → "*Functie-menu*", *Pagina 23*.
3. Om andere opties in te stellen, tikt u op de betreffende tekstvelden.
4. De waarde met de bedieningsring veranderen.
5. In werking stellen met .

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld kunt u in het functie-menu Verw.methoden een verwarmingsmethode kiezen en een temperatuur instellen.

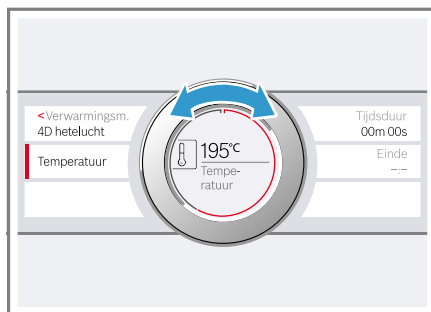
Voorwaarde: De functie Verw.methoden is gekozen.

1. Tip op de gewenste verwarmingsmethode.



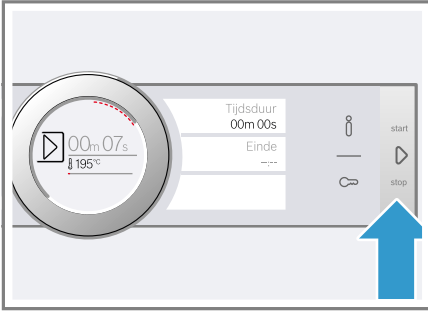
Is de verwarmingsmethode niet te zien in de touch-velden, blader dan met de bedieningsring door de keuzelijst.

- ✓ De temperatuur is wit gemarkeerd.
2. De temperatuur met de bedieningsring instellen.



3. Zo nodig andere opties instellen, bijv. een Tijdsduur → *Pagina 40* of het Einde → *Pagina 41* uitstellen.

4. In werking stellen met .



- ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ Op het display staan de tijd, hoelang het programma al loopt en de doeltemperatuur.
 - ✓ De opwarmlijn geeft de voortgang weer.
5. Als het gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen met .

Verwarmingsmethode wijzen

Verandert u de verwarmingsmethode, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.

1. De werking met  onderbreken.
 2. Verw.methoden selecteren.
 3. Tip op de gewenste verwarmingsmethode.
- ✓ Op het display verschijnt de bijbehorende voorgestelde temperatuur.

Temperatuur wijzen

Nadat u de temperatuur gestart heeft, kunt u hem nog wijzen.

Voorwaarde: De temperatuur is op het display wit gemarkeerd.

- ▶ De temperatuur wijzen met de bedieningsring.
- ✓ De temperatuur wordt gewijzigd en direct overgenomen.

Extra informatie weergeven

In de meeste gevallen kunt u extra informatie bij de zojuist uitgevoerde functie oproepen. Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

1.  selecteren.
- ✓ Indien er extra informatie beschikbaar is, wordt deze weergegeven.
2. Bij langere teksten bladeren met de bedieningsring.



Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

Tip: Om de magnetron optimaal te gebruiken, dient u de aanwijzingen over geschikte vormen en accessoires → *Pagina 33* evenals het Instellingsadvies → *Pagina 67* op te volgen.

Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Bij twijfel kunt u een serviestest uitvoeren.

→ *"Vormen testen op hun magnetronbestendigheid"*, *Pagina 35*

Tip: Maak u gerechten klaar of warm ze op in serviesgoed, dan hoeft u ze niet meer in een andere vorm te doen.

Geschied voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: – Glas – Glaskeramik – Porselein – Temperatuurbestendig kunststof – Volledig geglaceerde keramik zonder barsten	Hittebestendig materiaal wordt niet beschadigd door microgolven. De gerechten worden verwarmd.
Meegelerde accessoires: – Rooster	Het meegelerde rooster is bestemd voor het apparaat en daarom geschikt voor de magnetron. De gerechten worden verwarmd. Indien niet anders aangegeven, de accessoires inschuiven op hoogte 2.
Bestek van metaal	Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas. Aanwijzing: Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurrit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Bestek van metaal	Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden de gerechten niet of nauwelijks opgewarmd.
Servies met goud- of zilverdecor	Goud- en zilverdecor kan door de microgolven beschadigd raken. Gebruik dit alleen wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat het geschikt is voor de magnetron.
Meegelerde accessoires – Braadslede – Bakplaat	De meegelerde braadslede en bakplaat kunnen bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie vonken veroorzaken en de binnenruimte beschadigen.

Magnetronbestendig bij gebruik van de functie CombiSpeed

Bij gebruik van de functie CombiSpeed kan er een verwarmingsmethode met een magnetronvermogen van maximaal 360 watt worden bijgeschakeld. Daarom kunnen bij het gebruik van de functie CombiSpeed en bij de functie Assist metalen vormen worden gebruikt.

Vormen en accessoires	Toelichting
Meegeleverde accessoires.	De meegeleverde accessoires, bijv. het rooster of de braadslede, vormen bij het gebruik van de functie CombiSpeed → <i>Pagina 36</i> geen vonken. Indien niet anders aangegeven, de accessoires inschuiven op hoogte 2.
Bakvormen van metaal	Gebak wordt ook van onderen bruin, omdat bakvormen van metaal de warmte beter geleiden. Aanwijzing: Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurruit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.



WAARSCHUWING Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
3. In werking stellen met .
4. De vorm meerdere keren controleren:
 - Wanneer de vorm koud of handwarm is, zijn ze geschikt voor de magnetron.
 - Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

Magnetron instellen

Voor uiteenlopende soorten gerechten en bereidingen zijn er verschillende vermogens en instellingen beschikbaar.



WAARSCHUWING Risico van verbranding!

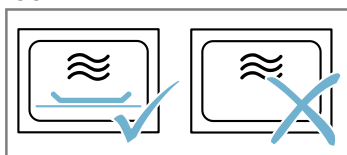
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

AANWIJZING

Wordt het apparaat gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting.

- ▶ Nooit de magnetron starten zonder dat zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → *"Vormen testen op hun magnetronbestendigheid"*, Pagina 35



1. De Veiligheidsinstructies → *Pagina 10* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → *Pagina 16* in acht nemen.
2. De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → *Pagina 33*
3. **menu** selecteren.
4. Magnetron selecteren.
5. Het gewenste magnetronvermogen → *Pagina 26* selecteren.
6. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.
7. In werking stellen met . U kunt de tijdsduur tijdens het gebruik op elk moment met de bedieningsring wijzigen.
- ✓ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
- ✓ Bij de magnetron verschijnt de opwarmlijn niet.
- ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de magnetronfunctie beëindigd en klinkt er een signaal.
8. Als het gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen met .
9. De binnenruimte drogen:
 - → *"De droogfunctie gebruiken"*, Pagina 66

- → *"De binnenruimte handmatig drogen"*, Pagina 66

Magnetronvermogen wijzigen

Om het magnetronvermogen te wijzigen, dient u het programma te onderbreken.

1. De werking met onderbreken.
2. Het gewenste magnetronvermogen selecteren.
3. De werking met het gewijzigde magnetronvermogen voortzetten met .

Magnetronfunctie afbreken

U kunt het magnetronvermogen op elk moment afbreken.

1. De werking met onderbreken.
2. Een willekeurige functie selecteren.

CombiSpeed

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u enkele verwarmingsmethoden in combinatie met de magnetron gebruiken.

De functie CombiSpeed is mogelijk met de volgende verwarmingsmethoden:

- 4D hetelucht
- Boven-|onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Grill, klein

CombiSpeed instellen

Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.

Tip: Neem bij de combinatie van verwarmingsmethode en magnetron de informatie over de Verwarmingsmethoden → *Pagina 24* in acht.

1. De Veiligheidsinstructies
→ *Pagina 10* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade
→ *Pagina 16* in acht nemen.
2. De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → *Pagina 33*
3. **menu** selecteren.
4. Mikrokombi selecteren.
5. Tip op de gewenste verwarmingsmethode.
 - ✓ Op het display worden de beschikbare magnetronvermogens weergegeven. Bij het gebruik van CombiSpeed zijn de magnetronvermogens 90 watt, 180 watt en 360 watt beschikbaar.
6. Het gewenste magnetronvermogen selecteren.
 - ✓ Het display geeft de temperatuur of de stand weer.
7. Met de bedieningsring de temperatuur of stand instellen.
8. Tijdsduur selecteren en de tijdsduur instellen met de bedieningsring.
9. In werking stellen met . Tijdens het gebruik kunt u de tijdsduur en de temperatuur of de stand altijd wijzigen.
 - ✓ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de magnetronfunctie beëindigd en klinkt er een signaal.
10. Als het gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen met .
11. De binnenruimte drogen:
 - → *"De droogfunctie gebruiken", Pagina 66*
 - → *"De binnenruimte handmatig drogen", Pagina 66*

Verwarmingsmethode of magnetron-vermogen wijzigen bij het gebruik van CombiSpeed

Om de verwarmingsmethode of het magnetron-vermogen te wijzigen, moet u de functie bij het gebruik van CombiSpeed onderbreken.

1. De werking met  onderbreken.
2. De gewenste verwarmingsmethode of het gewenste magnetronvermogen selecteren.
 - ✓ De functie CombiSpeed wordt afgebroken en alle instellingen worden teruggezet.
3. De functie CombiSpeed opnieuw instellen → *Pagina 36*.



Assist

Bij Assist worden verschillende functies verenigd. Deze functie helpt u bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest automatisch de optimale instellingen.

Programma

Het apparaat vraagt u het gewicht op te geven. Voer altijd het totale gewicht van het gerecht in, tenzij het apparaat om andere informatie vraagt. U kunt alleen gewichten van het betreffende gewichtsgebied instellen.

Insteladvies

Wanneer er voor het gerecht verwarmingsmethoden zijn opgegeven, gaat het om een insteladvies. U kunt de temperatuur en de tijdsduur aanpassen. → *"Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 32*

Braadthermometer

Wanneer de braadthermometer is ingebracht, wordt alleen de keuze weergegeven die bij de braadthermometer mogelijk is. Bij elk gerecht krijgt u adviezen over de verwarmingsmethode, de temperatuur en de kerntemperatuur. U kunt de temperatuur en de kerntemperatuur aanpassen. → *"Braadthermometer", Pagina 43*

Baksensor

Wanneer het display Baksensor Autom. weergeeft, gaat het om gerechten die door het apparaat automatisch worden bereid met de functie Baksensor. → *"Gerechten die bereid worden met de baksensor", Pagina 39*

Aanwijzingen bij de instellingen voor Assist

Volg deze aanwijzingen op om een optimaal bereidingsresultaat te krijgen.

- Alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit gebruiken.
- Alleen vlees gebruiken dat op koelkasttemperatuur is.
- Alleen diepvriesgerechten gebruiken die direct uit het diepvriesvak komen.
- Op het display is te zien welke inschuifhoogtes, accessoires of vormen gebruikt moeten worden. Hiervoor Tip selecteren.
- Door middel van een aanwijzing op het display krijgt u informatie over tijdstippen om te keren of te roeren. Zodra dit tijdstip bereikt is, klinkt er een geluidssignaal.
- Op het display is te zien wanneer er vloeistof moet worden toegevoegd. Hiervoor Tip selecteren.

- Bij enkele gerechten schakelt het apparaat automatisch de magnetron in, waardoor de bereidingsduur aanzienlijk korter wordt.
- Wanneer het apparaat de magnetron inschakelt, verschijnt er een aanwijzing om geschikte vormen te gebruiken.
- Voor enkele gerechten zijn temperaturen tot 300°C mogelijk. Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor deze temperaturen.
- Neem de informatie over geschikte vormen en bereidingswijzen in acht. "Zo lukt het", → *Pagina 67*.

Overzicht van de gerechten

De gerechten zijn op dezelfde manier opgebouwd. In het volgende overzicht staan de categorieën met de bijbehorende etenswaren. Achter alle etenswaren vindt u een of meerdere gerechten.

Categorie	Gerechten
Gebak, brood, pizza	■ Gebak ■ Klein gebak ■ Koekjes ■ Brood, broodjes ■ Hartige taart, pizza, quiche
Ovenschotels, soufflés	■ Ovensch. hart. gare ingredi. ■ Lasagne, vers ■ Aardap.-gratin rauw, plat ■ Ovenschotel, zoet ■ Soufflé in portievormen
Diepvriesproducten	■ Pizza ■ Broodjes ■ Ovenschotels ■ Aardappelprod. ■ Gevogelte, vis

Categorie	Gerechten
Gevogelte	■ Kip ■ Eend, gans ■ Kalkoen
Vlees	■ Varkensvlees ■ Rundvlees ■ Kalfsvlees ■ Lamsvlees ■ Wildbraad ■ Vleesgerechten
Vis	■ Vis ■ Visfilets
Bijgerechten, groente	■ Groente ■ Aardappels ■ Rijst ■ Graan
Gerechten ontdooien	■ Brood(jes) ■ Gebak ■ Vlees, gevogelte ■ Vis

Gerechten die bereid worden met de baksensor

In het volgende overzicht staan de gerechten die met de baksensor worden klaargemaakt.

Gebak, brood, pizza

Voedingswaar	Gerecht
Gebak	■ Gebak in vormen ■ Gebak op bakplaat ■ (Vruchten)taart
Klein gebak	■ Bladerdeeggebak ■ Muffins ■ Gistdeeggebak

Voedingswaar	Gerecht
Brood, broodjes	■ Broodjes ■ Brood ■ Brood
Hartige taart, pizza, quiche	■ Hartig gebak, quiche ■ Pizza ■ Flammkuchen

Gerecht instellen

Aanwijzing: Na de start kunt u het gerecht en de instellingen ervan niet meer veranderen of onderbreken met .

1. **menu** selecteren.
2. Assist selecteren.
 - ✓ De keuze van de categorieën verschijnt.
3. Tip op de gewenste categorie.
 - ✓ De bij de categorie behorende voedingswaren verschijnen.
4. Tip op het gewenste voedingsmiddel.
 - ✓ De bij de voedingswaren behorende gerechten verschijnen.
5. Tip op het gewenste gerecht.
 - ✓ Op het display wordt de betreffende functie bij het gerecht weergegeven.
6. Voor verdere aanwijzingen bij de accessoires en inschuifhoogtes Tip selecteren.
7. Bij enkele gerechten kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten.
→ *"Einde instellen", Pagina 41.*
8. In werking stellen met .
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ Als het gerecht klaar is, warmt het apparaat niet meer op en klinkt er een signaal.
9. Is het gerecht nog niet naar uw smaak, laat het dan nagaren.
→ *"Nagaren instellen", Pagina 40*
10. Het apparaat uitschakelen met .

Het gerecht bereiden met de baksensorfunctie

Voorwaarde: Om de baksensor te kunnen starten, moet het apparaat afgekoeld zijn.

AANWIJZING

De baksensor kan anders beschadigd raken.

- ▶ Gebruik geen bakvormen, bakfolie van silicone of accessoires die silicone bevatten.
- ▶ Gebruik alleen donkere bakvormen van metaal.
- ▶ Er kan bakpapier worden gebruikt dat voorzien is van een laagje silicone.

Aanwijzing: Na de start kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

- ▶ Een gerecht instellen. → *Pagina 39*
- ✓ Het bakproces wordt volledig automatisch geregeld.
- ✓ De looptijd wordt niet weergegeven.
- ✓ Op het display staat „Deur niet openen“. Als u de deur opent, breekt de baksensorfunctie af.
- ✓ Bij vele gerechten wordt aangeboden om na te garen. Als het gerecht nog niet naar uw smaak is, kunt u het laten nagaren. → *„Nagaren instellen“, Pagina 40*
- ✓ Als het gerecht klaar is, klinkt er een signaal en gaat het apparaat automatisch uit.

Nagaren instellen

Wanneer het resultaat niet naar uw smaak is, kunt u sommige gerechten laten nagaren.

Aanwijzingen:

- Wanneer het mogelijk is het gerecht na te garen, verschijnt de vraag of het moet worden nagegaard op het display.
 - U kunt zo vaak nagaren als u wilt.
1. Om het gerecht na te garen, tipt u op Nagaren.
 - ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
 2. U kunt de voorgestelde tijdsduur zo nodig met de bedieningsring aanpassen.
 3. Het nagaren starten met .
 - ✓ Het nagaren start.
 - ✓ De tijdsduur loopt af op het display. De tijdsduur loopt af op het display.
 - ✓ Als de ingestelde tijdsduur afgelopen is, verschijnt de vraag om na te garen opnieuw.
 4. Is het bereidingsresultaat naar tevredenheid, tip dan op Beëindigen.

Gerecht afbreken

Na de start kunt u gerechten afbreken.

- ▶ Het gerecht met  afbreken.



Tijdfuncties

Het apparaat beschikt over tijdfuncties waarmee u de tijdsduur, het einde van het programma en de wekker kunt instellen.

Tijdsduur

U kunt een tijdsbestek vastleggen waarna de functie automatisch wordt beëindigd. De tijdsduur kan op maximaal 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

Tijdsduur instellen

Voordat u een programma start kunt u een tijdsduur instellen.

Voorwaarden:

- Er is een functie gekozen. → "*Functie instellen*", Pagina 32
- Er is een temperatuur of stand gekozen. → "*Verwarmingsmethode en temperatuur instellen*", Pagina 32

1. Tijdsduur selecteren.
2. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.

Draairichting	Voorgestelde waarde
Links	10 minuten
Rechts	30 minuten

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

3. In werking stellen met .
 - ✓ De tijdsduur loopt af en het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, warmt het apparaat niet meer op en klinkt er een signaal.
4. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen een willekeurig veld selecteren.
 - Om opnieuw een tijdsduur in te stellen Tijdsduur selecteren een tijdsduur instellen.
 - Om de werking zonder tijdsduur voor te zetten, met  starten.
5. Het apparaat uitschakelen met .

Tijdsduur veranderen

U kunt de ingestelde tijdsduur op elk moment wijzigen.

1. Tijdsduur selecteren.

2. De tijdsduur met de bedieningsring wijzigen.
 - ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

Tijdsduur afbreken

U kunt de ingestelde tijdsduur op elk moment afbreken.

1. Tijdsduur selecteren.
2. De tijdsduur met de bedieningsring op nul zetten.
 - ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.
 - ✓ De werking wordt zonder tijdsduur voortgezet.

Einde

U kunt een tijdstip vastleggen waarop de werking eindigt. Het einde kan maximaal 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

Einde instellen

Voor de start kunt u een tijdstip vastleggen waarop de werking eindigt.

Voorwaarden:

- Er is een functie gekozen. → "*Functie instellen*", Pagina 32
- Er is een temperatuur of stand gekozen. → "*Verwarmingsmethode en temperatuur instellen*", Pagina 32
- Er is een tijdsduur ingesteld. → "*Tijdsduur instellen*", Pagina 41

Aanwijzingen:

- Om een correct bereidingsresultaat te krijgen, dient u na de start geen eindtijd meer in te stellen.
 - Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.
1. Einde selecteren.
 - ✓ Op het display verschijnt de berekende eindtijd.

2. De eindtijd met de bedieningsring wijzigen.
De eindtijd kan tijdens het gebruik niet meer worden gewijzigd.
3. In werking stellen met .
 - ✓ Op het display verschijnt de starttijd en het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
 - ✓ Als de starttijd bereikt is, loopt de tijdsduur af en begint het apparaat op te warmen.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, warmt het apparaat niet meer op en klinkt er een signaal.
4. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen een willekeurig veld selecteren.
 - Om de werking zonder tijdsduur en einde voort te zetten, starten met .
5. Het apparaat uitschakelen met .

Einde afbreken

U kunt de ingestelde eindtijd op elk moment afbreken door de werking af te breken.

1. De werking met  afbreken.
2. Om de werking zonder tijdsduur en eindtijd voort te zetten, starten met .

Wekker

U kunt een wekkertijd vastleggen, waarbij er na afloop een signaal klinkt. De wekkertijd kan op maximaal 24 uur worden ingesteld.

Deze loopt onafhankelijk van de werking van het apparaat en andere tijdfuncties. Het wekkersignaal onderscheidt zich van andere signalen.

Wekker instellen

De wekker kan zowel worden ingesteld wanneer het apparaat in- als uitgeschakeld is.

Tip: Als het apparaat na afloop van een tijd moet uitschakelen, gebruikt u de Tijdsduur → *Pagina 40*.

1.  selecteren.
2. De wekkertijd instellen met de bedieningsring.
3. Om de wekker te starten,  selecteren of enkele seconden wachten tot de wekker automatisch start.
 - ✓ De wekkertijd loopt af.
 - ✓ Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, blijft de wekker op het display staan.
 - ✓ Als het apparaat ingeschakeld is, blijven de gebruiksinstellingen op het display staan. Om de wekkertijd enkele seconden weer te geven,  selecteren.
 - ✓ Als de wekkertijd afgelopen is, verdwijnt  en klinkt er een signaal.
4. Als de wekkertijd afgelopen is:
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen een willekeurig veld selecteren.
 - Om opnieuw een wekkertijd in te stellen  selecteren en de wekkertijd met de bedieningsring instellen.

Wekker wijzigen

U kunt de ingestelde wekkertijd op elk moment wijzigen.

1.  selecteren.
2. De wekkertijd met de bedieningsring wijzigen.
 - ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

Wekker afbreken

U kunt de ingestelde wekkertijd op elk moment afbreken.

1.  selecteren.
 2. De wekkertijd met de bedieningsring op nul zetten.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen en  verdwijnt.



Braadthermometer

U kunt uw gerechten heel nauwkeurig garen door er een braadthermometer in te steken en een kerntemperatuur tussen 30 °C en 99 °C op te geven. De braadthermometer meet de temperatuur in het binnenste van het gerecht. Zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, wordt de werking automatisch beëindigd.

U kunt de braadthermometer gebruiken met deze verwarmingsmethoden:

-  4D hetelucht
-  Boven-|onderwarmte
-  Hetelucht Eco
-  Boven-| onderw. Eco
-  Circulatiegrillen
-  Pizzastand

Tip: U kunt een binnenruimte-temperatuur tot 250 °C instellen. De ingestelde temperatuur van de binnenruimte moet minstens 10 °C hoger zijn dan de ingestelde kerntemperatuur.

Braadthermometer gebruiken

Gebruik de meegeleverde braadthermometer of bestel een geschikte braadthermometer via onze servicedienst.



WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.

- ▶ Gebruik alleen de braadthermometer die voor dit apparaat bestemd is.

AANWIJZING

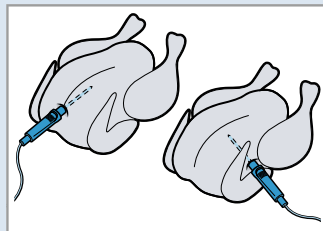
- Wordt de magnetron ingeschakeld wanneer de punt van de braadthermometer niet in het gerecht steekt, dan ontstaan er vonken.
 - ▶ De punt van de braadthermometer in het gerecht steken.
 - Anders kan de braadthermometer beschadigd raken.
 - ▶ Het snoer van de braadthermometer niet inklemmen.
 - ▶ Gebruik geen gesloten vormen.
 - ▶ Om te voorkomen dat de braadthermometer beschadigd raakt door een te intensieve hitte, moet de afstand tussen grillelement en braadthermometer enkele centimeters bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.
1. De braadthermometer minstens tot het middelste meetpunt in het gerecht steken.
De braadthermometer heeft drie meetpunten. Zorg ervoor dat het middelste meetpunt in het gerecht steekt.

Dunne vleesstukken Steek de braadthermometer opzij in de dikste plaats van het vlees.

Dikke vleesstukken Steek de thermometer van boven schuin tot de aanslag in het vlees.

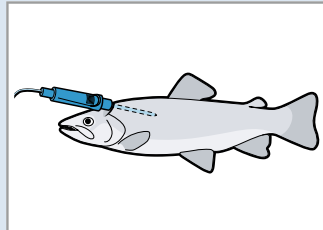


Gevogelte De braadthermometer in de dikste plaats van de gevogelteborst steken tot de aanslag.



Steek de braadthermometer schuin of in de lengte in het gevogelte, afhankelijk van de vorm. Voor een optimaal bereidingsresultaat moet het gevogelte gekeerd worden. Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster.

Vis Bij hele vis de braadthermometer achter de kop in de richting van de ruggengraat tot de aanslag insteken.



Om een bereidingsresultaat te krijgen dat overal gelijk is de vis zonder hem te keren in de zwemstand op het rooster plaatsen, bijv. met een halve aardappel als steun.

2. Het gerecht samen met de braadthermometer in de binnenruimte plaatsen.
3. De aansluiting van de braadthermometer in de linkerbus in de binnenruimte steken.
4. De temperatuur van de binnenruimte en de kerntemperatuur instellen.
→ Pagina 45

Tips:

- Verwijdert u de braadthermometer tijdens het gebruik, dan worden alle instellingen gereset.
- Wilt u het product keren, verwijder de braadthermometer dan niet. Controleer na het keren van het product of de braadthermometer nog goed in het gerecht zit.

De temperatuur en de kerntemperatuur instellen

Voorwaarden:

- Het gerecht staat met de braadthermometer erin in de binnenruimte.
 - De gewenste temperaturen zijn bekend. In een afzonderlijk overzicht vindt u voorgestelde waarden voor de kerntemperaturen. Voorstellen voor de bereidingstemperaturen vindt u in het Instellingsadvies → *Pagina 67*.
 - De braadthermometer is in het gerecht gestoken.
1. Een functie kiezen.
 2. De binnenruimte-temperatuur met de bedieningsring instellen.
 3. Kerntemp. selecteren.
 4. De kerntemperatuur met de bedieningsring instellen.
 5. In werking stellen met .
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ Op het display staat de kerntemperatuur, links staat de actuele en rechts de ingestelde temperatuur. De opwarmlijn geeft ook de kerntemperatuur aan.
 - ✓ Als de ingestelde kerntemperatuur in het product bereikt is, klinkt er een signaal en het apparaat warmt niet meer op. Op het display is te zien dat de actuele kerntemperatuur gelijk is aan de ingestelde temperatuur.
 6. Het apparaat uitschakelen.



WAARSCHUWING **Gevaar voor verbranding!**

De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
7. Neem de braadthermometer uit de aansluiting in de binnenruimte.
 8. Neem de braadthermometer uit het product en uit de binnenruimte.

De temperatuur van de binnenruimte en de kerntemperatuur wijzigen

1. Om de kerntemperatuur te wijzigen, stelt u hem in met de bedieningsring.
2. Om de temperatuur van de binnenruimte te veranderen, Temperatuur selecteren en de temperatuur van de binnenruimte instellen met de bedieningsring.

Werking met gebruik van de braadthermometer afbreken



WAARSCHUWING **Gevaar voor verbranding!**

De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- ▶ Zo nodig een van de volgende opties kiezen:
 - Om de werking voort te zetten zonder braadthermometer trekt u deze uit de aansluiting en uit het gerecht en start u de werking met .

- Om de werking af te breken, het apparaat uitschakelen met ①.

Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen

Hier vindt u richtwaarden voor kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen.

De richtwaarden hangen af van de kwaliteit en de soort levensmiddelen. Gebruik geen diepvriesproducten. Welke verwarmingsmethode en welke temperatuur geschikt zijn voor de verschillende levensmiddelen, kunt u hier zien: → "Zo lukt het", Pagina 67.

Gevogelte

Levensmiddel	Kerntemperatuur in °C
Kip	80-85
Kipfilet	75-80
Eend	80-85
Eendenborst, rosé	55-60
Kalkoen	80-85
Kalkoenfilet	80-85
Gans	80-90

Varkensvlees

Levensmiddel	Kerntemperatuur in °C
Varkensnek	85-90
Varkensfilet, rosé	62-70
Varkensrug, doorbakken	72-80

Rundvlees

Levensmiddel	Kerntemperatuur in °C
Rundvlees of rosbeef, kort gebakken	45-52
Rundvlees of rosbeef, rosé	55-62
Rundvlees of rosbeef, doorbakken	65-75

Kalfsvlees

Levensmiddel	Kerntemperatuur in °C
Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager	75-80
Gebraden kalfsvlees, schouder	75-80
Kalfsschenkel	85-90

Lamsvlees

Levensmiddel	Kerntemperatuur in °C
Lamsbout, rosé	60-65
Lamsbout, doorbakken	70-80
Lamsrug, rosé	55-60

Vis

Levensmiddel	Kerntemperatuur in °C
Vis, heel	65-70
Visfilet	60-65

Diversen

Levensmiddel	Kerntemperatuur in °C
Gebraden gehakt, alle vleessoorten	80-90
Gerechten opwarmen, regenereren	60-65



Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect App, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Meer informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.

Om Home Connect te kunnen gebruiken, dient u eerst de verbinding met het thuisnetwerk en met de Home Connect app te configureren. Afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat beschikt u over verschillende mogelijkheden voor de verbinding met uw thuisnetwerk:

- → "Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (WPS)", Pagina 47
- → "Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (zonder WPS)", Pagina 47

De app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de app op om de opties in te stellen.

Aanwijzingen:

- Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. → "Veilig gebruik", Pagina 7
- Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app.
- De bediening direct op het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.

Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (WPS)

Gebruik de WPS-functie van uw router om het apparaat op een eenvoudige manier te verbinden met het thuisnetwerk.

Voorwaarde: Uw router beschikt over een WPS-toets. Informatie hierover vindt u in de handleiding van uw router.

1. **menu** selecteren.
2. Home Connect Assistent selecteren.
 - ✓ Het apparaat begint verbinding te maken.
3. Binnen 2 minuten op de WPS-knop van de router drukken.
 - ✓ Wanneer Netwerkverbinding Succesvol op het display wordt weergegeven is het verbinden voltooid.
 - ✓ Op het display wordt  weergegeven. U kunt de signaalsterkte van het symbool aflezen.

Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (zonder WPS)

Het apparaat bouwt in korte tijd een eigen netwerk "HomeConnect" op, met behulp waarvan het apparaat verbinding kan maken. Door de verbinding wordt de netwerkinformatie van het thuisnetwerk op het apparaat overgedragen.

1. **menu** selecteren.
2. Home Connect Assistent selecteren.
 - ✓ Het apparaat begint verbinding te maken.
3. Handmatig selecteren.
 - ✓ Op het display staan de SSID en de sleutel (key) van het ovennetwerk.
4. Mobiel eindapparaat met de SSID "HomeConnect" bij het ovennetwerk aanmelden met de sleutel "HomeConnect".
5. De aanwijzingen in de app opvolgen.
 - ✓ Wanneer Netwerkverbinding Succesvol op het display wordt weergegeven is het verbinden voltooid.
 - ✓ Op het display wordt  weergegeven. U kunt de signaalsterkte van het symbool aflezen.

Apparaat met app verbinden

Verbind uw apparaat tijdens de Home Connect configuratie met de app of met een extra Home Connect Account. Voorwaarden:

- Het apparaat is met het thuisnetwerk verbonden.
 - De Home Connect app is op het mobiele eindapparaat geconfigureerd.
1. Bevindt u zich niet in de Assistent, tip dan in de basisinstellingen Home Connect.
 2. Met apparaat verbinden selecteren.
 3. De aanwijzingen in de app opvolgen.
 - ✓ Wanneer Met apparaat verbinden Succesvol op het display wordt weergegeven is het verbinden voltooid.

Starten op afstand

U kunt de ovenfunctie starten via uw mobiele eindapparaat en tijdens het gebruik opties instellen via de app.

Tips:

- Enkele functies kunnen alleen direct op de oven worden gestart.
- Wanneer u de ovenfunctie direct op het apparaat start, wordt automatisch Starten op afstand geactiveerd.

Starten op afstand activeren of deactiveren

Voorwaarde: Het apparaat is verbonden met het thuisnetwerk en het mobiel eindapparaat.

1. **menu** selecteren.
2. Om starten op afstand te activeren, Start op afst. selecteren.
 - ✓ Op het display wordt  weergegeven.
3. Om starten op afstand te activeren, opnieuw Start op afst. selecteren.
 - ✓  verdwijnt en op het display verschijnt .

Aanwijzingen:

In de volgende situaties wordt het starten op afstand automatisch gedeactiveerd:

- Als u de deur van het apparaat opent binnen 15 minuten nadat u het starten op afstand heeft geactiveerd.
- Als u de deur van het apparaat opent binnen 15 minuten na het gebruikseinde.
- Uiterlijk 24 uur nadat u het starten op afstand heeft geactiveerd.

Home Connect instellingen

Home Connect aanpassen aan uw behoeften.

Tip: U vindt de Home Connect instellingen in de basisinstellingen van uw apparaat. De instellingen die op het display worden weergegeven zijn afhanke-

lijk van het gegeven of Home Connect geconfigureerd is en of het apparaat verbonden is met het thuisnetwerk.

Overzicht van de Home Connect instellingen

Hier vindt u een overzicht van de Home Connect instellingen en netwerkinstellingen.

Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
Wi-Fi	Aan Uit	Radiomodule uitschakelen in geval van lange afwezigheid of om energie te besparen. Tip: Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max 3 W nodig.
Van netwerk loskoppelen	-	Tip: Zonder netwerkverbinding is er geen bediening via de Home Connect app mogelijk.
Verbinden met netwerk	Handmatig verbinden Automatisch verbinding	Apparaat opnieuw verbinden met het thuisnetwerk.

Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
Met apparaat verbinden	-	Apparaat verbinden met de Home Connect app of extra Home Connect accounts. "Apparaat met app verbinden", → <i>Pagina 48</i>
Afstandsbed.	Aan Uit	Funcities regelen via de Home Connect app Tips: ■ De bediening direct op het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk. ■ Bij levering is de afstandsbediening geactiveerd. ■ Is de afstandsbediening gedeactiveerd, dan worden in de Home Connect app alleen de gebruikstoestanden van de oven weergegeven. ■ De afstandsbediening wordt automatisch geactiveerd bij het activeren van Starten op afstand.

Aanwijzing over gegevensbescherming

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een wifi-netwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde Wi-Fi communicatiemodule).

- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudelijke apparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het mo-

ment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Aanwijzing: Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over de gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Robert Bosch Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.bosch-home.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen kunt u de opwarmtijd bij bepaalde verwarmingsmethoden vanaf een temperatuur van 100°C korter maken.

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de functie Snel voorverwarmen gebruiken:

- 4D hetelucht
- Boven-|onderwarmte

Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de accessoires en het product pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen. Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100°C instellen.
2. Snel voorverwarmen selecteren.
 - ✓ In het tekstveld staat Aan.
3. In werking stellen met .
 - ✓ Het snel voorverwarmen start.
 - ✓ Wanneer het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt er een signaal en verschijnt er een aanwijzing op het display. In het tekstveld staat Uit.
4. De accessoires en het product in de binnenruimte plaatsen.
5. Zo nodig een tijdsduur instellen.

Snel voorverwarmen afbreken

- Snel voorverwarmen selecteren.
- ✓ In het tekstveld staat Uit.



Kinderslot

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

Kinderslot activeren

U kunt het kinderslot activeren terwijl het apparaat in- of uitgeschakeld is.

- Ca. 4 seconden lang selecteren.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.
- ✓ Het bedieningspaneel is geblokkeerd. Het apparaat kan alleen met worden uitgeschakeld.
- ✓ Wanneer het apparaat ingeschakeld is, is het veld verlicht. Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, is niet verlicht.

Kinderslot deactiveren

U kunt het kinderslot deactiveren terwijl het apparaat in- en uitgeschakeld is.

- ▶ Ca. 4 seconden lang  selecteren.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.



Sabbat-instelling

U kunt het apparaat maximaal 74 uur gebruiken met een ingestelde temperatuur. Voedingsmiddelen kunnen in de gedefinieerde tijd tussen 85°C en 140°C met Boven-|onderwarmte worden warmgehouden, zonder dat u het apparaat in- of uitschakelt.

Sabbatinstelling starten

Voorwaarden:

- Basisinstelling Sabbatinstelling is geactiveerd.
- De functie Verw.methoden is gekozen. De keuzelijst van de verwarmingsmethode is te zien.

Tips:

- Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking niet onderbroken.

- Na de start kunt u de sabbatinstelling niet meer wijzigen of onderbreken met .

1. Sabbatinstelling selecteren.
- ✓ Op het display verschijnt een voorstel voor de temperatuur.
2. De temperatuur met de bedieningsring instellen.
3. Tijdsduur selecteren.
4. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.
De eindtijd wordt automatisch berekend en kan niet worden uitgesteld.
5. In werking stellen met .
- ✓ Het apparaat begint op te warmen.
- ✓ De tijdsduur loopt af op het display. De tijdsduur loopt af op het display.
- ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, warmt het apparaat niet meer op en klinkt er een signaal.
6. Het apparaat uitschakelen met .

Sabbatinstelling afbreken

Na de start kunt u de sabbatinstelling afbreken.

- ▶ De sabbatinstelling met  afbreken.



Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

Overzicht over de basisinstellingen

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

Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
Taal	Zie de keuze direct op het apparaat.	Menutaal instellen. Wijzigingen zijn direct op het display te zien. Bij een langere stroomonderbreking moet u de waarde bij de eerste gebruik weer bevestigen.
Tijd	0:00 - 23:59	Actuele tijd instellen. Bij een langere stroomonderbreking moet u de waarde bij de eerste gebruik opnieuw instellen.
Home Connect	Wifi aan Wifi uit ¹	Draadloze netwerkverbinding in- of uitschakelen. Wanneer de draadloze netwerkverbinding is ingeschakeld, zijn er meer instellingen beschikbaar voor Home Connect. "Home Connect", → <i>Pagina 47</i> Bij een langere stroomonderbreking moet u de waarde bij de eerste gebruik opnieuw instellen.
Fabrieks -instellingen	Resetten Niet resetten	Gewijzigde instellingen resetten naar de fabriekstoestand.
Geluidssignaal	Korte duur (30 sec.) Gemiddelde duur (1 min.) Lange duur (5 min.) ¹	Tijdsduur van alle signalen instellen. Om een signaal te beëindigen een willekeurig veld selecteren.
Geluidsvolume	Schaal met meerdere standen.	Volume van alle signalen instellen. Wijzigingen zijn direct te horen.
Toetssignaal	Uitgeschakeld ¹ Ingeschakeld	Toetssignalen in- of uitschakelen. Het signaal bij ① kan niet worden uitgeschakeld.
Display helderheid	Schaal met meerdere standen.	Helderheid van display instellen. Wijzigingen zijn direct op het display te zien.
Tijdsindicatie	Uit Digitaal ¹ Analoog	Tijdweergaven voor display instellen.
¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)		

Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
Verlichting	In gebruik uit In gebruik aan ¹	Verlichting van de binnenruimte tijdens het gebruik activeren of deactiveren.
Automatisch voortzetten	Magnetron niet automatisch voortzetten ¹ Bij deur sluiten	Automatische voortzetting van het gebruik na een onderbreking activeren of deactiveren.
Magnetron drogen	Uitgeschakeld Ingeschakeld ¹	Bovenwarmte bij uitsluitend magnetrongebruik inschakelen of uitschakelen.
Kinderslot	Alleen toets-blokkering ¹ Deurvergrendeling + toetsblokkering	Deurvergrendeling toevoegen aan de toetsblokkering of alleen de toetsblokkering activeren. Bij Deurvergrendeling + toetsblokkering wordt de deurvergrendeling automatisch met de toetsblokkering geactiveerd. Het apparaat kan niet geopend en bediend worden. "Kinderslot", → <i>Pagina 51</i>
Werking na inschakelen	Hoofdmenu Verwarmingsmethoden ¹ Magnetron CombiSpeed Assist	Bij het inschakelen van het apparaat het gekozen menu instellen.
Nachtverduistering	Uitgeschakeld ¹ Ingeschakeld	Nacht-dimmen in- of uitschakelen. Als nacht-dimmen ingeschakeld is, wordt de display-helderheid tussen 22.00 uur en 06.00 uur gereduceerd.
Merklogo	Indicaties ¹ Niet weergeven	Weergaven van het merklogo bij het inschakelen van het apparaat activeren of deactiveren.
Ventilatornalooptijd	Aanbevolen ¹ Minimaal	De nalooptijd van de ventilator instellen na het eerste gebruik.
Sabbatinstelling	Uitgeschakeld ¹ Ingeschakeld	Sabbatinstelling inschakelen of uitschakelen. "Sabbat-instelling", → <i>Pagina 52</i>
¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)		

Basisinstellingen wijzigen

Voorwaarde: Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. menu selecteren.
2. Basisinstellingen selecteren.

3. De gewenste instellingen selecteren en de waarden met de bedieningsring wijzigen.
4. Om meer basisinstellingen te wijzigen, Andere instellingen selecteren.
5. Om de wijzigingen op te slaan, **menu** selecteren en met Opslaan bevestigen.

Tips:

- U kunt de basisinstellingen met Home Connect wijzigen. → "Home Connect", Pagina 47
- Na een stroomonderbreking blijven de gewijzigde basisinstellingen behouden. Het apparaat kan een korte stroomonderbreking overbruggen, de instellingen van het eerste gebruik blijven behouden. Bij een langere stroomonderbreking moet u alleen de instellingen voor het eerste gebruik opnieuw uitvoeren.

Tijd instellen

Wijzig de tijd, bijv. van zomertijd naar wintertijd.

1. **menu** selecteren.
2. Basisinstellingen selecteren.
3. Tijd selecteren.
4. De tijd wijzigen met de bedieningsring.
5. Om de wijzigingen op te slaan, **menu** selecteren en met Opslaan bevestigen.

Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- **menu** selecteren en de procedure met Niet opslaan bevestigen.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.



Rekjes

Als u de rekjes en de binnenruimte heel goed wilt schoonmaken of de rekjes wilt vervangen, verwijder ze dan eerst.

Rekjes verwijderen



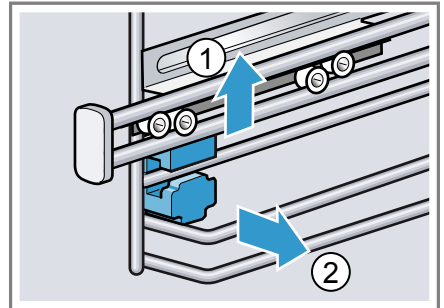
WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding!

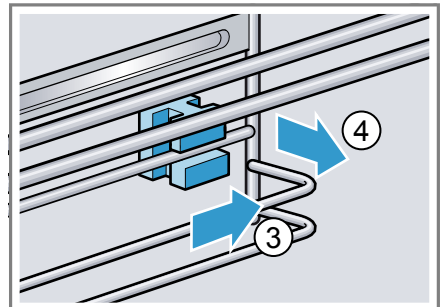
De rekjes worden heel heet

- Nooit de hete rekjes aanraken.
- Het apparaat altijd laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Het rekje aan de voorkant een beetje optillen ① en losmaken ②.



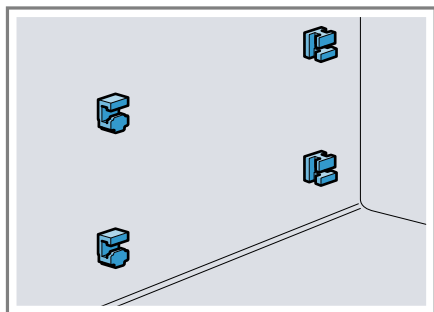
2. Het complete rekje naar achteren schuiven ③ en uitnemen ④.



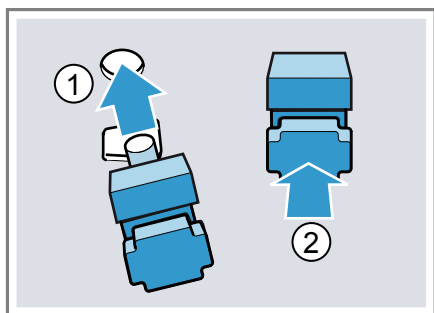
Houders inbrengen

Als u de rekjes verwijdert, kunnen de houders eruit vallen.

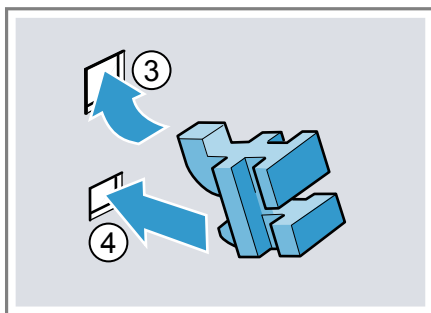
Aanwijzing: De houders zijn aan de voor- en achterkant verschillend.



1. De voorste houders met de haak vanaf boven in het ronde gat leiden en een beetje schuin zetten ①.
2. De voorste houders aan de onderkant inbrengen en recht zetten ②.



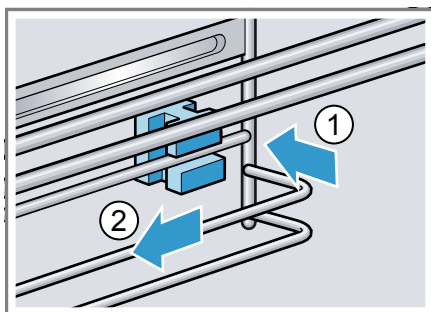
3. De achterste houders met de haak in het bovenste gat leiden ③ en in het onderste gat drukken ④.



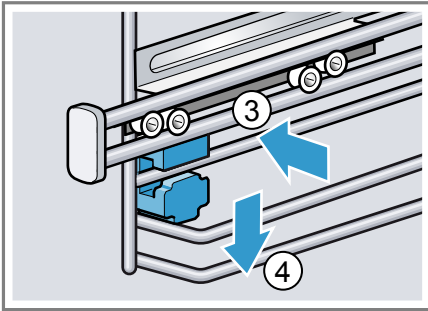
Rekjes inhangen

Voorwaarde: De houders zijn ingebracht. → "Houders inbrengen", Pagina 56

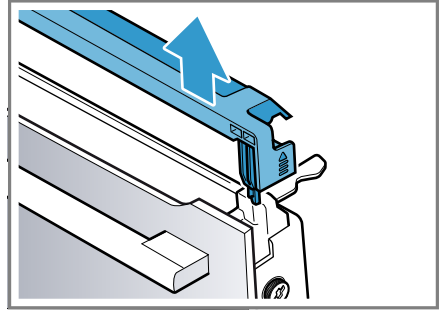
1. Het rekje zo draaien dat de schuine kant ervan zich aan de bovenkant bevindt en de telescooprails er naar voren uitgeschoven kunnen worden. De rekjes passen alleen links of rechts.
2. Het rekje aan de achterkant boven en beneden in de houders plaatsen ①.
3. Het rekje naar voren trekken ②.



4. Het rekje van voren inbrengen ③ en naar beneden drukken ④.



3. De deurafscherming afnemen en de apparaatdeur voorzichtig sluiten.



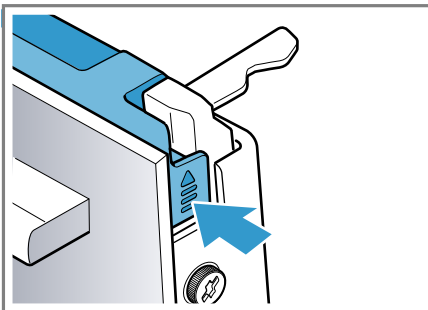
Apparaatdeur

In de meeste gevallen is het voldoende wanneer u de oppervlakken van de apparaatdeur reinigt. Als de apparaatdeur van binnen en van buiten sterk verontreinigd is kunt u deze demonteren.

Deurafscherming afnemen

De roestvrijstalen inlegger in de deurafscherming kan verkleuren. Neem de deurafscherming af om deze en de roestvrijstalen inlegger schoon te maken of de deurruiten te verwijderen.

1. De apparaatdeur een beetje openen.
2. Op de deurafscherming links en rechts drukken.



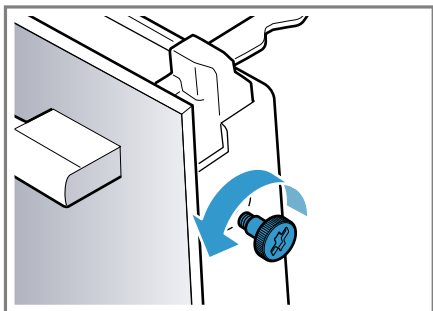
Ruiten van de deur verwijderen

Voorwaarde: De deurafscherming is afgenomen. → "Deurafscherming afnemen", Pagina 57

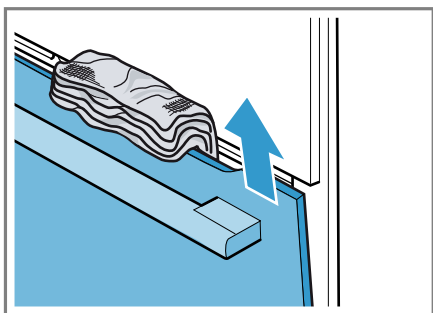
⚠ WAARSCHUWING **Gevaar voor letsel!**

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
 - ▶ Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
 - ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

1. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen.

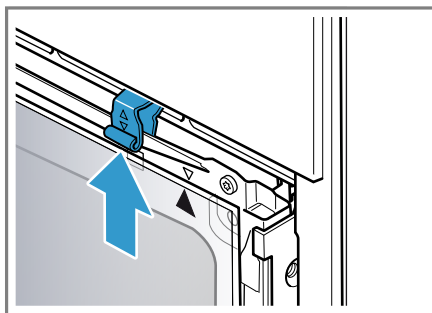


2. Een vaatdoek die meerdere keren is samengevouwen tussen de apparaatdeur klemmen.



3. De apparaatdeur sluiten.
4. De voorruit er naar boven uittrekken.
5. De voorruit met de deurgreep naar beneden op een vlak oppervlak leggen.

6. De tussenruit met één hand vasthouden en de beide houders aan de bovenkant van de ruit naar boven drukken.



De houders niet afnemen.

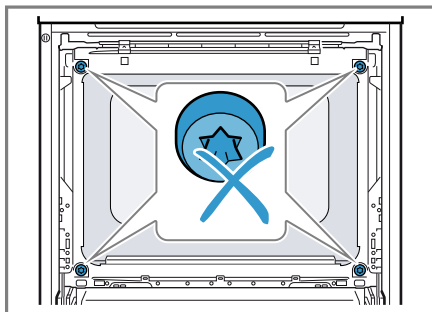
7. De tussenruit uithalen.

⚠ WAARSCHUWING **Ernstig gezondheidsrisico!**

Door het opendraaien van de schroeven is de veiligheid van uw apparaat niet meer gewaarborgd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

► De schroeven nooit opendraaien.

8. Nooit de 4 zwarte schroeven van de omlijsting schroeven.



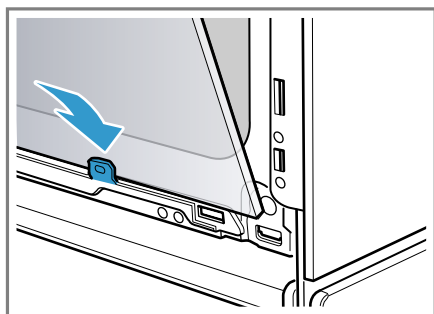
Deurruiten inbrengen

AANWIJZING

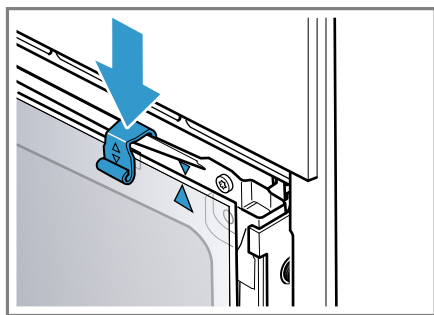
Bij gebruik van het apparaat met niet naar behoren ingebrachte deurruiten, wordt de voorkant heel heet en kunnen de ruiten barsten.

- ▶ Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

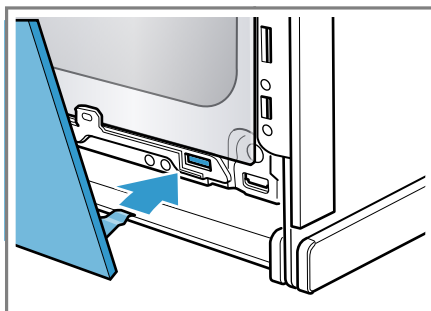
1. Let erop dat de pijl van de tussenruit zich rechtsboven op de ruit bevindt en overeenstemt met de pijl op de plaat.
2. De tussenruit onder in de houder inbrengen en aan de bovenkant aandrukken.



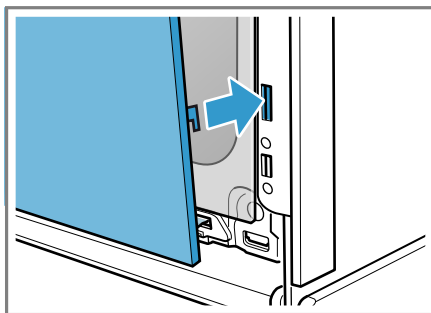
3. De beide houders naar beneden drukken.



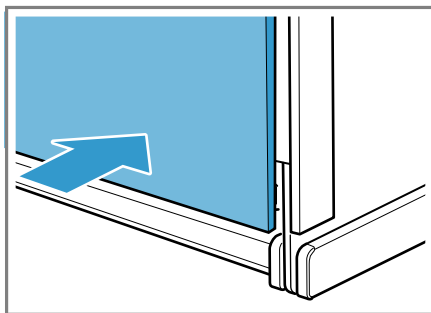
4. De voorruit naar beneden in de houders leiden.



5. De voorruit sluiten tot de beide bovenste haken zich tegenover de opening bevinden.



6. De voorruit tot de aanslag aandrukken en tot de aanslag naar beneden brengen.

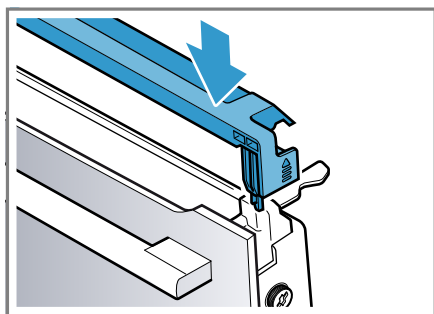


7. De apparaatdeur een beetje openen en de vaatdoek verwijderen.

8. De schroeven links en rechts op de apparaatdeur weer vastdraaien.
9. De deurafscherming inbrengen.
→ Pagina 60

Deurafscherming inbrengen

1. De apparaatdeur een beetje open zetten.
2. De deurafscherming aanbrengen en aandrukken tot hij inklikt.



3. De apparaatdeur sluiten.



Reiniging en onderhoud

Het apparaat na gebruik altijd schoonmaken. U kunt de binnenruimte met de reinigingsfunctie schoonmaken.

Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte schoonmaakmiddelen.

WAARSCHUWING **Gevaar voor een elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

AANWIJZING

- Ongeschikte schoonmaakmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.
 - ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
 - ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
 - ▶ Geen harde schuursponsjes of afwassponsjes gebruiken.
 - ▶ Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
 - ▶ Geen speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging gebruiken.
 - ▶ Geen ontkalkingsmiddel voor de deurgreep gebruiken, omdat deze vlekken niet meer kunnen worden verwijderd.
 - ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.
 - ▶ Vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
- Ovenreiniger in de warme binnenruimte kan schade aan het email veroorzaken.
 - ▶ Nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte gebruiken.
 - ▶ Voordat er weer wordt opgewarmd de resten verwijderen uit de binnenruimte en van de apparaatdeur.

In de afzonderlijke gebruiksaanwijzingen voor het schoonmaken kunt u lezen welke middelen geschikt zijn voor de afzonderlijke oppervlakken en onderdelen. → "Apparaat reinigen", Pagina 61

Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte schoonmaakmiddelen beschadigd raken.



WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding!

Het apparaat 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.
1. De instructies voor het gebruik van reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ *Pagina 60*
 2. De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeep-sop en een schoonmaakdoekje.
Houd u aan de schoonmaakinstructies.

Onderdeel / Oppervlak	Reinigingsinstructies
Roestvrijstalen oppervlakken	Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen fronten onmiddellijk verwijderen. Geen reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken bij de binnenlijst van de deur, de deurafscherming en de inlegger van roestvrij staal. Voor andere oppervlakken van roestvrij staal speciale middelen voor warme oppervlakken van roestvrij staal gebruiken, die u kunt kopen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal heel dun opbrengen met een zachte doek.
Emaille oppervlakken	"Emaille oppervlakken reinigen", → <i>Pagina 62</i>
Zelfreinigende oppervlakken	
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Bij sterke verontreiniging ovenspray gebruiken.

Onderdeel / Oppervlak	Reinigingsinstructies
Apparaatdeur – Deurafdichting – Deurafscherming van roestvrij staal – Roestvrijstalen binnenlijst van de deur	"Apparaatdeur reinigen", → <i>Pagina 63</i>
Rekjes	"Rekjes reinigen", → <i>Pagina 63</i>
Telescoopsysteem	"Rekjes reinigen", → <i>Pagina 63</i>
Accessoires	"Accessoires reinigen", → <i>Pagina 62</i>
Braadthermometer	"Braadthermometer reinigen", → <i>Pagina 63</i>

3. Met een zachte doek nadrogen.

Emaille oppervlakken reinigen

1. De instructies voor het gebruik van reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ *Pagina 60*
2. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en heet zeepsop losweken. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en heet zeepsop losweken.
Bij sterke verontreiniging een RVS-spiraalspons of ovenspray gebruiken.
3. Reinig de gladde email oppervlakken met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop of water met azijn.
4. De binnenruimte drogen:
 - → *"De droogfunctie gebruiken", Pagina 66*
 - → *"De binnenruimte handmatig drogen", Pagina 66*

Aanwijzingen:

- Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed.
- De smalle randen van dunne platen kunnen niet volledig worden geëmailleerd. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.
- Door resten van voedingsmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. De afzetting is niet schadelijk voor de gezondheid en beïnvloedt de werking van het apparaat niet.

Accessoires reinigen

1. De instructies voor het gebruik van reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ *Pagina 60*
2. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en heet zeepsop losweken. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en heet zeepsop losweken.
3. Accessoires met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje reinigen.
Houd u aan de schoonmaakinstructies voor de accessoires.

Accessoires	Reinigingsinstructies
Rooster	Bij sterke verontreiniging een RVS-spiraaalspons of ovenspray gebruiken.
Geëmailleerde platen	Bij sterke verontreiniging een RVS-spiraaalspons of ovenspray gebruiken. Meegeleverde geëmailleerde accessoires kunt u met de reinigingsfunctie reinigen. "Pyrolyse", → <i>Pagina 64</i>
Braadthermometer	"Braadthermometer reinigen", → <i>Pagina 63</i>

4. Met een zachte doek nadrogen.

Braadthermometer reinigen

De braadthermometer na gebruik altijd reinigen.

AANWIJZING

Schade aan de braadthermometer.

- De braadthermometer niet reinigen in de vaatwasmachine.

1. De instructies voor het gebruik van reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 60*
2. Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
3. Met een zachte doek nadrogen.

Rekjes reinigen

1. De instructies voor het gebruik van reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 60*
2. De rekjes verwijderen. → *Pagina 55*
3. Het telescoopsysteem reinigen:
 - Om het smeervet niet te verwijderen, de telescooprails er voor de reiniging inschuiven.

- Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
- Het telescoopsysteem niet reinigen in de vaatwasmachine.

4. De rekjes reinigen:
 - Weeken in warm zeepsop
 - Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
 - Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel of een RVS-spiraaalspons.
5. Wanneer de houders er bij het uitnemen van de rekjes uit gevallen zijn, de houders inbrengen → *Pagina 56*.
6. De rekjes inhangen. → *Pagina 56*

Apparaatdeur reinigen

1. De instructies voor het gebruik van reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 60*
2. De deurafscherming afnemen. → *Pagina 57*
3. Om de deurruiten grondig te reinigen, de deurruiten verwijderen → *Pagina 57*.
4. De deurruiten schoonmaken met warm zeepsop en een zachte doek.
5. De roestvrijstalen binnenlijst van de deur en de roestvrijstalen inlegger in de afscherming van de deur schoonmaken met een middel voor roestvrij staal. Verkleuringen kunnen verwijderd worden met reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Geen onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken.
6. De rest van de deurafscherming schoonmaken met warm zeepsop en een zachte doek.
7. De deurafdichting schoonmaken met warm zeepsop en een zachte doek. De deurafdichting niet afnemen en niet schuren.

8. De rest van de apparaatdeur schoonmaken met warm zeepsop en een zachte doek.
9. De deurruiten inbrengen.
→ Pagina 59
10. De deurafscherming inbrengen.
→ Pagina 60

Tips voor het onderhoud van het apparaat

Maatregel	Voordeel
Het apparaat altijd schoon houden en vuil direct verwijderen. De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken.	Vuil zet zich niet vast en brandt niet in.
Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.	Corrosie voorkomen.
Bij zeer vochtig gebak de braadslede onder het rooster plaatsen.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Gebruik een geschikte vorm om te braden, bijv. een braadpan.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Speciaal geschikte schoonmaak- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen bij de klantenservice. Houd u hierbij aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.	

Reinigingsfuncties

Gebruik de reinigingsfuncties om de binnenruimte te reinigen.

Pyrolyse

Reinig de binnenruimte met de reinigingsfunctie Ovenreiniging. De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte met een zeer hoge temperatuur op. Restanten van het braden, grillen en bakken verbranden en kunnen gemakkelijk verwijderd worden.

Het is voldoende wanneer u de binnenruimte om de 2 tot 3 maanden schoonmaakt m.b.v. de reinigingsfunctie Ovenreiniging. U kunt de reinigingsfunctie desgewenst vaker gebruiken. De reinigingsfunctie heeft ca. 2,5 - 4,7 kilowattuur nodig.

Ovenreiniging gebruiken

WAARSCHUWING **Gevaar voor verbranding!**

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

WAARSCHUWING **Risico van brand!**

- Losse voedselresten, vet en vleesap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.
 - ▶ Verwijder voordat de reiniging start altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de accessoires.

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



WAARSCHUWING

Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aange- tast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Alleen geëmailleerde accessoires meereinigen.

Tips:

- Als gevolg van een te grote veront- reiniging kan er een witte aanslag ontstaan op de emailen oppervlak- ken. Deze restanten van voedings- middelen zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De afzettingen hebben geen nadelige invloed op de wer- king van het apparaat. U kunt de voedselresten met citroenzuur ver- wijderen.
- Tijdens de reiniging verkleurt de bin- nenlijst van de apparaatdeur. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de werking van het appa- raat. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de wer- king van het apparaat. Verwijder de verkleuringen met een reinigings- middel voor roestvrij staal.
- Na de reiniging kunnen nog verkleu- ringen op de uittrekbare delen te zien zijn. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de wer-

king van het apparaat. Deze verkleu- ringen hebben geen nadelige in- vloed op de werking van het appa- raat.

1. Roosters en accessoires met een anti-aanbaklaag verwijderen uit de binnenruimte.
Roosters kunnen tijdens de reini- ging verkleuren. Meegeleverde ge- ëmailleerde accessoires zijn ge- schikt voor de reiniging. Een acces- soire kan op hoogte 2 meegerei- nigd worden.
→ "Accessoires", Pagina 26
2. De binnenkant van de apparaat- deur en de randoppervlakken bij de deurafdichting reinigen.
De deurafdichting niet afnemen en niet schuren.
3. **menu** selecteren.
4. Reinigen selecteren.
5. Ovenreiniging selecteren.
6. De reinigingsstand met de bedie- ningsring instellen.

Reinigings- stand	Reinigings- graad	Tijdsduur
1	Licht	Ca. 1 uur en 15 min.
2	Gemiddeld	Ca. 1 uur en 30 min.
3	Hoog	Ca. 2 uur

Bij sterkere of oudere verontreini- ging een hogere reinigingsstand kiezen. Na de start kan de reini- gingsstand niet meer veranderd worden. De duur van de reinigings- standen kan niet worden gewijzigd. De eindtijd wordt automatisch bere- kend.

7. Wanneer de reinigingsfunctie later moet worden gestart, het Einde in- stellen → Pagina 41.

Tip: De reinigingsfunctie kan ook 's nachts worden uitgevoerd.

8. De reinigingsfunctie met  starten. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd wordt zolang de reiniging loopt.
- ✓ De tijdsduur loopt af en de reinigingsfunctie start.
- ✓ De verlichting van de binnenruimte is tijdens de reiniging niet aan.
- ✓ Wanneer  verlicht is, is de apparaatdeur vergrendeld.
- ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, is de reinigingsfunctie beëindigd en klinkt er een signaal.
9. Het apparaat uitschakelen met .
- ✓ Wanneer het apparaat voldoende afgekoeld is, verdwijnt  en kan de apparaatdeur weer worden geopend.
10. Wanneer de binnenruimte is afgekoeld:
 - Achtergebleven as met een vochtige doek afnemen.
 - Uittrekbare delen met een vochtige doek afnemen.
 - Uittrekbare delen meerdere keren naar binnen schuiven en naar buiten trekken.

Reinigingsfunctie afbreken

Na de start kunt u de reinigingsfunctie niet meer stoppen of wijzigen.

- ▶ Om de reinigingsfunctie af te breken het apparaat met  uitschakelen.
- ✓ Wanneer  verdwijnt, kan de apparaatdeur weer worden geopend.

Drogen

Met de droogfunctie wordt de binnenruimte verwarmd, zodat het vocht verdampst.

De droogfunctie gebruiken

AANWIJZING

Wordt het apparaat gebruikt terwijl zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt, dan ontstaat er schade aan het email

- ▶ Geen programma in werking zetten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
 - ▶ Voor gebruik het water uit de binnenruimte verwijderen.
1. Het apparaat laten afkoelen.
 2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
 3. Het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.
 4. Het apparaat inschakelen met .
 5. **menu** selecteren.
 6. Reinigen selecteren.
 7. Drogen selecteren.
 - ✓ De tijdsduur wordt weergegeven en kan niet worden gewijzigd.
 8. Het drogen starten met .
 - ✓ Het drogen wordt gestart en na 10 minuten automatisch beëindigd.
 9. Nadat het drogen beëindigd is, het apparaat met  uitschakelen.
 10. De deur van het apparaat openen. Om ervoor te zorgen dat het vocht uit de binnenruimte kan ontsnappen, de apparaatdeur openen en 1 tot 2 minuten open laten.

De binnenruimte handmatig drogen

WAARSCHUWING Gevaar voor verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Laat het voor de reiniging afkoelen.
1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.

2. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
3. De apparaatdeur open laten, tot de binnenruimte volledig gedroogd is.



Afvoeren

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

Apparaat buiten gebruik stellen

1. Apparaat reinigen.
2. Apparaat uitschakelen.
3. Stekker uit het stopcontact halen.

Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. Stekker uit het stopcontact halen.
2. Aansluitsnoer doorknippen.
3. Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU voor oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.



Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de juiste verwarmingsmethode, temperatuur, gebruiksduur en inschuif-

hoogte en de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

Zo kunt u het best te werk gaan

Hier vertellen we u stap voor stap hoe u optimaal kunt profiteren van het instellingsadvies.

Aanwijzingen:

- Het apparaat beschikt over geprogrammeerde toepassingen. Wilt u bij de toepassing worden begeleid, gebruik dan → *"Automatische programma's"*, Pagina 37.
 - In het instellingsadvies krijgt u daarnaast ideeën voor meer gerechten, met informatie en tips hoe u het apparaat handmatig op een ideale manier gebruikt en instelt.
1. Een geschikt gerecht uit de overzichten kiezen.
 - → *"Keuze van de gerechten"*, Pagina 71
 - → *"Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen"*, Pagina 85

Aanwijzing: Wanneer u precies de gerechten of de toepassingen vindt die u wilt klaarmaken of uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht en de algemene informatie.

2. De veiligheidsinstructies bij de toepassing lezen.
 - *"Veiligheid"*, Pagina 6
 - → *"Veiliger gebruik"*, Pagina 7
 - → *"Magnetron"*, Pagina 10
3. De tips om energie te besparen in acht nemen. → *Pagina 17*
4. Accessoires uit de binnenruimte nemen.
5. Geschikte vormen en accessoires kiezen.

Gebruik de vormen en accessoires die in het instellingsadvies worden opgegeven.

Nadere informatie over vormen en accessoires vindt u hier: → *"Vormen en accessoires", Pagina 69*

6. Het apparaat instellen volgens het instellingsadvies.

Hier leest u hoe u het apparaat instelt: → *"Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 32*

7. De aanwijzingen over condensvorming in acht nemen. → *Pagina 70*

Algemene informatie

Hier krijgt u algemene aanwijzingen en uitleg over de opgaven in het instellingsadvies. We leggen u de principes uit aan de hand waarvan u de ideale instellingen kunt uitvoeren voor gerechten die afwijken van de overzichten.

Voorverwarmen

Voorverwarmen is doorgaans niet nodig. U kunt tot 20% energie besparen.

Inschuifhoogtes

De aanbevolen inschuifhoogte vindt u in het instellingsadvies. Vindt u geen geschikte aanbeveling, maak dan gebruik van de volgende informatie.

Bereiden op één niveau

Gerecht / Accessoires	Inschuifhoogte
Hoog gebak / vorm op het rooster	2
Plat gebak / bakplaat	3

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Wanneer u toch voorverwarmt worden de aangegeven baktijden enkele minuten korter.
- Voor bepaalde gerechten is voorverwarmen vereist. Plaats het gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Temperatuur en tijdsduur

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. Daarom zijn er instelbereiken opgegeven.

Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de volgende keer zo nodig een hogere temperatuur in.

Aanwijzing: De bereidingstijden kunnen niet korter worden door hogere temperaturen in te stellen. De gerechten worden gaar van buiten maar zijn van binnen niet doorbakken.

Tip: Wanneer u verwarmingsmethode 4D hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen de inschuifhoogtes 1, 2, 3 en 4.

Bereiden op twee niveaus

Verwarmingsmethode 4D hetelucht gebruiken.

Tips:

- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- De bereiding van gerechten in combinatie met de magnetron is slechts op één niveau mogelijk.

Aantal	Accessoires	Inschuielhoogte
2 niveaus	Braadslede	3
	Bakplaat	1
2 niveaus	Twee roosters met vormen erop	3
		1
3 niveaus	Bakplaat	4
	Braadslede	3
	Bakplaat	1
4 niveaus	4 roosters met bakpapier	5
		3
		2
		1

Vormen en accessoires

In het instellingsadvies staat welke accessoires en vormen geschikt zijn voor uw gerecht of toepassing. Kiest u een speciale bereidingswijze, dan vindt u hier het advies over de keuze van accessoires.

- Originele accessoires bij het apparaat gebruiken. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.
- Accessoires op de juiste manier en volledig in de binnenruimte plaatsen.
 - → "Accessoires in de geleidestiften schuiven", Pagina 27
 - → "Accessoires inschuiven op de telescooprails", Pagina 28
- Servies of bakvormen in het midden van het rooster plaatsen.
- Neem de accessoires die niet nodig zijn uit de binnenruimte. Zo bespaart u energie en ontstaat er een betere warmteverdeling in het apparaat.

Vormen of accessoires van silicone

Geen vormen of accessoires van silicone gebruiken.

AANWIJZING

Door siliconenvormen, afdekkingen, accessoires of folie die silicone bevatten kan de baksensor beschadigd raken.

- ▶ Geen vormen van silicone, folie, afdekkingen of accessoires die silicone bevatten gebruiken.

Ook wanneer de baksensor niet wordt gebruikt, kan er schade ontstaan. De meegeleverde braadthermometer kan worden gebruikt.

Bakvormen

Hier krijgt u informatie over geschikte bakvormen.

- Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.
- Geen vormen van silicone gebruiken.
- Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en de producten bruinen niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en Boven-|onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm in op hoogte 1.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Het bakpapier in de juiste afmetingen knippen.

WAARSCHUWING **Risico van brand!**

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 accessoires liggen.
- ▶ Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm.
- ▶ Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen.
- ▶ Het bakpapier mag niet uitsteken over de accessoires.

Condensvorming

Bij gebruik van het apparaat kan er condensvorming ontstaan. Hier krijgt u informatie over de beste manier waarop u het apparaat gebruikt en het voorkomen van condensvorming.

Bij de bereiding van levensmiddelen kan er veel waterdamp ontstaan in de binnenruimte. Omdat het apparaat zeer energie-efficiënt is, komt er tijdens het gebruik slechts weinig warmte naar buiten. Door de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte van het apparaat en de buitenste apparaatonderdelen kan condens worden afgezet bij de apparaatdeur, het bedieningspaneel of aangrenzende meubelfronten. De vorming van condens is een normaal verschijnsel.

Om schade te voorkomen het condenswater wegnemen.

Als u het apparaat voorverwarmt, wordt er minder condens gevormd.

WAARSCHUWING **Risico van verbranding!**

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

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bereiding van diepvriesproducten

Volg deze tips op bij de bereiding van diepvriesproducten.

- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.
- IJs verwijderen.
- Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Bereiding van kant-en-klare voedingsproducten

Volg deze tips op bij de bereiding van kant-en-klare voedingsproducten.

- Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Om het kant-en-klare product snel en gelijkmatig te verwarmen of te bereiden, plaatst u het in een magnetronbestendige vorm. "Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron", → *Pagina 33*

Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat vooral bij zeer hoog verhitte graan- en aardappelproducten.

Algemeen

- Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden.
- Gerechten een goudgele en niet te donkere kleur laten krijgen.
- Grote, dikke producten gebruiken. Deze bevatten weinig acrylamide.

Brood en broodjes

- De temperatuur bij boven- en onderwarmte op max. 200 °C instellen.
- De temperatuur bij hete lucht op max. 180 °C instellen.

Koekjes en fijne bakwaren

- De temperatuur bij boven- en onderwarmte op max. 190 °C instellen.
- De temperatuur bij hete lucht op max. 170 °C instellen.
- Koekjes bestrijken met ei of eierdooier. Dit vermindert de vorming van acrylamide.

Oven-patat

- Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen.
- Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Keuze van de gerechten

Instellingsadvies voor talrijke gerechten, ingedeeld aan de hand van categorieën.

Taart, cake en gebak

Instellingsadvies voor het bakken van zoete gerechten.

Aanwijzingen voor de bereiding

Neem deze informatie bij het bakken van alle bakwaren in acht.

- U kunt het deeg in de oven sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur. → *"Deeg laten rijzen", Pagina 85*
- Alleen geschikte accessoires gebruiken en deze in de juiste positie plaatsen.
 - → *"Vormen en accessoires", Pagina 69*
 - → *"Accessoires in de geleidestiften schuiven", Pagina 27*
- Bakvormen
 - Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.
 - Geen vormen van silicone gebruiken.
 - Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en de producten bruinen niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en Boven-|onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm in op hoogte 1.
- Bakvormen midden op het rooster plaatsen.
- Vochtig gebak op de plaat bereiden in de braadslede, om te voorkomen dat er sap overloopt.
- Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Het bakpapier in de juiste afmetingen knippen. → *"Bakpapier", Pagina 70*

Bakken in combinatie met de magnetron

Wanneer u bakt in combinatie met de magnetron, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

- Hittebestendige magnetronbestendige vorm → *Pagina 33* gebruiken.
- Bij het gebruik van CombiSpeed kunt u gewone bakvormen van metaal gebruiken.

- Gebruikt u vormen van kunststof, keramiek of glas, dan dient u de bak-tijd te verkorten. Het gebak bruint dan minder sterk aan de onderkant.
- Bakken in combinatie met de magnetron is slechts op één niveau mogelijk.
- Als tussen bakvorm en rooster vonken optreden, controleert u of de buitenzijde van de vorm schoon is.

Verander de positie van de vorm op het rooster. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. Verleng de baktijd in overeenstemming hiermee.

- Hoe u CombiSpeed instelt, kunt u hier lezen:
→ "CombiSpeed", Pagina 36

Gebak in vormen

Instellingsadvies voor gebak dat in bakvormen wordt bereid.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170		50-70
Cake, eenvoudig, met gebruik van de magnetron	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	90	30-40
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans-/rechthoekige vorm	3 + 1		140-150		60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170		60-80
Vruchtentaart van beslag, fijn	Tulbandvorm /springvorm	2		160-180		40-60
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn, met gebruik van de magnetron	Tulbandvorm /springvorm	2		160-180	90	35-45
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	3		160-180		20-30

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø26 cm	2		150-170		65-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg, met gebruik van de magnetron	Springvorm Ø26 cm	2		1. 160-180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30-40 2. 20
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	3		170-190		45-55
Taart	Taartvorm, zwart metaal	3		190-210		25-40
Tulband van gistdeeg	Tulbandvorm	2		150-170		50-70
Gebak van gistdeeg in de springvorm	Springvorm Ø28 cm	2		160-170		20-30
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodenvorm	2		150-170 ¹		20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø26 cm	2		160-170 ¹		25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø28 cm	2		150-170 ¹		30-50
¹ Het apparaat voorverwarmen.						

Gebak op de plaat

Instellingsadvies voor gebak dat op de bakplaat of in de braadslede wordt bereid.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Cake met bedekking	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3		160-180		20-40
Cake, 2 niveaus	Braadslede → <i>Pagina 000</i> + bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3 + 1		140-160		30-50
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3		170-190		25-35
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede → <i>Pagina 000</i> + bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3 + 1		160-170		35-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	3		160-180		55-75
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	3		170-190		45-55
Gebak van gistdeeg met droge bedekking	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	3		160-180 ¹		15-25
Gebak van gistdeeg met droog beslag, 2 niveaus	Braadslede → <i>Pagina 000</i> + bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3 + 1		150-170		20-30
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	3		180-200		30-40
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede → <i>Pagina 000</i> + bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3 + 1		150-170		45-60
¹ Het apparaat voorverwarmen.						

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Broodvlechts gistdeegkrans	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	2		160-170		25-35
Biscuitrol	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3		180-190 ¹		15-20
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	2		150-170		45-60
Strudel, zoet	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	2		170-180		50-60
Strudel, diepvries	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	3		200-220		35-45
Strudel, diepvries, met gebruik van de magnetron	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	3		200-220	90	20-25
¹ Het apparaat voorverwarmen.						

Klein gebak

Instellingsadvies voor klein gebak en deeg dat in meerdere kleine gebakvormen wordt klaargemaakt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Small cakes	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3		160 ¹		20-30
Small cakes	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3		150 ¹		25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede → <i>Pagina 000</i> + bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3 + 1		150 ¹		25-35
Small cakes, 3 niveaus	Bakplaten → <i>Pagina 000</i> + braadslede → <i>Pagina 000</i>	5 + 3 + 1		140 ¹		35-45
¹ Het apparaat 5 min voorverwarmen. De functie "Snel voorverwarmen" niet gebruiken.						
² Het apparaat voorverwarmen.						

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Muffins	Muffinplaat	3		170-190		15-20
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3 + 1		160-180 ²		15-30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat → Pagina 000	3		160-180		25-40
Klein gebak van gistdeeg, 2 niveaus	Braadslede → Pagina 000 + bakplaat → Pagina 000	3 + 1		150-170		25-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat → Pagina 000	3		170-190 ²		20-35
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede → Pagina 000 + bakplaat → Pagina 000	3 + 1		170-190 ²		20-45
Bladerdeeggebak, 3 niveaus	Bakplaten → Pagina 000 + braadslede → Pagina 000	5 + 3 + 1		170-190 ²		20-45
Bladerdeeggebak, vlak, 4 niveaus	4 x Rooster → Pagina 000	5 + 3 + 2 + 1		180-200 ²		20-35
Gebak van soezendeeg	Bakplaat → Pagina 000	3		200-220		30-40
Soezendeeggebak, 2 niveaus	Braadslede → Pagina 000 + bakplaat → Pagina 000	3 + 1		190-210		35-45
Gebak van plunderdeeg	Bakplaat → Pagina 000	3		160-180		20-30
¹ Het apparaat 5 min voorverwarmen. De functie "Snel voorverwarmen" niet gebruiken.						
² Het apparaat voorverwarmen.						

Koekjes

Instellingsadvies voor klein fijngebak, zoals koekjes of biscuits.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Sprits	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3		140-150 ¹		25-40
Sprits	Bakplaat → <i>Pagina 000</i>	3		140-150 ¹		25-40
¹	Het apparaat 5 min voorverwarmen. De functie "Snel voorverwarmen" niet gebruiken.					
²	Het apparaat voorverwarmen.					

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Sprits, 2 niveaus	Braadslede → Pagina 000 + bakplaat → Pagina 000	3 + 1		140-150 ¹		30-40
Sprits, 3 niveaus	Bakplaten → Pagina 000 + braadslede → Pagina 000	5 + 3 + 1		130-140 ¹		35-55
Koekjes	Bakplaat → Pagina 000	3		140-160		15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede → Pagina 000 + bakplaat → Pagina 000	3 + 1		140-160		15-30
Koekjes, 3 niveaus	Bakplaten → Pagina 000 +	5 + 3 + 1		140-160		15-30
Schuimgebak	Bakplaat → Pagina 000	3		80-90 ²		120-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede → Pagina 000 + bakplaat → Pagina 000	3 + 1		80-90 ²		120-180
Macarons	Braadslede → Pagina 000 bakplaat → Pagina 000	3		90-110		20-40
Macarons, 2 niveaus	Braadslede → Pagina 000 + bakplaat → Pagina 000	3 + 1		90-110		25-45
Macarons, 3 niveaus	Bakplaten → Pagina 000 + braadslede → Pagina 000	5 + 3 + 1		90-110		30-45
¹	Het apparaat 5 min voorverwarmen. De functie "Snel voorverwarmen" niet gebruiken.					
²	Het apparaat voorverwarmen.					

Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.

Aansluiten	Tip
Het gebak moet gelijkmatig rijzen.	■ Alleen de bodem van de springvorm invetten. ■ Het gebak na het bakken voorzichtig met een mes van de vorm losmaken.
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	■ Rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aanhouden. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	■ Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft plakken, is het gebak klaar.

Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Hier vindt u tips voor wanneer er tijdens het bakken iets niet lukt.

Aansluiten	Tip
Het gebak zakt in.	■ Houd u aan de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept. ■ Gebruik minder vloeistof. ■ Of: ■ De baktemperatuur met 10 °C verlagen en de baktijd verlengen.
Het gebak is te droog.	De baktemperatuur met 10 °C verhogen en de baktijd verkorten.
Het gebak is over het geheel te licht.	■ De inschuifhoogte en de accessoires controleren. ■ De baktemperatuur met 10 °C verhogen. ■ Of: ■ De baktijd verlengen.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar van onderen te donker.	Het gebak één niveau hoger plaatsen.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.	■ Het gebak één niveau lager plaatsen. ■ De baktemperatuur verlagen en de baktijd verlengen

Aansluiten	Tip
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	■ De baktemperatuur verlagen. ■ Het bakpapier in de juiste afmetingen knippen. ■ De bakvorm in het midden plaatsen. ■ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.
Het gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	■ De baktemperatuur verlagen en de baktijd verlengen. ■ Minder vloeistof toevoegen. Bij gebak met vochtige bedekking: ■ De bodem voorbakken. ■ De gebakken bodem bestrooien met amandelen en paneermeel ■ De bedekking op de bodem leggen.
De taart komt niet los bij het storten.	■ Laat hem na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ■ De rand voorzichtig met een mes losmaken. ■ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. ■ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.

Brood en broodjes

Instellingsadvies voor het bakken of opbakken van brood of broodjes of voor de bereiding van toast.

Pizza, quiche en hartig gebak

Instellingsadvies voor de bereiding en het opbakken van hartige bakwaren.

Ovenschotel en soufflé

Instellingsadvies voor de bereiding van hartige gerechten.

Gevogelte

Instellingsadvies voor het braden of grillen van gevogelte.

Aanwijzingen voor de bereiding

Neem deze informatie in acht bij het bereiden van alle soorten gevogelte.

- De waarden in het instellingsadvies gelden voor ongevuld, braadklaar gevogelte op koelkasttemperatuur.
- Maakt u gevogelte klaar dat zwaarder is dan opgegeven in het instellingsadvies, houdt dan de lagere temperatuur aan.
- Ga bij meerdere stukken uit van het gewicht van het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. Stukken van ongeveer gelijke grootte gebruiken.
- In het algemeen geldt: hoe groter het gevogelte, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.
- Leg het gevogelte met de borstzijde of met de kant van het vel naar beneden op het rooster.
- Het gevogelte na ca. 1/2 tot 2/3 van de aangegeven tijd keren.

- Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Het bakpapier in de juiste afmetingen knippen.
→ *"Bakpapier", Pagina 70*
- Met de braadthermometer kunt u exact garen.
→ *"Braadthermometer", Pagina 43*

Braden op het rooster

Braad groot gevogelte of meerdere stukken tegelijkertijd.

- Leg de te braden stukken vlees rechtstreeks op het rooster.
- Om afdruipende vloeistof op te vangen, de braadslede een niveau onder het rooster plaatsen.
- Giet afhankelijk van de grootte en het soort product tot 1/2 liter water in de braadslede.
- Van dit opgevangen braadvocht kunt u een saus bereiden. Er ontstaat dan ook minder rook en de binnenruimte wordt minder verontreinigd.

Braden in vormen

Maakt u gerechten in servies klaar, dan kunt u ze eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en direct in het servies opdienen. Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoon.

Algemene richtlijnen voor de bereiding in vormen

- Hitte- en ovenbestendige vormen gebruiken.
- Controleer van tevoren of de vorm in de binnenruimte past.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt.
- Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.
- Glanzende braadpannen van roestvrij staal of aluminium zijn slechts in beperkte mate geschikt. Ze reflecte-

ren de warmte als een spiegel. Het product wordt langzamer gaar en minder bruin. De temperatuur in overeenstemming hiermee verhogen en de bereidingstijd verlengen.

- Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.
- Plaats de vorm op het rooster.

Open vorm

- Een hoge braadvorm gebruiken.
- Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Gesloten vorm

- Een passend, goed sluitend deksel gebruiken.
- Gefogelte kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.
- Bij het openen van het deksel na de bereiding kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Braden in combinatie met de magnetron

Wanneer u in combinatie met de magnetron braadt, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk korter maken.

- Hittebestendige magnetronbestendige vorm → *Pagina 33* gebruiken.
- Braadvormen van metaal of blik (Römertopf) zijn niet geschikt.
- De bereidingsduur bij het braden in combinatie met de magnetron wordt bepaald door het totale gewicht.
- Wilt u een andere dan de opgegeven hoeveelheid klaarmaken, dan helpt de basisregel: "Bij een dubbele hoeveelheid is bijna de dubbele bereidingsduur nodig".

- Hoe u CombiSpeed instelt, kunt u hier lezen:
→ "CombiSpeed", Pagina 36

AANWIJZING

Vonkvorming door voorwerpen van metaal in de binnenruimte. Schade aan het apparaat

- ▶ Gebruikt u een braadzak, sluit deze dan af met keukengaren. Geen metalen clips gebruiken.
- ▶ Rollades e.d. dichtmaken met houten pennen. Geen metalen pennen gebruiken.

Grillen

Gevogelte grillen met Grill, groot.

- Grillstukken van gelijk gewicht en gelijke dikte gebruiken.

- Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.
- Om afdruipe vloeistof op te vangen, de braadslede minstens één niveau onder het rooster plaatsen.
- De grillstukken keren met een grilltang.
- Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Aanwijzingen:

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie hangt af van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Kip

Instellingsadvies voor de bereiding van kip.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarming smethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Kip, 1 kg	Rooster → Pagina 000	2		200-220		60-70
Kip, 1 kg, met gebruik van de magnetron	Gesloten vorm	2		230-250	360	25-35
Kipfilet, à 150 g, grillen	Rooster → Pagina 000	4		3 ¹		15-20
Kipfilet, 2 stuks à 150 g, grillen met ondersteuning van de magnetron	Open vorm	2		190-210	180	25-30
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster → Pagina 000	3		220-230		30-35
¹ Het apparaat 5 min voorverwarmen.						

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Kleine kipdelen, 4 stuks à 250 g, met gebruik van de magnetron	Open vorm	2		190-210	360	20-30
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	3		190-210		20-25
Kipsticks, nuggets, diepvries, 250 g, met ondersteuning van de magnetron	Braadslede → <i>Pagina 000</i>	2		190-210	360	10-15
Poularde, 1,5 kg	Rooster → <i>Pagina 000</i>	2		200-220		70-90
Poularde, 1,5 kg, met gebruik van de magnetron	Gesloten vorm	2		210-230	1. 360 2. 180	1. 30 2. 15-25
¹ Het apparaat 5 min voorverwarmen.						

Eend & gans

Instellingsadvies voor de bereiding van eend of gans.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Eend, 2 kg	Rooster → <i>Pagina 000</i>	2		180-200		90-110
Eend, 2 kg, met ondersteuning van de magnetron	Rooster → <i>Pagina 000</i>	2		170-190	180	60-80
Eendenborst, à 300 g	Rooster → <i>Pagina 000</i>	3		230-250		25-30

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gans, 3 kg	Rooster → Pagina 000	2		160-180		120-150
Gans, 3 kg, met ondersteuning van de magnetron	Rooster → Pagina 000	2		170-190	180	80-90
Gezamenlijke, à 350 g	Rooster → Pagina 000	2		210-230		40-50
Gezamenlijke, à 350 g, met ondersteuning van de magnetron	Rooster → Pagina 000	2		170-190	180	30-40

Kalkoen

Instellingsadvies voor de bereiding van kalkoen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster → Pagina 000	2		180-200		70-90
Kalkoen, 2,5 kg, met ondersteuning van de magnetron	Rooster → Pagina 000	2		170-190	180	60-80
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	2		240-260		80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster → Pagina 000	2		180-200		80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg, met ondersteuning van de magnetron	Gesloten vorm	2		210-230	360	45-50

Tips voor de bereiding van gevogelte

Volg deze tips op voor een goed resultaat.

- Bij eend of gans het vel onder de vleugels enige keren inprikken. Zo kan het vet weglopen.
- Bij eendenborst het vel insnijden. Eendenborst niet keren.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Vlees

Instellingsadvies voor het garen, braden of grillen van vlees.

Vis

Instellingsadvies voor het stomen, braden of grillen van vis.

Groente en bijgerechten

Instellingsadvies voor het garen van groente en bijgerechten.

Dessert

Instellingsadvies en nadere informatie over het bereiden van zoete gerechten en yoghurt.

Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

Informatie en instellingsadvies over bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen.

Langzaam garen

Fijn vlees, bijv. zachte delen van rund, kalf, varken, of lam, of gevogelte, bij lage temperatuur garen.

Drogen

Fruit, groente of kruiden drogen.

Bij deze soort conservering worden de aromastoffen door het onttrekken van water geconcentreerd.

Inmaken

Conserveer fruit en groente door ze te verwarmen en luchtdicht af te sluiten in potten.

Deeg laten rijzen

In het apparaat kunt u gistdeeg sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur.

Ontdooien

Diepvriesgerechten ontdooien met uw apparaat.

Verwarmen met de magnetron

Met de magnetron kunt u voedingsproducten verwarmen of in één keer ontdooien en verwarmen.

Warmhouden

Gerechten die klaar zijn warmhouden.

Testgerechten

Deze overzichten zijn gerelateerd aan testinstituten. Met behulp van deze gerechten en instellingen kunt u het apparaat testen conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en conform EN 60705:2012, IEC 60705:2010.



Storingen verhelpen

Vertoont uw apparaat kleinere storingen, dan kunt u dit zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.



WAARSCHUWING

Gevaar voor een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Functioniestoringen

Fehler	Ursache	Behebung
Apparaat werkt niet.	Stekker is niet in het stopcontact gestoken.	▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Zekering is defect.	▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen.	▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling gewijzigd.	▶ Wijzig de basisinstelling van de tijdaanwijzing. → "Overzicht over de basisinstellingen", Pagina 52
Apparaat warmt niet op, op het display is het symbool  verlicht	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen.	1. Haal dan de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen. 2. Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.
Home Connect functioneert niet correct.		▶ Ga naar www.home-connect.com
De bedieningsring is uit het houder gevallen.	De bedieningsring werd ontgrendeld.	1. Leg de bedieningsring in de lagering op het bedieningspaneel. 2. Druk de bedieningsring in de lagering, zodat deze inklikt en gedraaid kan worden.

Fehler	Ursache	Behebung
De bedieningsring draait niet meer soepel.	Er zit vuil onder de bedieningsring.	De bedieningsring is afneembaar. Aanwijzing: Neem de bedieningsring niet te vaak af, zodat het lager stabiel blijft. 1. Om de bedieningsring los te maken, drukt u op de buitenste rand ervan. ✓ De bedieningsring kantelt en kan gemakkelijk worden beetgepakt. 2. Trek de bedieningsring uit de houder. 3. De bedieningsring en het lager op het apparaat voorzichtig reinigen met zeepsop en een schoonmaakdoekje. Gebruik hiervoor geen scherpe of schurende middelen. Laat de bedieningsring niet weken. Reinig de bedieningsring niet in de vaatwasmachine. 4. Droog de bedieningsring met een zachte doek.
Bij gebruik van alleen de magnetronfunctie wordt de binnenruimte heet.	De droogfunctie is geactiveerd.	▶ Deactiveer de droogfunctie in de Basisinstellingen → <i>Pagina 52</i> .
Apparaatdeur kan niet worden geopend.	Apparaatdeur is vergendeld door het kinderslot.	▶ Deactiveer het kinderslot. → <i>"Kinderslot deactiveren", Pagina 51</i>
Symbool  is verlicht op het display en apparaatdeur kan niet worden geopend.	Reinigingsfunctie vergrendelt de apparaatdeur.	▶ Wacht totdat de binnenruimte is afgekoeld en het symbool verdwenen is.
LED-lamp of het glazen kapje is defect. Kapje van de lamp niet verwijderen.		▶ Neem contact op met de klantenservice. → <i>"Servicedienst", Pagina 89</i>

Aanwijzingen op het display

Fehler	Ursache	Behebung
Op het display staat "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen.	▶ Stel de taal en de tijd opnieuw in. Eerste keer in gebruik nemen

Fehler	Ursache	Behebung
Melding met "D" of "E" verschijnt op het display. Voorbeeld: D0111 of E0111	Storing	- Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. - Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding aan. → "Servicedienst", Pagina 89
De melding "Binnenruimte te heet" verschijnt op het display en het apparaat start niet.	De binnenruimte is te heet voor het gekozen gerecht of de verwarmingsmethode.	- Laat de binnenruimte afkoelen. - Schakel het apparaat uit en weer in.
Toetsen op het apparaat knippen.	Er is condenswater ontstaan achter het bedieningspaneel.	► Geen handeling vereist. Geen handeling vereist. Zodra het condenswater verdampt is, knippen de toetsen niet meer.
Melding "Maximale gebruiksduur bereikt" verschijnt op het display.	Heeft u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet gewijzigd, dan wordt het opwarmen automatisch stopgezet. Zo wordt voorkomen dat het apparaat ongewild blijft lopen.	► Om de werking voort te zetten tikt u op een willekeurig veld of draait u aan de bedieningsring. Tip: Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. → "Tijdsduur instellen", Pagina 41



Servicedienst

Als u storingen aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het gerepareerd moet worden, neem dan contact op met onze servicedienst.

Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

Wij zorgen ervoor dat uw apparaat met originele reserveonderdelen door geschoolde technici gerepareerd wordt.

Aanwijzing: Als er vanwege een verkeerde bediening bezoek van de servicemonteur nodig is, brengt dit ook tijdens de garantieperiode kosten met zich mee.

Als u contact opneemt met de servicedienst, heeft u het productienummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat nodig.

De contactgegevens van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in de meegeleverde lijst met servicedienstadressen.

Reparatieopdracht en advies bij storingen

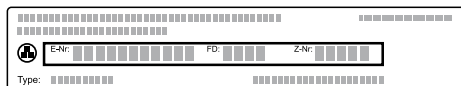
NL 088 424 4010

B 070 222 141

E-nummer en FD-nummer

Als u contact opneemt met de servicedienst, heeft u het productienummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat nodig. Het E-nummer en FD-nummer vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

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



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



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com

(980302)

nl