

Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome





Oven
HBG856X.1

BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 5

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 5
Algemeen 5
Halogeenlamp 6
Braadthermometer 6
Reinigingsfunctie 6

Oorzaken van schade 7
Algemeen 7

Milieubescherming 7
Energiebesparing 7
Milieuvriendelijk afvoeren 7

Het apparaat leren kennen 8
Bedieningspaneel 8
Bedieningselementen 8
Display 9
Functies 9
Verwarmingsmethoden 10
Meer informatie 10
Functies voor de binnenruimte 11

Toebehoren 11
Meegeleverde toebehoren 11
Toebehoren inschuiven 11
Extra toebehoren 12

Voor het eerste gebruik 13
Eerste gebruik 13
Binnenruimte en toebehoren reinigen 13

Apparaat bedienen 14
Apparaat in- en uitschakelen 14
In werking stellen 14
Functie instellen 14
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 14
Snel voorverwarmen 15

Tijdfuncties 16
Tijdsduur instellen 16
Einde instellen 16
Kookwekker instellen 17

Braadthermometer 18
Verwarmingsmethoden 18
De braadthermometer in het gerecht steken 18
Kerntemperatuur instellen 19
Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen 19

Kinderslot 20
Activeren en deactiveren 20

Basisinstellingen 20
Basisinstellingen wijzigen 20
Lijst met basisinstellingen 20
Stroomuitval 21
Tijd wijzigen 21

Sabbatinstelling 21
Sabbatinstelling starten 21

Schoonmaakmiddelen 22
Geschikte schoonmaakmiddelen 22
Oppervlakken in de binnenruimte 23
Apparaat schoon houden 23

Reinigingsfunctie 23
Voor de reiniging 23
Reinigingsfunctie instellen 23
Na de reinigingsfunctie 24

Rekjes 24
Rekjes verwijderen en bevestigen 24

Apparaatdeur 25
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen 25
Deurafscherming afnemen 25
Deurruiten verwijderen en inbrengen 26

Wat te doen bij storingen? 27
Storingen zelf verhelpen 27
Maximale gebruiksduur 27
Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen 28
Glazen kapje 28

Servicedienst 28
E-nummer en FD-nummer 28

Gerechten 29
Aanwijzingen bij de instellingen 29
Braadthermometer 29
Baksensor 29
Gerecht instellen met Assist 29

Voor u in onze kookstudio uitgetest. 30
Geen vormen van silicone gebruiken. 30
Gebak en klein gebak 30
Brood en broodjes. 34
Pizza, quiche en hartig gebak 35
Ovenschotel en soufflé. 37
Gevogelte. 38
Vlees 39
Vis 42
Groente en bijgerechten. 43
Yoghurt. 44
Energie sparen met de eco-verwarmingsmethoden. .44
Acrylamide in levensmiddelen 46
Langzaam garen 46
Drogen. 47
Inmaken 48
Deeg laten rijzen 49
Ontdooien 49
Warmhouden 50
Testgerechten 51

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 11*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

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

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!
In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Dragers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Halogeenlamp

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

Braadthermometer

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken. Gebruik alleen de braadthermometer die bestemd is voor het toestel.

Reinigingsfunctie

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Siliconenvormen: geen vormen van silicone gebruiken of folie, afdekkingen of toebehoren die silicone bevatten. De baksensor kan dan beschadigd raken.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken.
  Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Het apparaat leren kennen

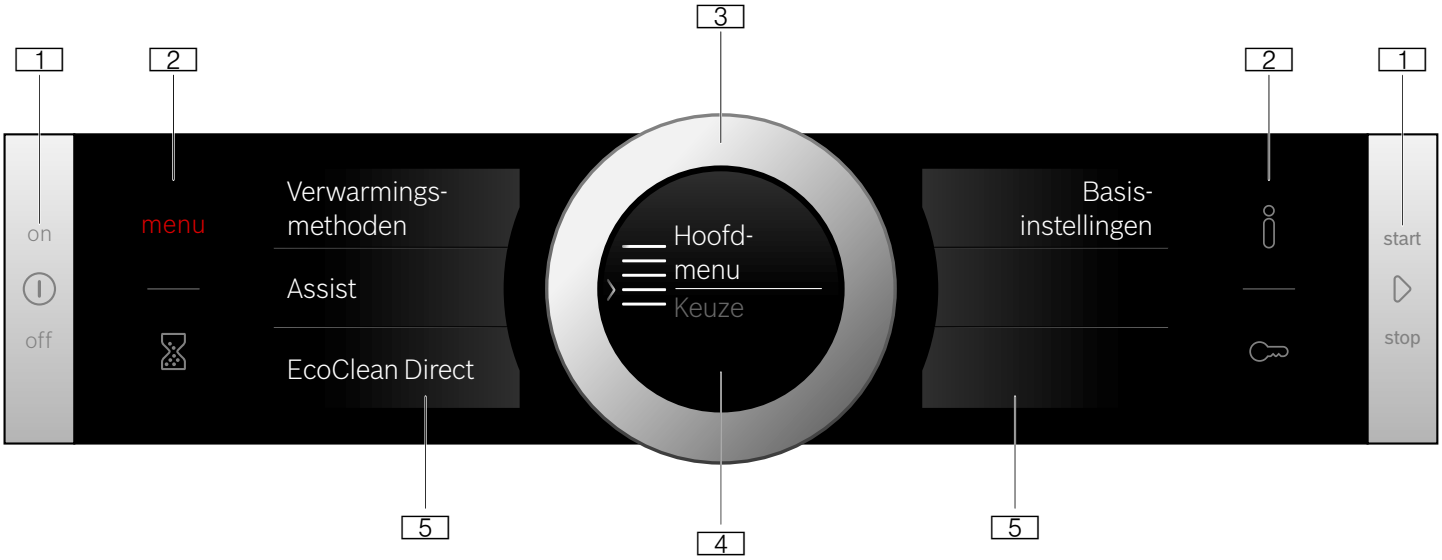
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden, touch-displays en een bedieningsring de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met de menuweergave.



1 **Toetsen**
De toetsen links en rechts van het bedieningspaneel hebben een drukpunt. Druk op de toets om dit in werking te stellen.
Bij apparaten die geen voorzijde van roestvrij staal hebben, zijn ook deze beide toetsen touch-velden zonder drukpunt.

2 **Touch-velden**
Onder de touch-velden liggen sensoren. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen.

3 **Bedieningsring**
De bedieningsring is zo aangebracht dat u hem onbegrensd naar links of rechts kunt draaien. Druk er licht op en beweeg hem met een vinger in de gewenste richting.

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

5 **Touch-displays**
Op de touch-displays ziet u de actuele keuzemogelijkheden. U kunt deze hier direct kiezen door op het betreffende tekstveld te tippen. Afhankelijk van de keuze veranderen de tekstvelden.

Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Symbool		Betekenis
Toetsen		
⏻	on/off	Apparaat in- en uitschakelen
▷	start/stop	Werking starten en stoppen of door lang te drukken (ca. 3 seconden) afbreken
Touch-velden		
menu	Menu	Functiekeuze-menu openen
⧖	Kookwekker	Kookwekker kiezen
i	Informatie	Aanwijzingen laten weergeven
⚷	Kinderslot	Kinderslot activeren en deactiveren door lang te drukken (ca. 4 sec.)

Bedieningsring

Met de bedieningsring wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn weergegeven,

U gebruikt de bedieningsring ook om in de keuzelijsten op de touch-displays te bladeren.

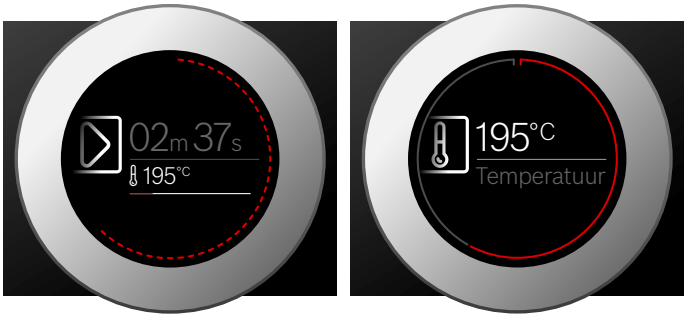
Bij de meeste keuzelijsten moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer het eerste of laatste punt bereikt is.

Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus en wordt in het wit letters weergegeven. De waarde op de achtergrond staat in het grijs weergegeven.

Focus	De waarde in de focus kan direct worden veranderd, zonder hem eerst te selecteren. Na de start staat de temperatuur of stand altijd in de focus. De witte lijn is tegelijkertijd de opwarmlijn. Deze wordt rood opgevuld.
Vergroting	Zolang u de waarde in de focus met de bedieningsring verandert, wordt alleen deze waarde vergroot weergegeven.



Ringlijn

Aan de buitenkant van het display bevindt zich de ringlijn.

Wanneer u een waarde wijzigt, toont de ringlijn u waar u zich in de keuzelijst bevindt. Naargelang het instelbereik is de ringlijn ononderbroken of verdeeld in segmenten, afhankelijk van de lengte van de keuzelijst.

Tijdens het gebruik wordt de ringlijn in het ritme van seconden rood gevuld. Na elke volledige minuut worden de segmenten weer van het begin af aan gevuld. Bij een aflopende tijdsduur verdwijnt er elke seconde een segment.

Temperatuurindicatie

Na de start wordt de actuele temperatuur in de binnenruimte grafisch weergegeven op het display.

Opwarmlijn	De witte lijn onder de temperatuur wordt, naarmate de binnenruimte opgewarmd raakt, van links naar rechts rood gevuld. Wanneer u voorverwarmt is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de lijn geheel rood gevuld is. Bij instelstanden, bijv. grillstanden, is de opwarmlijn direct rood gevuld.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de ringlijn de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe geringer de restwarmte wordt, des te donkerder kleurt de ringlijn, en op een geven moment verdwijnt hij helemaal.

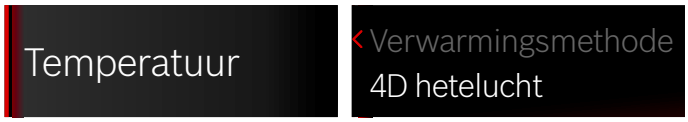
Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Touch-displays

De touch-displays fungeren tegelijkertijd als indicatie en bedieningselement. Ze tonen u wat de keuzemogelijkheden bij een functie zijn en wat er al is ingesteld. Om een functie te kiezen tipt u eenvoudig direct op het tekstveld.

Aan de rode verticale balk aan de zijkant ziet u welke functie gekozen is. Op het display staat de bijbehorende waarde wit in de focus.

Een kleine rode pijl aan de zijkant van het tekstveld geeft aan naar welke functie u vooruit- of terug kunt bladeren.



Functies

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.

De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Met het veld **menu** opent u het functiekeuze-menu.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden ⟶ *"Apparaat bedienen" op pagina 14*	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Assist ⟶ *"Gerechten" op pagina 29*	Voor veel gerechten zijn de juiste instelwaarden al geprogrammeerd.
EcoClean Direct ⟶ *"Reinigingsfunctie" op pagina 23*	Met de reinigingsfunctie wordt de binnenruimte vrijwel zelfstandig gereinigd.
Basisinstellingen ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 20*	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

Verwarmingsmethoden

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

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Bij zeer hoge temperaturen wordt de temperatuur na langere tijd enigszins verlaagd door het apparaat.

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
4D hetelucht	30-275 °C	Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
Boven- en onderwarmte	30-300 °C	Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
Hetelucht Eco	30-275 °C	Voor het energie-optimaal bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de energieoptimale warmte van het ronde verwarmingselement in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte.
Boven- en onderwarmte Eco	30-300 °C	Voor het energie-optimaal bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
Circulatiegrillen	30-300 °C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.
Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder het grillelement wordt heet.
Pizzastand	30-275 °C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
Langzaam garen	70-120 °C	Voor het langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
Onderwarmte	30-250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
Ontdooien	30-60 °C	Voor het ontdooien van diepvriesgerechten
Warmhouden	60-100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
Servies voorverwarmen	30-70 °C	Voor het opwarmen van servies.

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie.

Tip op het veld ℹ.De aanwijzing wordt enkele seconden op het display weergegeven. Bij langere aanwijzingen bladert u met de bedieningsring tot het einde.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

Functies voor de binnenruimte

Enkele functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan ca. 15 minuten open, dan schakelt de verlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra de werking wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, schakelt de verlichting uit.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 20*

Koelventilator

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

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

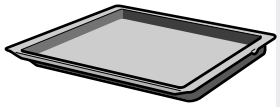
Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 20*

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:

	**Rooster** Voor servies, gebak- en ovenschalen. Voor braad- en grillstukken.
	**Braadslede** Voor vochtig gebak, taarten, diepvries-gerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
	**Bakplaat** Voor plaatgebak en klein gebak.
	**Braadthermometer** Maakt het mogelijk het eindresultaat exact op uw wensen af te stellen. In het betreffende hoofdstuk kunt u lezen hoe deze te gebruiken. ⟶ *"Braadthermometer" op pagina 18*

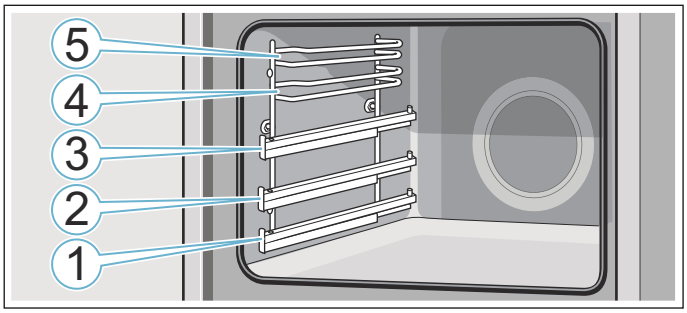
Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via het internet.

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

Toebehoren inschuiven

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

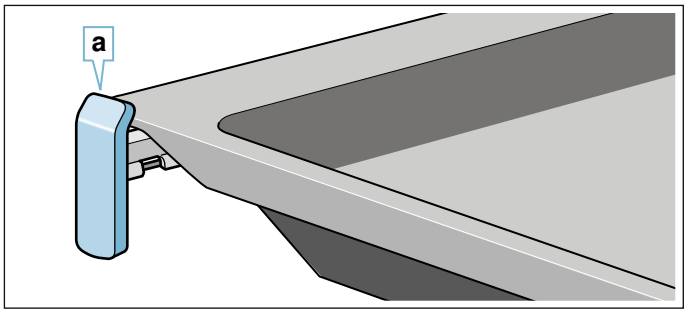


Bij de inschuifhoogtes 4 en 5 de toebehoren altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven.

De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen. Met de uitschuifrails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken.

Let erop dat de toebehoren zich achter het lipje **a** op de uitschuifrails bevinden.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



De uitschuifrails vergrendelen wanneer ze helemaal uitgetrokken zijn. Zo kunnen de toebehoren er gemakkelijk op worden geplaatst.Om de uitschuifrails te ontgrendelen schuift u ze met een lichte druk terug in de binnenruimte.

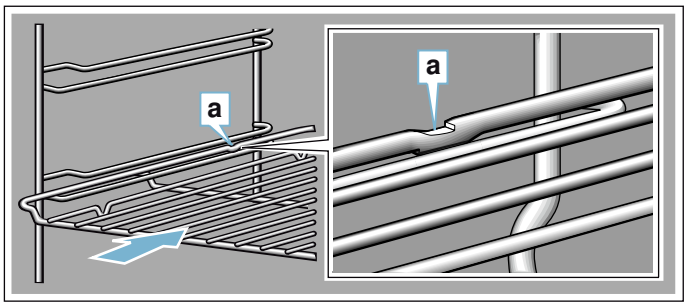
Aanwijzingen

- Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
- Schuif de toebehoren altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de apparaatdeur niet raken.

Vergrendelingsfunctie

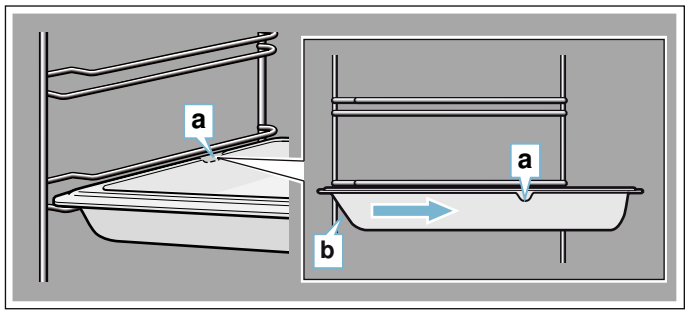
De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden ⌣ wijzen.



Let er bij het inschuiven van platen op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de toebehoren **b** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede

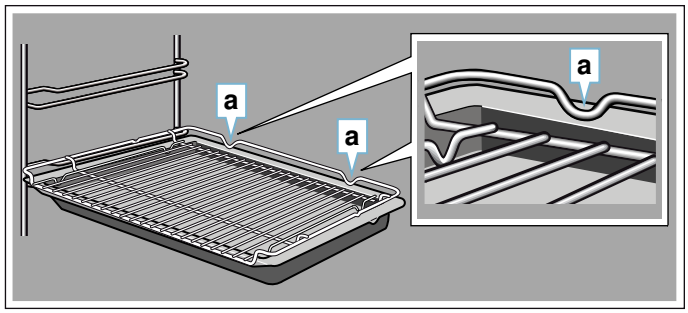


Toebehoren combineren

U kunt het rooster gelijktijdig met de braadslede inschuiven, om afdruipende vloeistof op te vangen.

Let er bij het plaatsen vanhet rooster op dat beide afstandhouders **a** op de achterste rand staan. Bij het inschuiven van de braadslede bevindt het rooster zich boven de bovenste geleidestang van de inschuifhoogte.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Geef bij aankoop het exacte bestelnummer van de extra toebehoren op.

Aanwijzing: Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
⟶ *"Servicedienst" op pagina 28*

Extra toebehoren	Bestelnummer
Rooster Voor servies, gebak en ovenschalen en voor braad- en grillstukken.	HEZ634000
Braadslede Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.	HEZ632070
Bakplaat Voor plaatgebak en klein gebak.	HEZ631070

Inzetrooster Voor vlees, gevogelte en vis. Om in de braadslede te plaatsen en afdruipend vet en vleessap op te vangen.	HEZ324000
Braadslede met antiaanbaklaag Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Gebak en vlees kunnen gemakkelijker van de braadslede worden losgemaakt.	HEZ632010
Bakplaat met antiaanbaklaag Voor plaatgebak en klein gebak. Het gebak kan gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt	HEZ631010
Grote braadpan Voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.	HEZ633070
Deksel voor de grote braadpan De deksel maakt van de grote braadpan een professionele pan.	HEZ633001
Pizzaplaat Voor pizza's en groot, rond gebak.	HEZ617000
Grillplaat Om te grillen in plaats van op het rooster of als bescherming tegen spetters.Alleen gebruiken in de braadslede.	HEZ625071
Broodbaksteen Voor zelfgemaakt brood en broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet tot de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.	HEZ327000
Glazen braadpan (5,1 liter) Voor stoofgerechten en ovenschotels. Bij uitstek geschikt voor de verwarmingsmethode “Gerechten”.	HEZ915001
Glazen schaal Voor grote braadstukken, vochtig gebak en ovenschotels.	HEZ864000
Glazen braadslede Voor ovenschotels, groentegerechten en gebak.	HEZ636000
Uittreksysteem enkelvoudig Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze kantelen.	HEZ638100
Uittreksysteem 2-voudig Met de uitschuifrails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder uittrekken, zonder dat ze kantelen.	HEZ638200
Uittreksysteem 3-voudig Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze kantelen.	HEZ638300

Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Aanwijzing: U kunt deze instellingen op elk moment weer in de basisinstellingen wijzigen.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 20*

Taal instellen

Als eerste verschijnt de taal. De taal “Deutsch” is standaard ingesteld.

1. Met de bedieningsring de gewenste taal instellen.
2. Om te bevestigen op het volgende tekstveld tippen. De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

De tijd start bij “12:00 uur”.

1. Op het tekstveld op “Tijd” tippen.
2. Met de bedieningsring de tijd instellen.
3. Om te bevestigen op het tekstveld “Instellingen afsluiten” tippen.

Op het display verschijnt een melding dat het eerste gebruik is afgesloten

Binnenruimte en toebehoren reinigen

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

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.

Voer de opgegeven instellingen uit. In het volgende hoofdstuk kunt u lezen hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt. ⟶ *"Apparaat bedienen" op pagina 14*

Instellingen	
Verwarmingsmethode	Boven- en onderwarmte
Temperatuur	240 °C
Tijdsduur	1 uur

Schakel het apparaat na de opgegeven tijdsduur uit met de toets on/off ⏻.

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, reinigt u de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: Het kinderslot en de kookwekker kunnen ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties en aanwijzingen op het display, bijv. voor de restwarmte in de binnenruimte, blijven ook zichtbaar wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Met de toets on/off ⏻ schakelt u het apparaat in.

Op het display verschijnt het Bosch-logo en vervolgens de keuzelijst met de verwarmingsmethoden.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen welke functie er na het inschakelen moet verschijnen. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 20*

Apparaat uitschakelen

Met de toets on/off ⏻ schakelt u het apparaat uit.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd of eventueel de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 20*

In werking stellen

U moet altijd starten met de toets start/stop ▷.

Na de start verschijnt op het display naast de instellingen een tijdsindicatie. Bovendien verschijnen de ringlijn en de opwarmlijn.

Werking stopzetten

Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking ook onderbreken en weer door laten lopen.

Wanneer u de toets start/stop ▷ ca. 3 seconden lang indrukt, wordt de werking helemaal afgebroken en worden alle instellingen teruggezet.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Functie instellen.

Nadat het apparaat is ingeschakeld verschijnt de voorgestelde functie die is ingesteld.

Wilt u een andere functie instellen, doe dit dan met behulp van het menu. De precieze beschrijvingen van de afzonderlijke functies vindt u in de betreffende hoofdstukken.

In principe geldt:
1. Tip op het betreffende tekstveld.
   De functie staat in de focus.
2. Met de bedieningsring veranderen wat in de focus staat.
3. Zo nodig andere instellingen uitvoeren.
   Hiervoor op het betreffende tekstveld tippen en met de bedieningsring de waarde veranderen.
4. Starten met de toets start/stop ▷.

De werking start.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

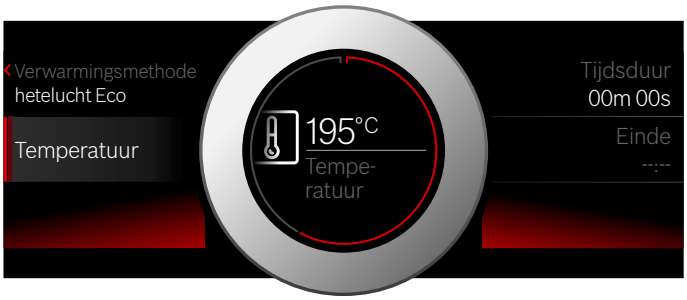
Is de functie Verwarmingsmethoden niet geselecteerd, tip dan in het menu op het tekstveld “Verwarmingsmethoden”. De keuzelijst van de verwarmingsmethoden verschijnt in de touch-displays.

Voorbeeld in de afbeelding: hetelucht Eco bij 195 °C.
1. Op het tekstveld met de gewenste verwarmingsmethode tippen. Eventueel met de bedieningsring in de keuzelijst bladeren.

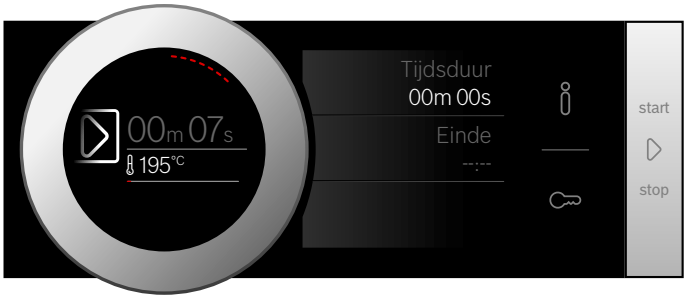


De temperatuur staat wit in de focus.

2. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.



3. Starten met de toets start/stop ▷.
De tijd op het display geeft aan hoelang het apparaat al in werking is.



Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

Aanwijzing: U kunt op het apparaat ook de tijdsduur en het einde van de werking instellen. ⟶ *"Tijdfuncties" op pagina 16*

Wijzigen

Na de start blijft de temperatuur in de focus. Wanneer u de bedieningsring beweegt, wordt de temperatuur direct veranderd en overgenomen.

Om de verwarmingstijd te veranderen onderbreekt u eerst het gebruik met de toets start/stop ▷ en tipt u op het tekstveld van de verwarmingsmethode. De keuzelijst verschijnt. Tip op de gewenste verwarmingsmethode. Op het display verschijnt de bijbehorende voorgestelde temperatuur.

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

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen kunt bij enkele verwarmingsmethoden de opwarmtijd verkorten.

Geschikte verwarmingsmethoden voor het snel voorverwarmen zijn:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte

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

Instellen

Let erop dat u een geschikte verwarmingsmethode en een ingestelde temperatuur van minstens 100 °C. kiest. Anders kan de functie Snel voorverwarmen niet worden geactiveerd.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het tekstveld “Snel voorverwarmen” tippen.

In het tekstveld staat “aan”. Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

Wanneer het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt een signaal en er verschijnt een aanwijzing op het display. In het tekstveld staat “uit”. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Aanwijzing: De functie Tijdsduur start tegelijk met het snel voorverwarmen. Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Afbreken

Om het snel voorverwarmen te beëindigen tipt u opnieuw op het tekstveld “Snel voorverwarmen”. In het tekstveld staat “uit”.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie		Gebruik
	Tijdsduur	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
	Einde	Voer een tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.
	Kookwekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van de werking van het apparaat en andere tijdfuncties.Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat niet automatisch in of uit.

U kunt tijdsduur en einde na het instellen van een functie via de touch-displays oproepen. De kookwekker heeft een eigen veld en kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op een veld of touch-display te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 20*

Tijdsduur instellen

U kunt voor uw gerecht op het apparaat de bereidingsduur instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet ongewild overschreden en u hoeft andere werkzaamheden niet te onderbreken om het gebruik te beëindigen.

Instellen

Afhankelijk van de richting waarin u de bedieningsring eerst draait, begint de tijdsduur bij een voorgestelde waarde: links 10 minuten, rechts 30 minuten.

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

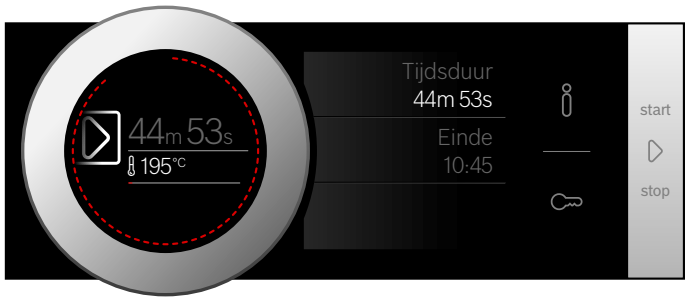
U kunt maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.

Voorbeeld in de afbeelding: het is 10:00 uur, tijdsduur 45 minuten.

1. Functie en temperatuur of stand instellen.
2. Tip voor de start op het tekstveld “Tijdsduur”. Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
3. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen. De eindtijd wordt automatisch berekend.



4. Starten met de toets start/stop ▷. De tijdsduur loopt af.



Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het tekstveld “Tijdsduur” opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop ▷ de werking voortzetten zonder tijdsduur.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Wijzigen en afbreken

Om de tijdsduur te veranderen tipt u op het tekstveld “Tijdsduur”. De tijdsduur staat in de focus en kan met de bedieningsring worden gewijzigd. De wijziging wordt direct overgenomen.

Wilt u de tijdsduur afbreken, zet hem dan weer helemaal terug op nul. Nadat de wijziging is overgenomen wordt de werking zonder tijdsduur voortgezet.

Einde instellen

U kunt het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt op een later tijdstip zetten. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte plaatsen en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Aanwijzingen

- Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.
- Stel geen einde meer in wanneer de werking al gestart is. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Instellen

Het einde van de tijdsduur kan maximaal 23 uur en 59 minuten worden uitgesteld.

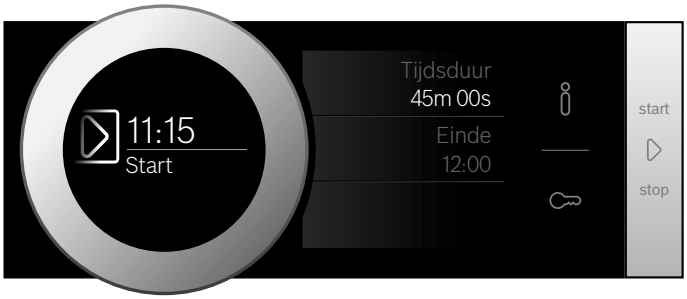
Voorbeeld in de afbeelding: het is 10:00 uur, de ingestelde tijdsduur is 45 minuten en het gerecht moet om 12:00 uur klaar zijn.

1. Functie en temperatuur of stand instellen.
2. Tijdsduur instellen.

3. Tip voor de start op het tekstveld “Einde”.
   Op het display staat de berekende eindtijd wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de eindtijd op een later tijdstip zetten.



5. Starten met de toets start/stop ▷.
   Op het display staat het tijdstip waarop het apparaat start.



Het apparaat bevindt zich in de wachtstand. Wanneer het apparaat start, loopt op het display de tijdsduur af.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het tekstveld “Tijdsduur” opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop ▷ de werking voortzetten zonder tijdsduur.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Wijzigen en afbreken

Na de start kan de eindtijd niet meer veranderd worden.

Wilt u tijdsduur en einde wissen, onderbreek de werking dan met de toets start/stop ▷. U kunt de werking dan zonder tijdsduur en einde voortzetten.

Kookwekker instellen

De wekker loopt parallel met de andere instellingen.U kunt hem op elk moment instellen, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is. Hij heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

Instellen

De wekkertijd begint altijd bij nul minuten.

Hoe hoger de waarde, des te groter worden de tijdstappen bij het instellen.

U kunt maximaal 24 uur instellen.

1. Tip op het veld ⧖.
   Het symbool is rood verlicht. Op het display staat de wekkertijd wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de wekkertijd instellen.
3. Met veld ⧖ starten.
   Aanwijzing: Na enkele seconden start de wekker ook automatisch.

De wekkertijd loopt af.

De wekker blijft zichtbaar op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is: Wanneer het apparaat in werking is, staan de instellingen van de actieve functie op de voorgrond. Wanneer u op het veld ⧖ tipt, wordt de wekkertijd enkele seconden weergegeven.

Wanneer de wekkertijd beëindigd is, klinkt er een signaal en verschijnt er een aanwijzing op het display. Het symbool is niet meer verlicht.

Tip: Geldt de ingestelde wekkertijd voor de looptijd van het apparaat, gebruik dan de tijdsduur. De tijd is zichtbaar op de voorgrond en het apparaat gaat automatisch uit.

Wijzigen en afbreken

Om de wekkertijd te veranderen tipt u op het veld ⧖. De wekkertijd staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden veranderd.

Wilt u de wekkertijd afbreken, zet de wekkertijd dan weer helemaal op terug. Als de verandering is overgenomen is het symbool niet meer verlicht.

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u het eindresultaat exact op uw wensen afstellen. Hij meet de temperatuur binnen in het gerecht. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit.

Verwarmingsmethoden

Niet alle verwarmingsmethoden zijn geschikt voor gebruik met de braadthermometer.

Wanneer u de braadthermometer in de binnenruimte heeft gestoken staan u de volgende verwarmingsmethoden ter beschikking.

4D hetelucht
Boven- en onderwarmte
Hetelucht Eco
Boven- en onderwarmte Eco
Circulatiegrillen
Pizzastand

Aanwijzingen

- De braadthermometer meet de temperatuur binnen in het gerecht tussen 30 °C en 99 °C..
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde braadthermometer. Deze kunt u als accessoire bij de klantenservice bestellen.
- Verwijder de braadthermometer na gebruik altijd uit de binnenruimte. Bewaar deze nooit in de binnenruimte.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken. Gebruik alleen de braadthermometer die bestemd is voor het toestel.

Temperatuur van de binnenruimte

Stel de temperatuur niet hoger in dan 250°C, zodat de braadthermometer niet beschadigd raakt.

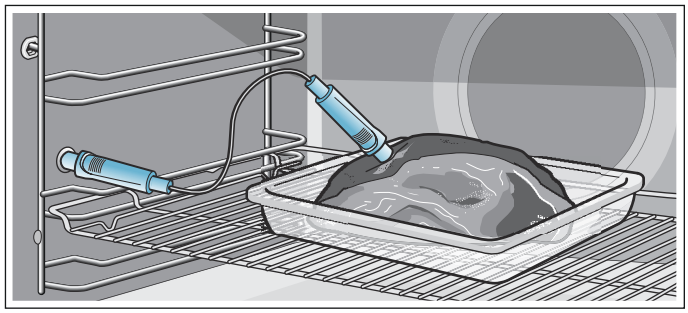
De ingestelde temperatuur van de binnenruimte moet minstens 10°C hoger zijn dan de ingestelde kerntemperatuur.

De braadthermometer in het gerecht steken

Steek de braadthermometer in het gerecht voordat u het in de binnenruimte plaatst.

De braadthermometer heeft drie meetpunten. Let erop dat het middelste meetpunt in het gerecht steekt.

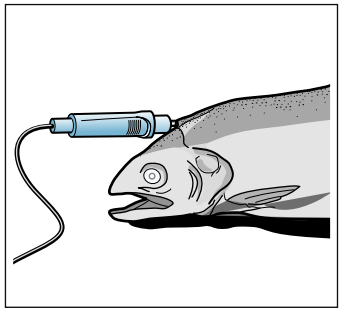
Vlees: bij grotere stukken steekt u de thermometer van boven schuin tot de aanslag in het vlees.
Bij kleinere stukken steekt u hem aan de zijkant in, op de dikste plaats.

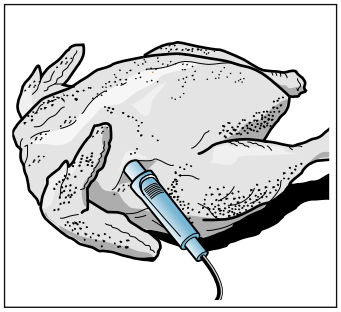


Aanwijzing: Plaats de toebehoren altijd onder de bus voor de braadthermometer.

Vis: hele vis met behulp van een halve aardappel in de "zwemstand" op het rooster plaatsen. Steek de braadthermometer in achter de kop, in de richting van de middelste graten tot de aanslag.

Gevogelte: leg het hele gevogelte met de borstzijde naar beneden op het rooster. Steek de braadthermometer bij de vleugelaanzet van vleugel tot vleugel tot de aanslag in het borststuk.





Attentie!

Zorg ervoor dat het snoer van de braadthermometer niet ingeklemd raakt.
Om te voorkomen dat de braadthermometer beschadigd raakt door een te intensieve hitte, moet de afstand tussen grillelement en braadthermometer enkele centimeters bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

Kerntemperatuur instellen

De braadthermometer moet in de bus links in de binnenruimte zijn gestoken.

1. Tip op het tekstveld met de gewenste verwarmingsmethode.
   Op het display staat de voorgestelde waarde bij de temperatuur van de binnenruimte wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de temperatuur van de binnenruimte instellen.
3. Tip op het tekstveld “Kerntemperatuur”.
   Op het display staat de voorgestelde waarde bij de kerntemperatuur wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de kerntemperatuur instellen.
5. Starten met de toets start/stop ▷.
   De tijd op het display geeft aan hoelang het apparaat al in werking is.

Het apparaat begint op te warmen.

Op het display staat de kerntemperatuur wit in de focus, links de actuele en rechts de ingestelde temperatuur, bijv. “ 15|80°C”. De opwarmlijn geeft ook de kerntemperatuur aan.

Als de ingestelde kerntemperatuur in het product bereikt is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display is de actuele kerntemperatuur gelijk aan de ingestelde, bijv. “ 80|80°C”. Het aflopen van de tijd wordt onderbroken.

Schakel het apparaat uit met de toets on/off ⏻ en neem de thermometer uit de bus.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Binnenruimte, toebehoren en braadthermometer worden zeer heet. Neem hete toebehoren en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Wijzigen

Na de start staat de kerntemperatuur in de focus. Wanneer u de bedieningsring beweegt, wordt de kerntemperatuur direct veranderd en overgenomen.

Wilt u de temperatuur van de binnenruimte wijzigen, tip dan eerst op het tekstveld “Temperatuur”.

Om de verwarmingstijd te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop ▷ te onderbreken.

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

Afbreken

Wilt u het proces afbreken, neem dan de braadthermometer uit de bus en het vlees. Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking zonder braadthermometer voortzetten.

Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen

Gebruik geen diepvriesproducten.De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Uitgebreide opgaven over de verwarmingsmethode en temperatuur vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 30*

Levensmiddelen	Kerntemperatuur in °C
Gevogelte	
Kip	80-85
Kipfilet	75-80
Eend	80-85
Eendenborst, rosé	55-60
Kalkoen	80-85
Kalkoenfilet	80-85
Gans	80-90
Varkensvlees	
Varkensnek	85-90
Varkensfilet, rosé	62-70
Varkensrug, doorbakken	72-80
Rundvlees	
Rosbief of rundvlees, kort gebakken	45-52
Rosbief of runderfilet, rosé	55-62
Rosbief of runderfilet, doorbakken	65-75
Kalfsvlees	
Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager	75-80
Gebraden kalfsvlees, schouder	75-80
Kalfsschenkel	85-90
Lamsvlees	
Lamsbout, rosé	60-65
Lamsbout, doorbakken	70-80
Lamsrug, rosé	55-60
Vis	
Vis, heel	65-70
Visfilet	60-65
Diversen	
Gebraden gehakt, alle soorten	80-90

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Het bedieningsveld wordt geblokkeerd en er kan niets worden ingesteld. Het apparaat kan alleen met de toets on/off ⏻ worden uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

U kunt het kinderslot activeren of deactiveren terwijl het apparaat uitgeschakeld is.

Druk ca. 4 seconden lang op het veld ⚷.

Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

Wanneer het apparaat ingeschakeld is, is het veld ⚷ rood verlicht. Is het apparaat uitgeschakeld, dan is het veld ⚷ niet verlicht.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld “Basisinstellingen”.
   In de touch-displays verschijnen de instellingen.
3. Tip op het tekstveld met de gewenste instelling.
   De rode balk aan de zijkant van het tekstveld laat zien welke instelling is gekozen.
   Op het display staat de bijbehorende waarde.
4. De waarde naar wens met de bedieningsring wijzigen.
5. Tip op het tekstveld van de volgende instelling.
   De bijbehorende waarde verschijnt op het display en kan met de bedieningsring worden gewijzigd.
6. De instellingen doorlopen en naar wens wijzigen met de bedieningsring.
   Om te bladeren in de instellingen op het tekstveld “Andere instellingen” tippen.
7. Ter bevestiging op het veld **menu** tippen.
   Er wordt gevraagd of de wijzigingen opgeslagen moeten worden.
8. Tip op het tekstveld “Opslaan”.

Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Afbreken

Wilt u de instellingen niet opslaan, tip dan op het veld **menu** en vervolgens op het tekstveld “Niet opslaan”. Er verschijnt een melding op het display dat de eerste instellingen niet opgeslagen zijn.Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met de toets on/off ⏻ uit.

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

Instelling	Keuze
Taal	Andere talen mogelijk
Tijd	Tijd in 24 h formaat
Fabrieksinstellingen	Terugzetten Niet terugzetten*
Geluidssignaal	Korte duur (30 sec.) Gemiddelde duur (1 min.)* Gemiddelde duur (5 min.)
Geluidsvolume	Schaal met 5 standen
Toetssignaal	Ingeschakeld Uitgeschakeld* (geluid bij on/off ⏻ blijft)
Display-helderheid	Schaal met 5 standen

Tijdsindicatie	Uit Digitaal* Analoog
Verlichting	In gebruik uit In gebruik aan*
Kinderslot	Alleen toetsblokkering* Deurvergendeling en toetsblokkering
Werking na inschakelen	Hoofdmenu Verwarmingsmethoden* Assist
Nachtverduistering	Uitgeschakeld* Ingeschakeld
Merklogo	Indicaties* Niet weergeven.
Ventilator-nalooptijd	Aanbevolen* Minimaal
Uittreksysteem	Niet achteraf aangebracht* (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem) Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem)
Sabbatinstelling	Ingeschakeld Uitgeschakeld*

* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)

Aanwijzing: Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

Stroomuitval

De door u gewijzigde instellingen blijven ook na een stroomuitval behouden.

Alleen de instellingen voor het eerste gebruik moet u bij een langere stroomonderbreking opnieuw uitvoeren. Het apparaat kan een korte stroomonderbreking overbruggen.

Tijd wijzigen

Wilt u de tijd aanpassen, bijv. veranderen van zomer- in wintertijd, wijzig dan de basisinstelling.

Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. Tip op het veld **menu**.
   Op het display de te kiezen functies.
2. Tip op het tekstveld “Basisinstellingen”.
   In de touch-displays verschijnen de instellingen.
3. Tip op het tekstveld “Tijd”.
   Op het display verschijnt de tijd.
4. Met de bedieningsring de tijd wijzigen.
5. Ter bevestiging op het veld **menu** tippen.
   Er wordt gevraagd of de wijzigingen opgeslagen moeten worden.
6. Tip op het tekstveld “Opslaan”.

Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur tot 74 uur instellen.De gerechten in de oven blijven warm, zonder dat u deze hoeft in of uit te schakelen.

Sabbatinstelling starten

Voordat u de sabbatinstelling kunt gebruiken, dient u deze in de basisinstelling te activeren.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 20*

Is de basisinstelling aangepast, dan wordt de sabbatinstelling bij de verwarmingsmethoden als laatste weergegeven.

Het apparaat warmt op met boven- en onderwarmte. Er kan een temperatuur tussen 85 °C en 140 °C worden ingesteld.

De functie Verwarmingsmethoden moet gekozen zijn. De keuzelijst van de verwarmingsmethoden verschijnt in de touch-displays.

1. Tip op het tekstveld “Sabbatinstelling”.
   Op het display staat de voorgestelde waarde voor de temperatuur wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de gewenste temperatuur instellen.
3. Tip voor de start op het tekstveld “Tijdsduur”.
   Op het display staat de voorgestelde waarde voor de tijdsduur wit in de focus.
4. Met de bedieningsring de gewenste tijdsduur instellen.
   Aanwijzing: De eindtijd wordt automatisch berekend maar kan niet worden uitgesteld.
5. Starten met de toets start/stop ▷.
   De tijdsduur loopt af op het display.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur van de sabbatinstelling beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

Schakel het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

Aanwijzing: Wanneer u de apparaatdeur opent, wordt de werking niet onderbroken.

Wijzigen en afbreken

Na de start kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Wilt u de sabbatinstelling afbreken, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit. Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking niet meer stopzetten.

Schoonmaakmiddelen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

Attentie!
Oppervlakteschade
Gebruik geen
- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Tip: Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Knststof	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Gelakte oppervlakken	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Binnenzijde apparaat	
Emaillen oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.
Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Deurafscherming van roestvrij staal	Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal: Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.
Braadthermometer	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet afwassen in de vaatwasmachine.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.

- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen.Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.
  De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Oppervlakken in de binnenruimte

Achterwand, plafond en zijwanden van de binnenruimte zijn zelfreinigend. Dit kunt u zien aan het ruwe oppervlak.

De bodem van de binnenruimte is geëmailleerd en heeft een gladoppervlak.

Emaillen vlakken reinigen

Reinig de gladde emaillen vlakken met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop of azijnwater. Met een zachte doek nadrogen.

Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke verontreiniging een schuursponsje van roestvrij staal of ovenspray gebruiken.

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreuze, matte keramiek. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is.

Wanneer de zelfreinigende oppervlakken zichzelf niet meer voldoende reinigen en er donkere vlekken ontstaan, kunnen ze met de reinigingsfunctie worden schoongemaakt. Volg hiervoor de aanwijzingen in het betreffende hoofdstuk op. ⟶ *"Reinigingsfunctie" op pagina 23*

Attentie!
Gebruik geen ovensprays voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenreiniger op deze oppervlakken komt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

Tips

- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.

Reinigingsfunctie

Met de reinigingsfunctie “EcoClean Direct” worden de zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte gereinigd.

De zelfreinigende oppervlakken (achterwand, plafond en zijwanden) zijn voorzien van een laagje poreuze, matte keramiek. Spetters tijdens het bakken, braden en grillen worden door deze laag opgezogen en afgebroken als de oven in bedrijf is. Als de oppervlakken niet meer voldoende worden gereinigd en er donkere vlekken ontstaan, kunnen de oppervlakken m.b.v. de reinigingsfunctie worden gereinigd.

Aanwijzing: De toepassingen worden door het apparaat geregistreerd. Het apparaat geeft aan wanneer er een reiniging wordt aanbevolen. Deze melding wordt weergegeven tot de reiniging volledig is uitgevoerd.
Wanneer u hieraan geen gehoor geeft, kan er schade aan de zelfreinigende oppervlakken ontstaan.
Is uw apparaat al voortijdig sterk vervuild of ziet u donkere vlekken op de achterwand, wacht dan niet met de reiniging tot deze melding verschijnt. Hoe vaker de reiniging namelijk wordt uitgevoerd, des te langer is gegarandeerd dat de zelfreinigende oppervlakken gereinigd kunnen worden. U kunt uw apparaat op elk moment naar wens reinigen m.b.v. de reinigingsfunctie.

Voor de reiniging

Neem de rekjes, uitschuifrails, toebehoren en vormen uit de binnenruimte.

De bodem van de binnenruimte en de binnendeur van het apparaat reinigen

Verwijder grove verontreiniging die zich op de bodem en bij de verlichting van de binnenruimte en op de binnendeur van het apparaat bevindt.Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.

Attentie!
Gebruik geen ovensprays voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reingingshulp gebruiken.

Reinigingsfunctie instellen

Let erop dat u alvorens de reinigingsfunctie in te stellen alle aanwijzingen voor de voorbereiding opvolgt.

De tijdsduur is bij de reinigingsfunctie standaard ingesteld op 1 uur. Hij kan niet worden gewijzigd.

1. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld “EcoClean Direct”.
3. Starten met de toets start/stop ▷.
   De tijdsduur loopt af op het display. De opwarmlijn verschijnt niet bij de reinigingsfunctie.

De reinigingsfunctie start.

Zorg ervoor dat de keuken geventileerd wordt zolang de reiniging loopt.

Wanneer de reiniging beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s. Schakel het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

U kunt de eindtijd uitstellen.Voor de start op het tekstveld “Einde” tippen en met de bedieningsring de eindtijd uitstellen.

Na de start gaat het apparaat in de wachtstand.De eindtijd kan niet meer worden gewijzigd.

Afbreken

Wilt u de reinigingsfunctie afbreken, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit. Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking niet meer stopzetten.

Aanwijzing: De bedrijfsurenteller wordt niet teruggezet. De melding om de reinigingsfunctie te gebruiken verschijnt op het display.

Na de reinigingsfunctie

Nadat hij afgekoeld is, de binnenruimte eventueel met een vochtig doekje afnemen.

Aanwijzing: Tijdens het gebruik en de reiniging kunnen er roodachtige vlekken op het oppervlak ontstaan. Dit is geen roest, het gaat om resten van levensmiddelen. Deze vlekken vormen geen risico voor de gezondheid en het reinigingsvermogen van de zelfreinigende oppervlakken wordt hierdoor niet beperkt.

Rekjes

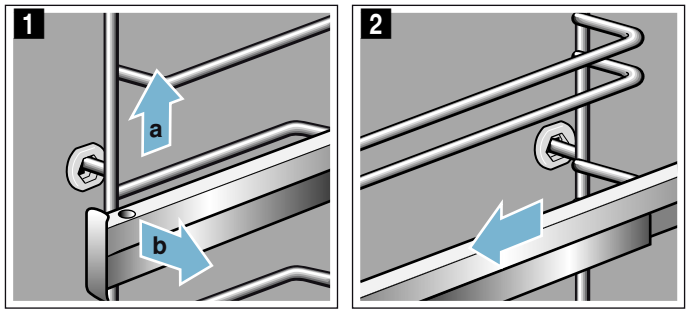
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

Rekjes verwijderen en bevestigen

⚠ **Waarschuwing – Risico van verbranding!**
De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Rekjes verwijderen

1. Het rekje aan de voorkant een beetje optillen **a** en verwijderen **b** (Afb. 1).
2. Vervolgens het hele rekje naar voren trekken en uitnemen (Afb. 2).

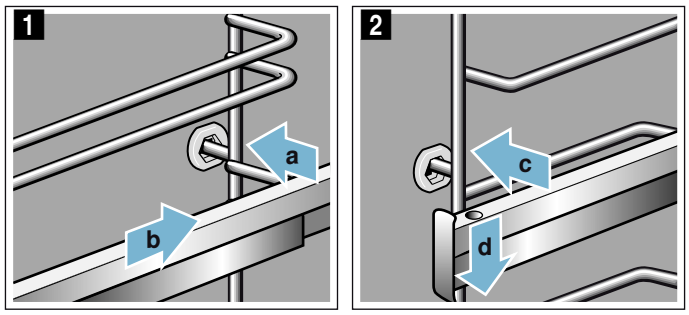


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts.De uitschuifbare rails moeten er naar voren kunnen worden uitgetrokken.

1. Het rekje eerst in het midden van de achterste bus steken **a**, tot het aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar achteren drukken **b** (Afb. 1).
2. Het rekje vervolgens in de voorste bus steken **c**, tot het ook hier aansluit op de wand van de binnenruimte, en naar beneden drukken **d** (Afb. 2).



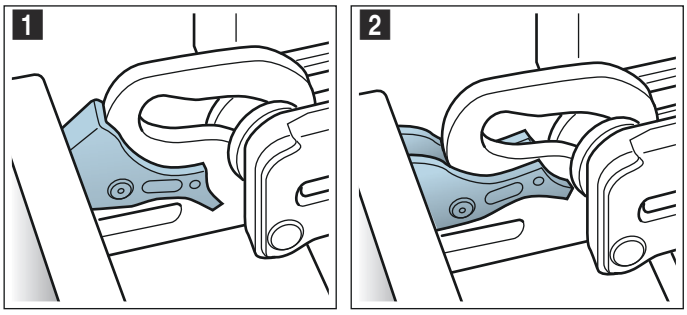
Apparaatdeur

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

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

De scharnieren van de apparaatdeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel.
Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afb. 1), is de apparaatdeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.
Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de apparaatdeur opengeklapt zijn (Afb. 2), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

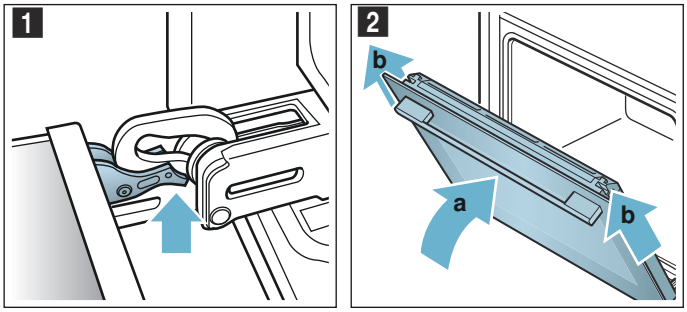


⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Apparaatdeur verwijderen

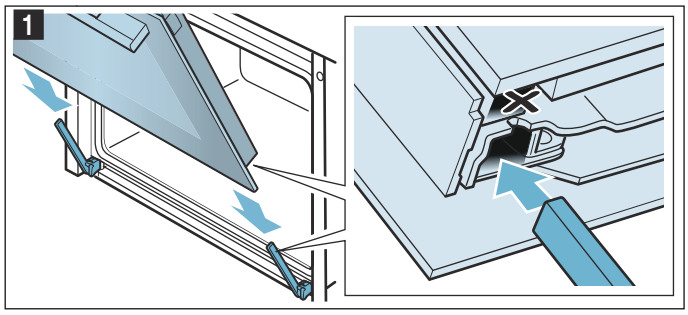
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. 1).
3. Apparaatdeur tot de aanslag sluiten **a**. Met beide handen links en rechts vastpakken **b** en iets naar boven trekken (Afbeelding 2).



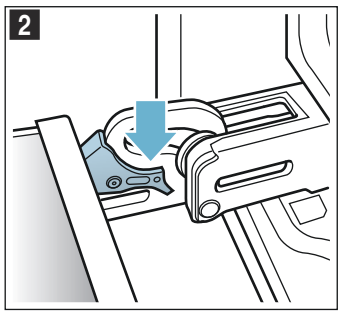
Apparaatdeur inbrengen

De apparaatdeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de apparaatdeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afb. 1).
   Leg beide scharnieren tegen de onderkant van de buitenste ruit en gebruik deze bij de geleiding.
   Let erop dat de scharnieren in de juiste opening worden geschoven. Dit moet gemakkelijk gaan, zonder merkbare weerstand. Voelt u weerstand, controleer dan of de scharnieren in de juiste opening zijn geschoven.



2. Apparaatdeur helemaal openen.Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afb. 2).

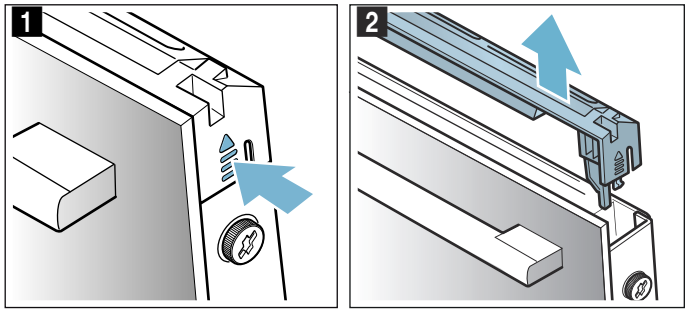


3. Deur van de binnenruimte sluiten.

Deurafscherming afnemen

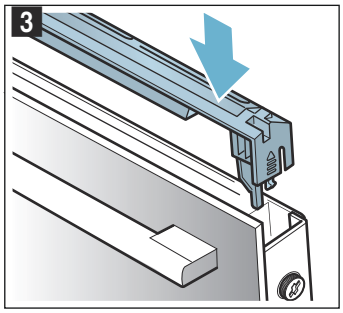
De roestvrijstalen inlegger in de deurafscherming kan verkleuren. Om de deur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. 1).
3. Afscherming afnemen (Afb. 2).
   Apparaatdeur voorzichtig sluiten.



Aanwijzing: De roestvrijstalen inlegger in de afscherming schoonmaken met een middel voor roestvrij staal. De rest van de deurafscherming schoonmaken met warm zeepsop en een zachte doek.

4. Apparaatdeur weer een beetje openen De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. 3).



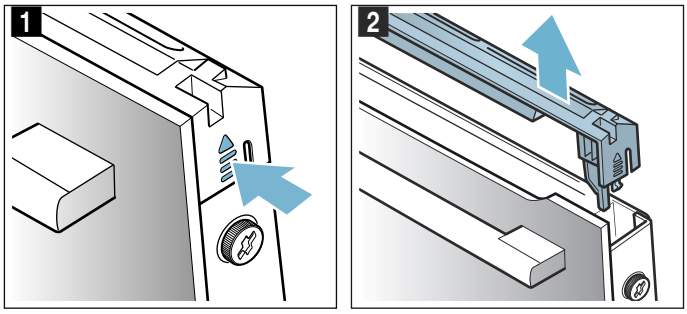
5. Apparaatdeur sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

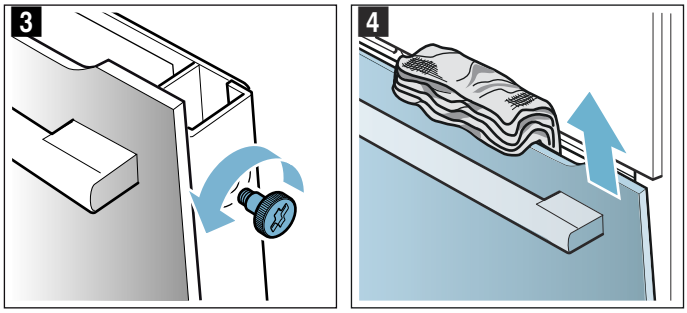
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de apparaatdeur afnemen.

Van het apparaat verwijderen

1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. 1).
3. Afscherming afnemen (Afb. 2).



4. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen (Afb. 3).
5. Klem er voordat u de deur weer sluit, een samengevouwen vaatdoek tussen (Afb. 4).
   De ruit aan de voorkant er naar boven uittrekken en met de deurgreep naar beneden op een egaal oppervlak leggen.



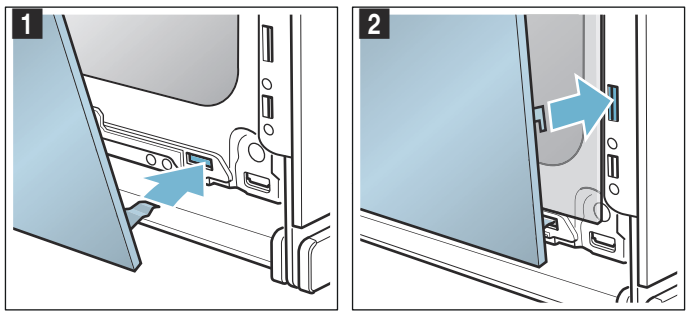
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

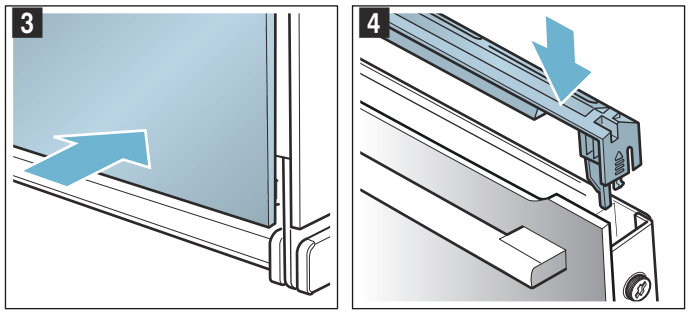
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Inbrengen in het apparaat

1. Voorste ruit in de houders geleiden (Afb. 1).
2. Voorste ruit sluiten tot de beide bovenste haken zich tegenover de opening bevinden (Afb. 2).



3. Tegen de onderkant van de onderste ruit tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. 3)
4. Apparaatdeur weer een beetje openen en vaatdoek verwijderen.
5. De beide schroeven links en rechts weer vastdraaien.
6. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. 4).



7. Apparaatdeur sluiten.

Attentie!
Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Storingen zelf verhelpen

Technische storingen aan het apparaat kunt u vaak heel gemakkelijk zelf verhelpen.

Lukt een gerecht niet optimaal, dan vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing vele tips en aanwijzingen voor de bereiding. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 30*

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet	Zekering defect	Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display staat “Sprache Deutsch”.	Stroomuitval	Stel de taal en de tijd opnieuw in.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling gewijzigd.	Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie
Apparaat warmt niet op, op het display is het symbool ☐ niet meer verlicht.	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen.	Ontkoppel het apparaat even van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen 3 minuten in de basisinstellingen.
De bedieningsring is uit het lager op het bedieningspaneel gevallen.	De bedieningsring is per ongeluk ontgrendeld.	De bedieningsring is afneembaar. Leg de bedieningsring eenvoudig weer in het lager op het bedieningspaneel en druk hem erin, zodat hij vergrendelt en weer normaal kan worden gedraaid.
De bedieningsring kan niet gemakkelijk meer worden gedraaid.	Er zit vuil onder de bedieningsring.	De bedieningsring is afneembaar. Om hem te ontgrendelen trekt u hem eenvoudig uit het lager. Of u drukt op de buitenste rand van de ring, zodat hij kantelt en gemakkelijk kan worden opgepakt. De bedieningsring en het lager op het apparaat voorzichtig reinigen met zeepsop en een schoonmaakdoekje. Met een zachte doek nadrogen. Gebruik hiervoor geen scherpe of schurende middelen. Niet laten weken of in de vaatwasmachine doen. Neem de bedieningsring niet te vaak af, zodat het lager stabiel blijft.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Foutmeldingen op het display

Verschijnt er op het display een foutmelding met “D” of “E”, bijv. D0111 of E0111, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit en weer in.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

Maximale gebruiksduur

Heeft u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet gewijzigd, dan wordt het opwarmen automatisch stopgezet. Zo wordt voorkomen dat het apparaat ongewild blijft werken.

Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de functie-instellingen.

Maximale gebruiksduur bereikt
Op het display verschijnt een melding dat de maximale gebruiksduur is bereikt.

Om de werking voort te zetten tipt u op een willekeurig veld of draait u aan de bedieningsring.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met de toets on/off ⏻ uit.

Tip: Om te voorkomen dat het apparaat niet ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. Het apparaat warmt op totdat de ingestelde tijdsduur is afgelopen.

Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen

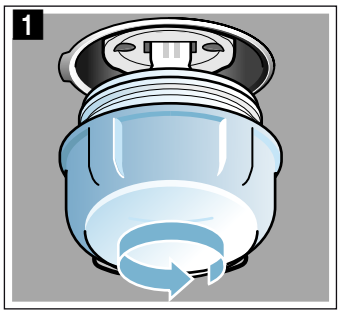
Als de lamp voor de binnenruimte is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230 V-halogeenlampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de servicedienst of uw speciaalzaak.

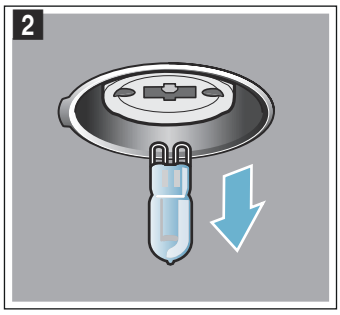
Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming er naar links uitdraaien (Afb. 1).
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afb. 2).
   Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.





4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen kapje

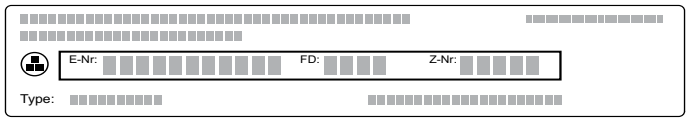
Als het glazen kapje van de halogeenlamp beschadigd is, moet dit worden vervangen. Een nieuw glazen kapje kunt u krijgen bij de servicedienst. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant, wanneer u de apparaatdeur opent.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.		**FD-nr.**	

Servicedienst ☎	

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4010
B 070 222 141

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

Gerechten

Met de functie “Assist” kunt u de meest uiteenlopende gerechten bereiden. Het apparaat kiest de optimale instellingen voor u.

Aanwijzingen bij de instellingen

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.
- Bij enkele gerechten wordt een temperatuur, verwarmingsmethode en bereidingstijd voorgesteld. U kunt de temperatuur en bereidingstijd aanpassen aan uw behoeften
- Bij andere gerechten wordt u gevraagd het gewicht in te voeren. Voer altijd het totale gewicht in, tenzij het apparaat iets anders aangeeft. Hier regelt het apparaat de tijd- en temperatuurinstellingen voor u. Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het betreffende gewichtsbereik.
- Bij vleesgerechten waarbij het apparaat de temperatuurkeuze voor u regelt, kunnen temperaturen tot 300 °C worden bereikt. Let er daarom op dat u vormen gebruikt die voldoende hittebestendig zijn.
- U krijgt bijv. aanwijzingen over de vorm, de inschuifhoogte of het toevoegen van vloeistof aan vlees. Vele gerechten moeten tijdens de bereiding bijv. worden gekeerd of omgeroerd. Dit wordt kort na de start weergegeven op het display. U wordt hier op het juiste tijdstip door een signaal aan herinnerd.
- Aan het einde van de gebruiksaanwijzing vindt u aanwijzingen voor geschikte vormen en tips en trucs voor de bereiding. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 30*

Braadthermometer

Bij enkele gerechten kunt u ook de braadthermometer gebruiken. Zodra u de braadthermometer in het apparaat heeft gestoken, krijgt u bijbehorende gerechten te zien.U kunt de temperatuur van de binnenruimte en de kerntemperatuur wijzigen.
⟶ *"Braadthermometer" op pagina 18*

Baksensor

Uw apparaat beschikt over een baksensor. Deze wordt automatisch geactiveerd zodra u gebak uit de keuzelijst kiest. De rest wordt door het apparaat geregeld.Het apparaat gaat uit zodra het gebak klaar is. Er klinkt een signaal. De tijdsduur komt ongeveer overeen met het recept van uw gebak en wordt niet weergegeven.

Gebruik geen bakvormen van silicone of toebehoren die silicone bevatten. De baksensor raakt dan beschadigd.

Zolang op het display “Baksensor actief” wordt weergegeven, mag u de apparaatdeur niet openen. Anders worden de instellingen afgebroken. Het apparaat biedt u dan een instelling aan die u zelf moet regelen.

Gerecht instellen met Assist

Loop alle niveaus door om te zien welke gerechten u kunt gebruiken met Assist en of u er een gewicht voor moet invoeren. Hiervoor dient u de levensmiddelen van tevoren te wegen.

De gerechten zijn op dezelfde manier opgebouwd:
- Categorie
- Gerecht
- Gerecht

Met behulp van de bedieningsring kunt u in de afzonderlijke niveaus bladeren.

1. Tip op het veld **menu**.
   De keuzelijst met de functies verschijnt.
2. Tip op het tekstveld “Assist”.
   De categorieën worden weergegeven.
3. Tip op de gewenste categorie.
   De bij de categorie horende gerechten worden weergegeven.
4. Tip op het gewenste gerecht.
   De afzonderlijke gerechten worden weergegeven.
5. Tip op het gewenste gerecht.
   Op het display verschijnen de bijbehorende instellingen. Bij veel gerechten kunt u de instellingen aanpassen aan uw wensen.
   Bij sommige gerechten moet u in de plaats hiervan het gewicht instellen.
6. Starten met de toets start/stop ▷.
   De tijdsduur loopt af op het display.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

Nagaren

Nadat de tijdsduur afgelopen is, kunt u indien u nog niet tevreden bent met het bereidingsresultaat bij enkele gerechten nagaren.

Op het display verschijnt de vraag of u wilt nagaren. Wilt u nagaren, tip dan op het tekstveld “Nagaren”. Er wordt een tijdsduur voorgesteld die u kunt veranderen. Starten met de toets start/stop ▷.

Aanwijzing: U kunt zo vaak nagaren als u wilt.

Bent u tevreden met het resultaat, tip dan op het tekstveld “Beëindigen”.

Schakel het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij enkele gerechten kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Voor de start op het tekstveld “Einde” tippen en met de bedieningsring de eindtijd uitstellen.

Na de start gaat het apparaat in de wachtstand.De eindtijd kan niet meer worden gewijzigd.

Wijzigen en afbreken

Na de start kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Wilt u het proces afbreken, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit.Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking niet meer stopzetten.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Aanwijzing: Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan.
Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd.

Geen vormen van silicone gebruiken

Voor een optimaal kookresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Attentie!

Gebruik geen bakvormen van silicone, toebehoren die silicone bevatten of folie. De baksensor kan dan beschadigd raken.
Ook wanneer de baksensor niet wordt gebruikt, kan hij beschadigd worden.

Gebak en klein gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van gebak en klein gebak. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveaus:
- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

Bakken op meerdere niveaus
Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bakken op twee niveaus:
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Bakken op drie niveaus:
- Bakplaat: hoogte 5
  Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1

Bakken op vier niveaus:
- 4 roosters met bakpapier
  eerste rooster: hoogte 5
  tweede rooster: hoogte 3
  derde rooster: hoogte 2
  vierde rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik bij vochtig gebak de braadslede, zodat bij overlopend vocht de binnenruimte niet vuil wordt.

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor divers gebak en klein gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalden gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven.

Indien u volgens eigen recept wilt bakken dan oriënteert u zich aan soortgelijk gebak in de tabel. Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor gebak en klein gebak" na de insteltabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	2	Boven- en onderwarmte	150-170	50-70
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans/rechthoekige vorm	3+1	4D hetelucht	140-160	60-80
Cake, fijn	Krans/rechthoekige vorm	2	Boven- en onderwarmte	150-170	60-80
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulbandvorm	2	Boven- en onderwarmte	160-180	40-60
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	3	Boven- en onderwarmte	160-180	20-30
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2	Boven- en onderwarmte	170-190	60-80
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	3	Pizzastand	170-190	45-55
Taart	Taartvorm, zwart metaal	3	Pizzastand	190-210	25-40

* voorverwarmen
** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	2		150-170	50-70
Gistgebak	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	3		150-170*	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Gebak op de plaat					
Cake met bedekking	Bakplaat	3		160-180	20-40
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	30-50
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	3		170-190	25-35
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	35-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-180	55-65
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	3		170-190	45-55
Gistdeeggebak met droge bedekking	Braadslede	3		160-180	15-20
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-200	30-40
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	45-60
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	2		160-170	25-35
Biscuitrol	Bakplaat	3		180-200*	8-15
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	2		150-170	45-60
Strudel, zoet	Braadslede	2		170-180	50-60
Strudel, diepvries	Braadslede	3		200-220	35-45
Klein gebak					
Small cakes	Bakplaat	3		160**	20-30
Small cakes	Bakplaat	3		150**	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150**	25-35
Small cakes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		140**	35-45
Muffins	Muffinplaat	3		170-190	15-20
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1		160-180*	15-30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-180	25-35
Klein gistdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	25-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		170-190*	20-35
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190*	20-45
Bladerdeeggebak, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		170-190*	20-45
Bladerdeeggebak, vlak, 4 niveaus	4 roosters	5+3+2+1		180-200*	20-35
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	3		200-220	30-40
Soezendeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	35-45
Plunderdeeggebak	Bakplaat	3		160-180	20-30
Koekjes					
Sprits	Bakplaat	3		140-150**	25-40
Sprits	Bakplaat	3		140-150**	25-40

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150**	30-40
Sprits, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140**	35-55
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	15-30
Koekjes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		140-160	15-30
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-90*	120-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		80-90*	120-180
Makronen	Bakplaat	3		90-110	20-40
Makronen, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-110	25-45
Makronen, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	5+3+1		90-110	30-45

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Tips voor gebak en klein gebak

U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Let op de aangegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer de braadslede.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en verkort de baktijd.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuifhoogte en de toebehoren juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en verleng de baktijd.
Het gebak wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren.
Het gebak is over het geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verleng evt. de baktijd.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd 4D-hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Brood en broodjes

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van brood en broodjes. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveaus:
- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

Bakken op twee niveaus
Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven 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

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse broden en broodjes de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het brood of de broodjes zouden alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalden gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

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

Indien u volgens eigen recept wilt bakken dan oriënteert u zich aan soortgelijk gebak in de tabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Attentie!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten of vormen met water op de bodem van de oven plaatsen. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Pizzastand

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Grillsta nd	Duur in min.
Brood						
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Plat rond brood	Braadslede	3		250-270	-	20-25
Broodjes						
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Braadslede	3		180-200	-	10-15
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	3		170-190*	-	15-20
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170*	-	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		180-200	-	20-30
Baguette, voorgebakken, gekoeld	Braadslede	3		180-200	-	20-30
Broodjes, diepvries						
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Braadslede	3		180-200	-	10-15
Pretzels, ongebakken	Braadslede	3		180-200	-	20-25
Croissant, ongebakken	Braadslede	3		170-190	-	30-35
Toast						
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	3		190-210	-	10-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	3		230-250	-	10-15
Toast roosteren (niet voorverwarmen)	Rooster	5		-	3	4-6
* voorverwarmen						

Pizza, quiche en hartig gebak

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken pizza, quiche en hartig gebak. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Neem ook de aanwijzingen in de paragraaf over het rijzen van het deeg in acht.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveaus:
- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

Bakken op meerdere niveaus
Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bakken op twee niveaus:
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Bakken op vier niveaus:
- 4 roosters met bakpapier
  eerste rooster: hoogte 5
  tweede rooster: hoogte 3
  derde rooster: hoogte 2
  vierde rooster: hoogte 1

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Gebruik de braadslede bij dik belegde pizza's.

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Diepvriesproducten

Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Het gerecht zou alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven baktijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Voor bepaalden gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven.

Indien u volgens eigen recept wilt bakken dan oriënteert u zich aan soortgelijk gebak in de tabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Pizza					
Pizza, vers	Bakplaat	3		200-220	25-35
Pizza, vers	Bakplaat	3		200-220	25-35
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Pizzaplaat	2		220-230	20-30
Pizza, diepvries	Rooster	3		190-210	10-15
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem 1 stuks	Rooster	3		190-210	15-20
Pizza met dunne bodem 2 stuks	Braadslede + rooster	3+1		190-210	20-25
Pizza met dikke bodem 1 stuk	Rooster	3		180-200	20-25
Pizza met dikke bodem 2 stuks	Braadslede + rooster	3+1		190-210	20-30
Pizza-baguette	Rooster	3		200-220	15-20
Minipizza's	Braadslede	3		180-200	15-20
Minipizza's, Ø 7 cm, 4 niveaus	4 roosters	5+3+2+1		180-200*	20-30
Hartig gebak & quiche					
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	3		190-210	30-40
Flammkuchen	Braadslede	3		260-280*	10-15

* voorverwarmen

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Pierogi	Ovenschaal	2		190-200	30-45
Empanada	Braadslede	3		180-190	30-45
Börek	Braadslede	1		200-220*	20-30
* voorverwarmen					

Ovenschotel en soufflé

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bakken van ovenschotels en soufflé. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Inschuifhoogtes

Gebruik altijd de aangegeven inschuifhoogtes.

U kunt op een niveau in vormen of met de braadslede bakken.
- Vormen op het rooster: hoogte 2
- Braadslede: hoogte 3

Soufflés kunt u ook in waterbad in de braadslede bakken. Plaats hiertoe de braadslede op hoogte 2.

Door de gerechten gelijktijdig te bereiden, kunt u tot 45 procent energie sparen. Plaats de vormen naast elkaar in de binnenruimte.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven.

Braadslede
De braadslede er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Vormen
Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse ovenschotels en soufflés de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De bereidingstijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. De ovenschotel of soufflé zou allen van buiten gaar zijn, maar van binnen rauw.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

Ovenschotels & soufflés	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	2		200-220	30-50
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		170-190	40-60
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	2		160-180	50-60
Lasagne, diepvries, 400 g	Rooster	2		190-210	30-35
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		160-190	50-70
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus	Ovenschaal	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Ovenschaal	2		160-180*	35-45
Soufflé	Portievormen	3		190-210	25-30

Gevogelte

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van gevogelte. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor enkele gerechten.

Braden op het rooster

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

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 11*

Giet afhankelijk van de grootte en het soort gevogelte tot ½ liter water in de braadslede. Afdruipend vet wordt opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Braden in vormen

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de bakoven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het gevogelte gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/ of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm
Gebruik voor het braden van gevogelte het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm
De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Gevogelte kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Afdruipend vet wordt opgevangen. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt.
⟶ *"Toebehoren" op pagina 11*

Aanwijzing: Schuif de braadslede bij zeer vette grillstukken niet direct onder het rooster maar op hoogte 2.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie.
⟶ *"Braadthermometer" op pagina 18*

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor het gevogelte de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor ongevuld, braadklaar gevogelte op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte met voorgesteld gewicht. Wanneer u zwaarder gevogelte wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter het gevogelte, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Gevogelte na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.

Aanwijzing: Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Tips

- Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.
- Snij bij eendenborst de huid in. Keer de eendenborst niet.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de huidzijde onder is.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot
- Pizzastand

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Grillstand	Duur in min.
Kip						
Kip, 1 kg	Rooster	2		200-220	-	60-70
Kipfilet, à 150 g (grillen)	Rooster	4		-	3*	15-20
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		220-230	-	30-35
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	3		190-210	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Rooster	2		200-220	-	70-90
Eend & gans						
Eend, 2 kg	Rooster	1		180-200	-	90-110
Eendenborst, à 300 g	Rooster	3		230-250	-	17-20
Gans, 3 kg	Rooster	2		160-180	-	120-150
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	2		210-230	-	40-50
Kalkoen						
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster	2		180-200	-	70-90
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vormen	2		240-260	-	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster	2		180-200	-	80-100
* voorverwarmen						

Vlees

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het bereiden van vlees. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Braden en stoven

Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Snij een zwoerd kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadvlees op dat eerst de zwoerd onder is.

Als het braadvlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees evt. in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig.

Giet afhankelijk van de grootte en het soort vlees tot ½ liter water in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap wordt opgevangen. Uit dit braadvocht kunt u een saus bereiden. Bovendien ontstaat zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 11*

Braden en stoven in een vorm

Het braden en stoven in een vorm is comfortabeler. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca. ½ cm hoog bedekt zijn.

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

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm
Gebruik voor het braden van vlees het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm
De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens het garen uitzetten.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Voor het stoven, braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

Vlees kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Afdruipend vet wordt opgevangen. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt.
⟶ *"Toebehoren" op pagina 11*

Aanwijzing: Schuif de braadslede bij zeer vette grillstukken niet direct onder het rooster maar op hoogte 2.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie.
⟶ *"Braadthermometer" op pagina 18*

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor talrijke vleesgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vlees op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor stukken braadvlees met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaar stuk wilt braden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere stukken oriënteert u zich aan het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter het braadvlees, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Braadvlees en grillvlees na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten. Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden, stoven en grillen" na de insteltabel.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Grillst and	Duur in min.
Varkensvlees						
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	-	110-130

* voorverwarmen
** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen
*** zonder keren

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Grillst and	Duur in min.
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Rooster	2		190-200	-	130-140
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	2		220-230	-	70-80
Varkenshaas, 400 g	Rooster	3		220-230	-	20-25
Casselerrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water)	Gesloten vorm	2		210-230	-	70-90
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	5		-	2	16-20
Varkensmedaillons, 3 cm dik	Rooster	5		-	3*	8-12
Rundvlees						
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	2		210-220	-	40-50
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	130-160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm dik, medium	Rooster	5		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		-	3	25-30
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		160-170	-	100-120
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	2		200-210	-	100-120
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-190	-	50-80
Lamszadel met been***	Rooster	2		180-190	-	40-50
Lamskotelet**	Rooster	5		-	3	12-16
Worsten						
Grillworsten	Rooster	4		-	3	10-15
Vleesgerechten						
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	2		170-180	-	60-70

* voorverwarmen
** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen
*** zonder keren

Tips voor het braden, stoven en grillen

De binnenruimte wordt erg vuil.	Bereid het product in een gesloten braadslede of gebruik het grillrooster. Wanner u het grillrooster gebruikt, behaalt u een optimaal braadresultaat. U kunt het grillrooster als speciaal toebehoren kopen.
Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg indien gewenst tijdens het stoven nog vloeistof toe.
Het grillproduct wordt te droog.	Het vlees pas na het grillen zouten. Zout onttrekt water aan het vlees. Steek tijdens het keren niet in het grill-product. Gebruik een grilltang.

Vis

Uw apparaat biedt diverse verwarmingsmethoden voor het bereiden van vis. In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de binnenruimte. Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.

U kunt herkennen dat de vis gaar is, wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Braden en grillen op het rooster

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 11*

Aanwijzing: Schuif de braadslede bij zeer vette grillstukken niet direct onder het rooster maar op hoogte 2.

Giet afhankelijk van de grootte en de soort vis tot ½ liter water in de braadslede. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen. Er ontstaat zo minder rook en de binnenruimte blijft schoner.

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in de vis prikt, verliest hij sap en wordt hij droog.

Aanwijzingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld, dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Braden en stomen in een vorm

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de werking oven. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel en zijn daardoor niet zo geschikt. De vis gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm
Gebruik voor het bereiden van hele vis het beste een hoge vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

Gesloten vorm
De binnenruimte blijft bij de bereiding in een gesloten vorm veel schoner. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Doe voor het stomen twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

Bij het openen van het deksel na het garen, kan zeer hete stoom ontwijken. Til het deksel van achteren op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Vis kan ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik hiervoor een braadslede met glazen deksel en stel een hogere temperatuur in.

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie.
⟶ *"Braadthermometer" op pagina 18*

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor visgerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor vis op koelkasttemperatuur die in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

In de tabel vindt u gegevens voor vis met voorgesteld gewicht. Wanneer u een zwaardere vis wilt bereiden, gebruik dan in elk geval de lage temperatuur. Bij meerdere vissen oriënteert u zich aan de zwaarste vis om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke vissen dienen ongeveer even groot te zijn.

In het algemeen geldt: hoe groter een vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Vis die niet in de zwemstand is na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.

Aanwijzing: Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal bakresultaat en spaart u tot 20 procent energie.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Grill, groot

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Grillst and	Duur in min.
Vis						
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		170-190	-	20-30
Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	2		170-190	-	30-40
Visfilets						
Visfilet, ongepaneerd, gegrild	Rooster	4		-	1*	15-25
Viskoteletten						
Viskotelet, 3 cm dik**	Rooster	4		-	3	10-20
Vis, diepvries						
Visfilet, ongepaneerd	Gesloten vormen	2		210-230	-	20-30
Visfilet, gegratineerd	Rooster	2		200-220	-	45-60
Vissticks (tussentijds keren)	Braadslede	3		200-220	-	20-30

* voorverwarmen

** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen

Groente en bijgerechten

Hier vindt u gegevens voor het bereiden van gegrilde groente, aardappels en diepvries-aardappelproducten.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bereiden op één niveau
Volg de opgaven in de tabel op.

Bereiden op twee niveaus
Gebruik 4Dhetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm en de kwaliteit van de levensmiddelen. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. De aangegeven tijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Indien u volgens eigen recept wilt bereiden dan oriënteert u zich aan soortgelijke gerechten in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Grill, groot
- Pizzastand

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Grillst and	Duur in min.
Groentegerechten						
Gegrilde groente	Braadslede	5		-	3	10-15

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Grillst and	Duur in min.
Aardappels						
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	3		160-180	-	45-60
Aardappelproducten, diepvries						
Aardappel-rösti	Braadslede	3		200-220	-	25-35
Kartoffeltaschen, gevuld	Braadslede	3		190-210	-	20-30
Aardappelkroketten	Braadslede	3		200-220	-	25-35
Frites	Braadslede	3		190-210	-	25-35
Frites, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	-	30-40

Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

Yoghurt maken

Neem de rekjes en toebehoren uit de binnenruimte. De binnenruimte moet leeg zijn.

1. 1 Liter melk (3,5 % vet) op de kookplaat op 90 °C verwarmen en tot 40 °C afkoelen.
   Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende.
2. Hier 150g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.
5. Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- 4D hetelucht

Gerecht	Toebehoren	Inschuifhoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in uren
Yoghurt	Portievormen	Bodem binnen-ruimte		40-45	8-9

Energie sparen met de eco-verwarmingsmethoden

Met de energie-efficiënte verwarmingsmethoden hete lucht eco en boven- en onderwarmte kunt u bij het garen van gerechten energie sparen.

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Alleen dan werkt de energieoptimalisatie. Houd de deur van het apparaat tijdens het garen gesloten.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Gebruik alleen originele toebehoren van uw apparaat. Dit is optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Toebehoren

Let erop dat u altijd geschikte toebehoren gebruikt en dit er goed om inschuift.

Rooster
Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven.

Braadslede of braadpan
De braadslede of de bakplaat er voorzichtig tot de aanslag inschuiven, met de afgeschuinde kant naar de deur van het apparaat.

Bakvormen en vormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Hierdoor kunt u tot 35 procent energie sparen.

Vormen van edelstaal of aluminium reflecteren de warmte als een spiegel. Niet-reflecterende vormen van email, hittebestendig glas of gecoat, drukgegoten aluminium is beter geschikt.

Lichte vormen, keramische vormen of vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Bakpapier
Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Aanbevolen instelwaarden

Hier vindt u gegevens voor verschillende gerechten. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Aanwijzing: De baktijden kunnen niet door hogere temperaturen worden ingekort. Gebak of klein gebak zou dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorgebakken zijn.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Hetelucht Eco
- Boven- en onderwarmte Eco

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake in de vorm	Krans/rechthoekige vorm	2		140-160	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	2		150-170	20-30
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	2		150-170	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	2		150-170	50-70
Gebak op de plaat					
Cake met droge bedekking	Bakplaat	3		150-170	25-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	3		170-180	25-35
Biscuitrol	Bakplaat	3		180-190	15-20
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	3		160-170	25-35
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	3		160-180	15-20
Klein gebak					
Muffins	Muffinplaat	2		160-180	15-25
Small cakes	Bakplaat	3		150-160	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Bakplaat + braadslede	3+1		150-160	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		170-190	20-35
Soezendeeggebak	Bakplaat	3		200-220	35-45
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-30
Sprits	Bakplaat	3		140-150	25-35
Klein gistdeeggebak	Bakplaat	3		160-180	25-35
Brood & broodjes					
Gemengd brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	2		200-210	35-45
Plat rond brood	Braadslede	3		250-275	15-20
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	3		170-190	15-20
Broodjes, vers	Bakplaat	3		180-200	20-30
Vlees					
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vormen	2		180-190	120-140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vormen	2		200-220	140-160
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vormen	2		170-180	110-130
Vis					
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vormen	2		190-210	25-35
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vormen	2		190-210	45-55
Visfilet, ongepaneerd, gestoofd	Gesloten vormen	2		190-210	15-25

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. patates frites, aardappelchips, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Langzaam garen

Langzaam garen is garen bij lage temperatuur. Het wordt daarom ook garen bij lage temperatuur genoemd.

Het langzaam garen is ideaal voor alle fijne stukken vlees (bijv. malse delen van het rund, kalf, varken, lam en gevogelte), die rosé of à point (medium) gegaard moeten worden. Het vlees blijft zeer sappig, mals en zacht.

U heeft veel speelruimte bij de menuplanning, want langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden. Tijdens het garen hoeft u het vlees niet te keren. Houd de deur van het apparaat gesloten om een gelijkmatig bereidingsklimaat te krijgen.

Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees zonder bot. Verwijder pezen en vetranden zorgvuldig. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak. U kunt ook gekruid of gemarineerd vlees gebruiken. Gebruik geen ontdooid vlees.

Het vlees kan direct na het langzaam garen in stukken worden gesneden. Het hoeft niet te rusten. Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er rosé uit maar het is niet rauw of niet gaar genoeg.

Aanwijzing: Een starttijdvoorkeuze met eindtijd is bij de verwarmingsmethode langzaam garen niet mogelijk.

Vormen

Gebruik een vlakke vorm, bijv. een serveerplaat van porselein of glas. Plaats de vorm voor het voorverwarmen ook in de binnenruimte.

Plaats de open vorm altijd op hoogte 2 op het rooster.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor langzaam garen", na de insteltabel.

Uw apparaat beschikt over de verwarmingsmethode langzaam garen. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld. Laat de binnenruimte met de vorm ca. 15 minuten goed doorwarmen.

Braad het vlees op de kookplaat even zeer heet en lang genoeg aan alle kanten, ook de uiteinden. Doe het onmiddellijk in de voorverwarmde vorm. De vorm met het vlees weer in de binnenruimte plaatsen en langzaam garen.

Aanbevolen instelwaarden

De temperatuur en de tijdsduur voor langzaam garen zijn afhankelijk van de grootte, dikte en kwaliteit van het vlees. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Gebruikte verwarmingsmethode:
■ Langzaam garen

Gerecht	Vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Aanbraad-duur in min.	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gevogelte						
Eendenborst, 400 g	Open vormen	2		6-8	90*	45-60
Kipfilet, à 200 g	Open vormen	2		5-7	90*	30-60
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Open vormen	2		8-10	90*	150-210
Varkensvlees						
Gebraden varkenslende, 5-6 cm dik, 1,5 kg	Open vormen	2		8-10	80*	210-240
Varkenshaas, heel	Open vormen	2		6-8	80*	90-120
Varkensmedaillons, 4 cm dik	Open vormen	2		5-7	80*	90-120

* voorverwarmen

Gerecht	Vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Aanbraad-duur in min.	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Rundvlees						
Gebraden rundvlees (heupstuk) 6-7 cm dik, 1,5 kg	Open vormen	2		8-10	80*	210-270
Runderfilet, heel, 1 kg	Open vormen	2		4-6	80*	150-210
Rosbief, 5-6 cm dik	Open vormen	2		6-8	80*	210-270
Rundermedaillons/rumpsteak, 4 cm dik	Open vormen	2		5-7	80*	30-60
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 4-5 cm dik, 1,5 kg	Open vormen	2		8-10	80*	210-240
Gebraden kalfsvlees, 10-15 cm dik, 1,5 kg	Open vormen	2		8-10	80*	210-240
Kalfsfilet, heel, 800 g	Open vormen	2		5-7	80*	120-150
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vormen	2		5-7	80*	45-90
Lamsvlees						
Lamszadels, zonder been, à 200 g	Open vormen	2		5-7	80*	120-180
Lamsbout zonder been, medium, 1 kg ingebonden	Open vormen	2		6-8	80*	180-240
* voorverwarmen						

Tips voor het langzaam garen

Eendenborst langzaam garen.	Leg de eendenborst koud in de pan en braad eerst de huidzijde aan. Na het langzaam garen gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.
Het langzaam gegaarde vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden.	Om ervoor te zorgen dat het gebraden vlees niet te snel afkoelt, kunt u de borden van te voren opwarmen en de sauzen zeer heet opdienen.

Drogen

Met 4D-hetelucht kunt u uitstekend drogen. Bij deze soort conservering worden aromastoffen door het onttrekken van water geconcentreerd.

Gebruik uitsluitend fruit, groente en kruiden zonder gebreken en was deze grondig. Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier. Laat de vruchten goed afdruipen en maak ze droog.

Snij ze eventueel in even grote stukken of dunnen plakjes. Leg ongeschild fruit op de schaal met de snijvlakken naar boven. Let erop dat zowel fruit als paddenstoelen niet op elkaar liggen.

Rasp de groente en blancheer het vervolgens. Laat de geblancheerde groente afdruipen en verdeel het gelijkmatig over het rooster.

Droog kruiden met de steel. Leg de kruiden gelijkmatig in kleine hoopjes op het rooster.

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

Fruit en groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u de instellingen voor het drogen van verschillende levensmiddelen. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de soort, vochtigheid, rijpheid en dikte van de te drogen levensmiddelen. Hoe langer u de te drogen levensmiddelen laat drogen, des te beter zijn ze geconserveerd. Hoe dunner men snijdt, des te sneller is het einde van de droogtijd bereikt en des te aromatischer blijft het gedroogde levensmiddel. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Indien u nog meer levensmiddelen wilt drogen, dan oriënteert u zich aan soortgelijke levensmiddelen in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- 4D hetelucht

Fruit, groente en kruiden	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in uren
Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g)	1-2 roosters		80	5-9
Steenvruchten (pruimen)	1-2 roosters		80	8-10
Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd	1-2 roosters		80	5-8
Paddestoelen in plakjes	1-2 roosters		60	6-9
Kruiden, schoongemaakt	1-2 roosters		60	2-6

Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer de levensmiddelen niet goed zijn ingekookt, kunnen de inmaakpotten barsten. Volg de aanwijzingen voor het inkoken.

Potten

Gebruik uitsluitend schone en onbeschadigde weckflessen. Gebruik uitsluitend hittebestendige, schone en onbeschadigde rubber afdichtringen. Klemmen en veren van tevoren controleren.

Gebruik bij een inmaakproces alleen weckflessen van gelijke grootte en met dezelfde levensmiddelen. In de binnenruimte kunt u de inhoud van maximaal zes weckflessen met ½, 1 of 1½ liter tegelijkertijd inmaken. Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

De weckflessen mogen tijdens het inkoken in de binnenruimte niet met elkaar in contact komen.

Fruit en groente voorbereiden

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

Fruit resp. groente afhankelijk van de soort, schillen, pitten verwijderen en kleinmaken en in weckflessen tot ca. 2 cm onder de rand vullen.

Fruit
De vruchten in de weckflessen met hete, afgeschuimde suikeroplossing vullen (ca. 400 ml voor 1-literfles). Op één liter water:
- ca. 250 g suiker bij zoet fruit
- ca. 500 g suiker bij zuur fruit

Groente
De groente in de weckflessen vullen met heet, afgekookt water.

De glazen randen schoonmaken. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen. Plaats de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken. 500 ml heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Inmaken beëindigen

Fruit
Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Apparaat uitschakelen, zodra alle weckflessen belletjes vormen. Haal de weckflessen na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte.

Groente
Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra alle weckflessen borrelen, de temperatuur op 120 °C reduceren en de flessen zoals aangegeven in de tabel in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen. Schakel na afloop van deze tijd het apparaat uit en maak zoals in de tabel aangegeven nog enkele minuten gebruik van de nawarmte.

Haal de flessen na het inmaken uit de binnenruimte en plaats ze op een schone doek. Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond, ze zouden anders kunnen knappen. Dek de weckflessen af om ze tegen tocht te beschermen. Klemmen pas verwijderen wanneer de glazen koud zijn.

Aanbevolen instelwaarden

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid, de temperatuur en de kwaliteit van de inhoud. De gegeven hebben betrekking op ronde potten van1 liter. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen. Het borrelen begint na ca. 30-60 minuten.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- 4D hetelucht

Inmaken	Vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Duur in min.
Groente, bijv. wortelen	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen:30-40
				120	vanaf het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 30

Inmaken	Vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Groente, bijv. komkommer	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 30
Steenvruchten, bijv. kersen, pruimen	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen:30-40
				-	Nawarmen:35
Pitvruchten, bijv. appels, aardbijen	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen:30-40
				-	Nawarmen: 25

Deeg laten rijzen

U kunt in het apparaat gistdeeg duidelijk sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur. Gebruik de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

Laat gistdeeg altijd twee maal rijzen. Let op de gegevens in de insteltabellen voor het 1e en 2e rijzen (gaarheid van het deeg en afzonderlijke gaarheid).

Gaarheid van deeg
Instellen zoals aangegeven in de tabel. en het apparaat verwarmen. Zet de deegkom op het rooster.

Open tijdens het gisten de apparaatdeur niet omdat er anders vochtigheid ontwijkt. Het deeg afdekken.

Afzonderlijke gaarheid
Plaats het gebak op de inschuifhoogte die in de tabel is aangegeven.

Wanner u wilt voorverwarmen vindt de afzonderlijke gaarheid buiten het apparaat op een warme plek plaats.

Aanbevolen instelwaarden

Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten. Daarom zijn de opgaven in de insteltabel richtwaarden.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Boven- en onderwarmte

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Stap	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gistdeeg, licht	Kom	2		Gaarheid van deeg	35-40	25-30
	Bakplaat	2		Afzonderlijke gaarheid	35-40	10-20
Gistdeeg, zwaar en vetrijk	Kom	2		Gaarheid van deeg	35-40	20-40
	Bakplaat	2		Afzonderlijke gaarheid	35-40	15-25

Ontdooien

De verwarmingsmethode ontdooien is geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak. Gevogelte, vlees en vis het beste in de koelkast ontdooien.

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

Aanbevolen instelwaarden

De tijdgegevens in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (- 18 °C) en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Tip: Vlak bevroren of geportioneerde stukken ontdooien sneller dan wanneer zij als blok werden bevroren.

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

De gerechten tussentijds een tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Indien nodig de gerechten tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit de binnenruimte nemen.

Laat de ontdooide gerechten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur zich aanpast.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Ontdooien

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Brood, broodjes					
Brood & broodjes algemeen	Bakplaat	2		50	40-70
Gebak					
Gebak, vochtig	Bakplaat	2		50	70-90
Gebak, droog	Bakplaat	2		60	60-75

Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte warm houden. Zo voorkomt u condensvorming en hoeft u de binnenruimte niet af te nemen.

Houd de gegaarde gerechten nooit langer dan twee uur warm. Let erop dat sommige gerechten tijdens het warm houden verder garen. Dek de gerechten evt. af.

Testgerechten

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

Volgens EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011.

Bakken

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

Inschuifhoogtes bij het bakken op twee niveaus:
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Inschuifhoogtes bij het bakken op drie niveaus
- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Bedekte appeltaart
Bedekte appeltaart op een niveau: donkere springvormen diagonaal naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op twee niveaus: donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen.

Gebak in springvormen van blank metaal: met boven- en onderwarmte op één niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Waterbiscuit
Waterbiscuit op twee niveaus: donkere springvormen diagonaal boven elkaar op de roosters plaatsen.

Aanwijzingen

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Bakken					
Sprits***	Bakplaat	3		140-150*	25-40
Sprits***	Bakplaat	3		140-150*	25-40
Sprits, 2 niveaus***	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150*	30-40
Sprits, 3 niveaus***	Bakplaten + braadslede	5+3+1		130-140*	35-55
Small cakes***	Bakplaat	3		160*	20-30
Small cakes***	Bakplaat	3		150*	25-35
Small cakes, 2 niveaus***	Braadslede + bakplaat	3+1		150*	25-35
Small cakes, 3 niveaus***	Bakplaten + braadslede	5+3+1		140*	35-45
Waterbiscuit**	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Waterbiscuit**	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Waterbiscuit, 2 niveaus**	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Bedekte appeltaart, 2 niveaus	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* voorverwarmen
** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken
*** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Grillen

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Grillstand	Duur in min.
Grillen					
Toast roosteren*	Rooster	5		3	4-6
Beefburger, 12 stuks**	Rooster	4		3	25-30

* niet voorverwarmen

** na 2/3 van de totale tijd keren

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

9001087911
950209