



**BOSCH**

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



# Inbouwoven

**HB..39...**

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

# Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



## Inhoudsopgave

### GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden .....	4
3	Milieubescherming en besparing.....	5
4	Uw apparaat leren kennen.....	6
5	Accessoires.....	8
6	Voor het eerste gebruik .....	10
7	De Bediening in essentie.....	10
8	Snel voorverwarmen.....	11
9	Tijdfuncties.....	11
10	Programma's .....	12
11	Kinderslot .....	16
12	Sabbatinstelling .....	16
13	Basisinstellingen .....	17
14	Reiniging en onderhoud.....	17
15	Reinigingsondersteuning .....	20
16	Rekjes .....	20
17	Apparaatdeur.....	22
18	Storingen verhelpen .....	25
19	Afvoeren .....	26
20	Servicedienst.....	27
21	Zo lukt het.....	27
22	<b>MONTAGEHANDLEIDING</b> .....	<b>31</b>
22.1	Algemene montage-instructies .....	31

## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

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

### 1.2 Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

#### 1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 8

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

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

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

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

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

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

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten.

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

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

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

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

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ Pagina 27

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

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

### **1.5 Halogeenlamp**

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

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

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

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

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

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

---

## **2 Materiële schade vermijden**

### **2.1 Algemeen**

#### **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.

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 de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

## 3 Milieubescherming en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

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

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

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

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

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

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

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

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

#### Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

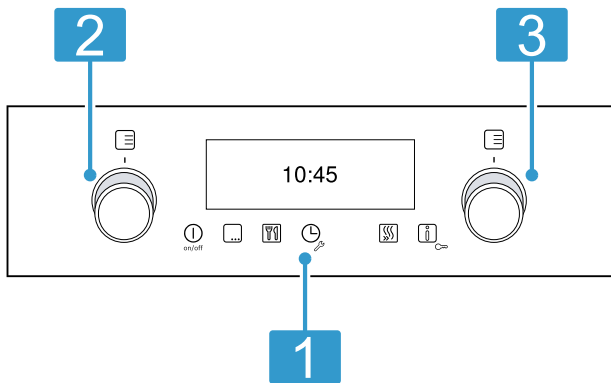
- in gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Bedieningselementen

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

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



#### 1 Knoppen en display

De knoppen zijn aanrakingsgevoelige vlakken. Om een functie te kiezen, slechts licht op het betreffende veld drukken. Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

#### 2 Functiekeuzeschakelaar

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in. U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien, deze heeft geen nulstand. Afhankelijk van het apparaattype is de functiekeuzeknop verzonken. Voor vergrendelingen of ontgrendelingen op de functiekeuzeknop drukken.

#### 3 Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in en kiest u instellingen voor andere functies. De temperatuurknop kunt u rechts en links draaien, deze heeft geen nulstand. Afhankelijk van het apparaattype kan de temperatuurknop worden verzonken. Voor het verzingen of omhoog komen op de temperatuurknop drukken.

### 4.2 Knoppen en display

Met de knoppen kunt u verschillende functies van uw apparaat instellen. Op het display ziet u de instellingen. Op het display wordt de gekozen verwarmingsfunctie of functie samen met de ingestelde temperatuur van de binnenruimte of de stand weergegeven.

U kunt de instellingen voor de actieve tijdfuncties telkens links en rechts naast de actuele tijd aflezen.














Symbol	Functie	Gebruik
	aan/uit	Apparaat inschakelen en uitschakelen.
	Menu	Menu voor verwarmingsfuncties en functies openen.
	Programma's	Programma met afgestemde instelwaarden openen.
	Tijdfuncties	Timer, tijdsduur of einde instellen.
	Basisinstellingen	Apparaatinstellingen individueel aanpassen.
	Snel voorverwarmen	Snel opwarmen voor de ovenruimte starten of afbreken.
	Informatie	Aanwijzingen laten weergeven.
	Kinderslot	Ovenfuncties op het bedieningsveld blokkeren en deblokkeren.

### 4.3 Verwarmingsmethoden en functies

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

Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.

Symbol	Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	3D hetelucht 30 - 275 °C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.

Symbol	Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	Boven- en onderwarmte 30 - 275 °C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	Eco hetelucht 125 - 275 °C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op een niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het garen gesloten. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Intensieve hitte 30 - 275 °C	Gerechten met een knapperige bodem bereiden. De hitte komt van boven en bijzonder sterk van onderen.
	Circulatiegrillen 30 - 275 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Grill, groot Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, klein Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Kleine hoeveelheden grillen, zoals steak, worstjes of toast. Kleine hoeveelheden gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.
	Pizzastand 30 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Langzaam garen 70 - 120 °C	Kort aangebraden, mals vlees in open vormen voorzichtig en langzaam garen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Onderwarmte 30 - 250 °C	Gerechten nabakken of au bain-marie koken. De warmte komt van onderen.
	Ontdooien 30 - 60 °C	Bevroren etenswaar voorzichtig ontdooien.
	Warm houden 60 - 100 °C	Gegaarde gerechten warmhouden.
	Vorm voorverwarmen 30 - 70 °C	Servies voorverwarmen.
	Ovenlamp	Verlichting in de binnenruimte inschakelen.

## 4.4 Temperatuur en instelstanden

Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.

De instellingen verschijnen op het display.

### Opmerkingen

- Tot 100°C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.
- Bij de instelling grillstand 3 verlaagt het apparaat na ca. 20 minuten op grillstand 1.

### Opwarmindicatie

Het apparaat geeft aan wanneer het opwarmt. De lijn in het display wordt, hoe meer de binnenruimte opgewarmd raakt, van links naar rechts gevuld.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de lijn geheel gevuld is.

### Restwarmte-indicatie

Als u het apparaat uitschakelt, geeft de lijn op het display de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe helderder de lijn, hoe hoger de restwarmte.

### Opmerkingen

- De opwarmingsindicatie wordt alleen gevuld bij verwarmingsmethoden waarbij een temperatuur wordt ingesteld. Bij grillstanden bijv. is de opwarmingsindicatie onmiddellijk gevuld.
- Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

## 4.5 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

### Rekjes

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

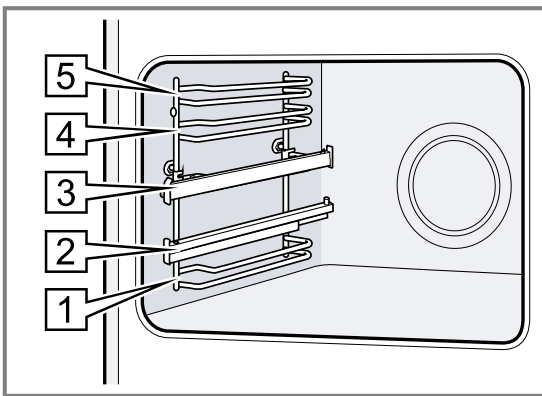
→ "Accessoires", Pagina 8

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

Afhankelijk van het type apparaat zijn de accessoires met uitschuif- of clip-telescooprails voorzien. De telescooprails zijn vast gemonteerd en kunnen niet worden verwijderd. De clip-telescooprails kunt u volgens uw wensen op alle vrije inschuifhoogtes aanbrengen.

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

→ "Rekjes", Pagina 20



### Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en heb-

ben ze een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetspetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.

Als de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.

→ "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 19

### Verlichting

De ovenlamp verlicht de binnenruimte.

Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting aan als het programma loopt. Bij het beëindigen van de werking schakelt de verlichting uit.

Met de optie ovenlamp in het menu kunt u de verlichting zonder verwarming inschakelen. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting automatisch weer uit.

### 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.

- ▶ 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 stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet.

## 5 Accessoires

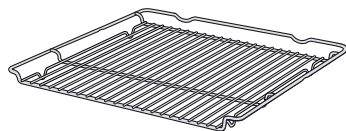
Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

**Opmerking:** Wanneer de accessoires heet worden, kunnen deze vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

### Accessoires

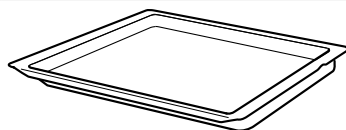
Rooster



### Gebruik

- Bakvormen
- Ovenschalen
- Vormen
- Vlees, bijv. braad- of grillstukken
- Diepvriesgerechten

Braadslede



- Vochtig gebak
- Gebak
- Brood
- Grote braadstukken
- Diepvriesgerechten
- Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster.



## 5.1 Vergrendelingsfunctie

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

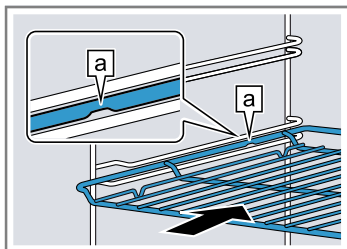
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

## 5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

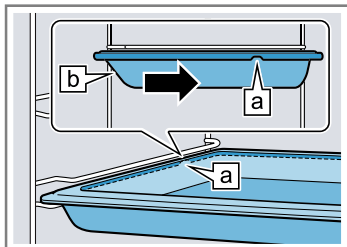
Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

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

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

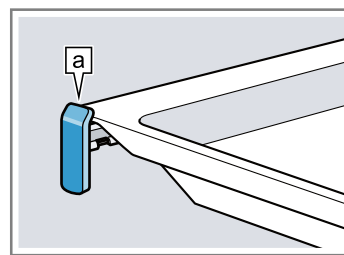


Plaat  
bijv. braad-  
slede of  
bakplaat      De plaat met de afschuiving gericht naar de **b** ovendeur in de oven schuiven.



3. Om de accessoire bij inschuifhoogten met telescooprails te plaatsen, de telescooprails uittrekken.

Rooster of  
plaat      Het accessoire zo plaatsen dat de rand van het accessoire achter het lipje **a** op de telescooprail zit.



**Opmerking:** Volledig uitgetrokken klikken de telescooprails in. De telescooprails met een lichte druk terugschuiven in de binnenruimte.

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

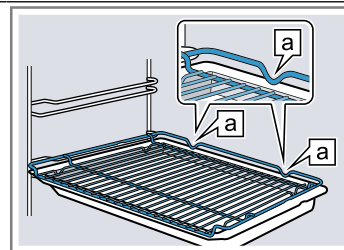
**Opmerking:** Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

## Accessoires combineren

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

1. Plaats het rooster zo op de braadslede dat de beide afstandshouders **a** achter op de rand van de braadslede liggen.
2. De braadslede tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven. Het rooster ligt daarbij boven de bovenste geleidingsstang.

Rooster op  
braadslede



## 5.3 Meer accessoires

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

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

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

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

## 6 Voor het eerste gebruik

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

### 6.1 Eerste gebruik

U moet instellingen voor de eerste ingebruikneming uitvoeren voordat u uw apparaat kunt gebruiken.

#### Taal instellen

De taal "Deutsch" is standaard ingesteld.

1. Met de temperatuurknop de gewenste taal instellen
2. Met de functieknop naar de volgende instelling gaan.

#### Tijd instellen


De tijd start bij 12:00 uur.

1. Met de temperatuurknop de actuele tijd instellen
2. Met de functieknop naar de volgende instelling gaan.

#### Datum instellen

Om de datum in te stellen, voert u na elkaar het jaar, de maand en de dag in.

1. Met temperatuurknop het jaar instellen.
2. Met de functieknop naar de instelling "Maand" gaan.
3. Met de temperatuurknop de maand instellen.
4. Met de functieknop naar de instelling "Dag" gaan.
5. Met de temperatuurknop de dag instellen.


6. Knop  gedurende 3 seconden ingedrukt houden.  
✓ De eerste inbedrijfstelling is afgesloten.

### Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

1. De accessoires en de verpakkingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte verwijderen.
2. Vóór het voorverwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.
4. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.  
→ "De Bediening in essentie", Pagina 10

---

Verwarmings- methode	3D hetelucht 
-------------------------	--

---

Temperatuur	maximaal
-------------	----------

---

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

---


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

## 7 De Bediening in essentie

### 7.1 Apparaat inschakelen


- ▶ Raak knop  aan.
- ✓ Het apparaat is ingeschakeld.

### 7.2 Apparaat uitschakelen

- ▶ Raak knop  aan.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

### 7.3 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. De verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.
2. De temperatuur of grillstand met de temperatuurknop instellen.  
✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.
3. Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

**Opmerking:** Het apparaat start in het menu Verwarmingsmethoden. Wanneer u zich in een ander menu bevindt, raak dan knop  aan.

U kunt op het apparaat de tijdsduur en het einde van de werking instellen.

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

→ "Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 6

**Opmerking:** U kunt op het apparaat de tijdsduur en het einde van de werking instellen.

→ "Tijdfuncties", Pagina 11

### Verwarmingsmethode wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode altijd wijzigen.

- ▶ De gewenste verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.

### Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

- ▶ De gewenste temperatuur met de temperatuurknop instellen.

## 8 Snel voorverwarmen

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

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




Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de functie snel voorverwarmen gebruiken:

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

### 8.1 Snel voorverwarmen instellen

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

**Opmerking:** Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.




1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100°C instellen.
2. Druk op knop .
  - ✓ Op het display verschijnt .
  - ✓ Na enkele seconden start het snel voorverwarmen.
  - ✓ Als het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt een signaal en op het display dooft het symbool .
3. Het gerecht in de binnenruimte plaatsen.

## 9 Tijdfuncties

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




### 9.1 Overzicht van de tijdfuncties

Met de knop  kiest u de verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie	Gebruik
Timer 	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Deze beïnvloedt het apparaat niet.
Tijdsduur 	Wanneer u voor de werking een tijdsduur instelt, houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Einde 	Voor de tijdsduur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip klaar is.

### 9.2 Timer instellen

De timer loopt onafhankelijk van de werking. U kunt de timer bij ingeschakeld en uitgeschakeld apparaat tot 23 uur en 59 minuten instellen. De timer heeft een eigen signaal, zodat u hoort of de timer of een tijdsduur eindigt.

1. Raak knop  aan.
  - ✓ Op het display verschijnt .
2. Stel de timertijd in met de temperatuurknop. Tot 10 minuten kan de timertijd in stappen van 30 seconden worden ingesteld. Daarna worden de tijdstappen groter, naarmate de waarde hoger is.
3. Bevestig met de knop .
  - ✓ Na enkele seconden start de timer en loopt de timertijd af.
  - ✓ Wanneer de timertijd is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat de timertijd op nul.
4. Wanneer de timertijd is verstreken:
  - Druk op een willekeurige knop om de timer uit te schakelen.

### Wekker wijzigen


U kunt de timertijd altijd wijzigen.

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

- ▶ De timertijd met de temperatuurknop wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

### Wekker afbreken

U kunt de timertijd altijd afbreken.




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

- ▶ De timertijd met de temperatuurknop op nul terugzetten.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen en  gaat uit.

### 9.3 Tijdsduur instellen


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

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

1. Raak knop  aan.
2. Met de functiekeuzeknop de tijdsduur  selecteren.
3. De tijdsduur met de temperatuurknop instellen. De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.
  - ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af op het display.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op. Op het display staat "Werking beëindigd".
4. Als uw gerecht klaar is, het apparaat met  uitschakelen.

### Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur te allen tijde wijzigen.

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

- ▶ De tijdsduur met de temperatuurknop wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

## Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

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

- ▶ De tijdsduur met de temperatuurknop op nul terugzetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en wordt zonder tijdsduur verder opgewarmd.

## 9.4 Einde instellen

Het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt, kunt u tot 23 uur en 59 minuten verschuiven.

### Opmerkingen

- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.
- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.

### Vereisten

- Een verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld
  - Er is een tijdsduur ingesteld.
1. Raak knop ☹ aan.
  2. Kies Einde ☹ met de functieknop.
  3. Stel het einde in met de temperatuurknop.
- ✓ Het display toont het berekende einde.

4. Bevestig met de knop ☹.
5. Na enkele seconden neemt het apparaat de instelling over en het display toont het ingestelde einde.
  - ✓ Als de berekende starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur verstrijkt.
6. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
  - dan klinkt een signaal en op het display staat "werking beëindigd".
  - Als uw gerecht klaar is, het apparaat met ☹ uitschakelen.

## Einde wijzigen

U kunt de eindtijd ook tijdens de werking wijzigen. De werking wordt dan gestopt en start overeenkomstig de ingestelde tijdsduur en eindtijd opnieuw.

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

- ▶ Het einde met de temperatuurknop verschuiven.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

## Einde afbreken

U kunt het ingestelde einde altijd wissen.

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

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

---

# 10 Programma's

Met de programma's helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

## 10.1 Vormen voor programma's

Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C.

Vormen van glas of glaskeramik zijn het meest geschikt. Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:

- licht gekleurd, glanzend aluminium
- Niet geglazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

## 10.2 Gerecht voor programma voorbereiden

Gebruik verse levensmiddelen, het best op koelkasttemperatuur. Diepvriesgerechten direct uit het diepvriesvak gebruiken.

1. Het gerecht wegen.  
Het gewicht van het gerecht is nodig om het programma juist in te stellen.
2. Het gerecht in de vorm doen.
3. De vorm op het rooster plaatsen.  
Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

## 10.3 Programma instellen

Het apparaat kiest het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de duur. U hoeft alleen het gewicht in te stellen.

### Opmerkingen

- Het gewicht kunt u alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.
  - Na de programmastart kunt u het programma en het gewicht niet meer wijzigen.
1. De knop [W] aanraken.
  2. Het gewenste programma met de functiekeuzeknop instellen.
  3. Stel het gewicht van uw gerecht in met de temperatuurknop. Altijd op het volgende hogere gewicht instellen.
    - Raak knop [W] aan.
    - Er verschijnt een instructietekst.
  4. Raak knop [W] aan.  
Er verschijnt een instructietekst.
  - ✓ Na enkele seconden start het programma en de tijdsduur loopt af.
  5. Wanneer het programma is beëindigd:
    - Om het signaal voortijdig te beëindigen, de knop ☹ aanraken.
    - Om het nagaren in te stellen, de knop [W] aanraken.
    - U kunt met de temperatuurkiezer de tijdsduur voor het nagaren instellen.
    - Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

## 10.4 Programmatabel

De programmanummers zijn aan bepaalde gerechten toegewezen.

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toe- voegen	In- schuif- hoog- te	Aanwijzingen
01	<b>Pizza, dunne bodem</b> diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,4 kg Totaalgewicht	nee	3	voor een tweede piz- za de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan
02	<b>Pizza, dikke bodem</b> diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,6 kg Totaalgewicht	nee	3	voor een tweede piz- za de aanwijzingen opvolgen die op de verpakking staan
03	<b>Lasagne</b> diepvries	Originele verpak- king	0,3-1,2 kg Totaalgewicht	nee	3	-
04	<b>Frites</b> diepvries	Braadslede met bakpapier	0,2-0,75 kg Totaalgewicht	nee	3	naast elkaar op de braadslede leggen
05	<b>Afbakbroodjes</b> diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,1-0,8 kg Totaalgewicht	nee	3	-
06	<b>Aardappelgratin</b>	Ovenschaal zonder deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
07	<b>Pastaschotel</b> met voorgedaarde pasta	Ovenschaal zonder deksel	0,4-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
08	<b>Crumble</b> Verse of diepvries- vruchten met kruimels bedekt	Vorm op rooster	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	nee	3	Kruimels met haver- vlokken of noten toe- bereid worden bijzon- der knapperig
09	<b>Aardappels uit de oven, heel</b> ongeschilde, kruimige aardappels	Braadslede	0,3-1,5 kg Totaalgewicht	nee	3	-
10	<b>Eenpansgerecht, met groente</b> vegetarisch	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Groente met een lan- ge bereidingstijd (bijv. wortelen) in klei- nere stukken snijden dan groente met een korte bereidingstijd (bijv. tomaten)
11	<b>Eenpansgerecht, met vlees</b>	hoge braadpan met deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Het vlees niet eerst aanbraden
12	<b>Goulash</b> Rund- of varkensvlees in blokjes, met groente	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Eerst het vlees erin doen en daarop de groente leggen Het vlees niet eerst aanbraden
13	<b>Vis, heel</b> panklaar, gekruid	Braadpan met dek- sel	0,3-1,5 kg Gewicht van de vis	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
14	<b>Kip, ongevuld</b> panklaar, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,6-2,5 kg Gewicht kip	nee	2	met de borst naar bo- ven in de vorm leg- gen
15	<b>Stukken kip</b> panklaar, gekruid	Braadpan met dek- sel	0,1-0,8 kg Gewicht van het zwaarste deel	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
16	<b>Eend, ongevuld</b> panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	1,0-2,7 kg Gewicht eend	nee	2	-

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	In-schuifhoogte	Aanwijzingen
17	<b>Gans, niet gevuld</b> panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	2,5-3,5 kg Gewicht gans	nee	2	-
18	<b>Ganzenbouten</b> panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,3-0,8 kg Gewicht kip	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
19	<b>Onge vulde, kleine kalkoen</b> panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	2,0-3,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	-
20	<b>Kalkoenfilet</b> van het stuk, gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht kalkoenfilet	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	-
21	<b>Gestoofd rundvlees</b> bijv. klapstuk, schouderstuk, fricandeau of gemarineerd vlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Vlees met vloeistof bedekken	2	Het vlees niet eerst aanbraden
22	<b>Roastbeef, Engels</b> panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	met de vetzijde naar boven in de vorm leggen Het vlees niet eerst aanbraden
23	<b>Rosbief, medium</b> panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	met de vetzijde naar boven in de vorm leggen Het vlees niet eerst aanbraden
24	<b>Runderrollade</b> gevuld met groente of vlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van alle gevulde rollades	Vleesrolletjes bedekken bijv. met bouillon of water	2	Het vlees niet eerst aanbraden
25	<b>Gebraden gehakt, vers</b> Gehakt van rund-, varkens- of lamsvlees	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht gehakt	nee	2	Het vlees niet eerst aanbraden
26	<b>Lamsbout zonder been, medium</b> panklaar gekruid	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
27	<b>Lamsbout zonder been, doorbakken</b> panklaar gekruid	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
28	<b>Lamsbout met been, doorbakken</b> panklaar gekruid	Braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden

<b>Nr.</b>	<b>Gerecht</b>	<b>Vormen</b>	<b>Gewichtsbereik Instelgewicht</b>	<b>Vloeistof toe- voegen</b>	<b>In- schuif- hoog- te</b>	<b>Aanwijzingen</b>
<b>29</b>	<b>Gebraden kalfsvlees, doorregen</b> bijv. rug of heup	Braadpan met dek- sel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
<b>30</b>	<b>Gebraden kalfsvlees, mager</b> bijv. lendestuk of fri- candeau	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
<b>31</b>	<b>Kalfsschenkel</b>	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
<b>32</b>	<b>Osso buco van kalfs- vlees</b>	Braadpan met dek- sel	0,5-3,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
<b>33</b>	<b>Hertenvlees zonder been</b>	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
<b>34</b>	<b>Reebout zonder been</b> gezouten	Braadpan met dek- sel	0,5-2,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
<b>35</b>	<b>Konijn, heel</b> panklaar, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	1,0-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
<b>36</b>	<b>Wild zwijn, braadstuk</b> panklaar gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
<b>37</b>	<b>Gebraden varkens- hals zonder been</b> panklaar gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden

Nr.	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toevoegen	In-schuifhoogte	Aanwijzingen
38	<b>Gebraden varkensvlees met korstje</b> bijv. schouder, gekruid en zwoerd ingesneden	Braadpan met glazen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen, het zwoerd goed zouten
39	<b>Gebraden varkenshaas</b> gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
40	<b>Varkensrollade</b> panklaar gekruid	Braadpan met glazen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groente toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden



## 11 Kinderslot

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

### Opmerkingen

- Of het kinderslot kan worden ingesteld, kunt u in de basisinstellingen → *Pagina 17* instellen.
- Wanneer u een kookplaat op de oven heeft aangesloten, is de kookplaat niet geblokkeerd.

### 11.1 Kinderslot activeren en deactiveren


1. Om het kinderslot te activeren, de knop  ingedrukt houden tot op het display  verschijnt.
2. Om het kinderslot te deactiveren, de knop  ingedrukt houden tot op het display  dooft.

## 12 Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur van meer dan 70 uur instellen. Voedingsmiddelen kunnen tussen 85 °C en 140 °C met **Boven- en onderwarmte** worden warmgehouden, zonder dat u het apparaat met in- of uitschakelen.




### 12.1 Sabbatinstelling starten

#### Opmerkingen

- Wanneer u de apparaatdeur tijdens gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wanneer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder.
- Na de start kunt u de sabbatinstelling niet meer wijzigen of onderbreken.
- U kunt het einde voor de sabbatinstelling niet verschuiven.
- Wanneer u de sabbatinstelling wilt annuleren, raak dan de knop  aan.

**Vereiste:** De sabbatinstelling is in de basisinstellingen geactiveerd.

→ "*Basisinstellingen*", *Pagina 17*

1. Raak knop  aan.
2. De sabbatinstelling  met de functiekeuzeknop selecteren.
3. Raak knop  aan.
4. Kies "Tijdsduur" met behulp van de functiekeuzeknop.
5. Met de temperatuurknop de gewenste tijdsduur instellen.
  - ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de tijdsduur over en de sabbatinstelling verschijnt.
6. Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.
  - ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
7. Wanneer de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul. Het apparaat houdt op met verwarmen en reageert weer zoals buiten de sabbatinstelling gebruikelijk is.
  - Schakel het apparaat uit.
 Na ca. 10 tot 20 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.



## 13 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

### 13.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Basisinstellingen	Keuze
Taal	Taal kiezen
Tijd	Actuele tijd instellen
Geluidssignaal	Korte duur Gemiddelde duur <sup>1</sup> Lange duur
Toetssignaal	Uitgeschakeld <sup>1</sup> Ingeschakeld
Displayhelderheid	De helderheid van het display is in 5 stappen instelbaar
Tijd	Weergeven <sup>1</sup> niet weergeven
Verlichting bij gebruik	Uit Aan <sup>1</sup>
Kinderslot	Alleen toets-blokking <sup>1</sup> Gedeactiveerd
Verstreken bereidingstijd	Niet weergeven Vanaf start <sup>1</sup> Na opwarmen
Nachtverduistering	Uit <sup>1</sup> Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Inschakelanimatie	Niet weergeven Weergeven <sup>1</sup>



<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)

Basisinstellingen	Keuze
Nalooptijd ventilator	Minimaal Gemiddeld Aanbevolen <sup>1</sup> Lang
Telescoopsysteem	Niet achteraf aangebracht (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem) <sup>1</sup> Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem)
Sabbatinstelling	Niet weergeven <sup>1</sup> Weergeven
Gerechten	Alle <sup>1</sup> Alleen koosjer Geen varkensvlees
Fabrieksinstellingen	Ja (resetten) Nee


<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)

### 13.2 Basisinstelling wijzigen

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

1. De knop  ca. 3 seconden ingedrukt houden.  
✓ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de functieknop naar de volgende of vorige instelling gaan.
3. Om wijzigingen op te slaan, de knop  ca. 3 seconden lang ingedrukt houden.

### 13.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▶ De knop  aanraken.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

## 14 Reiniging en onderhoud

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

### 14.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik om de verschillende oppervlakken van het apparaat niet te beschadigen geen ongeschikte reinigingsmiddelen.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

#### **LET OP!**

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuursponsjes of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

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

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

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

### Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 19

### Voorzide van het apparaat

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

### Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje gebruiken. <b>Tip:</b> Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 22
Deurafscherming	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger</li> <li>▪ Van kunststof: Warm zeepsop</li> </ul>	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. <b>Tip:</b> Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 22
Deurgreep	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.
Deurafdichting	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	Niet afnemen en niet schuren.

### Binnenruimte

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

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → <i>"Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen"</i> , Pagina 19
Glazen kapje van de ovenlamp	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraal spons. <b>Tip:</b> Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → <i>"Rekjes"</i> , Pagina 20
Telescoopsysteem	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen. <b>Tip:</b> Voor het reinigen het telescoopsysteem verwijderen. → <i>"Rekjes"</i> , Pagina 20
Accessoires	▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

## 14.2 Apparaat schoonmaken

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

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

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

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

### **WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

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

→ *"Reinigingsmiddelen"*, Pagina 17

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
  - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.  
→ *"Geschikte schoonmaakmiddelen"*, Pagina 18
2. Drogen met een zachte doek.

## 14.3 Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken spetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze

af. Wanneer de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.

### **LET OP!**

Als de zelfreinigende oppervlakken niet regelmatig worden gereinigd, kan dit leiden tot schade aan de oppervlakken.

- ▶ Als op de zelfreinigende oppervlakken donkere vlekken zichtbaar zijn, de ovenruimte opwarmen.
- ▶ Geen ovenreiniger of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Wanneer er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken terecht komt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven.

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.  
→ *"Rekjes"*, Pagina 20
3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
  - van de gladde emailen oppervlakken
  - van de apparaatdeur binnen
  - van de glazen afdekplaat van de ovenlamp
 Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.
5. **3D hetelucht** met de functiekeuzeknop instellen.
6. Maximale temperatuur met de temperatuurknop instellen.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.
7. Na 1 uur het apparaat uitschakelen.
8. Wanneer het apparaat goed is afgekoeld, de binnenruimte met een vochtige doek afnemen.

**Opmerking:** Op de zelfreinigende oppervlakken kunnen vlekken ontstaan. Resten van suikers en eiwitten in levensmiddelen worden niet afgebroken en blijven hechten aan de oppervlakken. Roodachtige vlekken zijn resten van zouthoudende levensmiddelen, de vlekken zijn geen roest. De vlekken zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De vlekken hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

9. De rekjes inhangen.  
→ "Rekjes", Pagina 20

## 15 Reinigingsondersteuning

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



### 15.1 Reinigingsondersteuning instellen

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

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

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
  2. 0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.  
Gebruik geen gedestilleerd water.
  3. De verwarmingsmethode **Onderwarmte**  met de functiekeuzeknop instellen.
  4. 80°C instellen met de temperatuurknop.
  5. De knop  aanraken en met de functiekeuzeknop tijdsduur  selecteren.
  6. Stel de tijdsduur met de temperatuurkiezer op 4 minuten in.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.

- ✓ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
7. Het apparaat uitschakelen en de binnenruimte ca. 20 minuten laten afkoelen.

### 15.2 Binnenruimte nareinigen

#### LET OP!

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte 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 schoonmaken met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met helder water afnemen en droogwrijven met een zachte doek, ook onder de deurdichting.
4. Als de binnenruimte voldoende is gereinigd:
  - Om de binnenruimte te laten drogen, de deur van het apparaat in grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen.

## 16 Rekjes

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

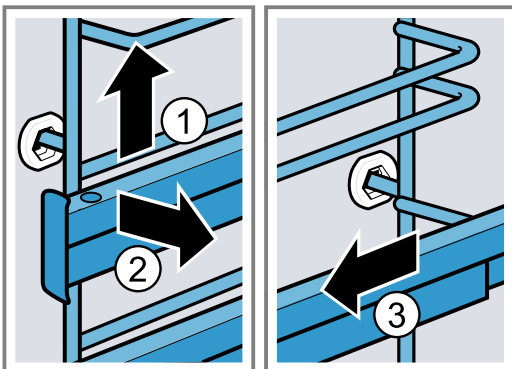
### 16.1 Rekjes verwijderen

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De rekjes worden heel heet

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

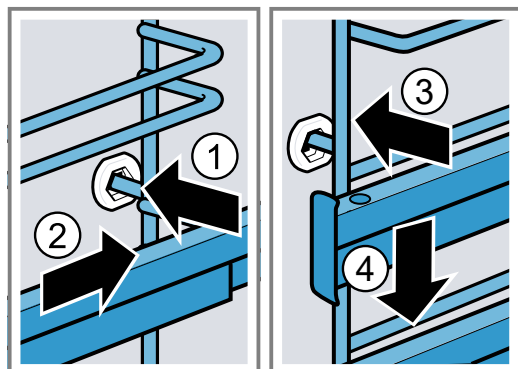
1. Het rekje aan de voorkant licht optillen ① en losmaken ②.
2. Het rekje naar voren trekken ③ en verwijderen.



### 16.2 Rekjes inhangen

#### Opmerkingen

- De rekjes passen alleen links of rechts.
  - Let er bij beide telescooprails op dat deze naar voren uitgeschoven kunnen worden.
1. Het rekje in het midden van de achterste bus steken ①, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en naar achteren drukken ②.
  2. Het rekje in de voorste bus steken ③, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en vervolgens naar beneden duwen ④.



## 16.3 Telescooprail verwijderen

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

De rekjes worden heel heet

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

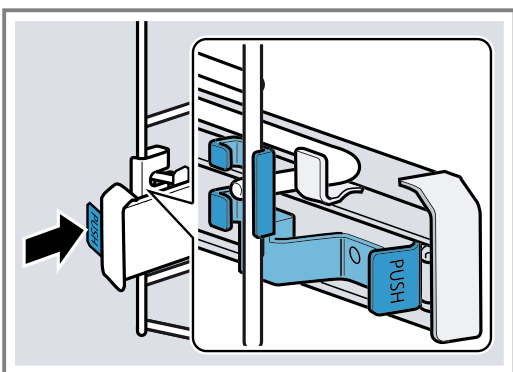
### **LET OP!**

De zelfreinigende vlakken in de binnenruimte kunnen door het verwijderen en plaatsen van de telescooprails beschadigd raken.

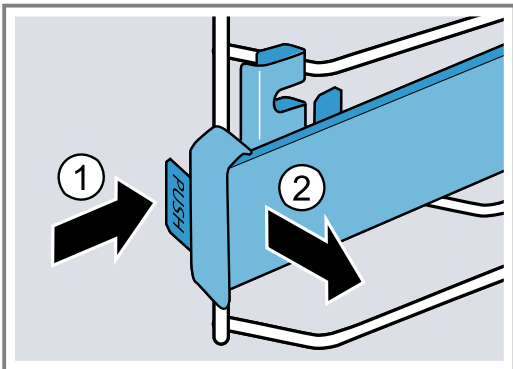
- ▶ De rekjes eerst verwijderen, voordat u de telescooprails verwijdert of plaatst.

**Opmerking:** Indien nodig kunt u alle niveaus met een telescooprail uitrusten.

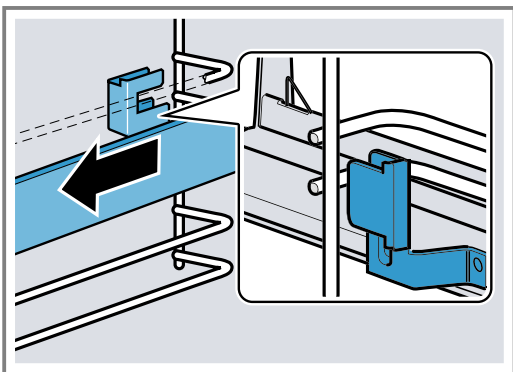
1. Achter de rail op **PUSH** drukken en de rail naar achteren schuiven.



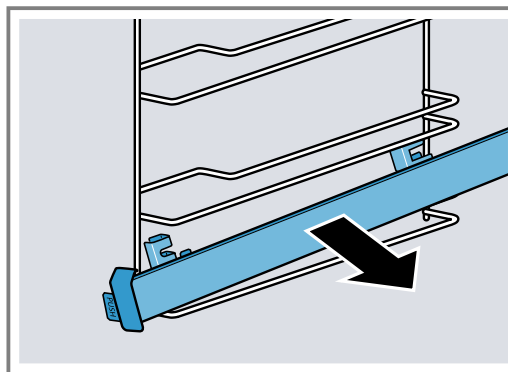
2. **PUSH** ingedrukt houden ① en de rail naar buiten draaien ②.



3. De rail naar voren trekken tot de houder aan de achterkant losgekomen is.



4. De telescooprail verwijderen.

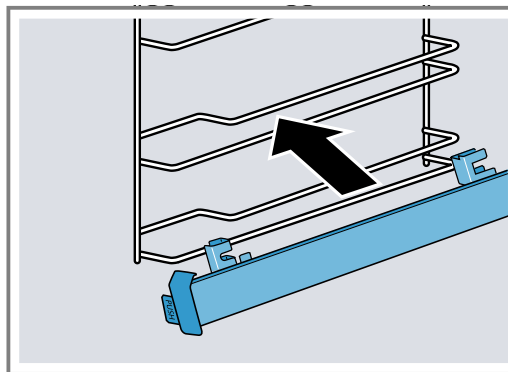


5. De telescooprail reinigen.  
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 17

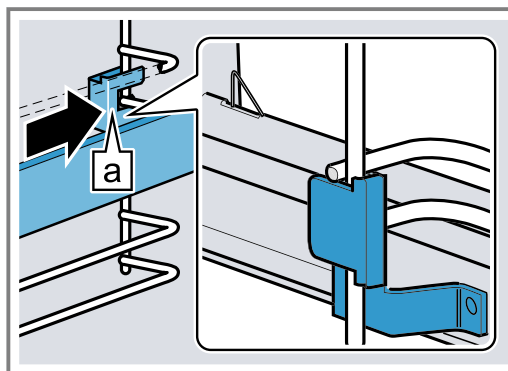
## 16.4 Telescooprail aanbrengen

**Opmerking:** De telescooprails passen alleen rechts of links. Let er bij het inbrengen op dat ze er naar voren kunnen worden uitgetrokken.

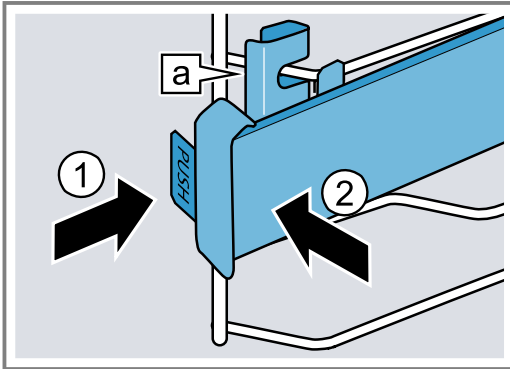
1. De telescooprails tussen de beide stangen plaatsen.



2. De houder **a** achter tussen de onderste en bovenste stang invoeren.

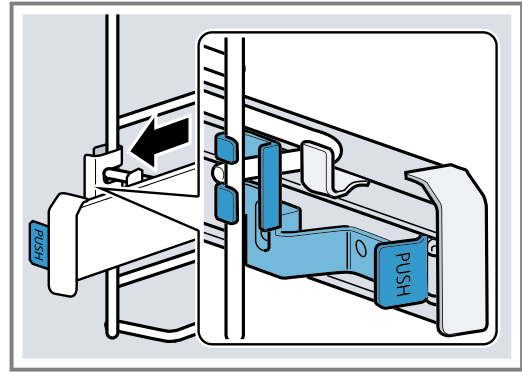


3. **PUSH** ingedrukt houden ① en de telescooprail naar binnen zwenken, totdat de houder [a] voor zich tussen de beide stangen bevindt ②.  
– **PUSH** loslaten.



✓ De houder [a] klikt in.

4. De telescooprails tot de aanslag er uit trekken, en weer inschuiven.



## 17 Apparaatdeur

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

### 17.1 Apparaatdeur verwijderen

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

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

1. De apparaatdeur helemaal openen.

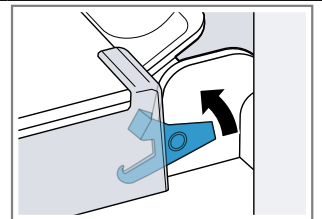
2. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

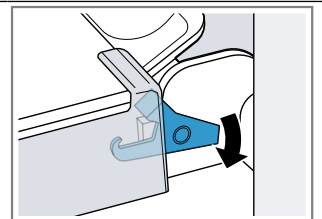
De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt



Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.

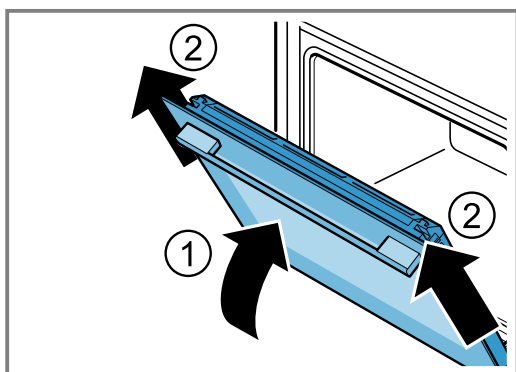
Blokkeerhendel dichtgeklapt



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

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

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



4. De apparaatdeur voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

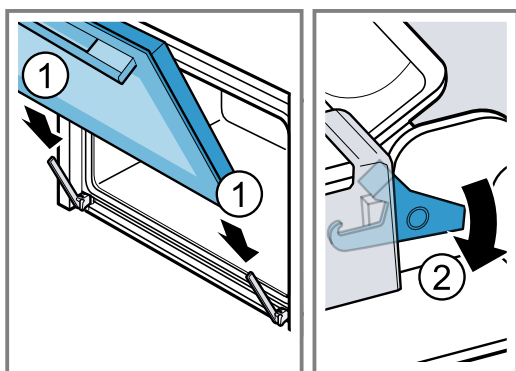
## 17.2 Apparaatdeur inhangen

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren. Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.
- ▶ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

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



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

4. De apparaatdeur sluiten.

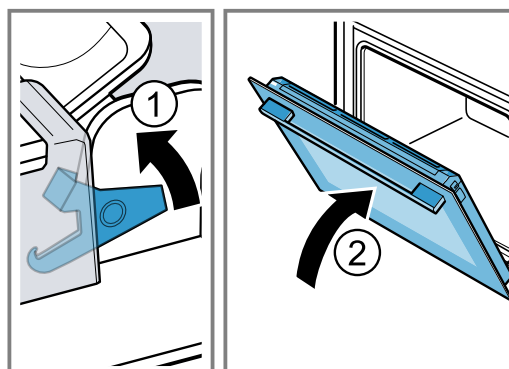
## 17.3 Ruit van de deur verwijderen

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

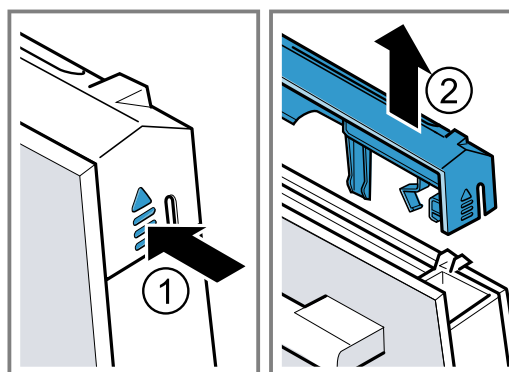
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

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

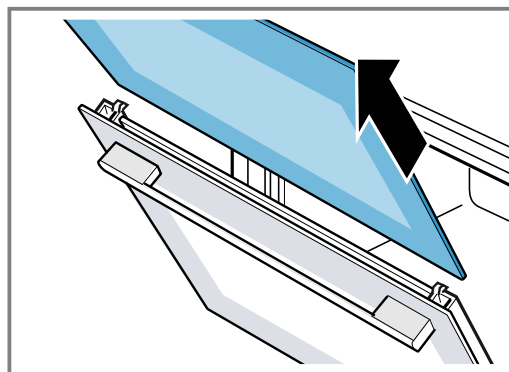
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen ①.
- ✓ De blokkeerhendels zijn opengeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ②.



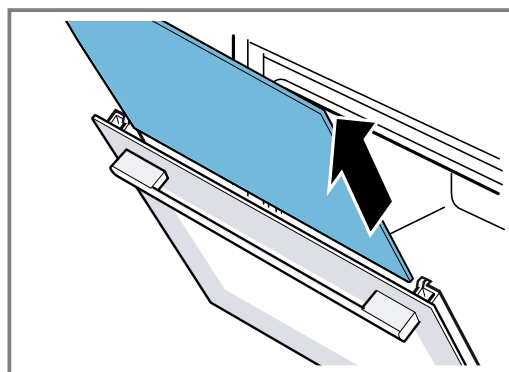
4. De deurafdekking links en rechts van buiten drukken ①, tot deze losklikt.
5. De deurafdekking verwijderen ②.



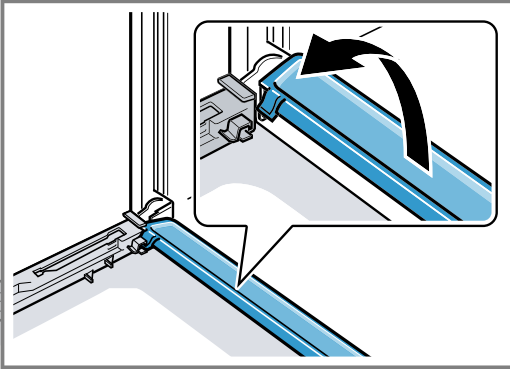
6. De binnenruit eruit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



7. De tussenruit eruit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



8. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen.
- Open de apparaatdeur.
  - De condensstrip naar boven klappen en er uit trekken.



9. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

De gedemonteerde ruiten van beide zijden met glasreiniger en een zachte doek reinigen.

10. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeepsop.
11. De apparaatdeur reinigen.  
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 18
12. De deurruiten drogen en weer inbouwen.  
→ "Deurruiten aanbrengen", Pagina 24

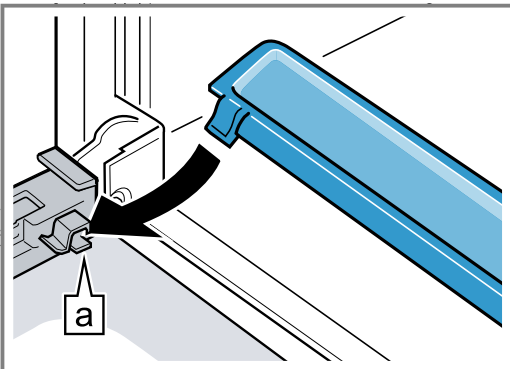
## 17.4 Deurruiten aanbrengen

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

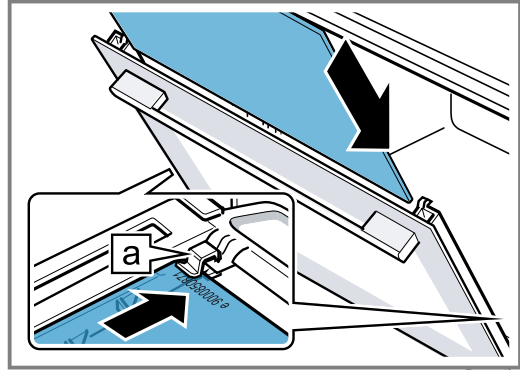
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

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

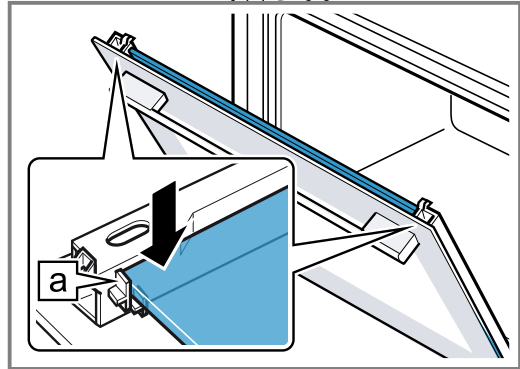
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De condensstrip loodrecht in de houder **a** plaatsen en naar onderen draaien.



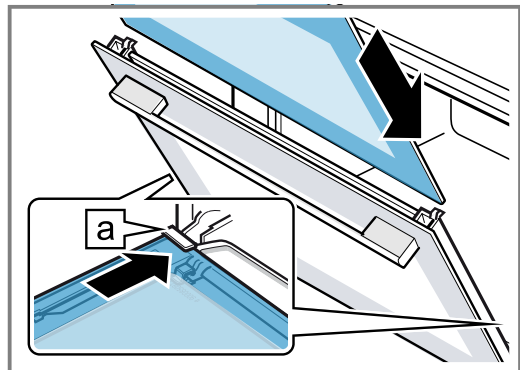
3. De tussenruit in de linker en rechter houder **a** schuiven.



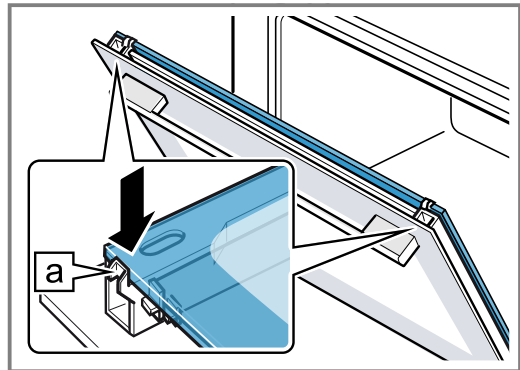
4. De tussenruit boven aandrukken, tot deze in de linker en rechter houder **a** zit.



5. De binnenruit in de linker houder **a** schuiven.



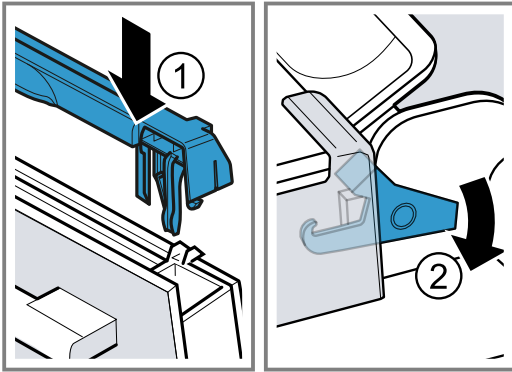
6. De binnenruit boven aandrukken totdat deze in de linker en rechter houder **a** zit.



7. De deurafdekking aanbrengen **①** en aandrukken, tot deze hoorbaar vastklikt.
8. De apparaatdeur helemaal openen.



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



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

10. De apparaatdeur sluiten.

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

## 18 Storingen verhelpen

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

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.




- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.


### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

### 18.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Zekering is defect. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer de zekering in de meterkast.</li> </ul>
	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.</li> </ul>
	Fout van het elektronische systeem <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet door de zekering uit te schakelen.</li> <li>2. Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → "Basisinstellingen", Pagina 17</li> </ol>
Apparaat kan niet worden ingesteld. Op het display brandt  .	Kinderbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deactiveer het kinderslot met de knop .</li> </ul>
Apparaat warmt niet op, op het display wordt het symbool  weergegeven.	Demomodus is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apparaat losmaken van het stroomnet. Deactiveer vervolgens de demonstratiemodus binnen 5 minuten in de basisinstellingen.</li> </ul>
Maximale gebruiksduur bereikt	Maximale gebruiksduur is bereikt. Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schakel het apparaat uit. U kunt zo nodig opnieuw instellen.</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. → "Tijdfuncties", Pagina 11</p>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display verschijnt een melding met "E", bijv E0502	<p>Elektronicastoring</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Druk op knop  <ul style="list-style-type: none"> <li>Indien nodig stelt u de tijd opnieuw in.</li> </ul> </li> <li>Als de storing eenmalig was, verdwijnt de foutmelding.</li> <li>Als de foutmelding opnieuw verschijnt, neemt u contact op met de servicedienst. Geef de exacte foutmelding en het E-nr. van uw apparaat op. → "Servicedienst", Pagina 27</li> </ol>

## 18.2 Ovenlamp vervangen

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

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

### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

### WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

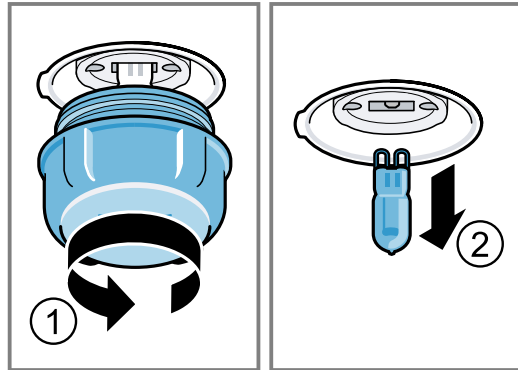
Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

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

### Vereisten

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

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



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

## 19 Afvoeren

### 19.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
- Het netsnoer doorknippen.
- Voer het apparaat milieuvriendelijk af.  
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

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

## 20 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garanti voorwaarden 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.

### 20.1 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.

## 21 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.

### 21.1 Aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van gerechten.

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

### 21.2 Aanwijzingen voor het bakken

Gebruik bij het bakken de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau	Hoogte
hoog gebak of vorm op het rooster	2
plat gebak resp. op bakplaat	3

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

Bakken op drie niveaus	Hoogte
Bakplaat	5
Braadslede	3
Bakplaat	1

### Opmerkingen

- Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus hete lucht. Gebak dat gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

### 21.3 Aanwijzingen voor het braden en grillen

De instelwaarden gelden voor ongevuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.
- Gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd keren.
- Voeg wat vloeistof toe aan het gevogelte in de vorm. De bodem van de vorm dient ca. 1-2 cm bedekt te zijn.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

### Braden en grillen op het rooster

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

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

## Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

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

### Open vorm

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

### Gesloten vorm

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

### WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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




















- ▶ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

## 21.4 Selectie van gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C / grill- stand	Tijdsduur in min.
Cake, fijn	Langwerpige bakvorm	2		150-170	60-80
Cake, 2 niveaus	Langwerpige bakvorm	3+1		140-150	70-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160 <sup>1</sup>	30-40
Cakerol	Bakplaat	3		180-200 <sup>1</sup>	10-15
Zandtaartdeeggebak met vochtige be- dekking	Braadslede	3		170-180	50-60
Gebak van gistdeeg met vochtige be- dekking	Braadslede	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinplaat op het roos- ter	2		170-190	20-40
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		150-170	20-30
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-25
Koekjes, 2 of 3 niveaus	Braadslede Bakplaat	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm, op de plaat)	Braadslede Langwerpige bakvorm	2		200-220	35-50
Pizza, vers	Bakplaat	3		190-210	20-30
Pizza, vers, dunne bodem	Ronde pizzaplaat	2		250-270 <sup>1</sup>	8-13
Quiche	Taartvorm	1		190-210	40-50
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingredi- ënten.	Ovenschaal	2		200-220	30-60
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Open vorm	2		200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3		220-230	30-35
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	2		<b>1.</b> 140 <b>2.</b> 160	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 50-60

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

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

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

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

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

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

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mings- metho- de	Temperatuur in °C / grill- stand	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		160-170	150-160
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster Braadslede	3		210-220	40-50 <sup>2</sup>
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten servies	2		200-220	130-150 <sup>3</sup>
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster Braadslede	3		200-220	60-70 <sup>2</sup>
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		3	25-30 <sup>4</sup>
Lamsbout zonder been, medium, 1,0 kg	Open vorm	2		170-190	70-80 <sup>5</sup>
Vis, gegrild, heel, 300 g, bijv. forel	Rooster	2		160-180	20-30 <sup>6</sup>

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

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

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

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

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

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

## 21.5 Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

### Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. De eerder voorbereide yoghurtmassa in kleine vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.

3. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
4. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
6. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

### Insteladvies voor yoghurt

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnen- ruimte		40-45	8-9 uur

## 21.6 Langzaam garen

Langzaam garen betekent dat de bereiding op een zeer lage temperatuur plaatsvindt. Het wordt ook wel bereiden bij lage temperatuur genoemd.

### Voedingswaar langzaam garen

#### Vereisten

- Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees, zonder bot.
- Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

1. De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
2. Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.
3. Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen.
4. Houd de deur van het apparaat gesloten om een gelijkmatig bereidingsklimaat te krijgen.

### Insteladvies voor langzaam garen

Voedingswaar	Accessoires / vor- men	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Aan- braad- duur in min.	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, à 300 g	Open vorm	2		6-8	95 <sup>1</sup>	60-70

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

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Aan- braad- duur in min.	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	☐	4-6	85 <sup>1</sup>	75-100
Runderdij, 6-7 cm dik, 1,5 kg, doorbakken	Open vorm	2	☐	6-8	100 <sup>1</sup>	160-220
Runderfilet, 4-6 cm dik, 1 kg	Open vorm	2	☐	6-8	85 <sup>1</sup>	90-150
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	☐	4	80 <sup>1</sup>	50-70
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	☐	4	85 <sup>1</sup>	30-70

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

## 21.7 Testgerechten

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

### Bakken

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten.

#### Algemene opmerkingen

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

#### Inschuihoogtes

Inschuihoogtes bij het bakken op twee niveaus:

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

- Braadslede, hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1

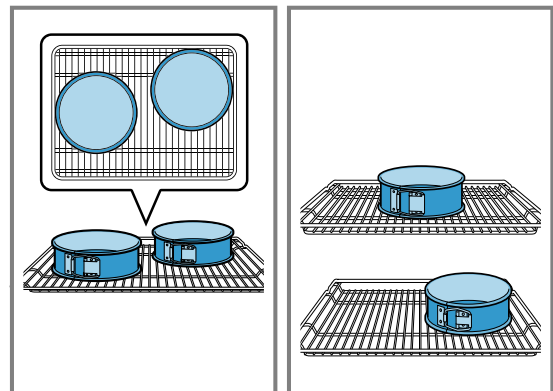
- Vormen op het rooster  
eerste rooster: hoogte 3  
tweede rooster: hoogte 1

Inschuihoogtes bij het bakken op drie niveaus:

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

Bakken met twee springvormen:

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



### Insteladvies voor bakken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Spritsgebak	Bakplaat	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	25-35
Spritsgebak	Bakplaat	3	☉	140-150 <sup>1</sup>	20-30
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3 + 1	☉	140-150 <sup>1</sup>	25-35
Sprits, 3 niveaus	Braadslede + Bakplaat	5 + 3 + 1	☉	130-140 <sup>1</sup>	35-55
Kleine cakes	Bakplaat	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
Kleine cakes	Bakplaat	3	☉	150 <sup>1</sup>	20-30
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3 + 1	☉	140 <sup>1</sup>	25-35

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

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

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Small cakes, 3 niveaus	Braadslede + Bakplaat	5 + 3 + 1		140 <sup>1</sup>	25-35
Biscuit	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	25-35
Biscuit	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3 + 1		150-160 <sup>2</sup>	35-50

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.  
<sup>2</sup> Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

### Insteladvies bij grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3	5-6

## 22 Montagehandleiding

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

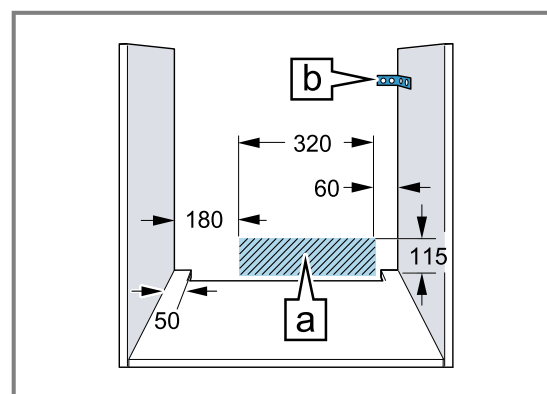


### 22.1 Algemene montage-instructies

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint.

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeer. Er bestaat gevaar van oververhitting.

- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak **a** of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel **b** aan de wand worden bevestigd.



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

## ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

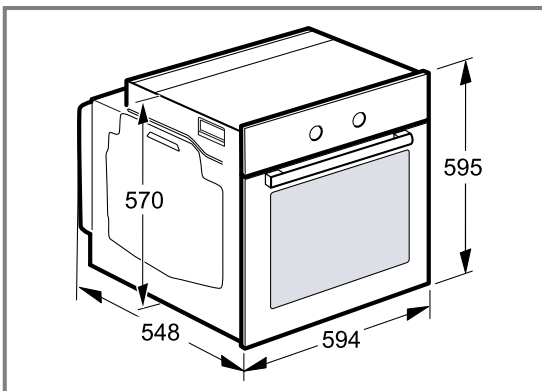
## LET OP!

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

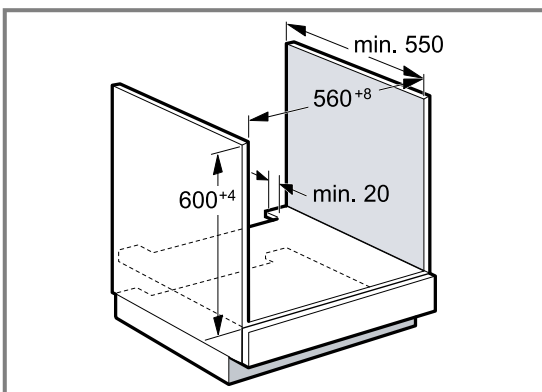
## 22.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



## 22.3 Inbouw onder een werkblad

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

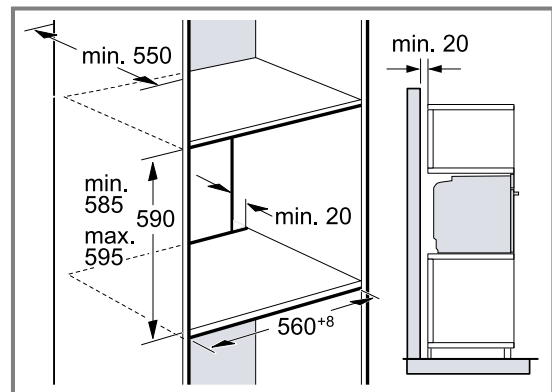


- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatieopening.
- In combinatie met inductiekookplaten mag de spleet tussen werkblad en apparaat niet door extra lijsten worden afgesloten.

- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.

## 22.4 Inbouw in een hoge kast

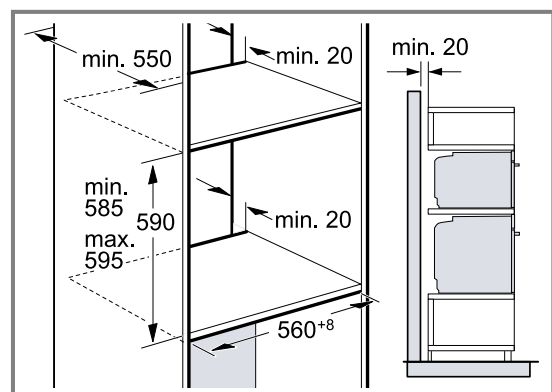
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



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

## 22.5 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

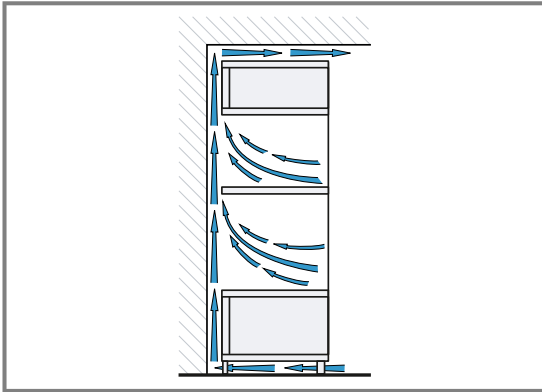
Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd. Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw boven elkaar in acht.



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



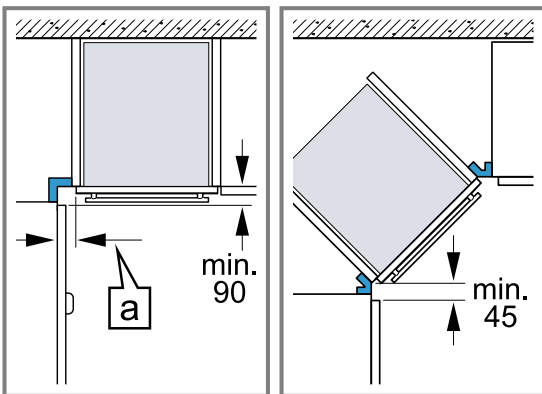
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



- Apparaten niet te hoog inbouwen, zodat het toebehoren er zonder probleem uitgenomen kan worden.

## 22.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouw instructies bij hoekinbouw aan.



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

## 22.7 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.
- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de service verkrijgbaar.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

## Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

**Opmerking:** Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- ▶ Steek de stekker in het stopcontact met randaarde. Wanneer het apparaat is ingebouwd moet de stekker van de aansluiting op het net vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang naar de netstekker niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

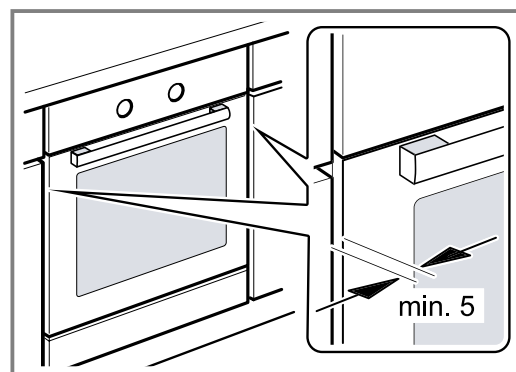
## Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

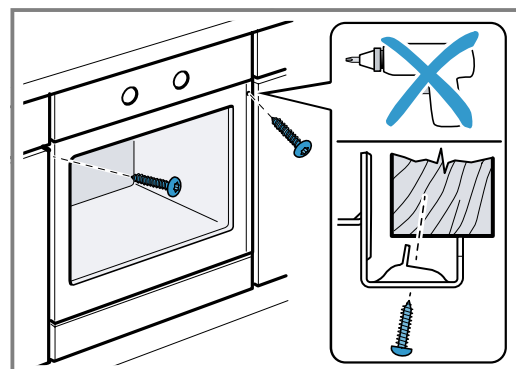
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren. Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten. Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

## 22.8 Apparaat inbouwen

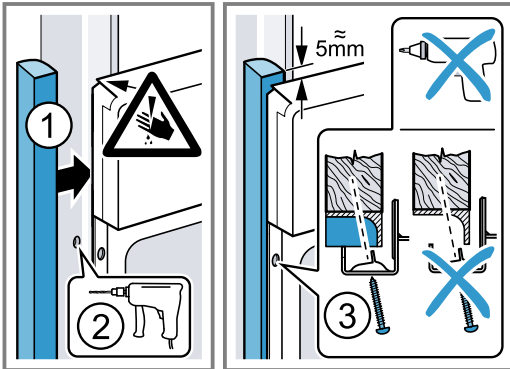
1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



2. Het apparaat vastschroeven.



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



**Opmerking:** De spleet tussen werkblad en apparaat mag niet door extra lijsten worden afgesloten. Aan de zijwanden van de ombouwkast mogen geen isolatieprofielen worden aangebracht.

## 22.9 Apparaat demonteren

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

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

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001737793** (020510)

nl