



INBOUWOVEN

[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

B3ACI4A.0

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	4
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
	Algemeen	4
	Halogeenlamp	5
	Braadthermometer	5
	Oorzaken van schade	6
	Algemeen	6
	Milieubescherming	6
	Energiebesparing	6
	Milieuvriendelijk afvoeren	7
	Het apparaat leren kennen	8
	Bedieningspaneel	8
	Toetsen en display	8
	Verwarmingsmethoden en functies	8
	Temperatuur	9
	Binnenruimte	9
	Toebehoren	10
	Accessoires	10
	Accessoires plaatsen	10
	Extra toebehoren	11
	Voor het eerste gebruik	11
	Eerste gebruik	11
	Binnenruimte reinigen	11
	Toebehoren reinigen	11
	Apparaat bedienen	12
	Apparaat in- en uitschakelen	12
	Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	12
	Verwarmingscontrole	12
	Snel voorverwarmen	12
	Tijdfuncties	13
	Wekker instellen	13
	Tijdsduur instellen	13
	Einde instellen	13
	Tijd instellen	14
	Instellingen controleren, veranderen of wissen	14
	Kinderslot	14
	Automatisch kinderslot	14
	Basisinstellingen	15
	Lijst met basisinstellingen	15
	Basisinstellingen wijzigen	15
	Braadthermometer	16
	Verwarmingsmethoden	16
	De braadthermometer in het gerecht steken	16
	Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen	16
	Kerntemperatuur instellen	17
	Schoonmaakmiddelen	17
	Geschikte schoonmaakmiddelen	17
	Oppervlakken in de binnenruimte	18
	Na afloop van de reiniging	19
	Apparaat schoon houden	19
	Reinigingsfunctie	19
	EasyClean	19
	Rekjes	20
	Rekjes verwijderen en bevestigen	20
	Apparaatdeur	21
	Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	21
	Deurruiten verwijderen en inbrengen	23
	Wat te doen bij storingen?	24
	Storingen zelf verhelpen	24
	Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen	25
	Servicedienst	25
	E-nummer en FD-nummer	25
	Voor u in onze kookstudio uitgetest	26
	Algemene aanwijzingen	26
	Taart, cake en gebak	27
	Ovenschotels en gegratineerde gerechten	30
	Gevogelte, vlees en vis	30
	Groente en bijgerechten	33
	Desserts	33
	Acrylamide in levensmiddelen	34
	Drogen	34
	Inmaken	35
	Deeg laten rijzen	35
	Ontdooien	36
	Warmhouden	36
	Testgerechten	37

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.neff-international.com en in de online-shop: www.neff-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 4.000 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 15 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 10



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.
- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de 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 binnenruimte 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. Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Halogeenvlamp**⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!**

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Glazen afscherming niet aanraken. Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ 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.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

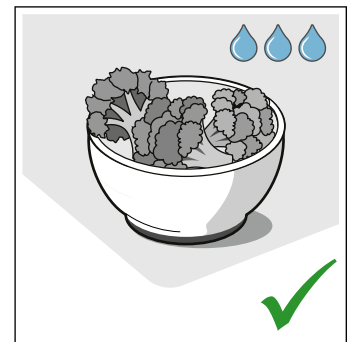
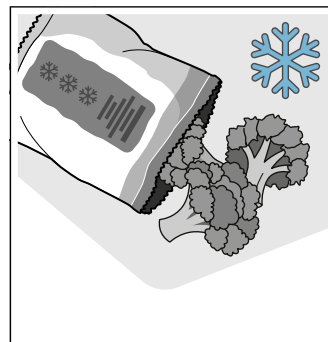
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer 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.
- 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 voorziden 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 voorziden 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

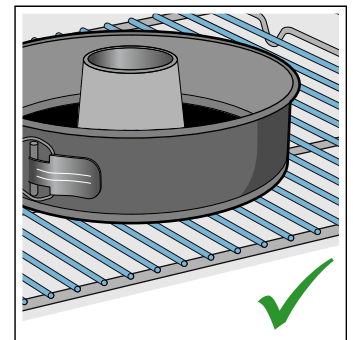
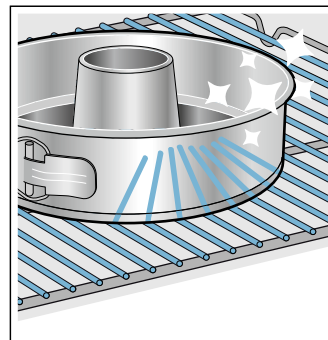
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

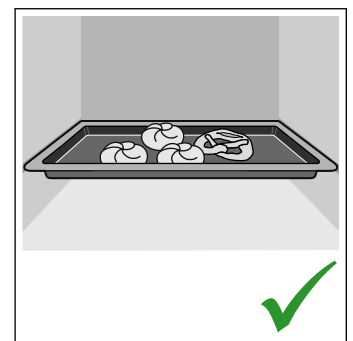
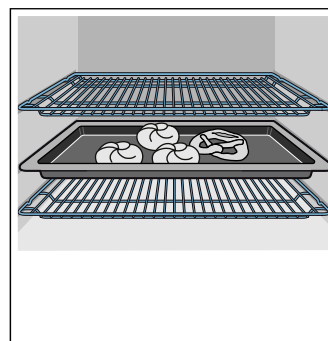
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



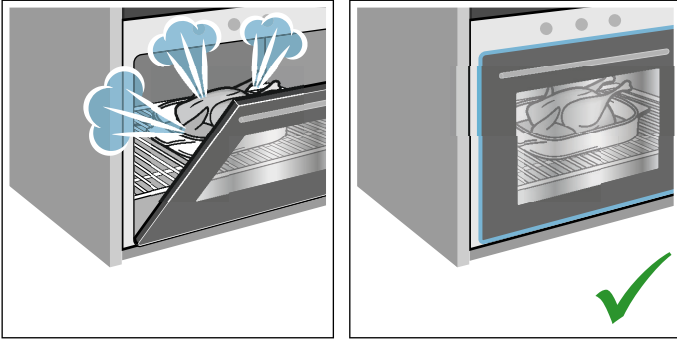
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



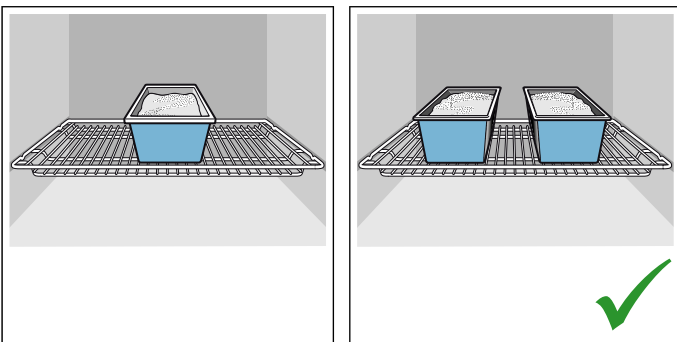
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- 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. Hierdoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige 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.

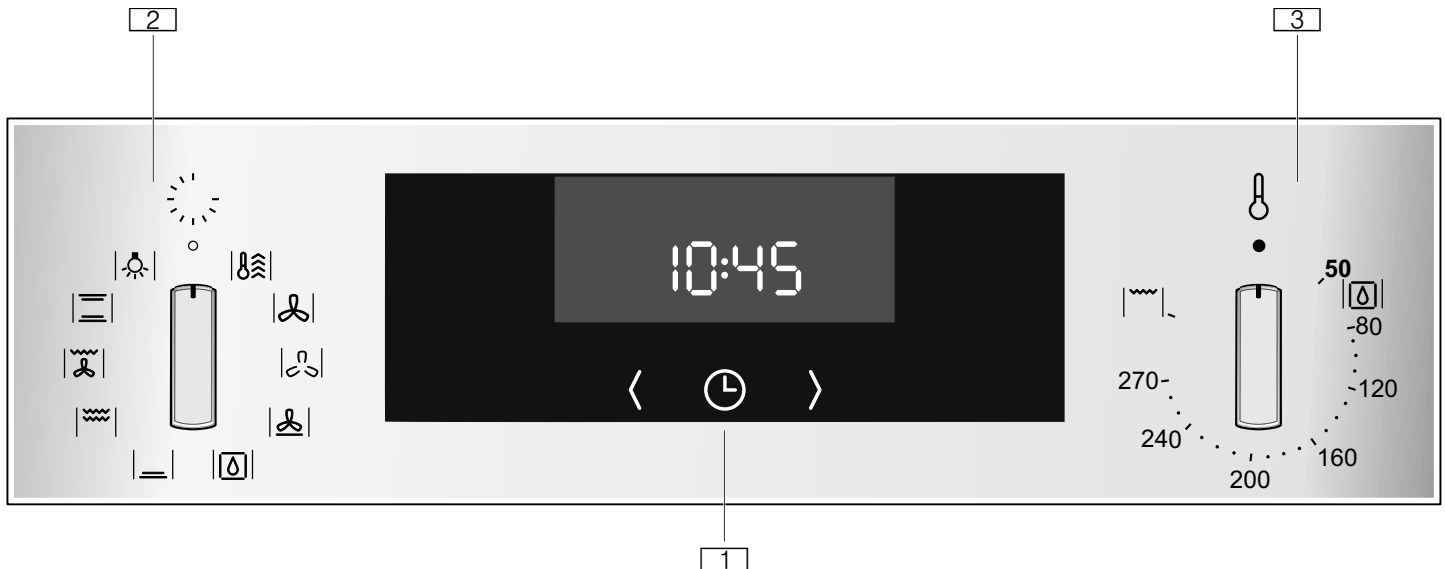


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

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 kleuren en detailafwijkingen mogelijk.



1 Toetsen en display

De Toetsen zijn touch-velden waar sensoren onder liggen. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen. Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

2 Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode of andere functies in. U kunt de functiekeuzeknop naar rechts of links draaien.

3 Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in of kiest u de instelling voor andere functies. De temperatuurknop kunt u vanuit de nulstand alleen naar rechts draaien, tot de aanslag. Niet daaraan voorbij.

Aanwijzing: Bij veel apparaten kunnen de schakelaars worden ingedrukt. Om te ver- en ontgrendelen in de nulstand op de schakelaar drukken.

Verwarmingsmethoden en functies

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.






Verwarmings- methode	Gebruik
 CircoTherm hetelucht	Voor het bakken en garen op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u de verschillende functies van uw apparaat in. Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel en de indeling van de bedieningselementen.

Toetsen en display

Met de toetsen kunt u verschillende extra functies van uw apparaat instellen. Op het display ziet u de bijbehorende waarden.


Symbol	Betekenis
	Tijdfuncties Tijd  , wekker  , tijdsduur  en einde  kiezen door ze meerdere keren aan te tippen.
<	Min Instelwaarden verlagen.
>	Plus Instelwaarden verhogen.

Display

De waarde die op een bepaald moment kan worden ingesteld of afloopt, staat op de voorgrond van het display.




Om de afzonderlijke tijdfuncties te gebruiken tikt u meerdere keren op de toets . De rode balk geeft boven of onder het betreffende symbool aan welke waarde op dat moment op de voorgrond staat.

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

	CircoTherm Eco	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
	Pizzastand	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.
	Onderwarmte	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Grill, groot	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Thermogrillen	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator werfelt de hete lucht rond de gerechten.
	Boven- en onderwarmte	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.

Meer functies



Uw nieuwe oven biedt u nog meer functies, waarop wij hier een korte toelichting geven.

Funcie	Gebruik
 Snel voorverwarmen	Binnenruimte snel voorverwarmen, zonder accessoires.
 Verlichting van de binnenruimte	Verlichting van de binnenruimte inschakelen, zonder functie. Maakt het u gemakkelijker om bijv. de binnenruimte te reinigen.
 EasyClean	Lichte verontreiniging in de binnenruimte reinigen. → "Reinigingsfunctie" op pagina 19

Temperatuur

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in de binnenruimte in. Daarnaast worden hiermee de standen voor andere functies gekozen.

Bij zeer hoge temperaturen wordt de temperatuur van het apparaat na langere tijd wat lager.

Stand	Betekenis
●	Nulstand Het apparaat warmt niet op.
50-275	Temperatuurbereik De temperatuur die in de binnenruimte kan worden ingesteld op °C.
	EasyClean De stand voor de reinigingshulp.
	Grill intensief De in te stellen stand voor grill, grote oppervlakken of Grill, kleine oppervlakken (afhankelijk van het type apparaat).

Binnenruimte

Verschillende 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

Opent u de apparaatdeur wanneer er een programma loopt, dan wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting van de binnenruimte aan als het programma loopt. Wordt de werking met de functieschakelaar beëindigd, dan gaat de verlichting uit.

Met de stand Verlichting van de binnenruimte, kunt u de lamp met de functiekeuzeknop, inschakelen zonder dat de oven opwarmt. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van het apparaat.

Koelventilator

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

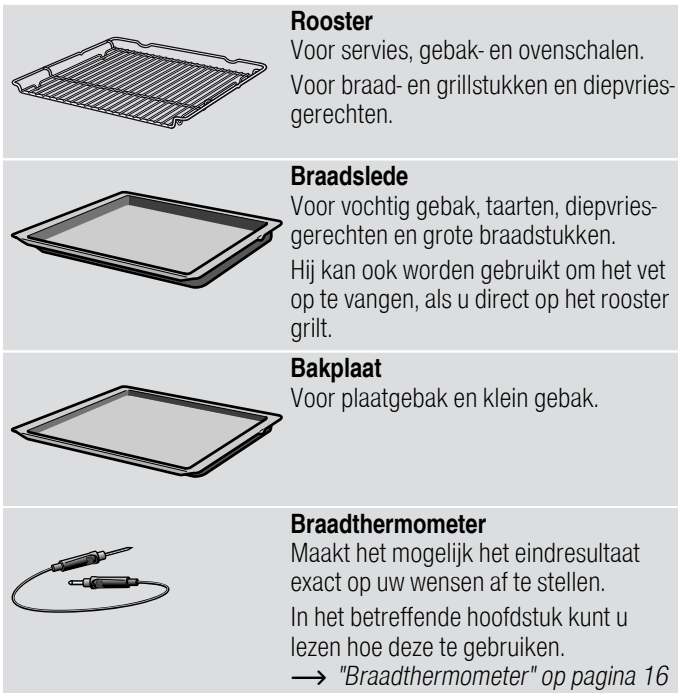
De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Toebehoren

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

Accessoires

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



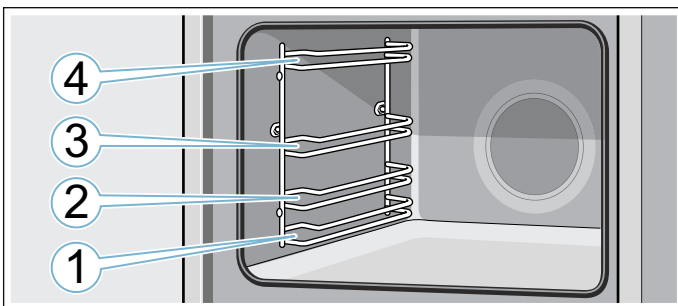
Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

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.

Accessoires plaatsen

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



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

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

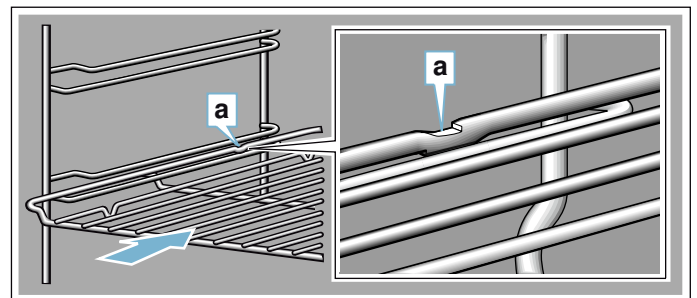
Aanwijzingen

- Let erop dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
- Plaats de accessoires altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de apparaatdeur niet raken.
- Neem de accessoires die u niet nodig hebt uit de binnenruimte.
- Om de rekjes te reinigen kunt u ze uit de binnenruimte nemen. → Blz. 20

Vergrendelingsfunctie

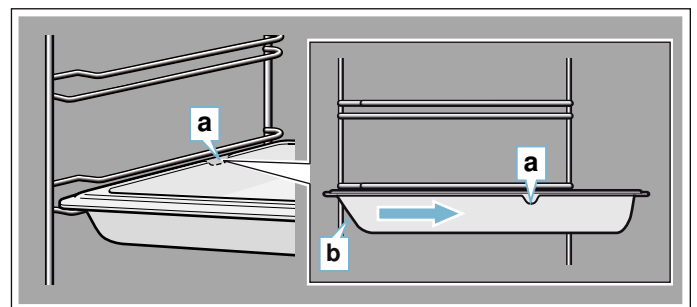
De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

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

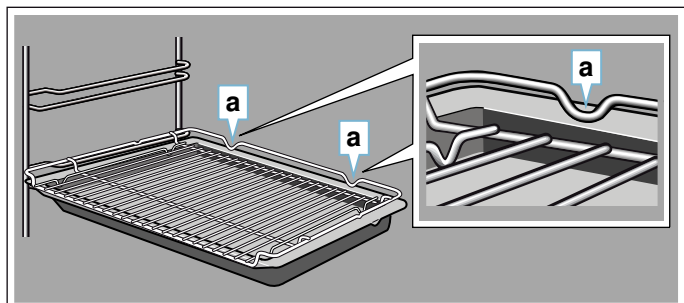


Toebehoren combineren

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

Let er bij het plaatsen van het 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. Een uitgebreid aanbod voor uw apparaat vindt u 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.

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 25

Toebehoren
Bak- en braadrooster
Bakplaat
Braadslede
Bakplaat, met antiaanbaklaag
Braadslede, met antiaanbaklaag
Ovenpan
Stoomset voor de oven
Grote braadpan
Deksel voor grote braadpan
Pizzaplaat
Grillplaat
Baksteen van keramiek
Glazen braadpan, 5,1 liter
Glazen braadslede
ComfortFlex uittrekbaar deel (1 niveau)*
3-voudig uittrekbaar deel*

* Toebehoren passen niet in elk apparaat, bij de bestelling het E-nr. opgeven

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

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, knippert **12:00** op het display.

Tijd instellen

Met toets < of > de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

1. De toets \odot zo vaak indrukken tot het symbool \odot verlicht is.
2. Met toets < of > de tijd veranderen.
Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Binnenruimte reinigen

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

1. Neem de accessoires uit de binnenruimte.
2. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, uit de binnenruimte.
3. Neem voor het voorverwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.
4. Stel de opgegeven verwarmingsmethode en temperatuur in.

Instellingen	
Verwarmingsmethode	Boven- en onderwarmte \equiv
Temperatuur	240 °C
Bereidingstijd	1 uur

5. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
6. Schakel het apparaat na de opgegeven tijdsduur uit.
7. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld.
8. Reinig 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.

Apparaat in- en uitschakelen

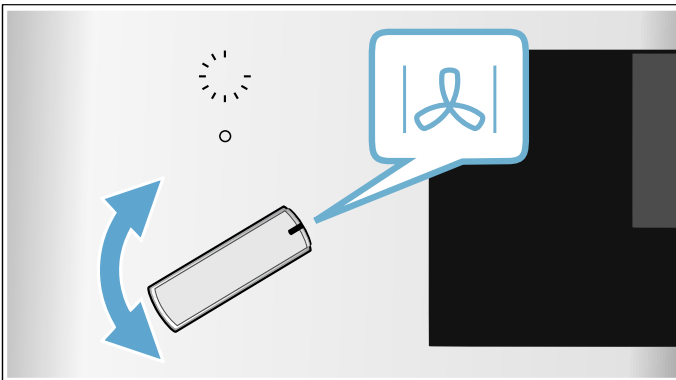
De functiekeuzeknop schakelt het apparaat in en uit. Zodra u hem in een positie buiten de nulstand draait, is het apparaat ingeschakeld. Om het apparaat uit te schakelen de functiekeuzeknop altijd in de nulstand draaien.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

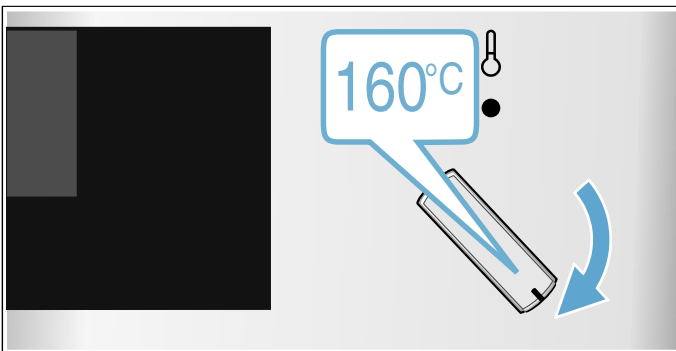
Met de functiekeuze- en temperatuurknop stelt u het apparaat heel eenvoudig in. Aan het begin van de gebruiksaanwijzing staat welke verwarmingsmethode het meest geschikt is voor welk gerecht.

Voorbeeld in de afbeelding: CircoTherm hetelucht  met 160 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand instellen.



Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.


Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit door de functiekeuzeknop in de nulstand te draaien.


Aanwijzing: U kunt op het apparaat ook de tijdsduur en het einde van de werking instellen. → "Tijdfuncties" op pagina 13

Wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode en de temperatuur op elk moment met de daarvoor bestemde knop veranderen.

Verwarmingscontrole

Zolang het apparaat opwarmt, verschijnt het symbool  op het display.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra het symbool  de eerste keer verdwijnt.




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

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen kunt u de opwarmtijd verkorten.

Gebruik Snel voorverwarmen alleen bij ingestelde temperaturen van meer dan 100 °C.


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

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. Met de temperatuurknop een temperatuur van boven de 100 °C instellen.
Na enkele seconden begint de oven op te warmen. Op het display verschijnt het symbool .
3. Zolang wachten tot er een signaal klinkt en het symbool  verdwijnt.
Het snel voorverwarmen is beëindigd.
4. Plaats het gerecht in de binnenruimte.
5. Verwarmingsmethode instellen.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie	Gebruik
 Wekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van de werking en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
 Bereidingstijd	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.
 Tijd	De tijd instellen, bijv. na een stroomonderbreking, of wijzigen, bijv. van zomer- in wintertijd.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt er een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op de toets  te tippen.






Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. → "Basisinstellingen" op pagina 15

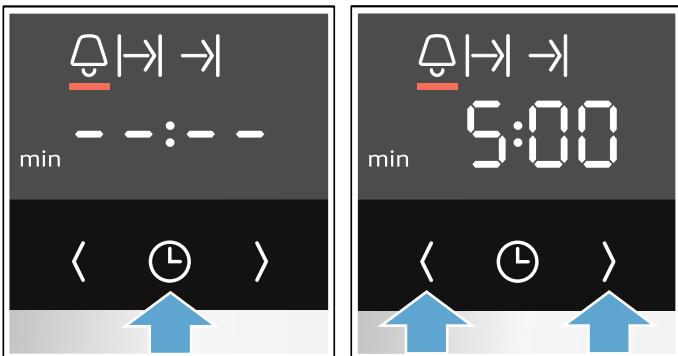
Aanwijzing: Stelt u een tijdfunctie in, dan is de tijdsinterval langer naarmate de waarden hoger zijn. Voorbeeld: U kunt een tijdsduur tot één uur op de minuut precies en een langere duur op de 5 minuten precies instellen.

Wekker instellen


De wekker kan zowel worden ingesteld wanneer het apparaat in- als uitgeschakeld is. Hij heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

Tip: Geldt de ingestelde wekkertijd voor de looptijd van het apparaat, gebruik dan de tijdsduur. Het apparaat schakelt dan automatisch uit.

- Toets  zo vaak indrukken tot het symbool  gemarkeerd is.
- Met toets  en  de wekkertijd instellen.
 - De toets  voorgestelde waarde 5 minuten
 - De toets  voorgestelde waarde 10 minuten








De instelling wordt automatisch overgenomen. Na enkele seconden start de wekkertijd.

Aanwijzing: Zodra de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een signaal. Om de wekker te beëindigen op de toets .

Tijdsduur instellen

Na afloop van een ingestelde tijdsduur gaat het apparaat automatisch uit. De functie kan alleen in combinatie met een verwarmingsmethode worden gebruikt.

- Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
- Toets  zo vaak indrukken tot het symbool  gemarkeerd is.
- Met toets  en  de tijdsduur instellen.
 - De toets  voorgestelde waarde 10 minuten
 - De toets  voorgestelde waarde 30 minuten
 De instelling wordt automatisch overgenomen. Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af op het display.

Zodra de tijdsduur afgelopen is, klinkt er een signaal en wordt het programma automatisch beëindigd.

De functiekeuzeknop naar de nulstand terugdraaien om hem uit te schakelen.

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.
- Gerechten op geschikte accessoires in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
 - Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
 - Toets  zo vaak indrukken tot het symbool  gemarkeerd is.
 - Met toets  en  de tijdsduur instellen.
 - Toets  zo vaak indrukken tot het symbool  gemarkeerd is.
 - Met toets  en  de eindtijd kiezen. Na enkele seconden neemt het apparaat de instellingen over. Op het display staat de eindtijd. Zodra het apparaat start, loopt de tijdsduur af.

Zodra de eindtijd bereikt is, klinkt er een signaal en wordt de werking automatisch beëindigd.

De functiekeuzeknop naar de nulstand terugdraaien om hem uit te schakelen.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen wijzigen wanneer er geen andere tijdfunctie actief is en de functiekeuzeknop op de nulstand staat.

1. Toets \ominus zo vaak indrukken tot het symbool \ominus gemarkeerd is.
2. Met toets \langle of \rangle de tijd veranderen.
Na enkele seconden neemt het apparaat de tijd over.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen of de tijd op het display wordt weergegeven.

Instellingen controleren, veranderen of wissen

1. De toets \ominus zo vaak indrukken tot het betreffende symbool gemarkeerd is.
2. Zo nodig met toets \langle of \rangle de instelling veranderen.
Om te wissen een tijdfunctie $00:00$ instellen.
De instelling wordt automatisch overgenomen.

Kinderslot

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

Aanwijzingen

- Een eventueel aangesloten kookplaat wordt niet beïnvloed doordat de oven is voorzien van een kinderslot.
- Na een stroomonderbreking is het kinderslot niet meer actief.

Automatisch kinderslot

Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd, zodat het apparaat niet ingeschakeld kan worden. Om het in te schakelen moet het automatische kinderslot worden onderbroken. Na gebruik van het apparaat wordt het bedieningspaneel automatisch geblokkeerd.

Om het automatische kinderslot in te stellen of te onderbreken moet de functiekeuzeknop in de nulstand staan.

Zorg ervoor dat de functie Kinderslot is ingesteld in de basisinstellingen. Stel hiervoor $e5$ in.

→ "Basisinstellingen" op pagina 15

1. Toets \ominus ca. 4 seconden lang indrukken.
Op het display verschijnt $e00$ of $e01$.
2. Zo nodig de instelling met toets \langle of \rangle wijzigen.
 - $e00$ = Kinderslot gedeactiveerd
 - $e01$ = Kinderslot geactiveerd
3. Ter bevestiging de toets \ominus opnieuw ca. 4 seconden lang indrukken.

De basisinstelling wordt overgenomen.

Onderbreken

1. Toets \ominus zolang indrukken tot het symbool \Leftrightarrow van het display verdwenen is.
2. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

Zodra het apparaat uitgeschakeld is, wordt het automatische kinderslot weer geactiveerd.

Basisinstellingen

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

Lijst met basisinstellingen

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

Basisinstelling	Keuze
Automatisch kinderslot	= nee* = ja (alleen mogelijk wanneer is ingesteld)
Indicatie van de tijd	= tijdsweergave uit = tijdsweergave aan*
Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	= ca. 10 seconden = ca. 30 seconden* = ca. 2 minuten
Toetssignaal bij het aantippen van een toets	= uit = aan*
Nalooptijd van de koelventilator	= kort = gemiddeld = lang* = extra lang
Wachtijd totdat een instelling is overgenomen	= ca. 3 seconden* = ca. 6 seconden = ca. 10 seconden
Kinderslot activeren mogelijk	= nee = ja*
Waterhardheid**	= onthard = zacht (tot 1,3 mmol/l) = gemiddeld (1,3 - 2,5 mmol/l) = hard (2,5 - 3,8 mmol/l) = zeer hard* (über 3,8 mmol/l)
* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)	
** Niet voor alle apparaattypen beschikbaar.	

Basisinstellingen wijzigen

De functiekeuzeknop dient in de nulstand te staan.

1. Toets ca. 4 seconden lang indrukken. Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. .
2. Zo nodig de instelling met toets of wijzigen.
3. Met de toets bevestigen. Op het display verschijnt de volgende basisinstelling.
4. Met toets zo alle basisinstellingen doorlopen en zo nodig met toets of wijzigen.
5. Ter bevestiging de toets opnieuw ca. 4 seconden lang indrukken.

Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

U kunt de basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

Aanwijzing: Na een stroomonderbreking worden de basisinstellingen weer naar de fabrieksinstelling teruggezet.





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 bereikt is, schakelt het apparaat automatisch uit.

Verwarmingsmethoden

Niet alle verwarmingsmethoden zijn geschikt voor gebruik met de braadthermometer.

Geschikte verwarmingsmethoden zijn:

-  CircoTherm hetelucht
-  CircoTherm eco
-  Pizzastand
-  Thermogrillen
-  Boven- en onderwarmte

Aanwijzing: Kiest u een ongeschikte verwarmingsmethode terwijl de braadthermometer ingestoken is, dan klinkt er een signaal.

Temperatuur

De braadthermometer meet de temperatuur binnen in het gerecht tussen 30 °C en 99 °C. U stelt de gewenste kerntemperatuur in met behulp van het display.

De braadthermometer in het gerecht steken

Voordat u het gerecht in de binnenruimte plaatst, steekt u de braadthermometer in het vlees.

Gebruik uitsluitend de meegeleverde braadthermometer. Deze kunt u als accessoire bestellen bij de servicedienst.

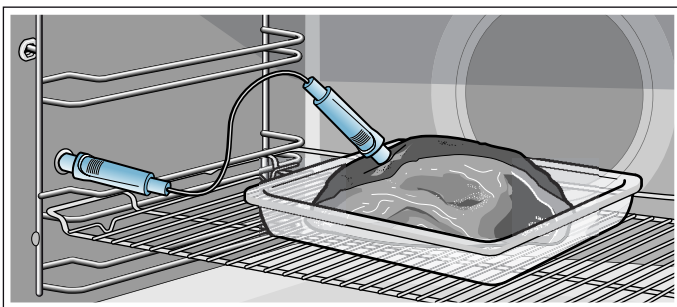
Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken. Gebruik alleen de braadthermometer die bestemd is voor het toestel.

Insteken

Steek de braadthermometer in de dikste plaats van het vlees. Let erop dat het uiteinde van de punt zich ongeveer in het midden van het stuk vlees bevindt. Hij mag niet in het vet steken en geen contact maken met bot of met de vorm.

U kunt het vlees het best in een vorm midden op het rooster leggen.



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.

Grillproduct keren

Wilt u het grillproduct keren, verwijder de braadthermometer dan niet. Controleer na het keren van het product of de braadthermometer nog goed zit.

Verwijdert u de braadthermometer tijdens het gebruik, dan worden alle instellingen teruggezet en moeten vervolgens opnieuw worden uitgevoerd.

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 26

Levensmiddel	Kerntemperatuur in °C
Varkensvlees	
Varkensnek	85-90
Varkensfilet, medium	62-70
Varkensrug, doorbakken	72-80
Rundvlees	
Rosbief of rundvlees, kort gebakken	45-52
Runderfilet of rosbeef, medium	55-62
Runderfilet of rosbeef, doorbakken	65-75
Kalfsvlees	
Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager	75-80
Gebraden kalfsvlees, schouder	75-80
Kalfsschenkel	85-90
Lamsvlees	
Lamsbout, medium	60-65
Lamsbout, doorbakken	70-80
Lamszadel, medium	55-60

Kerntemperatuur instellen

Nadat u het gerecht met de braadthermometer in de binnenruimte heeft geplaatst kunt u instellen.


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.

1. Braadthermometer in de bus links in de binnenruimte plaatsen.
2. Apparaatdeur sluiten.

Attentie!

Let erop dat het snoer van de braadthermometer niet tussen de apparaatdeur ingeklemd raakt. Hierdoor kan het beschadigd raken.

3. Met de functiekeuzeknop een geschikte verwarmingsmethode instellen. Op het display is het symbool  gemarkeerd en verschijnt “-/- °C”.

Aanwijzing: Links staat de actuele kerntemperatuur van het vlees, rechts de ingestelde temperatuur, bijv. 15/75 °C. De actuele kerntemperatuur links wordt pas weergegeven vanaf 10 °C.

4. Met toets < of > de kerntemperatuur instellen.
5. Met de temperatuurknop de temperatuur van de binnenruimte instellen.

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

Attentie!

De temperatuur van de binnenruimte niet hoger instellen dan 250 °C. Anders kan de braadthermometer beschadigd raken.

Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en wordt de werking automatisch beëindigd. Op het display is de actuele kerntemperatuur gelijk aan de ingestelde temperatuur, bijv. 75/75°C.

Schakel het apparaat uit door de functiekeuzeknop in de nulstand te draaien. Trek de braadthermometer met een pannenlap uit de bus.

Wijzigen en afbreken

Met toets < of > kunt u de kerntemperatuur op elk moment wijzigen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Om het proces af te breken, neemt u de braadthermometer met een pannenlap uit de bus en uit het product. Het apparaat warmt verder op zonder kerntemperatuur.

U kunt de verwarmingsmethode en de temperatuur van de binnenruimte op elk moment met de daarvoor bestemde knop veranderen. De ingestelde kerntemperatuur blijft behouden.

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	
Emailen 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. Na afloop van de reiniging de positie van de deurdichting controleren. → "Na afloop van de reiniging" op pagina 19
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper 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

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. Dit kunt u zien aan het ruwe oppervlak.

Bodem, plafond en zijdelen zijn geëmailleerd en hebben een glad oppervlak.

Emailen vlakken reinigen

Reinig de gladde emailen 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 ovenreiniger gebruiken.

Attentie!

Nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte gebruiken. Er kan schade aan het email ontstaan. Vóór het volgende opwarmen resten uit de binnenruimte en van de toesteldeur volledig verwijderen.

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

Tip: Het beste kunt u de reinigingshulp gebruiken. → "Reinigingsfunctie" op pagina 19

Aanwijzing: Door levensmiddelresten kan witte aanslag ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk en hebben geen invloed op de werking. Indien nodig kunt u de resten met citroenzuur verwijderen.

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.

Als de zelfreinigende oppervlakken zichzelf niet meer voldoende reinigen en er donkere vlekken ontstaan, kunnen deze worden verwijderd door gericht opwarmen.

Instellen

Neem eerst de rekjes, uitschuifrails, toebehoren en vormen uit de binnenruimte. Reinig de gladde emailen oppervlakken, de deur en het kapje van de verlichting van de binnenruimte.

1. Verwarmingsmethode Broodbakstand instellen.
2. Maximale temperatuur instellen.
3. De werking starten en minstens 1 uur laten lopen. Het laagje van keramiek wordt geregenereerd.

Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijderen met water of een zachte spons.

Aanwijzing: Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om vlekken van levensmiddelen. Deze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

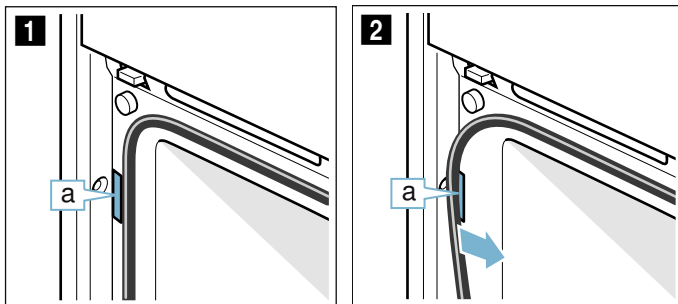
Attentie!

Gebruik geen ovenspray voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terecht komt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulpen gebruiken.

Na afloop van de reiniging

Controleer na afloop van de reiniging of de deurdichting links en rechts goed zit (Afb. **1**).

Als de deurdichting zich op de afstandshouder **a** bevindt, schuif hem dan naar binnen, zodat hij naast de afstandhouder **a** is geplaatst (Afb. **2**).



Apparaat schoon houden

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

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

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

Uw apparaat beschikt over de reinigingshulp EasyClean. De reinigingshulp EasyClean maakt het reinigen van de binnenruimte gemakkelijker voor u.


EasyClean


De reinigingshulp EasyClean maakt het reinigen van de binnenruimte gemakkelijker voor u. Door inwerking van het zeepsop wordt het vuil eerst ingeweekt. Vervolgens kan het gemakkelijker worden verwijderd.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!

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

Reinigingshulp instellen

Aanwijzing: De reinigingshulp EasyClean  alleen instellen wanneer de binnenruimte afgekoeld is. Laat de binnenruimte volledig afkoelen.

1. Accessoires uit de binnenruimte nemen.
2. 0,4 liter water (niet gedistilleerd) mengen met een druppeltje afwasmiddel en in het midden van de bodem van de binnenruimte gieten.
3. Met de functiekeuzeknop en de temperatuurknop EasyClean  instellen.

Op het display verschijnt de tijdsduur.

Na enkele seconden start de reinigingshulp. De tijdsduur loopt af op het display.

Aanwijzingen

- De tijdsduur is vooringesteld en kan niet veranderd worden.
- De eindtijd kan niet op een later tijdstip worden gezet.

Wanneer **h** na het inschakelen op het display knippert, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld. Schakel het apparaat uit. Wacht tot **--** op het display verschijnt en schakel de reinigingshulp opnieuw in.

Zodra de reinigingshulp verstreken is, klinkt er een signaal.

Nareinigen

Het restwater in de binnenruimte moet op tijd worden verwijderd. Laat het niet lange tijd in de binnenruimte staan (bijv. 's nachts). Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen wanneer de binnenruimte nog nat of vochtig is.

1. Deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek verwijderen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met helder water afnemen en droogwrijven met een zachte doek (ook onder de deurdichting).

4. De functiekeuzeknop naar de nulstand terugdraaien om hem uit te schakelen.
5. De deur van het apparaat in de vergrendelstand (ca. 30°) openen en ca. 1 uur open laten, zodat de emailen oppervlakken in de binnenruimte droog kunnen worden. U kunt ook de functie Snel drogen gebruiken voor de binnenruimte.

Snel drogen van de binnenruimte

1. Apparaatdeur na afloop van de reinigingshulp openen in de vergrendelingsstand (ca. 30°).
2. CircoTherm hetelucht starten met 50 °C.
3. Na 5 minuten het apparaat uitschakelen en de apparaatdeur sluiten.

Sterke verontreiniging verwijderen

Om bijzonder hardnekkig vuil te verwijderen, heeft u meerdere mogelijkheden.

- Laat het zeepsop enige tijd inwerken voordat u de reinigingshulp start.
- Wrijf de vervuilde plaatsen op de gladde oppervlakken in met afwasmiddel voordat u de reinigingshulp start.
- Schakel de reinigingshulp nog een keer in nadat de binnenruimte is afgekoeld.

Rekjes

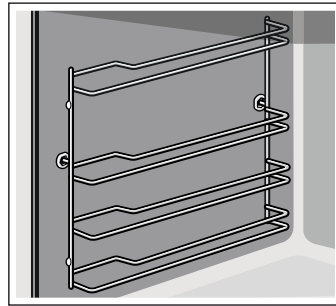
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

Rekjes verwijderen en bevestigen

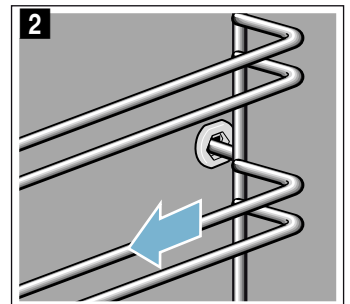
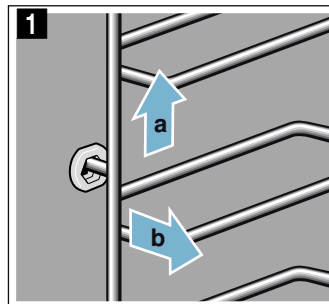
Waarschuwing – Risico van verbranding!

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 losmaken **b** (Afb. **1**).
2. Vervolgens het hele rekje naar voren trekken en verwijderen (Afb. **2**).

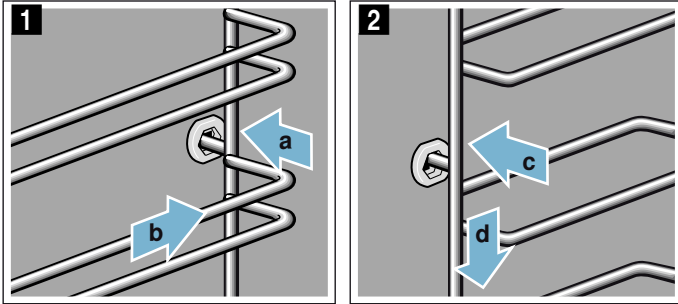


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts. Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen zich aan de voorkant bevinden.

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 kunt u de apparaatdeur verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

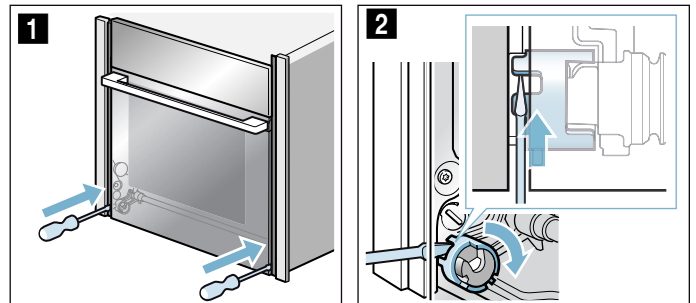
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Draai de beide vergrendelingen voor het inbrengen en verwijderen van de deur altijd tot de aanslag.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

Is de deur verwijderd zonder beide vergrendelingen tot de aanslag te draaien, dan kan de scharnier terugklappen. Kom niet met uw handen aan het scharnier. Neem contact op met de klantenservice.

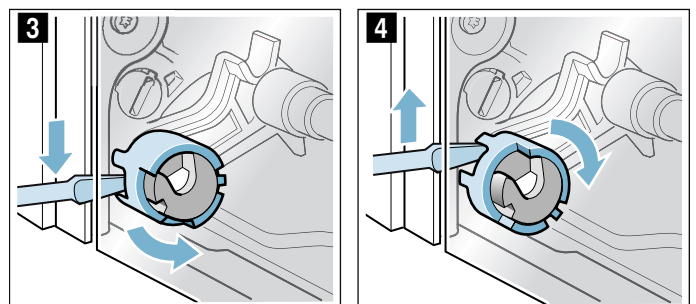
Apparaatdeur verwijderen

1. De linker- en rechter deurbeveiliging (Afb. **1**) openen.
Hiervoor de schroevendraaier horizontaal houden en de deurbeveiliging (zwarte module) aan beide kanten tot de aanslag naar boven schuiven (Afb. **2**).
- Tip:** Om de deurbeveiliging goed te zien kunt u met een zaklamp in de spleet schijnen.

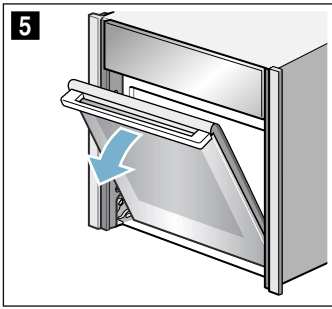


Deurbeveiliging gesloten (Afb. **3**)

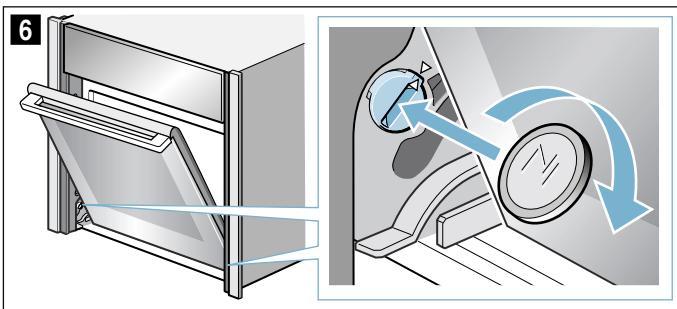
Deurbeveiliging geopend (Afb. **4**)



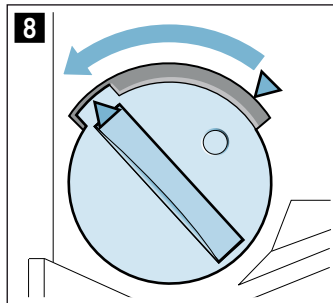
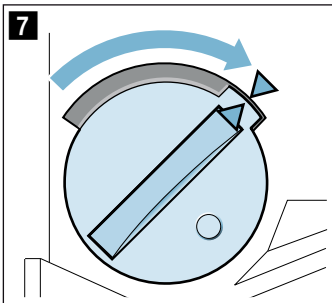
2. Apparaatdeur ca. 45°openen (Afb. 5).



3. Met een munt de beide vergrendelingen links- en rechtsonder aan de binnenkant van het apparaat draaien tot de aanslag.
Vergrendeling links: met de klok mee
Vergrendeling rechts: tegen de klok in
De pijlen wijzen naar elkaar en de vergrendeling klikt duidelijk in (Afb. 6).



Vergrendeling links zit vast (Afb. 7)
Vergrendeling links is los (Afb. 8)



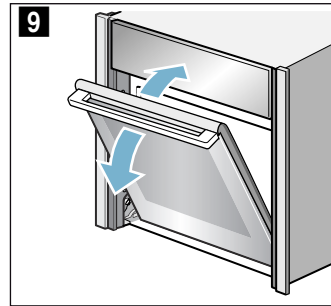
4. Apparaatdeur naar boven en beneden bewegen tot er een klikgeluidje te horen is (Afb. 9).
De apparaatdeur zit in de vergrendelingsstand. Deze kan nog maar minimaal worden bewogen.

Attentie!

Beschadiging van de deurscharnieren.

Apparaatdeur in de vergrendelingsstand niet tegen een weerstand openen of sluiten.

Heeft u de apparaatdeur in de vergrendelingsstand tegen de weerstand geopend of gesloten, neem dan telefonisch contact op met de servicedienst.



**⚠ Waarschuwing
Gevaar voor letsel!**

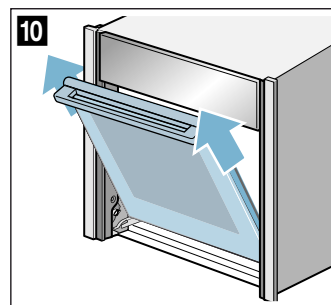
De deurgreep kan afbreken. Apparaatdeur niet dragen aan de deurgreep. Apparaatdeur onder de deurgreep met beide handen links en rechts stevig vastpakken om hem op een veilige manier te dragen of uit te nemen.

5. Apparaatdeur onder de deurgreep met beide handen links en rechts stevig vastpakken en naar boven uittrekken (afb. 10).

**⚠ Waarschuwing
Gevaar voor letsel!**

Naar beneden vallen van de apparaatdeur.

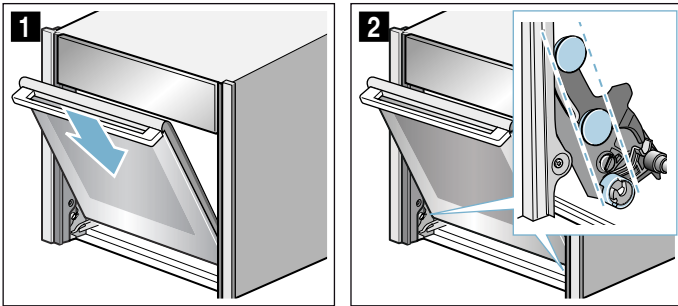
De apparaatdeur heeft een gewicht van 7 - 10 kg. Ga er voorzichtig mee op.



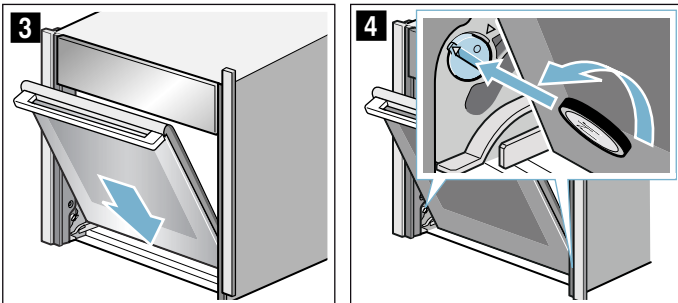
6. Apparaatdeur op een vlakke, zachte en schone ondergrond leggen.

Apparaatdeur inbrengen

1. Apparaatdeur tegelijkertijd links en rechts boven de geleiderollen inhangen (Afb. **1**) en afb. **2**).
Let erop dat de apparaatdeur niet wordt gekanteld en volledig ingehangen is.



2. Let erop dat de apparaatdeur het laatste kleine stukje volledig naar beneden glijdt (afb. **3**).
3. Met een munt de beide vergrendelingen van de apparaatdeur opheffen (Afb. **4**).



Vergrendeling links:
tegen de klok in

Vergrendeling rechts: met de klok mee

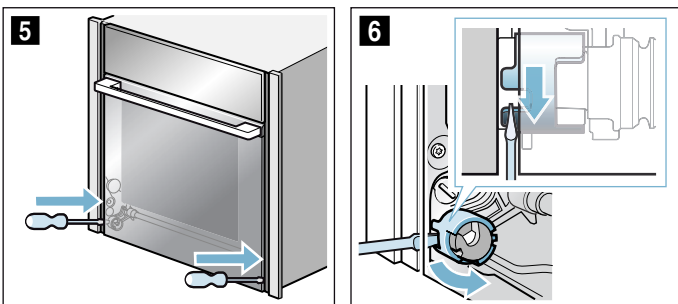
4. Apparaatdeur tamelijk ver openen tot er een zacht klikgeluid te horen is. Apparaatdeur sluiten.

⚠ Waarschuwing

Risico van letsel door niet gesloten scharniervergrendelingen!

De apparaatdeur kan uit de hengsels loskomen. U kunt dan letsel oplopen en de deur kan worden beschadigd. Na het inbrengen de deurbeveiliging altijd aan de linker- en rechterkant sluiten.

5. Linker en rechter deurbeveiliging sluiten (Afb. **5**).
Hiervoor de schroevendraaier horizontaal houden en de deurbeveiliging aan beide kanten tot aan de aanslag omlaag schuiven (Afb. **6**).



Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

Hiervoor dient u de apparaatdeur eerst te verwijderen (zie het hoofdstuk "Apparaatdeur verwijderen en inbrengen").

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

Gebruik het apparaat pas weer wanneer de ruiten en de apparaatdeur naar behoren zijn aangebracht.

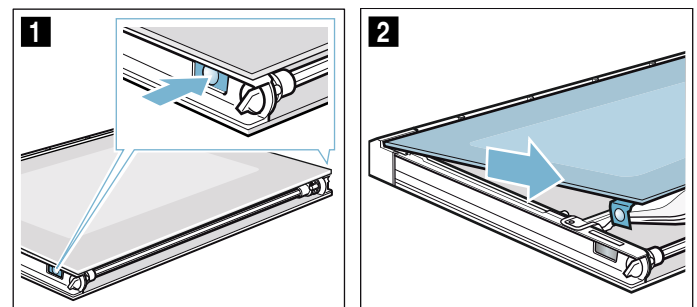
⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Draag veiligheidshandschoenen.

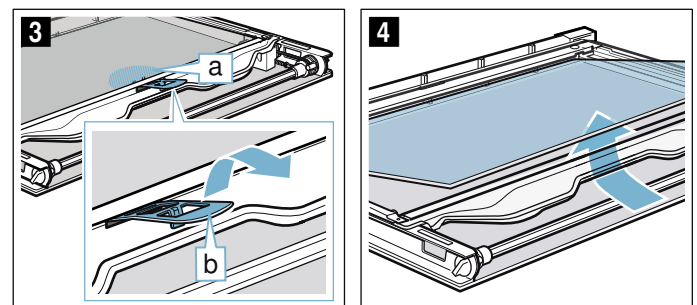
Verwijderen

Aanwijzing: De verwijderde ruiten op een vlakke, zachte en schone ondergrond leggen.

1. Apparaatdeur verwijderen
2. Apparaatdeur met de voorkant naar beneden op een vlakke, zachte en schone ondergrond leggen.
3. Links en rechts op de buitenkant van de apparaatdeur drukken, tot de middelste ruit aan beide kanten loskomt (Afb. **1**).
4. Middelste ruit voorzichtig optillen en in de richting van de pijl uitnemen (Afb. **2**).



5. Middelste ruit in het gebied **a** naar beneden drukken, houder **b** voorzichtig optillen tot hij eruit kan worden getrokken (Afb. **3**).
6. Middelste ruit van onderen optillen (Afb. **4**) en uitnemen.



7. Alle ruiten aan beide kanten schoonmaken met glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Waarschuwing

Risico van letsel!

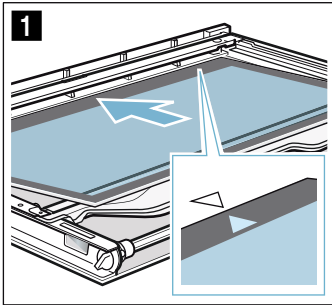
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

8. Alle ruiten drogen en weer inbrengen.

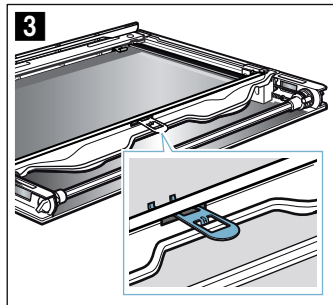
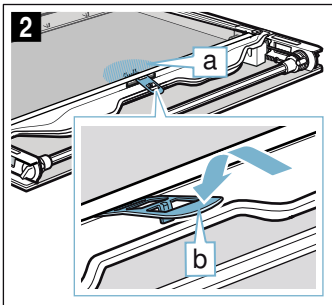
Inbrengen

Aanwijzing: Let erop dat u de deurruiten inbrengt in de oorspronkelijke volgorde.

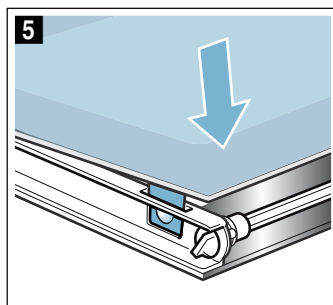
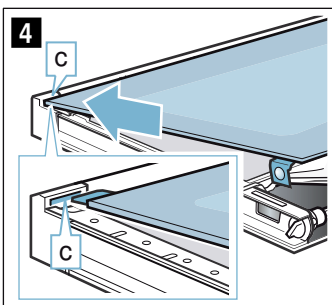
1. Middelste ruit inbrengen en in de richting van de pijl schuiven tot hij in de omlijsting zit. De pijl op de middelste ruit moet overeenkomen met de pijl op de omlijsting (Afb. 1).



2. Middelste ruit in het gebied **a** naar beneden drukken, de houder **b** schuin inschuiven en aandrukken tot hij vergrendelt (Afb. 2). Houder is ingebracht (Afb. 3).



3. De middelste ruit links en rechts in de houder **c** plaatsen (Afb. 4).
4. Tegen de bovenkant van de middelste ruit drukken tot hij vergrendelt (Afb. 5).



? 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 26

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomonderbreking	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display knippert de tijd.	Stroomonderbreking.	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat kan niet worden ingesteld. Op het display is het symbool  verlicht.	Het kinderslot is geactiveerd.	Toets  zolang indrukken tot het symbool  van het display verdwijnt. Het apparaat kan ingesteld worden. Het kinderslot kan in de basisinstellingen worden gedeactiveerd. → "Basisinstellingen" op pagina 15

⚠ 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

Wanneer er op het display een foutmelding met "E" verschijnt, bijv. **E05-32**, tikt u op de toets . De foutmelding wordt dan teruggedet. Stel eventueel de tijd opnieuw in.

Was het een eenmalige storing, dan kunt u het apparaat weer gebruiken zoals altijd. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij de exacte foutmelding en het E-nr. van uw apparaat op. → "Servicedienst" op pagina 25

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.

Algemene aanwijzingen

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. 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 gerechten zouden dan alleen van buiten gaar, maar van binnen niet goed doorbakken zijn.

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

Voor bepaalde gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Maakt u iets klaar volgens eigen recept, neem dan soortgelijke gerechten als basis. Bijkomende informatie vindt u onder de tips na de insteltabel.

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

Verwarmingsmethode milde CircoTherm

Milde CircoTherm is een intelligente verwarmingsmethode voor een gezonde bereiding van vlees, vis en gebak. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Afhankelijk van de bereiding en het gerecht kan

energie worden bespaard. Als u tijdens het bereiden vroegtijdig de ovendeur opent of door het voorverwarmen verdwijnt dit effect.

Gebruik alleen de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de verwarmingsmethoden afgestemd. Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Kies een temperatuur tussen 120 °C en 230 °C. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Gebruik slechts één niveau.

De verwarmingsmethode milde CircoTherm wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.

Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak of hoge vormen op het rooster: hoogte 2
- plat gebak of op de bakplaat: hoogte 3

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik CircoTherm hetelucht. Taarten op bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

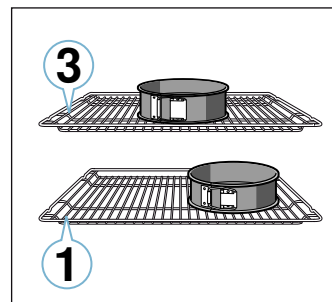
Bakken op twee niveaus:

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

Bakken op drie niveaus:

- Bakplaat: hoogte 4
Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1

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



Accessoires

Gebruik alleen de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Let erop dat u altijd geschikte accessoires gebruikt en deze er goed om inschuift. → "Toebehoren" op pagina 10

Bakpapier

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

Taart, cake en 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.











Bakvormen

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

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








Wilt u vormen van silicone gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

Gebak in vormen

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		140-150	75-90
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans-/rechthoekige vorm	3+1		140-150	70-85
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	3		160-180	20-30
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zand- taartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Taart	Taartvorm	1		200-240	25-50
Gistgebak	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Tulband	Tulbandvorm	2		150-170	50-70
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* voorverwarmen

Gebak op de plaat

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Cake met bedekking	Bakplaat	3		160-180	20-45
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	30-55
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	30-45
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	35-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	55-95
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	3		160-180	15-20
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30

* voorverwarmen

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.

Brood en broodjes**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.

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.

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3	≡	180-200	30-55
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	⌘	150-170	40-65
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	2	≡	160-170	35-40
Biscuitrol	Bakplaat	3	⌘	180-200*	10-15
Strudel, zoet	Braadslede	2	≡	190-200	45-60
Strudel, diepvries	Braadslede	3	⌘	200-220*	35-45

* voorverwarmen

Klein gebak

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Muffins	Muffinplaat	2	≡	170-190	20-40
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1	⌘	160-170*	20-45
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3	⌘	150-170	20-30
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*	25-45
Bladerdeeggebak, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1	⌘	170-190*	25-45
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	3	≡	190-210	35-50
Soezendeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	⌘	190-210	35-45










* voorverwarmen
** 5 min. voorverwarmen, gebruik niet de functie Snel voorverwarmen.

Koekjes

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Bakplaat	3	≡	140-150**	25-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	⌘	140-150**	25-35
Sprits, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1	⌘	130-140**	35-55
Koekjes	Bakplaat	3	≡	140-160	15-25
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	⌘	140-160	15-25
Koekjes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1	⌘	140-160	15-25
Schuimgebak	Bakplaat	3	⌘	80-90*	120-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	⌘	90-100*	100-150
Macarons	Bakplaat	3	⌘	90-110	20-30
Macarons, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	⌘	90-110	20-35
Macarons, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1	⌘	90-110	30-40















* voorverwarmen
** 5 min. voorverwarmen, gebruik niet de functie Snel voorverwarmen.

Brood en broodjes

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Stap	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, 750 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of rechthoekige vorm	2		-	180-200	60-70
Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of rechthoekige vorm	2		-	200-220	35-50
Brood, 1500 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of rechthoekige vorm	2		-	180-200	60-70
Plat rond brood	Braadslede	3		-	240-250	20-25
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	3		-	150-160*	25-35
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		-	150-170*	15-25
Broodjes, vers	Bakplaat	3		-	180-200	20-30
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	3		-	200-220	15-20
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	3		-	220-240	15-25

* voorverwarmen

Pizza, quiche en hartig gebak

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Pizza, vers	Bakplaat	3		190-210	20-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	30-40
Pizza, vers, dunne bodem	Pizzaplaat	2		250-270*	8-13
Pizza, gekoeld	Rooster	3		170-190	15-20
Pizza, diepvries, dunne bodem, 1 stuk	Rooster	2		190-210	15-20
Pizza, diepvries, dunne bodem, 2 stuks	Universele braadslede + rooster	3+1		190-210	20-25
Pizza, diepvries, dikke bodem, 1 stuk	Rooster	3		180-200	20-25
Pizza, diepvries, dikke bodem, 2 stuks	Universele braadslede + rooster	3+1		190-210	25-30
Minipizza's	braadslede	3		180-200	15-20
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	2		190-210	25-35
Pasteigebak	Ovenschaal	2		170-190	65-75
Empanada	braadslede	3		180-190	30-40
Börek	braadslede	1		180-200	40-50

* voorverwarmen

Tips voor het bakken

U wilt vaststellen of het gebak doorbakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Zit er geen deeg meer aan de prikker, dan is het gebak klaar.
Het gebak stort in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Houd u aan de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezzen 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. 2 cm 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 houd een kortere baktijd aan.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuihoogte en de accessoires juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.

Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar van onderen te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar van onderen te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en houd een langere baktijd aan.
Het gebak in een (langwerpige) vorm wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op het accessoire.
Het gebak is in zijn geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en houd evt. een langere baktijd aan.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zo 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 hete lucht. 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 van binnen niet goed doorbakken.	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 hem 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. Komt het er nog steeds niet uit, maak de rand dan 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.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten

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

De bereidingsstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht.

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

Gebruik altijd de aangegeven inschuifhoogtes.

Op één niveau kunt u bakken in vormen of met de braadslede.

- Vormen op het rooster: hoogte 2
- Braadslede: hoogte 3

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

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	2	≡	200-220	30-60
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2	≡	170-190	40-60
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2	⌘	150-170	60-80
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus	Ovenschaal	3+1	⌘	150-160	65-80

Gevogelte, vlees en vis

Uw apparaat biedt talrijke verwarmingsmethoden voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis. In de insteltablets vindt u voor enkele gerechten optimale instellingen.

Braden op het rooster

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

Plaats de braadslede met het rooster op de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. → "Toebehoren" op pagina 10

Giet afhankelijk van de grootte en het soort vlees tot ½ liter water in de braadslede. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen. Van dit braadvocht kunt u een saus maken. Bovendien ontstaat er zo minder rook en blijft de binnenruimte schoner.

Braden in vormen

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel door barstend glas!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Wanneer het deksel na de bereiding wordt afgenomen kan er zeer hete stoom vrijkomen. Til het deksel aan de achterkant op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de oven. Vormen van glas zijn het meest geschikt. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

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

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

Open vorm

Voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis kunt u het beste een hoge vorm gebruiken. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Gesloten vorm

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

Gevogelte, vlees en vis kunnen 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 grillen terwijl de apparaatdeur geopend is.

Leg het te grillen stuk op het rooster. Plaats bovendien de braadslede, met de schuine kant naar de apparaatdeur, ten minste één inschuifhoogte eronder. Zo wordt afdruipeend vet opgevangen.

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

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

Bestrooi vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Aanwijzingen

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

Braadthermometer

Afhankelijk van de versie van uw apparaat beschikt u over een 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 16

Aanbevolen instelwaarden

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

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte, vlees en vis en voorgestelde gewichten. Wilt u zwaarder gevogelte, vlees of vis bereiden, gebruik dan in elk geval de lagere temperatuur. Om bij meerdere stukken de bereidingsduur te bepalen dient u uit te gaan van het gewicht van het zwaarste stuk. De stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd keren.

Gevogelte

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.

Snijd bij eendenborst het vel in. Keer de eendenborst niet.

Voeg wat vloeistof toe aan het gevogelte in de pan. De bodem van de vorm dient ca. 1-2 cm bedekt te zijn.

Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Vlees

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

Voeg aan braadstukken van mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm ca. 1/2 cm hoog bedekt zijn.

Snij een zwaard kruisgewijs in. Let er bij het keren van braadvlees op dat eerst het zwaard onder ligt.

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 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.

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.

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

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Vis

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand in de binnenruimte, met de rugvin

naar boven. Een ingesneden aardappel of kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis zorgt voor stabiliteit.

De vis is gaar wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Doe bij het stomen twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap of azijn in de vorm.

Gevogelte

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Kip, 1,3 kg	Open vorm	2		200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3		220-230	30-35
Kipsticks, nuggets, diepvries	braadslede	3		190-210	20-25
Eend, 2 kg	Open vorm	2		180-200	90-110
Eendenborst, medium, à 300 g	Open vorm	3	 	210-230	35-40 3-5
Gans, 3 kg	Open vorm	2		140 160	130-140 50-60
Ganzenbouten, à 350 g	Gesloten vorm	2	 	150-160 230-240	80-90 30-40
Kalkoen, 2,5 kg	Open vorm	2		180-200	75-90
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	2		240-260	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Open vorm	2		180-200	80-100

Vlees

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Stap	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		-	160-170	150-160
Gebraden varkensvlees met zwaard, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	2	 	1 2	130-140 190-200	135-145 25-30
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		-	190-200	100-110***
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	4		-		20-25**
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster + universele pan	3		-	210-220****	40-50**
Gestooft rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		-	200-220	140-160*****
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster + universele pan	3		-	200-220****	60-70
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		-		25-30****
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		-	160-180	115-130
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		-	200-220	110-125
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		-	170-190	70-80***
Lamszadel met been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		-	180-190	45-55***
Grillworsten	Rooster	3		-		15-20
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	2		-	170-180	65-75

* voorverwarmen







** Braadslede op inschuihoogte 2 eronder plaatsen

*** zonder kernen

**** kernen na 1/2 - 2/3 van de bereidingstijd

***** in het begin vloeistof in de vorm doen, gebrad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen

Vis

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		160-180	20-30***
Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	2		170-190	30-40***
Visfilet, viskotelet, gegrild, 2-3 cm dik	Rooster	4		~	10-20**
Visfilet, gestoofd, ongepaneerd, 2-3 cm dik	Gesloten vorm	2		170-190	35-45
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	2		170-190	40-50
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	2		180-200	55-65
* voorverwarmen					
** Braadslede op inschuihoogte 2 eronder plaatsen					
*** Braadslede onder rooster schuiven					





Tips voor het braden, stoven en grillen

De binnenruimte wordt erg vuil.	Bereid het product in een gesloten braadslede of gebruik het grillrooster. Wanneer 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 inschuihoogte 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 grillproduct. Gebruik een grilltang.

Groente en bijgerechten

Houd u aan de opgaven in de tabel.

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

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gegrilde groente	Braadslede	4		~	10-15
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	3		160-180	45-60
Aardappelproducten, diepvries, bijv. frites, kroketten, aardappelflappen, Rösti	Braadslede	3		200-220	25-35
Frites, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	30-40

Desserts

Met uw apparaat kunt u ook zelf soufflés en yoghurt maken.

Soufflés

Soufflés kunt u ook in een waterbad in de braadslede klaarmaken. Plaats hier toe de braadslede op hoogte 2.

Yoghurt

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

- 1 liter melk (3,5 % vet) op de kookplaat tot 90 °C verwarmen en tot 40 °C afkoelen.
Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende.
- 150g yoghurt (koelkasttemperatuur) erdoor roeren.
- Koppen of kleine potjes hiermee vullen en afdekken met vershoudfolie.
- De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en instellen zoals aangegeven in de tabel.
- Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	-	☞	100	-
			☼	-	8-9h
Soufflé in portievormen	Portievormen	2	☐ ☐	160-180	35-45

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel en 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. Ca. 400-600 g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen en knapperig worden.

Drogen

Met CircoTherm 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 afdruipe en maak ze droog.

Snij ze eventueel in even grote stukken of even dunne 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 groenten afdruipe en verdeel ze gelijkmatig over het rooster.

Droog kruiden samen 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.

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 levensmiddelen laat drogen, des te beter ze geconserveerd zijn. Hoe dunner men snijdt, des te sneller het einde van de droogtijd bereikt is en des te aromatischer het gedroogde levensmiddel blijft. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

Wilt u nog meer levensmiddelen drogen, dan kunt u dit het beste doen aan de hand van soortgelijke levensmiddelen in de tabel.

Fruit, groente en kruiden	Accessoires	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in uren
Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g)	1-2 roosters	☼	80	4-8
Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd	1-2 roosters	☼	80	4-7
Paddestoelen in plakjes	1-2 roosters	☼	80	5-8
Kruiden, schoongemaakt	1-2 roosters	☼	60	2-5

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

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

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

Fruit en groente voorbereiden

Gebruik uitsluitend fruit en groenten die geen gebreken vertonen. Was ze grondig.

Fruit resp. groente, afhankelijk van de soort, schillen, ontpitten, kleinmaken en in weckpotten doen. Vullen tot ca. 2 cm onder de rand.

Fruit: de vruchten in de weckpotten doen, met een hete, afgeschuimde suikeroplossing (ca. 400 ml voor 1-literflles). Op één liter water:

- ca. 250 g suiker bij zoet fruit
- ca. 500 g suiker bij zuur fruit

Groente: de groente in de weckpotten doen met heet, gekookt water.

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





Inmaken beëindigen

Fruit: Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra in alle weckpotten belletjes te zien zijn het apparaat uitschakelen. Haal de weckpotten na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte.

Groente: Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra alle weckpotten borrelen, de temperatuur tot 120 °C reduceren en ze 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 potten na het inmaken uit de binnenruimte en plaats ze op een schone doek. Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond, dan zouden ze kunnen knappen. Dek de weckpotten af om ze te beschermen tegen tocht. Klemmen pas verwijderen wanneer de potten koud zijn.

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 en de hoeveelheid, temperatuur en kwaliteit van de inhoud. De opgaven hebben betrekking op ronde potten van 1 liter. Controleer voordat u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen. Het borrelen begint na ca. 30-60 minuten.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mings- methode	Stap	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in min.
Groente, bijv. wortelen	Inmaakpotten 1 liter	1		1.	160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				2.	120	vanaf het borrelen: 30-40
				3.	-	Nawarmen: 30
Groente, bijv. komkommer	Inmaakpotten 1 liter	1		1.	160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				2.	-	Nawarmen: 30
Steenvruchten, bijv. kersen, pruimen	Inmaakpotten 1 liter	1		1.	160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				2.	-	Nawarmen: 35
Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien	Inmaakpotten 1 liter	1		1.	160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				2.	-	Nawarmen: 25

Deeg laten rijzen

Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en droogt niet uit. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

Laat gistdeeg altijd twee maal rijzen. Houd u wanneer het deeg voor de eerste en tweede keer rijst aan de opgaven in de insteltablellen (gaarheid van het deeg en afzonderlijke gaarheid).

Gaarheid van deeg

Doe het deeg in een hittebestendige schaal en plaats deze op het rooster. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

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





Tijdens het gebruik ontstaat er condenswater en beslaat de deurruit. Na het gisten de binnenruimte afnemen. Kalkresten met wat azijn oplossen en afnemen met helder water.

Afzonderlijke gaarheid

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

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

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

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Stap	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistdeeg, licht	Kom	2		1.	-	25-30
	Bakplaat	2		2.	-	10-20
Gistdeeg, zwaar en vetrijk	Kom	2		1.	-	60-75
	Hittebestendige vorm	2		2.	-	45-60

Ontdooien

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

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het ontdooien:

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




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

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

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

De voedingsproducten tussentijds één tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Haal de voedingsproducten zo nodig tussentijds uit elkaar of neem reeds ontdooide stukken uit de binnenruimte.

Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, algemeen	Bakplaat	2		50	40-70
Taart, vochtig	Bakplaat	2		50	70-90
Gebak, droog	Bakplaat	2		60	60-75

Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte bij 70 °C 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.

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:

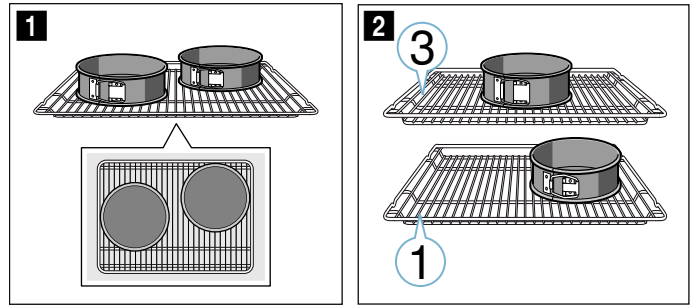
- Braadslede: hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
eerste rooster: hoogte 3
tweede rooster: hoogte 1

Inschuifhoogtes bij het bakken op drie niveaus

- Bakplaat: hoogte 4
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Bakken met twee springvormen:

- Op één niveau (Afb. **1**)
- Op twee niveaus (Afb. **2**)



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.

Grillen

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

Bakken

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Bakplaat	3	≡	140-150*	25-35
Sprits	Bakplaat	3	⌘	140-150*	20-30
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	⌘	140-150*	25-35
Sprits, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1	⌘	130-140*	35-55
Small cakes	Bakplaat	3	≡	150-160*	25-35
Small cakes	Bakplaat	3	⌘	140-150	20-30
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1	⌘	140-150*	25-40
Small cakes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1	⌘	140*	30-40
Waterbiscuit	Springvorm Ø26cm	2	≡	160-170**	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø26cm	2	⌘	160-170	30-35
Waterbiscuit, 2 niveaus	2x springvormen Ø26cm	3+1	⌘	150-160**	35-50
Bedekte appeltaart	2x zwarte bakvormen Ø20cm	2	⌘	160-170	60-80
Bedekte appeltaart	2x zwarte bakvormen Ø20cm	1	≡	190-210	70-80
Bedekte appeltaart, 2 niveaus	2x zwarte bakvormen Ø20cm	3+1	⌘	170-190	70-90

* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Grillen

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast roosteren	Rooster	4	⌘	⌘	0,5-1,5*
Beefburger, 12 stuks	Rooster	4	⌘	⌘	25-30**

* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

** na 2/3 van de totale tijd keren



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001339788
980111
nl