BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Fornuis

HKA090150

[nl] Gebruikershandleiding

Inhoudsopgave

1 Veiligheid ... 2
2 Materiële schade vermijden ... 5
3 Milieubescherming en besparing ... 6
4 Plaatsen en aansluiten ... 7
5 Uw apparaat leren kennen ... 9
6 Accessoires ... 12
7 Voor het eerste gebruik ... 13
8 Kookplaat bedienen ... 13
9 De Bediening in essentie ... 14
10 Snel voorverwarmen ... 14
11 Reiniging en onderhoud ... 15
12 Reinigingsondersteuning ... 17
13 Rekjes ... 17
14 Apparaatdeur ... 19
15 Storingen verhelpen ... 21
16 Transporteren en afvoeren ... 22
17 Servicedienst ... 23
18 Zo lukt het ... 23

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Beoogd gebruik

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het beoogd gebruik in acht te nemen.
De afbeeldingen in deze handleiding dienen ter informatie.
Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
Gebruik het apparaat uitsluitend als volgt:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- op boten of in voertuigen.
- als kamerverwarming.
- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

U kunt het apparaat niet met een timer of een afstandsbediening gebruiken.
Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

1.2 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.3 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het apparaat wordt heet.

- ▸ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- ▸ Nooit brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen of reinigingsmiddelen onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid opslaan of gebruiken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▸ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▸ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▸ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▸ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door

oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- Dek de kookplaat niet af.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

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

- Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

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

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 23*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

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

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

Wordt er tegen de geopende apparaatdeur gestoten, dan kan dit leiden tot lichamelijk letsel.

- Houd de apparaatdeur tijdens gebruik en ook daarna gesloten.

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

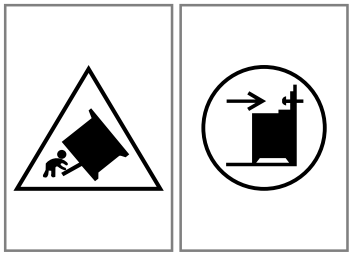
- Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kantelgevaar!

Wanneer u het apparaat onbevestigd op een sokkel plaatst, dan kan het van de sokkel glijden.



- Bevestig het apparaat stevig aan de sokkel.
- Waarschuwing: breng om het kantelen van het apparaat te verhinderen een compensatie-inrichting aan.
- Houd voor de montage de handleidingen aan.

1.4 Schuiflade

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het oppervlak van de schuiflade kan erg heet worden.

- Bewaar uitsluitend ovenaccessoires in de lade.
- Bewaar geen ontvlambare en brandbare voorwerpen in de lade in de plint.

1.5 Halogeenlamp

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

- Glazen kapje niet aanraken.
- Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

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

2 Materiële schade vermijden

2.1 Ovenruimte

Houd bij gebruik van de oven de overeenkomstige aanwijzingen in acht.

LET OP!

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

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

- Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

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

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

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

- Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.

- De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
- Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.

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

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan hij beschadigd raken.

- Niets op de open deur zetten of leggen en niet eraan hangen.
- Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Wanneer u het apparaat aan de greep van de afdekking draagt of beweegt, dan kan de greep afbreken en schade aan de scharnieren veroorzaken. De greep van de afdekking is niet gemaakt voor het gewicht van het apparaat.

- Draag of beweeg het apparaat niet aan de greep van de afdekking.

Bij het grillen kunnen vanwege de hoge temperaturen de bakplaat of braadslede vervormen en bij het uitnemen de emaillelaag beschadigen.

- De bakplaat of braadslede bij het grillen niet boven hoogte 3 inschuiven.
- Boven hoogte 3 alleen direct op het rooster grillen.

2.2 Kookplaat

Houd bij gebruik van het apparaat de overeenkomstige aanwijzingen in acht.

Materiële schade voorkomen

Hier vindt u de meest voorkomende oorzaken van schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramiek en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Schade aan het apparaat	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

2.3 Lade

Houd de betreffende instructies aan wanneer u de lade gebruikt.

LET OP!

Leg geen hete voorwerpen in de lade in de plint. De lade in de plint kan beschadigd raken.

- Leg geen hete voorwerpen in de lade in de plint.

Doe geen ovenaccessoires in de lade in de plint die hoger zijn dan de hoogte van de lade. Anders kan er schade aan het apparaat ontstaan.

- Doe geen ovenaccessoires in de lade in de plint die hoger zijn dan de hoogte van de lade.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

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

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20 % energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

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

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

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

Energie besparen

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

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.
Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.
- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.
- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.
- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.
- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.
- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

4 Plaatsen en aansluiten

Waar en hoe u het apparaat het beste opstelt, komt u hier te weten. Bovendien komt u te weten hoe u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.

4.1 Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een daartoe bevoegd vakman. Houd de voorschriften van het betreffende nutsbedrijf aan.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- Wordt het apparaat verkeerd aangesloten, vervalt bij schade de aanspraak op de garantie.

Informatie over elektrische aansluiting door de installateur:
- Wanneer een stekker na de installatie niet toegankelijk is, dan moet installatiezijdig een schakelaar voor alle polen worden aangebracht met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit niet noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.
- Elektrische veiligheid: het fornuis is een apparaat van veiligheidsklasse I en mag alleen in combinatie met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- Gebruik een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig om het apparaat aan te sluiten.

Belangrijke informatie over de elektrische aansluiting

Houd u aan de volgende instructies en zorg ervoor dat:

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Bij contact met onder spanning staande onderdelen bestaat er elektrocutiegevaar.
- ▸ De stekker alleen met droge handen vastnemen.
- ▸ De stekker tijdens het gebruik nooit uit het stopcontact trekken.
- ▸ Het netsnoer direct aan de stekker en nooit aan de kabel zelf uit het stopcontact trekken, omdat deze beschadigd kan raken.

- Stekker en stopcontact bij elkaar passen.
- De stekker altijd bereikbaar is.
- De doorsnede van de elektrische kabel groot genoeg is.
- Het netsnoer niet wordt geknikt, bekneld, gewijzigd of doorgesneden.
- De vervanging van het netsnoer, indien nodig alleen plaatsvindt door een vakkundig monteur. Een nieuw netsnoer is verkrijgbaar bij de servicedienst.
- U geen meervoudige stekkers of contactdozen en verlengkabels gebruikt.
- Het aardingssysteem volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
- er bij gebruik van een aardlekschakelaar alleen een type met het symbool ⌔ wordt gebruikt. Alleen aardlekschakelaars met dit symbool voldoen aan de geldende voorschriften.
- De aansluitkabel niet in contact komt met warmtebronnen.

4.2 Toestel plaatsen

Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
Het apparaat nooit achter een decor- of meubeldeur plaatsen. Er bestaat gevaar van oververhitting.

Hoogte tot de vloer van het apparaat instellen

Stel de hoogte tot de vloer overeenkomstig de functies van uw apparaat in.

Stel de hoogte van het apparaat in met vaste laden

Wanneer uw apparaat beschikt over vaste laden, stel dan de hoogte tot de vloer van uw apparaat als volgt in.

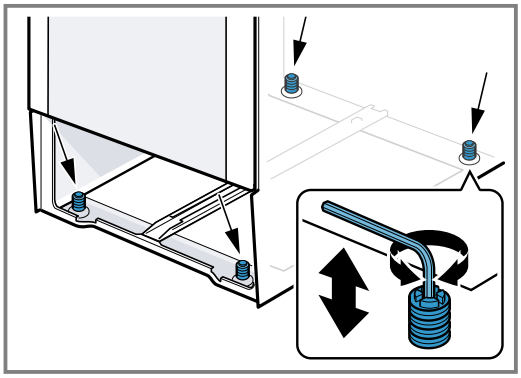
Opmerking:
Het apparaat is voorzien van stelvoeten. Daardoor kunt u uw apparaat ca. 15 mm van de vloer stellen.
- De voeten bevinden zich aan de voor- en achterzijde aan de onderkant van het apparaat.
- Stel de voeten hoger of lager, door de voeten met een steeksleutel te draaien, totdat het apparaat horizontaal staat.

Hoogte tot de vloer van het apparaat met uitneembare lade instellen

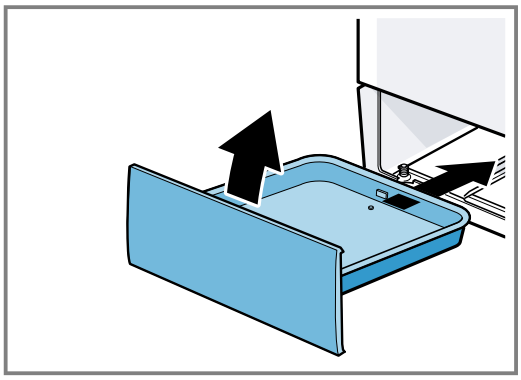
Wanneer uw apparaat geen stelvoeten heeft en uw lade uitneembaar is, stel dan de hoogte tot de vloer van uw apparaat als volgt in.

1. De plintlade uittrekken en er naar boven uittillen. Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.

2. De stelvoeten zo nodig met een zeskantsleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat.



3. De plintlade weer inschuiven.



Aangrenzende meubels

Aangrenzende meubels dienen uit niet-brandbaar materiaal te bestaan. Aangrenzende voorzijden van meubels dienen tot minstens 90°C temperatuurbestendig te zijn.

Bevestiging aan de wand

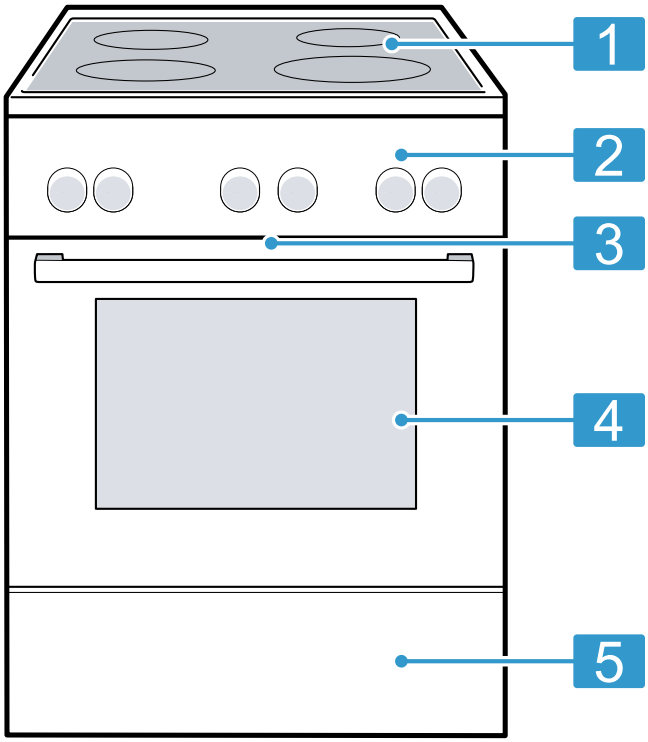
Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Houd de handleiding aan om het apparaat aan de wand te bevestigen.

5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Uw apparaat

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

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

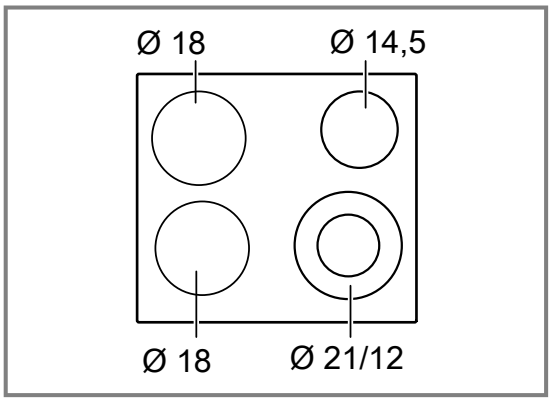


	Toelichting
1	Kookplaat
2	Bedieningsvelden
3	Koelventilator[1]
4	Apparaatdeur
5	Ovenlade[1]

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

5.2 Kookplaat

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.
Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



Ø = cm

	Kookplaat	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	
◎	Kookzone met twee ringen	De kookzonekeuzeschakelaar tot ◎ naar rechts draaien. De kookstand instellen. Uitschakelen: de kookzonekeuzeschakelaar op 0 draaien en opnieuw instellen. De kookzonekeuzeschakelaar nooit verder dan ◎ op 0 draaien.

Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Deze beïnvloeden de werking van de kookzone niet.
- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
  - Gevoelige onderdelen worden daarmee beschermd tegen oververhitting.
  - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
  - U bereikt betere kookresultaten.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingen van de binnenste ringen en de verwarming van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden ingeschakeld en uitgeschakeld.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is de indicatie verlicht tot de kookzone voldoende is afgekoeld. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Tip: U kunt kleine gerechten warmhouden of couverture smelten.

5.3 Bedieningsvelden

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

Bedieningselementen

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

Bedieningselement	Toelichting
Functiekeuzeknop	Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in. De functiekeuzeknop kunt u vanuit de nulstand ○ naar rechts en links draaien. Afhankelijk van het apparaattype is de functiekeuzeknop verzonken. Voor het vergrendelingen of ontgrendelingen in de nulstand ○ op de functiekeuzeknop drukken. → *"Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 10*
Temperatuurknop	Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in en kiest u instellingen voor andere functies. De temperatuurknop kunt u vanuit de nulstand ● naar rechts draaien tot aan de aanslag, niet verder. Afhankelijk van het apparaattype kan de temperatuurknop worden verzonken. Voor het vergrendelingen of ontgrendelingen in de nulstand ● op de temperatuurknop drukken. → *"Temperatuur en instelstanden", Pagina 11*
Kookzone-knoppen	Met de 4 kookzoneknoppen stelt u het vermogen van de afzonderlijke kookzones in. Aan het symbool boven de betreffende knop kunt u zien welke kookzone ermee kan worden ingesteld. → *"Kookplaatkeuzeschakelaar", Pagina 11*

Verwarmingsmethoden en functies

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Symbool	Verwarmingsmethode	Gebruik en werkwijze
	3D hetelucht	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Hetelucht zacht	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op een niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Het beste zijn temperaturen tot 200 °C.
	Pizzastand	Pizza's of gerechten klaarmaken die warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Onderwarmte	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Grill, groot	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.

Symbool	Verwarmingsmethode	Gebruik en werkwijze
	Circulatiegrillen	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Boven- en onderwarmte	Traditioneel bakken of braden op één niveau. Deze manier van opwarmen is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.

Overige functies

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

Symbool	Functie	Gebruik
	Snel verwarmen	De binnenruimte zonder accessoires snel voorverwarmen. → *"Snel voorverwarmen", Pagina 14*
	Ovenlamp	De binnenruimte zonder verwarming verlichten.

Temperatuur en instelstanden

Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.

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

Opwarmindicatie

Het apparaat geeft aan wanneer het opwarmt.
Wanneer het apparaat in gebruik is, brandt het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop. In de verwarmingspauzes gaat het indicatielampje uit.
Wanneer u voorverwarmt is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra het indicatielampje voor het eerst uitgaat.

Opmerkingen

- Als de functie verlichting van de binnenruimte en een temperatuur zijn ingesteld, brandt de opwarmingsindicatie ook. Het apparaat warmt hierbij niet op.
- Als uw apparaat over verlichting van de binnenruimte als functie beschikt en als een temperatuurwaarde is ingesteld, brandt de opwarmingsindicatie ook. Het apparaat warmt hierbij niet op.
- Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Kookplaatkeuzeschakelaar

Met de kookplaatkeuzeschakelaar stelt u het verwarmingsvermogen van de kookplaten in.
Als de bijschakelingen worden geactiveerd, branden de bijbehorende indicaties.

Stand	Functie	Toelichting
0	Nulstand	De kookplaat is uitgeschakeld.
1-9	Kookstanden	1 = laagste stand 9 = hoogste stand
◎	Inschakelen	De grote kookzone met twee ringen inschakelen.

5.4 Binnenruimte

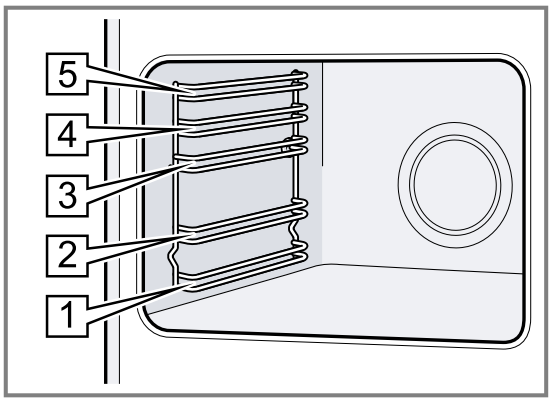
Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

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

De binnenruimte heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

U kunt de rekjes verwijderen, bijv. om te reinigen.
→ *"Rekjes", Pagina 17*



Koelventilator

De koelventilator schakelt afhankelijk van de temperatuur van het apparaat in en uit. De warme lucht ontsnapt via de deur.

LET OP!

De ventilatiesleuven boven de deur van het apparaat niet afdekken. Het apparaat raakt oververhit.

- De ventilatiesleuven vrijhouden.

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

Apparaatdeur

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

Condenswater

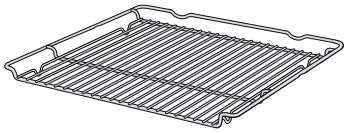
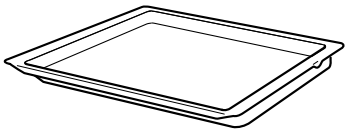
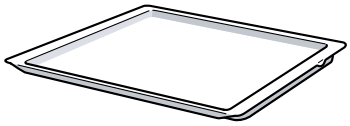
Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

6 Accessoires

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

Opmerking: De accessoires kunnen door hitte vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Vormen ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadslede		■ Vochtig gebak ■ Koekjes ■ Brood ■ Grote braadstukken ■ Diepvriesgerechten ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv vet bij het grillen op het rooster.
Bakplaat		■ Plaatgebak ■ Cake eenvoudig

6.1 Accessoires gebruiken

De accessoires op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kunnen de accessoires zonder kantelen ongeveer voor de helft worden uitgetrokken.

1. De accessoires altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

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

2. De accessoires volledig inschuiven, zodat de accessoires de apparaatdeur niet raken.

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

6.2 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.
U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:
www.bosch-home.com

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

7 Voor het eerste gebruik

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

7.1 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 accessoires en de verpakkingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte verwijderen.
2. Vóór het verwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.
4. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
   → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*

Verwarmingsmethode	3D-hetelucht
Temperatuur	Maximum
Tijdsduur	1 uur

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

8 Kookplaat bedienen

Hier wordt de bediening van uw kookplaat in essentie beschreven.

8.1 Instellen van de kookplaten

Met de kookplaatschakelaar stelt u het verwarmingsvermogen van de kookplaat in.

Kookstand	
1	Laagste stand
9	Hoogste stand

8.2 Insteladvies voor het koken

Hier krijgt u een overzicht van verschillende gerechten en de bijbehorende kookstanden.
De bereidingstijd varieert afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten. De doorkookstand is afhankelijk van de gebruikte pan.

Aanwijzingen voor de bereiding

- Voor het aan de kook brengen kookstand 9 gebruiken.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.
- Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- Tips voor energiebesparend koken. → *Pagina 6*

Gerecht	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Boter, gelatine	1	-
Verwarmen of warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1	-
Melk[1]	1-2	-
Gaarstoven of zachtjes laten koken		
Knoedels, balletjes[2, 3]	3-4	20-30
Vis[2, 3]	3	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1	3-6
Koken, stomen of stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	3	15-30
Aardappelpunten	3-4	25-30
Gekookte aardappelen	3-4	15-20
Deegwaren, pasta[2, 3]	5	6-10
Eenpansgerecht, soep	3-4	15-60
Groente, vers of diepvries	3-4	10-20
Voedsel in de snelkookpan	3-4	-

[1] Bereid het gerecht zonder deksel.
[2] Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.
[3] Kook het gerecht verder zonder deksel.
[4] Het gerecht meerdere malen keren.

Gerecht	Door-kook-stand	Door-kookduur in minu-ten
Sudderen		
Rollades	3-4	50-60
Stoofvlees	3-4	60-100
Goulash	3-4	50-60
Braden met weinig olie De gerechten zonder deksel bereiden.		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10

[1] Bereid het gerecht zonder deksel.
[2] Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.
[3] Kook het gerecht verder zonder deksel.
[4] Het gerecht meerdere malen keren.

Gerecht	Door-kook-stand	Door-kookduur in minu-ten
Kotelet, on/gepaneerd[4]	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Visfilet en visfilet, on/gepaneerd	4-5	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken	5-6	-

[1] Bereid het gerecht zonder deksel.
[2] Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.
[3] Kook het gerecht verder zonder deksel.
[4] Het gerecht meerdere malen keren.

9 De Bediening in essentie

9.1 Inschakelen van het apparaat

- De functiekeuzeknop op een stand buiten de nulstand ○ draaien.
- ✔ Het apparaat is ingeschakeld.

9.2 Apparaat uitschakelen

- De functiekeuzeknop op de nulstand ○ draaien.
- ✔ Het apparaat is uitgeschakeld.

9.3 Verwarmingsmethoden en temperatuur

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of grillstand instellen.
- ✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.
3. Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

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

Verwarmingsmethode wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode altijd wijzigen.

- Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

- Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

10 Snel voorverwarmen

Om tijd te sparen, kunt u met de functie snel voorverwarmen de opwarmingsduur verkorten.
Gebruik snel voorverwarmen alleen bij ingestelde temperaturen van boven de 100 °C.
Na het snel voorverwarmen het best volgende verwarmingsmethoden gebruiken:

- 3D-hetelucht
- Boven- en onderwarmte

10.1 Snelvoorverwarming instellen

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

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

11 Reiniging en onderhoud

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

11.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik geen ongeschikte reinigingsmiddelen, zodat de verschillende oppervlakken van het apparaat niet beschadigd raken.

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

LET OP!
Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- Gebruik geen speciale reinigingsmiddelen wanneer het apparaat nog warm is.

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

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

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Houd de handleiding aan voor het reinigen van het apparaat.
→ *"Reiniging van het apparaat", Pagina 16*

Apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	■ Warm zeepsop ■ Speciale RVS-verzorgingsmiddelen voor warme oppervlakken	Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Email, kunststof, gelakte of van zeefdruk voorziene oppervlakken bijv. bedieningspaneel	■ Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Knoppen	■ Warm zeepsop	Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Niet afnemen en niet schuren.
Kookplaat van glaskeramiek	■ Glaskeramiek-reinigingsmiddel	Houd de reinigingsinstructies aan die op de verpakking van het reinigingsmiddel zijn vermeld. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Ovenlade	■ Warm zeepsop	Met een schoonmaakdoekje reinigen.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	■ Warm zeepsop	Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje gebruiken. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → *"Apparaatdeur", Pagina 19*
Deurplaat	■ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ■ Van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → *"Apparaatdeur", Pagina 19*

Gebied	Geschikte schoonmaak-middelen	Aanwijzingen
Deurgreep	■ Warm zeepsop	Om hardnekkige verontreinigingen te vermijden, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.
Deurafdichting	■ Warm zeepsop	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaak-middelen	Aanwijzingen
Geëmailleerde oppervlakken	■ Warm zeepsop ■ Azijnwater ■ Ovenreiniger	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons. Om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open laten. **Opmerkingen** ■ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt daardoor niet beïnvloed. ■ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ■ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaillen oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt daardoor niet beïnvloed. Verwijder de aanslag met citroenzuur.
Glazen kapje op de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	■ Warm zeepsop	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons. **Tip:** Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 17*
Accessoires	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

11.2 Reiniging van het apparaat

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

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

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

Vereiste: Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 15*

1. Reinig het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
   – Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
   → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 15*
2. Drogen met een zachte doek.

11.3 Bedieningselementen reinigen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.
- ▸ De bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.
- ▸ Gebruik geen natte vaatdoekjes.

1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.
2. Met een vochtig vaatdoekje en heet zeepsop reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

11.4 Mogelijke vlekken

Om deze vlekken te vermijden, de kookplaat met vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Resten van kalk en water	Reinig de kookplaat pas wanneer deze is afgekoeld. Een geschikt reinigingsmiddel voor kookplaten van glaskeramiek gebruiken.
Vlekken	Suiker, rijstzetmeel of kunststof	Direct reinigen. Gebruik een schraper.

11.5 Kookplaat reinigen

De kookplaat na elk gebruik reinigen zodat er geen kookresten inbranden.

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn.

1. Hardnekkig vuil verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.
   De reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel in acht nemen.
   Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

11.6 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
   Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

12 Reinigingsondersteuning

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning verdampt zeepsop en maakt op deze manier het vuil los. Zo kan vuil gemakkelijker worden verwijderd.

12.1 Reinigingsondersteuning instellen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Vereiste: De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
2. Een druppel afwasmiddel met 0,4 l water mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
   Geen gedestilleerd water gebruiken.
3. Stel met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode **Onderwarmte** in.
4. Met de temperatuurknop 80 °C instellen.
5. Het apparaat 4 minuten inschakelen.
6. Na 4 minuten het apparaat uitschakelen en ca. 20 minuten laten afkoelen.

12.2 Binnenruimte na gebruik reinigen

LET OP!
Als de binnenruimte te lang vochtig blijft, ontstaat er corrosie.
- Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitvegen en volledig laten drogen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte reinigen met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Met schoon water afnemen en met een zachte doek ook onder de deurafdichting droogwrijven.
4. Als de binnenruimte voldoende is gereinigd:
   - Om de binnenruimte te laten afkoelen, de deur van het apparaat in ca. 30° grendelstand ca. 1 uur openen.
   - Om de binnenruimte sneller te drogen, het apparaat met geopende deur ca. 5 minuten met **3D-heteluchtt** en 50 °C opwarmen.

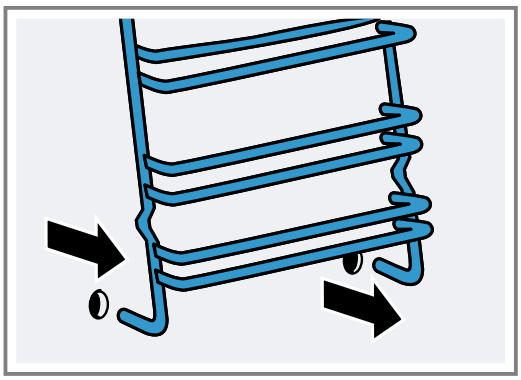
13 Rekjes

Om de rekjes en de binnenruimte grondig te reinigen kunnen deze worden verwijderd.

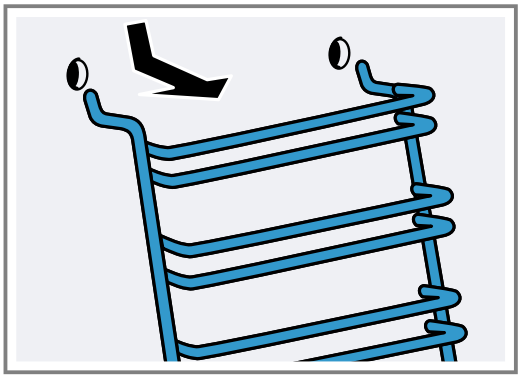
13.1 Rekjes verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De rekjes kunnen zeer heet zijn.
- Raak de rekjes nooit aan wanneer ze heet zijn.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Houd kinderen op een veilige afstand.

1. Het rekje van onderen vasthouden en iets naar voren trekken. Trek de verlengingspennen onder in de rekjes uit de bevestigingsopeningen.

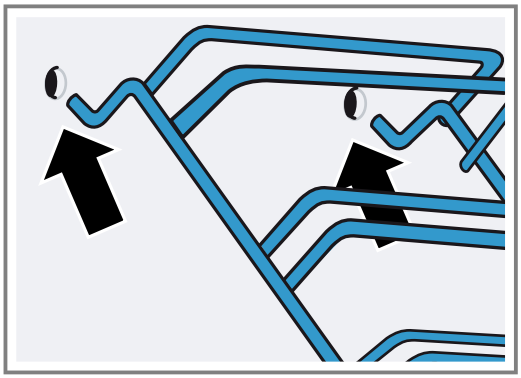


2. Aansluitend het complete rekje eerst naar beneden en vervolgens naar voren trekken en er uit nemen.

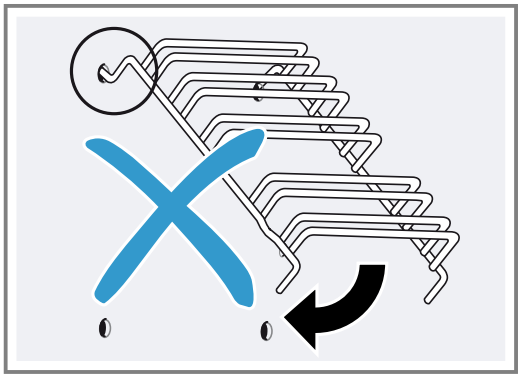


13.2 Rekjes inhangen

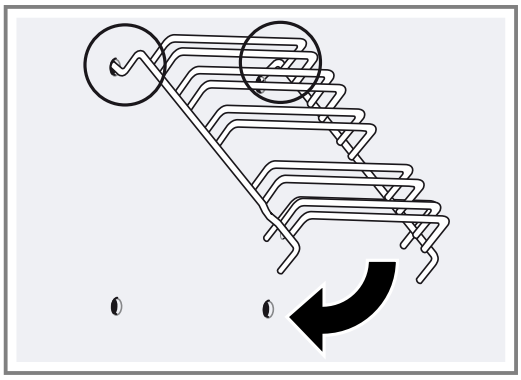
1. De beide haken boven het rekje in de bovenste gaten inbrengen.



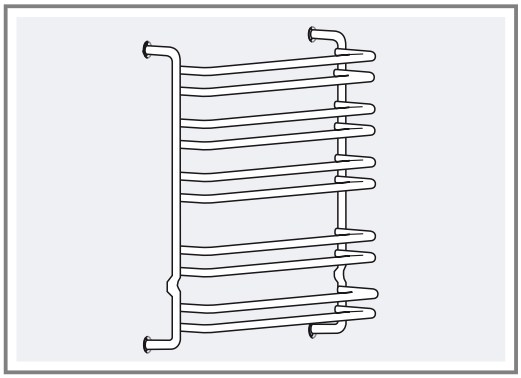
2. **LET OP!**
   Verkeerde montage:
   - Beweeg het rekje nooit voordat de twee haken volledig in de bovenste gaten zijn geborgd. Anders kan de geëmailleerde laag beschadigd raken en breken.



3. Beide haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten.



4. Beide rekjes aan de zijwanden van de oven inhangen.



Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.

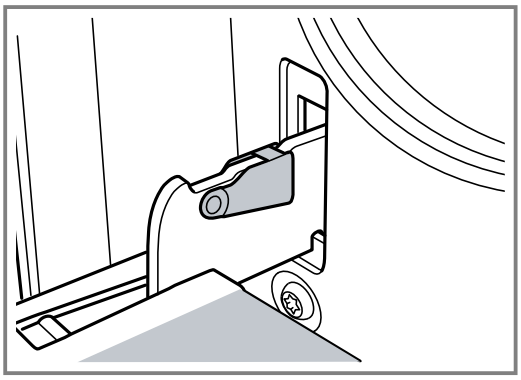
14 Apparaatdeur

Normaal gesproken is het voldoende wanneer u de buitenkant van de apparaatdeur reinigt. Wanneer de apparaatdeur van buiten en van binnen sterk is verontreinigd, dan kun u de apparaatdeur verwijderen en reinigen.

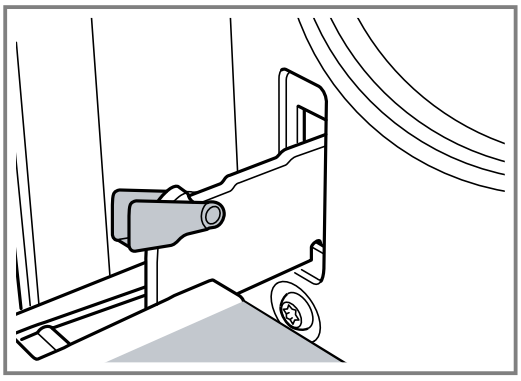
14.1 Deurscharnieren

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer de scharnieren niet geborgd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.
- Zorg ervoor dat wanneer u de apparaatdeur opent dat de blokkeerhendels volledig gesloten of volledig geopend zijn.

1. De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt dan is de ovendeur beveiligd.



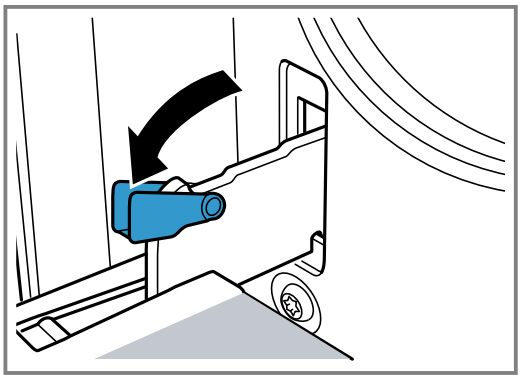
Deze kan dan niet worden verwijderd.
2. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn dan zijn de scharnieren beveiligd.



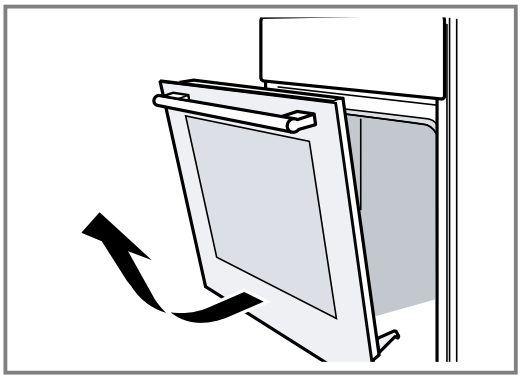
De scharnieren kunnen niet dichtklappen.

14.2 Apparaatdeur verwijderen

1. De ovendeur volledig openen.
2. De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.



3. De ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en eruit trekken.



14.3 Deurruiten verwijderen

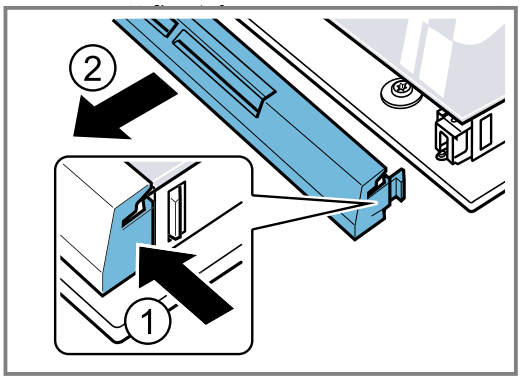
Voor een betere reiniging kunt u de ruiten van de ovendeur demonteren.

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

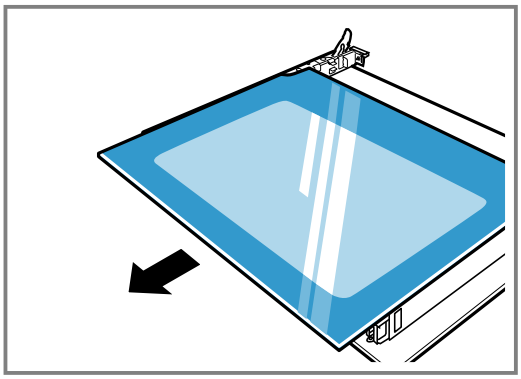
De componenten in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- Gebruik handschoenen.

1. De ovendeur verwijderen.
→ *"Apparaatdeur verwijderen", Pagina 19*
2. Met de greep naar onderen op een doek leggen.

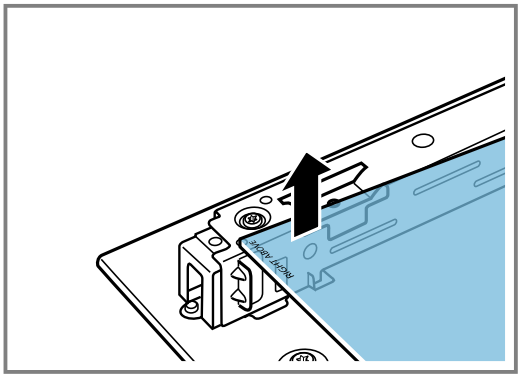
3. Voor het demonteren van de bovenste afdekking de ovendeur links en rechts met de vingers het lipje indrukken. De afdekking er uit trekken en verwijderen.



4. Bovenste ruit optillen en er uit trekken.



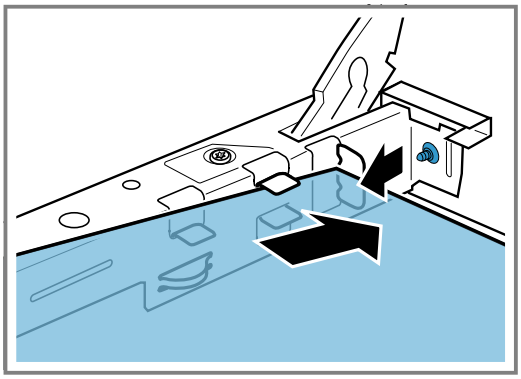
5. De ruit optillen en er uit trekken.



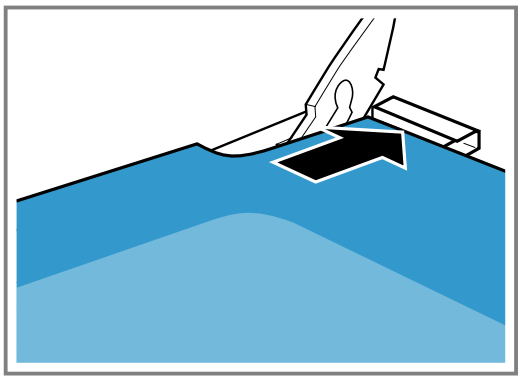
14.4 Deurruiten inbouwen

Let er bij het inbouwen op dat linksonder de tekst "right above" niet ondersteboven staat.

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven.



2. De bovenste ruit vasthouden aan de beide grepen en schuin naar achteren inschuiven.



De ruit in de beide openingen aan de onderkant invoeren. Het gladde vlak van de ruit moet zich aan de buitenkant bevinden.

3. De afscherming op de bovenkant van de ovendeur plaatsen en aandrukken.
De lipjes moeten aan beide kanten goed vastzitten.
4. Ovendeur inhangen.
→ *"Apparaatdeur inhangen", Pagina 20*

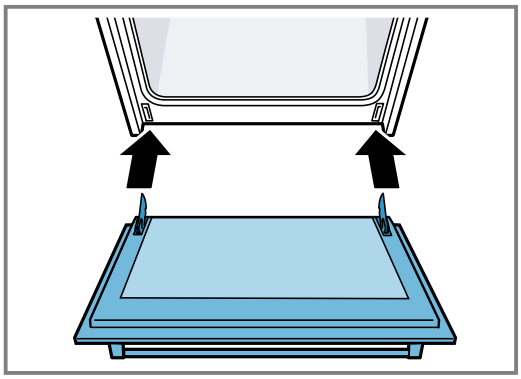
Opmerking: De oven pas gebruiken als de ruiten correct zijn ingebouwd.

14.5 Apparaatdeur inhangen

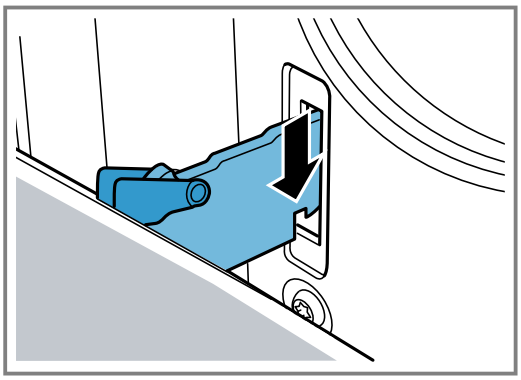
De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
De ovendeur kan er onbedoeld uitvallen of een scharnier kan plotseling dichtklappen.
- In dit geval niet aan het scharnier vasthouden. Neem contact op met de klantenservice.

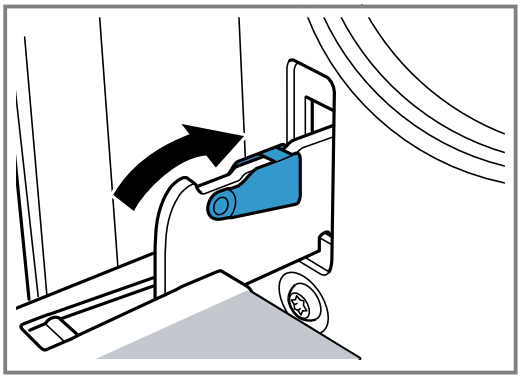
1. Let er bij het inhangen van de ovendeur op dat beide scharnieren in de openingsrichting worden ingevoerd.



2. De keep op het scharnier moet aan beide zijden inklikken.



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen.



4. Apparaatdeur sluiten.

14.6 Extra veiligheidsmaatregelen voor de ovendeur

Om contact met de ovendeuren te voorkomen zijn extra veiligheidsinrichtingen beschikbaar. Deze dienen te worden aangebracht wanneer er kinderen in de buurt van de oven kunnen komen. U kunt deze speciale accessoires 11023590 via de servicedienst verkrijgen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.
- Houd kinderen in het oog wanneer de oven in gebruik is.

15 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

15.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▸ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▸ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.

15.2 Ovenlamp vervangen

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

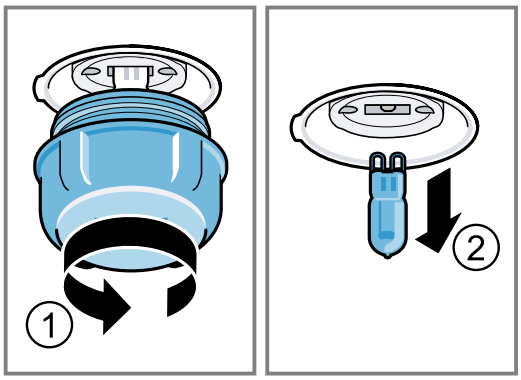
Opmerking: Hittebestendige 230V-halogeenlampen van 25 watt, kunt u verkrijgen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Gebruik uitsluitend deze lampen. Pak nieuwe halogeenlampen uitsluitend beet met een schone, droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

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

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

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

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



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

16 Transporteren en afvoeren

Hier krijgt u uitleg over de manier waarop u het apparaat voorbereidt voor transport. Daarnaast leggen we u uit hoe u oude apparaten dient af te voeren.

16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.
- Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
  Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

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

16.2 Transporteren van het apparaat

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.
1. Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden.
2. Schuif alle toebehoren zoals de bakplaat met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen.
3. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot.
4. Bevestig de deur en, indien aanwezig, de bovenste afdekking met plakband aan de zijden van het apparaat.

Wanneer de originele verpakking niet meer beschikbaar is
1. Om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te waarborgen, het apparaat in beschermende verpakking verpakken.
2. Het apparaat rechtop transporteren.
3. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken.
4. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

17 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.
Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

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

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.
Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G.

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

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.
Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

18 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

18.1 Zo gaat u te werk

Opmerking:
Houd de volgende belangrijke basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- → *"Veiligheid", Pagina 2*
- → *"Energie besparen", Pagina 6*
- → *"Materiële schade vermijden", Pagina 5*

1. Kies een geschikt gerecht uit het gerechtenoverzicht.
   Opmerking: Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden resp. die u wilt uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht.
2. Verwijder accessoires uit de binnenruimte.
3. Kies geschikte vormen en accessoires.
   Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
   Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
   - Apparaatdeur voorzichtig openen.
   - Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

   Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

18.2 Condensvorming

Hier leest u hoe condens ontstaat, hoe u schade kunt voorkomen en hoe u condensvorming kunt reduceren.
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 condensvorming optreden bij de apparaatdeur, het bedieningspaneel of aangrenzende meubelfronten. De vorming van condens is een normaal natuurkundig verschijnsel.
Om schade te voorkomen het condens afvegen.
Als u het apparaat voorverwarmt, wordt er minder condens gevormd.

18.3 Goed te weten

Houd deze informatie aan bij het bereiden van gerechten.

- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Kies eerst de lagere waarde en kies indien nodig de volgende keer hogere waarden.
  De bereidingstijden kunnen niet verkort worden door hogere temperaturen in te stellen. De gerechten worden van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorbakken.
- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. U kunt tot wel 20% energie besparen.
  Voorverwarmen is doorgaans niet nodig. Wanneer u toch wilt voorverwarmen, dan worden de aangegeven baktijden enkele minuten korter.
  Voor sommige gerechten is voorverwarmen vereist. Schuif de accessoire pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

- Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u tot wel 20% energie.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.
  De originele accessoires zijn optimaal afgestemd op de binnenruimte en de verwarmingsmethoden.
  Let erop dat u de accessoires op de juiste manier er in schuift.

bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd op maat.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brand!**
Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▸ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▸ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

18.4 Aanwijzingen voor het bakken

Gebruik bij het bakken de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau	Hoogte
rijzende deegwaren/gebak resp. vorm op het rooster	2
platte deegwaren/gebak resp. in bakblik	2 - 3

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

Bakken op drie niveaus	Hoogte
Bakblikken Braadslede Bakblikken	5 3 1

Opmerkingen

- Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus hete lucht. Gerechten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
  In een dergelijk geval kunt u het product dat klaar is uit de oven halen en het andere bakblik verder laten bereiden. Indien nodig kunt u de positie en richting van de bakblikken wijzigen.
- Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte. Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u energie besparen.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

18.5 Taart en gebak

Insteladvies voor taart en gebak
Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en kwaliteit van het deeg. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Kies eerst een korte tijdsduur. Stel indien nodig de volgende keer een langere tijdsduur in. Een lagere temperatuur zorgt ervoor dat gelijkmatiger bruin worden.

Tips voor het bakken

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

Onderwerp	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	■ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ■ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. 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 meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of keramiek.	■ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn. ■ In deze vormen wordt het gebak minder bruin.

Insteladvies

Gebak in vormen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Krans- of rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans- of rechthoekige vorm	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans- of rechthoekige vorm	2		150-170	60-80
Taartbodem van beslag	Taartbodemvorm	3		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strudel	Taartvorm	1		200-240	25-50
Pastei	Springvorm Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Cake	Tulbandvorm	2		150-170	60-80
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Plaatgebak

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Cake met bedekking	Braadslede	3		160-180	20-45
Cake, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	30-55
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Braadslede	2		170-190	25-35
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		160-170	35-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	60-90
Gebak van gistdeeg met droge bedekking	Braadslede	3		170-180	25-35
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150-170	20-30
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-180	30-50
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150-170	40-65
Broodvlecht, broodkrans	Braadslede	2		160-170	35-40
Cakerol	Braadslede	2		170-190[1]	15-20
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Strudel, diepvries	Braadslede	3		180-200	35-45

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Klein gebak van gistdeeg

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Muffins	Muffinplaat op het rooster	2		170-190	20-40
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaat op het rooster	3+1		160-170	30-40
Klein gebak	Braadslede	3		150-170	25-35
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150-170	25-40
Bladerdeeggebak	Braadslede	3		180-200	20-30
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180-200	25-35
Bladerdeeggebak, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		170-190	30-45
Gebak van soezendeeg, bijvoorbeeld profiteroles, eclairs	Braadslede	3		190-210	35-50
Gebak van soezendeeg, 2 niveaus, bijv. profiteroles, eclairs	Braadslede + Bakplaat	3+1		190-210	35-45

Koekjes

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Spritskoekjes	Braadslede	3		140-150[1]	30-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-150[1]	30-45
Sprits, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-140[1]	40-55
Koekjes	Braadslede	3		140-160	20-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		130-150	25-35
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-150	30-40
Schuimgebak	Braadslede	3		80-100	100-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		90-100	100-150
Kokosmakronen	Braadslede	2		100-120	30-40
Kokosmakronen, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		100-120	35-45

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor. Gebruik bij apparaten met de functie 'snel voorverwarmen' deze functie niet om voor te verwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Kokosmakronen, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		100-120	40-50
Spritskoekjes	Braadslede	3		180-200	25-35

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor. Gebruik bij apparaten met de functie 'snel voorverwarmen' deze functie niet om voor te verwarmen.

Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Onderwerp	Tip
Uw gebak zakt in.	▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan. ▪ Gebruik minder vloeistof. Of: ▪ Verlaag de baktemperatuur met 10 °C en verleng de baktijd.
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10°C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	▪ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires. ▪ Verhoog de baktemperatuur met 10°C. Of: ▪ Verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	▪ Plaats het gebak één niveau lager. ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
Uw gebak is onregelmatig gebruind.	▪ Verlaag de baktemperatuur. ▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen. ▪ Plaats de bakvorm in het midden. ▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd. ▪ Minder vloeistof toevoegen. Bij gebak met vochtige bedekking: ▪ De bodem voorbakken. ▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel. ▪ Leg de bedekking op de bodem.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes. ▪ 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.

18.6 Brood en broodjes

De waarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

LET OP!

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

- ▸ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▸ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Insteladvies

Brood en broodjes

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Brood, 750 g, in rechthoekige vorm en op de plaat	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		180-200	50-60
Brood, 1000 g, in rechthoekige vorm en op de plaat	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		200-220	35-50
Brood, 1500 g, in rechthoekige vorm en op de plaat	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		180-200	60-70
Plat rond brood	Braadslede	3		240-250	25-30
Plat rond brood, diepvries[1]	Braadslede	2		200-220[2]	10-25
Broodjes, zoet, vers	Braadslede	3		170-180[2]	20-30
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		160-180[2]	15-25
Broodjes, vers	Braadslede	3		200-220	20-30
Belegde toast, 4 stuks	Rooster	3		200-220	15-20
Belegde toast, 12 stuks	Rooster	3		220-240	15-25

[1] De bereidingsprocedure moet op de bakplaat van het apparaat plaatsvinden.
[2] Het apparaat voorverwarmen.

18.7 Pizza, quiche en hartige taart

Hier vindt u informatie over pizza, quiche en hartige taart.

Insteladvies

Pizza, quiche en hartige taart

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Pizza, vers	Braadslede	3		170-190	20-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		160-180	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Braadslede	2		250-270[1]	20-30
Pizza, gekoeld	Braadslede	1		180-200[1]	10-15
Pizza, diepvries, dunne bodem, 1 stuks	Rooster	2		190-210	15-20
Pizza, diepvries, dunne bodem, 2 stuks	Braadslede + Rooster	3+1		190-210	20-25
Pizza, diepvries, dikke bodem, 1 stuks	Rooster	3		180-200	20-25

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Pizza, diepvries, dikke bodem, 2 stuks	Braadslede + Rooster	3+1		170-190	20-30
Mini-pizza's, diepvries	Braadslede	3		190-210	10-20
Hartige taart in de vorm	Springvorm Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, Zwitserse taart	Taartvorm	2		190-210	35-45
Pasteigebak	Ovenschaal	2		170-190	55-65
Empanada	Braadslede	3		180-190	35-45
Börek	Braadslede	3		190-210	25-35

[1] Het apparaat voorverwarmen.

18.8 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht.
Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.
U kunt in vormen of in de braadslede bakken.

- Vormen op het rooster: hoogte 2
- Braadslede: hoogte 2

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u energie besparen. Plaats de vormen naast elkaar in de binnenruimte.

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

Insteladvies

Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Ovenschotel, pittig, vers, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	2		200-220	30-60
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		150-170	60-80
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus	Ovenschaal	3+1		150-160	70-80

18.9 Gevogelte, vlees en vis

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte, vlees en vis en voorgestelde gewichten.
Wanneer u gerechten maakt die groter of zwaarder zijn dan is aangegeven in de aanbevelingen voor de instelling, gebruik dan in elk geval de lagere temperatuur.
Ga bij meerdere stukken uit van het gewicht van het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

Braden en grillen op het rooster

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

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

Braden in vormen

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

Algemene richtlijnen voor braden in vormen
- Gebruik hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de oven.
- De vorm op het rooster plaatsen.
- Controleer van tevoren of de vorm in de binnenruimte past.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt.
- Glanzende braadpannen van roestvrij staal of aluminium zijn slechts in beperkte mate geschikt. Ze reflecteren de warmte als een spiegel. Het product wordt langzamer gaar en minder bruin. De temperatuur in overeenstemming hiermee verhogen en de bereidingstijd verlengen.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

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

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

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

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

Aanwijzingen voor het braden en grillen

De instelwaarden gelden voor ongevuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.
- Keer gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd.
- Voeg wat vloeistof toe aan het gevogelte in de vorm. Zorg ervoor dat de bodem van de vorm met ca. 1-2 cm vloeistof bedekt is.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.
- Keer ze met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Zout steaks pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Tips voor gevogelte, vlees en vis

Houd de aanwijzingen aan bij de bereiding van gevogelte, vlees en vis

Gevogelte
- Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.
- Snijd bij eendenborst het vel in. Keer de eendenborst niet.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Vlees
- Bestrijk mager vlees naar wens met vet of verdeel het in reepjes.
- Voeg aan braadstukken van mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca.1/2 cm hoog met vloeistof bedekt zijn.
- Snij een zwoerd kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadstuk op dat eerst het zwoerd onder ligt.
- Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees eventueel in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.
- Het braden en stoven in een vorm is handiger. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.
- De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees, het materiaal van de vormen en het gebruik van een deksel. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.
- Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat hete vloeistof toe.
- De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.
- Voor het stoven, braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Vis
- Hele vissen moet u niet keren.
- Plaats de hele vis in de zwemstand in de binnenruimte, met de rugvin naar boven.
- Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.
- De vis is gaar wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.
- Doe bij het stomen twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap of azijn in de vorm.

Tips voor het braden en stoven

Houd deze tips aan voor goede resultaten bij braden en stoven.

Onderwerp	Tip
Mager vlees moet niet uitdrogen.	▪ Bestrijk het vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Onderwerp	Tip
Volg onderstaande stappen wanneer u een braadstuk met zwoerd wilt bereiden:	▪ Snij de zwoerd kruislings in. ▪ Braad het braadstuk eerst met de zwoerd naar onder.

Onderwerp	Tip
De binnenruimte moet zo schoon mogelijk blijven.	▪ Bereid het product in een gesloten braadslede bij een hoge temperatuur. Of: ▪ Gebruik het grillrooster. U kunt het grillrooster als speciaal accessoire naderhand kopen.
Vlees moet heet en sappig blijven, bijv. rosbief.	▪ Wanneer het braadstuk klaar is, dit 10 minuten in de gesloten binnenruimte van de uitgeschakelde oven laten rusten. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen. ▪ Wikkel het product na de bereiding in aluminiumfolie.

Insteladvies

Gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Open vorm	2		200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3		220-230	30-35
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	3		190-210	20-25
Eend, ongevuld, 2 kg	Open vorm	2		190-210	100-110
Eendenborst, medium, à 300 g	Open vorm	3		240-260	30-40
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	2		170-190	120-140
Ganzenbouten, à 350 g	Open vorm	3		220-240	40-50
Kleine kalkoen, 2,5 kg	Open vorm	2		180-200	80-100
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten servies	2		240-260	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Open vorm	2		180-200	90-100

Vlees

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180-200	140-160
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	1		170-190	190-200
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Gesloten servies	2		190-210	130-140

[1] De braadslede onder het rooster inschuiven.
[2] In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen
[3] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[4] Keer het voedsel niet. Bedek de bodem met water.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	4		3	20-25[1]
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	3		210-220	45-55
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten servies	2		200-220	100-120[2]
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		3[3]	25-30[1]
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		180-200	120-140
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Gesloten servies	2		210-230	130-150
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-190	70-80[4]
Lamsrack met been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	45-55[4]
Grillworsten	Rooster	3		3	20-25[1]
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	2		170-180	70-80

[1] De braadslede onder het rooster inschuiven.
[2] In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen
[3] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[4] Keer het voedsel niet. Bedek de bodem met water.

Vis

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		2	20-25[1]
Vis, gegrild, heel 1 kg, bijv. zeebrasem	Rooster	2		180-200	45-50[1]
Vis, gegrild, heel, 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	2		170-190	50-60[1]
Visfilet / viskotelet, 2-3 cm dik, gegrild	Rooster	3		2	20-25[1]

[1] De braadslede onder het rooster inschuiven.

Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.

Onderwerp	Tip
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	■ Kies een lagere temperatuur. ■ Verkort de braadduur.
Uw braadstuk is te droog.	■ Kies een lagere temperatuur. ■ Verkort de braadduur.
De korst van uw braadstuk is te dun.	■ Verhoog de temperatuur. Of: ■ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	■ Kies een kleinere vorm. ■ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	■ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt. ■ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	■ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten. ■ Verlaag de temperatuur. ■ Voeg bij het stoven vloeistof toe.

18.10 Groente & bijgerechten

Hier vindt u informatie over de bereiding van groenteproducten, welke u als bijgerechten bij uw maaltijd kunt gebruiken.

Insteladvies

Groente & bijgerechten

Houd u aan de informatie in de tabel.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Gegrilde groente	Braadslede	5		3	10-20
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	3		190-210	25-35
Aardappelproducten, diepvries, bijv. frites, kroketten, aardappelflappen, Rösti	Braadslede	3		200-220	25-35
Frites, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		190-210	30-40

18.11 Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. 1 liter melk met 3,5 % vetgehalte op 90°C verwarmen op de kookplaat en tot 40°C laten afkoelen. Houdbare melk slechts tot 40°C opwarmen.
3. 30 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.
4. De massa in kleinere vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen met deksel.
5. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
6. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
7. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
8. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Insteladvies

Yoghurt

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode / Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Yoghurt	Kopje / glas	Bodem van de binnenruimte		-	4-5 uur

18.12 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Gerecht	Tip
Algemeen	▪ De bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ▪ Gerechten goudgeel, en niet te donker laten worden. ▪ Gebruik grote, dikke producten. Deze bevatten minder acrylamide.
Bakken	▪ Boven- en onderwarmte op max. 200°C instellen. ▪ De temperatuur bij hete lucht op max. 180°C instellen.
Koekjes	▪ Gebak en koekjes met ei of eigeel bestrijken. Dit vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	▪ Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. ▪ Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

18.13 Drogen

Met hete lucht kunt u levensmiddelen uitstekend drogen. Bij deze conserveringsmethode worden aromastoffen door het onttrekken van water geconcentreerd. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de soort, vochtigheid, rijpheid en dikte van de te drogen levensmiddelen. Hoe langer u de levensmiddelen laat drogen, des te beter ze geconserveerd zijn. Hoe dunner u deze snijdt, des te sneller het einde van de droogtijd bereikt wordt en des te meer aroma het gedroogde product behoudt. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Voorbereiding om te drogen

1. Gebruik uitsluitend fruit, groente en kruiden zonder gebreken en was deze grondig. Bedek het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de vruchten goed afdruipen en maak ze droog.
2. Snij het fruit in dunne stukken of plakjes van gelijke grootte. Leg ongeschild fruit op de schaal met de snijvlakken naar boven.
   Let erop dat zowel fruit als paddestoelen niet op elkaar liggen op het rooster.
3. Rasp de groenten en blancheer ze aansluitend. Laat de geblancheerde groenten afdruipen en verdeel ze gelijkmatig over het rooster.
4. Droog kruiden samen met de steel. Leg de kruiden gelijkmatig in kleine hoopjes op het rooster.
5. Fruit en groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Insteladvies

Drogen

In de tabel vindt u de instellingen voor het drogen van verschillende levensmiddelen. Wilt u andere levensmiddelen drogen, neem dan soortgelijke levensmiddelen in de tabel als uitgangspunt.

Opmerking:
Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het drogen:
- 1 rooster: hoogte 3
- 2 roosters: hoogte 3+1

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Pitvruchten, bijv. appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g	Rooster	3 3+1		80	4-8 uur
Wortelgewassen, bijv. wortels, geraspt, geblancheerd	Rooster	3 3+1		80	4-7 uur
Paddestoelen in plakjes	Rooster	3 3+1		80	5-8 uur
Kruiden, schoongemaakt	Rooster	3 3+1		60	2-5 uur

18.14 Inmaken

Conserveer fruit en groente door ze te verwarmen en luchtdicht af te sluiten in potten.
- Gebruik uitsluitend hittebestendige, schone en onbeschadigde rubber afdichtringen en klemmen.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.
- Gebruik uitsluitend glazen van dezelfde maat en met dezelfde levensmiddelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Door een fout bij het inmaken kunnen de weckglazen barsten.
- ▸ Houd de aangegeven instelwaarden aan.
- ▸ Gebruik schone en onbeschadigde weckglazen.
- ▸ Maximaal zes glazen met een ½ of 1 liter gelijktijdig inkoken. Geen grotere glazen gebruiken.

Fruit en groenten voor het inkoken voorbereiden

1. Fruit en groente grondig wassen.
2. Fruit en groenten voorbereiden, bijv. schillen, ontpitten en in stukjes maken.
3. Glas tot ca. 2 cm onder de rand vullen.
4. Vul de glazen verder met hete vloeistof.
   Voor 1-liter glazen is ca. 400 ml vloeistof nodig.
   Bij fruit: afgeschuimde suikeroplossing
   – ca. 250 g suiker bij zoet fruit
   – Ca. 500 g suiker bij zuur fruit
   Bij groente:
   – gekookt water
5. De randen van het glas afnemen. Deze moeten schoon zijn.
6. Leg op elk glas een natte rubberen ring en een deksel.
7. Sluit de potten af met klemmen.

Fruit of groente inkoken

1. De braadslede op hoogte 2 inschuiven.
2. Plaats de voorbereide glazen zo in de braadslede dat ze elkaar niet raken.
3. 500 ml heet water van ca. 80°C in de braadslede doen.

4. Stel het apparaat in overeenkomstig de aanbevolen instelwaarden.
✔ Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. De inhoud van het glas "borrelt".
5. Fruit
   – Wanneer alle glazen "borrelen", het apparaat uitschakelen.
   – De glazen na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte halen.
6. Groente
   – Wanneer alle glazen "borrelen", de temperatuur tot 120°C reduceren.
   – Het apparaat na de aangegeven nawarmtijd uitschakelen en de glazen uit de binnenruimte nemen.
7. **LET OP!**
   Bij grote temperatuurverschillen kunnen de glazen barsten
   ▸ Glazen niet op een koude of natte ondergrond plaatsen.
   ▸ Bescherm de glazen tegen tocht.

   De glazen op een schone doek plaatsen en afdekken.
8. Wanneer de glazen zijn afgekoeld de klemmen verwijderen.

Insteladvies

Inmaken

De aangegeven tijden in de tabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal glazen en de hoeveelheid, temperatuur en kwaliteit van de inhoud. De informatie heeft betrekking op ronde glazen van 1 liter.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Groente, rode bieten:	1 liter inmaakglazen	2	▢	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** tot aan het borrelen **2.** wanneer het borrelen begint: 35 **3.** Restwarmte: 30
Groenten, bijv. komkommer	1 liter inmaakglazen	2	▢	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** tot aan het borrelen **2.** Restwarmte: 35
Groente, bijv. spruitjes	1 liter inmaakglazen	2	▢	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** tot aan het borrelen **2.** wanneer het borrelen begint: 45 **3.** Restwarmte: 30
Groente, bijv. bonen, koolrabi, rodekool	1 liter inmaakglazen	2	▢	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** tot aan het borrelen **2.** wanneer het borrelen begint: 60 **3.** Restwarmte: 30
Groente, bijv. erwten	1 liter inmaakglazen	2	▢	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** tot aan het borrelen **2.** wanneer het borrelen begint: 70 **3.** Restwarmte: 30
Steenvruchten, bijv. kersen, abrikozen, perzik, druiven, kruisbessen, pruimen	1 liter inmaakglazen	2	▢	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** tot aan het borrelen **2.** Restwarmte: 30
Pitvruchten, bijv. appel, aardbeien, zwarte bessen	1 liter inmaakglazen	2	▢	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** tot aan het borrelen: 30-40 **2.** Restwarmte: 25
Gepureerd fruit, bijv. appel, peren en pruimen	1 liter inmaakglazen	2	▢	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** tot aan het borrelen: 30-40 **2.** Restwarmte: 35

18.15 Deeg laten rijzen

Laat gistdeeg in uw apparaat sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur.

Deeg laten rijzen

Laat gistdeeg altijd in 2 stappen rijzen: eenmaal als los deeg en de tweede maal in de bakvorm.

1. Doe het deeg in een hittebestendige schaal.
2. Plaats de schaal op een rooster.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
   Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.
4. Open tijdens het rijzen de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontsnapt.
5. Het deeg verder verwerken en in de uiteindelijk bakvorm doen.

6. Schuif het deeg op de aangegeven inschuifhoogte in de oven.

Tip: Wanneer u wilt voorverwarmen, het rijzen in de bakvorm niet in de oven uitvoeren.

Insteladvies

Deeg laten rijzen

Temperatuur en duur van het rijzen zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten. Daarom zijn de waarden in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Gistdeeg, licht	**1.** Schaal **2.** Braadslede	**1.** 2 **2.** 2	**1.** **2.**	**1.** 50[1] **2.**50[1]	**1.** 25-30 **2.**10-20
Gistdeeg, zwaar en vetrijk	**1.** Schaal **2.** Braadslede	**1.** 2 **2.** 2	**1.** **2.**	**1.** 50[1] **2.**50[1]	**1.**60-75 **2.**45-60

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor.

18.16 Ontdooien

Geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak. Gevogelte, vlees en vis kunt u het beste in de koelkast ontdooien. Niet geschikt voor room- of slagroomtaarten.
Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het ontdooien:

- 1 rooster: hoogte 2
- 2 roosters: hoogte 3+1

Opmerking: Vlak of in porties ingevroren producten ontdooien sneller dan wanneer ze als blok zijn bevroren.

- Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.
- De gerechten tussendoor één tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken meerdere malen keren. De voedingsproducten zo nodig tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit het apparaat nemen.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

Insteladvies

Ontdooien

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Gebak, taart en brood, fruit, groente, vleesproducten	Rooster	2 3+1		-	-

18.17 Testgerechten

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

Bakken

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten.

Algemene aanwijzingen

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

Inschuifhoogtes

Inschuifhoogtes bij het bakken op één niveau:

- Braadslede/bakplaat, hoogte 3
- Vormen op het rooster: hoogte 2

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

Inschuifhoogtes bij het bakken op twee niveaus:

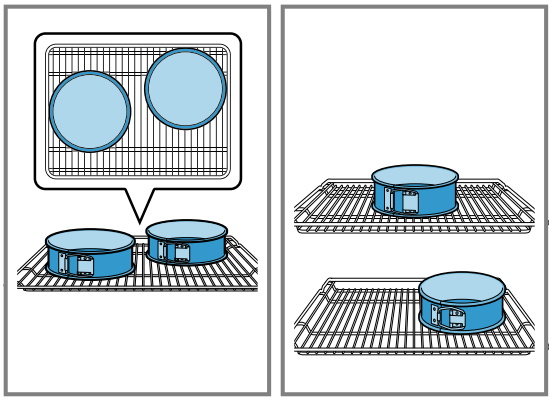
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster:
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Inschuifhoogtes bij het bakken op drie niveaus:

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

Bakken met twee springvormen:

Wanneer uw apparaat op meerdere niveaus kan bereiden, plaats dan de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.



Insteladvies

Bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur, minuten
Spritskoekjes	Braadslede	3		140-150	30-40
Spritskoekjes	Braadslede	3		140-150	30-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-150[1]	30-45
Sprits, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-140[1]	40-55
Koekjes	Braadslede	3		150[1]	25-35
Koekjes	Braadslede	3		150[1]	25-35
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150[1]	25-35
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140[1]	35-45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170[2]	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		170	30-40
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	30-45

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor. Gebruik bij apparaten met de functie 'snel voorverwarmen' deze functie niet om voor te verwarmen.
[2] Het apparaat voorverwarmen. Gebruik bij apparaten met de functie 'snel voorverwarmen' deze functie niet om voor te verwarmen.

Grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3	0,2-1,5

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.

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

A Bosch Company

9001651850 (020207)
nl