



Geachte klant,

u heeft gekozen voor een nieuw fornuis van Neff. Wij danken u hartelijk voor dit vertrouwen en hopen dat u veel plezier bij het koken zult hebben en jarenlang van uw nieuwe fornuis zult genieten.

Om alle technische mogelijkheden uw fornuis volledig te kunnen benutten, raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing te lezen.

De uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden naar alle belangrijke informatie.

- U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid.
- U maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe fornuis.
- Wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt.
- In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is getest in onze kookstudio.
- En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen kunt opheffen.

Veel plezier bij het koken!

Gebruiksaanwijzing

B15P42.0

nl

9000 411 098

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	5
Voor het inbouwen	5
Instructies voor uw veiligheid	5
Oorzaken van schade	7
Energie- en milieutips	8
Energie besparen	8
Milieuvriendelijk afvoeren	9
Uw nieuwe apparaat	10
Bedieningspaneel	10
Functies	11
Inschuiфhoogtes	12
Toebehoren	13
Voor het eerste gebruik	14
Tijd instellen	14
Apparaat reinigen	15
Apparaat bedienen	16
Apparaat inschakelen	16
Apparaat uitschakelen	18
Basisinstellingen wijzigen	18
Automatische veiligheidsuitschakeling	19
Elektronische klok	20
Klokdisplay	20
Kookwekker	21
Gebruiksduur	22
Gebruikseinde	23
Voorkeuzefunctie	23

Inhoudsopgave

Tijd instellen	24
Snelvoorverwarming	25
Instellingen controleren, corrigeren of wissen	25
Kinderslot	26
Blokkering	26
Permanente blokkering	27
Bakken	28
Bakken op bakplaten en in vormen	29
Bakken op meerdere niveaus	29
Baktabel voor basisdeeg en kleingebak	30
Baktabel voor gerechten en diepvries kant-en-klaar producten	33
Tips en trucks	35
Braden	37
Open braden	37
Gesloten braden	38
Braadtabel	38
Tips en trucks	40
Grillen	41
Thermogrillen	41
Vlakgrill	43
Langzaam garen	45
Het gebruik van Langzaam garen	45
Tabel voor het langzaam garen	47
Tips en trucs	48
Ontdooien	48
Ontdooien met CircoTherm hete lucht	48

Inhoudsopgave

Ontdooistand	49
Inmaken	50
Ovenreiniging	53
Belangrijke aanwijzingen	53
Voor de reiniging	54
Reinigingsgraad instellen	54
Na afloop van de reiniging	55
Reiniging en onderhoud	56
Schoonmaakmiddelen	56
Ovendeur verwijderen en inbrengen	58
Deurafscherming afnemen	60
Deurruiten verwijderen en inbrengen	61
Inhangroosters reinigen	63
Storingen en reparaties	64
Ovenlamp aan het plafond vervangen	66
Glazen afscherming	67
Servicedienst	67
Testgerechten	68

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete ovenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de oven aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete oven deur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Kans op verbrandingen!

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de ovenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren en vormen

Verbrandingsgevaar!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de ovenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Pyrolytische reiniging

Brandgevaar!

Losse voedselresten, vet en braadsap kunnen tijdens de pyrolytische reiniging vlam vatten. Verwijder voor het schoonmaken altijd de grove vervuiling uit de oven.

Nooit brandbaar materiaal (bijv. droogdoeken) aan de deurgreep hangen.

Het apparaat wordt tijdens het schoonmaken van buiten zeer heet. Houd kinderen uit de buurt.

Ernstig gezondheidsrisico!
Nooit platen en vormen met een anti-aanbaklaag meereinigen bij de pyrolytische reiniging. Door de grote hitte wordt de anti-aanbaklaag vernietigd en ontstaan er giftige gassen.

Oorzaken van schade

Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van oven

Geen toebehoren op de bodem van de oven leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de oven leggen. Geen vorm op de bodem van de oven 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.

Water in de hete oven

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Vochtige levensmiddelen

Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten ovenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

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.

Afkoelen met open ovendeur

De ovenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de ovendeur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.

Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

Niet op de open ovendeur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.

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.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.

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

Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de gaartijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Uw nieuwe apparaat

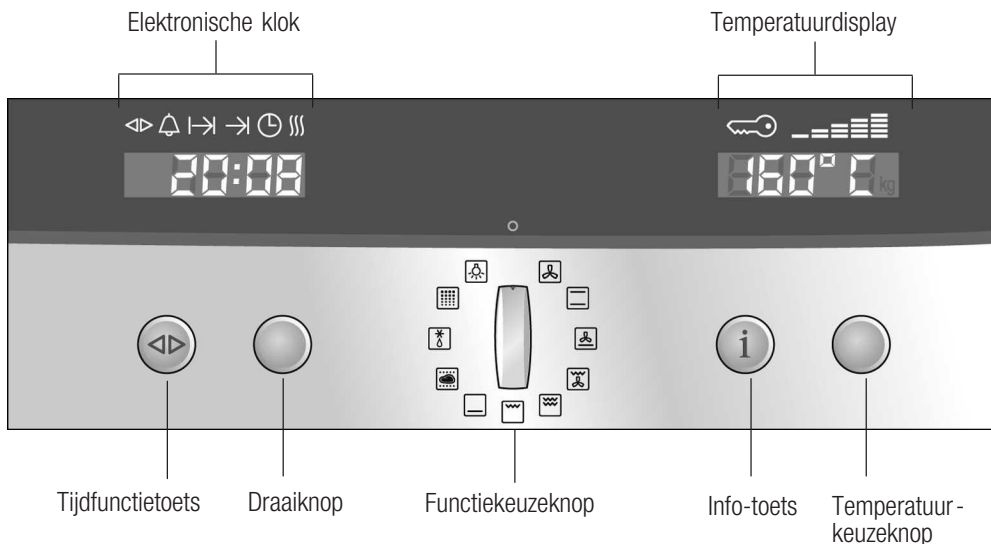
In dit hoofdstuk krijgt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies
- de inschuifhoogtes
- de toebehoren

Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van uw bedieningspaneel. Niet alle symbolen verschijnen tegelijkertijd op het display.

Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Volledig te verzingen bedieningsknop

De draai-, temperatuur- en functiekeuzeknop zijn volledig te verzingen. Om in en uit te schakelen op de betreffende knop drukken.

Bedieningselement	Gebruik
Tijdfunctietoets	De gewenste tijdfunctie of de snelvoorverwarming kiezen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Draaiknop	Instellingen binnen een tijdfunctie uitvoeren of de snelvoorverwarming inschakelen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Functiekeuzeknop	De gewenste functie kiezen (zie het hoofdstuk: Apparaat inschakelen)
Info-toets	Ingeschakeld apparaat: actuele oventemperatuur tijdens het opwarmen weergeven (zie het hoofdstuk: Apparaat inschakelen) Uitgeschakeld apparaat: menu Basisinstellingen opvragen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)
Temperatuurkeuzeknop	Ingeschakeld apparaat: temperatuur instellen (zie het hoofdstuk: Apparaat inschakelen) Uitgeschakeld apparaat: instellingen in het menu Basisinstellingen wijzigen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)

Functies

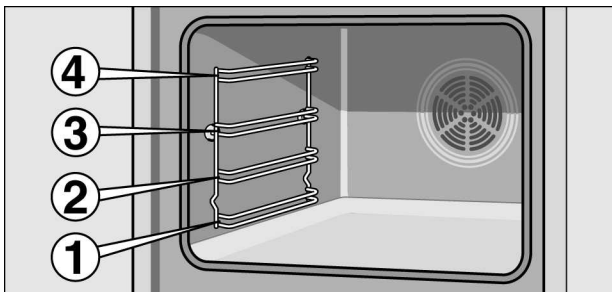
Hier vindt u een overzicht van de functies van uw apparaat.

Functie	Toepassing
 CircoTherm® Hete lucht	voor het bakken en braden op één of meer niveaus
 Boven- en onderwarmte	bijzonder geschikt voor gebak met vochtig beleg (bijv. kwarktaart)
 Pizzastand	bijzonder geschikt voor diepvries kant-en-klaar producten en voor gerechten die veel warmte aan de onderkant nodig hebben (zie hoofdstuk: Bakken)
 Thermogrillen	voor gevogelte en grotere stukken vlees
 Groot grill-oppervlak	voor grote hoeveelheden vlakke, kleine te grillen producten (bijv. steaks, worstjes)
 Klein grill-oppervlak	voor kleine hoeveelheden vlakke, kleine te grillen producten (bijv. steaks, worstjes)
 Onderwarmte	voor gerechten en bakproducten die aan de onderkant een sterkere bruining of korst moeten krijgen Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts korte tijd in.

Functie	Toepassing
 Langzaam garen	voor malse stukken vlees die medium/rosé of heel stipt gegaard moeten worden
 Ontdooistand	Voor het voorzichtig ontdooien van vlees, brood en kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart)
 Ovenreiniging	automatische reiniging van de ovenruimte. De oven verwarmt tot het vuil wordt afgebroken
 Verlichting van de binnenruimte	als hulp bij het onderhoud en reinigen van de ovenruimte

Inschuifhoogtes

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



N.B.:

Bij het bakken en braden met CircoTherm® hetelucht  inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren

Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:



Bakplaat, geëmailleerd
voor het bakken van
plaatgebak en klein
gebak



Braadslede, geëmailleerd
voor het bakken van
vochtig gebak, voor het
braden, het grillen en
het opvangen van
afdruipe vloeistof



Rooster, gebogen
voor het bakken in
vormen, het braden in
braadservies en het
grillen

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Megasysteem-stoomapparaat	N8642X0
Systeem-stoomapparaat	N8642X0EU
Braadslede, geëmailleerd	Z1232X0
Braadslede met anti-aanbaklaag	Z1233X0
Braadslede met inzetrooster	Z1242X0
Glazen schaal	Z1262X0
Pan voor ovenschotels, geëmailleerd	Z1272X0
Bakplaat, aluminium	Z1332X0
Bakplaat, geëmailleerd	Z1342X0
Bakplaat met anti-aanbaklaag	Z1343X0
Pizzavorm	Z1352X0
Bak- en braadrooster	Z1432X0
Bak- en braadrooster, fijnmazig	Z1442X0
Braadplaat, geëmailleerd, tweedelig	Z1512X0
Afzonderlijk te bestellen 3-voudige CLOU uitschuifrails	Z1742X1
Afzonderlijk te bestellen 4-voudige CLOU uitschuifrails	Z1752X1
Broodbaksteen	Z1912X0
Braadslede, geëmailleerd	Z9930X0

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u na de elektrische aansluiting van uw apparaat de tijd instelt
- hoe u het apparaat voor het eerste gebruik schoonmaakt

Tijd instellen

Op het urendisplay knippert **0:00**.



1. Op de uurfunctietoets drukken.
De symbolen  en  zijn verlicht.
Op het urendisplay verschijnt **12:00**.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
Uw instelling wordt na 3 seconden automatisch overgenomen.

Tijd wijzigen

Om de tijd achteraf te veranderen, drukt u vaak op de uurfunctietoets tot de symbolen  en  verlicht zijn. Met de draaiknop de actuele tijd wijzigen.

Apparaat reinigen

Maak het apparaat voor het eerste gebruik schoon.

1. Toebehoren uit de binnenruimte nemen.
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, volledig uit de binnenruimte verwijderen.
3. Toebehoren en binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud).
4. Boven- en onderwarmte  bij 240 °C 30 minuten lang verwarmen.
5. De afgekoelde binnenruimte met warm zeepsop afnemen.
6. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en zeepsop.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u het apparaat in- en uitschakelt
- hoe u een functie en temperatuur kiest
- hoe u de basisinstellingen kunt wijzigen.
- wanneer u het apparaat automatisch uitschakelt

Apparaat inschakelen



1. Functieschakelaar draaien, totdat de gewenste functie is ingesteld.

In het temperatuurdisplay verschijnt een voorsteltemperatuur.

2. Temperatuurkeuzeknop draaien om de voorsteltemperatuur te wijzigen.

Opmerking:

- Ovenreiniging en Langzaam garen kunt u alleen inschakelen wanneer in het temperatuurdisplay niet **H** of **h** wordt weergegeven.
- Wanneer er geen voorsteltemperatuur wordt weergegeven, dan is de temperatuur van de door u gekozen stand een vaste instelling. U kunt deze temperatuur niet wijzigen.

Funcities	Voorsteltem- peratuur in °C	Temperatuur- bereik in °C
 CircoTherm® Hete lucht	160	40 - 200
 Boven- en onderwarmte	170	50 - 275
 Pizzastand	220	50 - 275
 Thermogrillen	170	50 - 250
 Groot grill-oppervlak	220	50 - 275
 Grill groot (Intensief)*	Vaste instelling	
 Klein grill-oppervlak	180	50 - 275
 Grill klein (Intensief)*	Vaste instelling	
 Onderwarmte	200	50 - 225
 Langzaam garen	Vaste instelling	
 Ontdooistand	Vaste instelling	
 Ovenreiniging	Vaste instelling	1, 2 en 3
 Verlichting van de binnenruimte	Vaste instelling	
* Draai de temperatuurknop tot meer dan 275 °C. In het temperatuurdisplay verschijnt int		

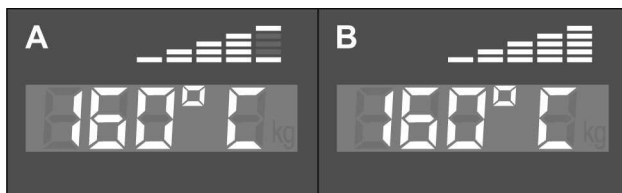
Actuele temperatuur

Bij functies met een voorgestelde temperatuur, kunt u de actuele temperatuur tijdens het verwarmen laten weergeven.

Druk op de info-toets. De actuele temperatuur verschijnt gedurende 3 seconden.

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de binnenruimte weer.



- Temperatuur bereikt (Afbeelding A)
- Apparaat warmt na (Afbeelding B)

Apparaat uitschakelen

Draai de functiekeuzeknop naar de stand o terug. Het apparaat is uitgeschakeld.

Het apparaat heeft een koelventilator. Na het uitschakelen kan de koelventilator nalopen.

Restwarmte-indicatie

Op het temperatuurdisplay ziet u of de restwarmte in de binnenruimte hoog of laag is.

Temperatuurdisplay	Betekenis
H	Restwarmte hoog (boven de 120 °C)
h	Restwarmte laag (tussen 60 °C en 120 °C)

Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende standaard basisinstellingen. U kunt deze basisinstellingen naar wens veranderen.

Het apparaat moet uitgeschakeld en niet geblokkeerd zijn.

1. Info-toets 3 seconden lang indrukken om in het menu Basisinstellingen te komen.
Op het temperatuurdisplay verschijnt **c 10**.
2. Info-toets zo vaak kort indrukken tot het instelsymbool van de actuele basisinstelling van een submenu op het temperatuurdisplay wordt weergegeven (bijv. **c 32**).
3. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste basisinstelling binnen een submenu instellen (bijv. **c 33**).
4. Info-toets 3 seconden lang indrukken.
Uw basisinstelling wordt opgeslagen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Menu Basisinstellingen		
Submenu	Basisinstelling	Instelsymbool (temperatuurdisplay)
Kinderslot	Blokking is niet geactiveerd	c 10
	Blokking is geactiveerd	c 11
	Permanente blokking is geactiveerd	c 21

Submenu	Basisinstelling	Instelsymbool (temperatuurdisplay)
Geluidssignaal Aan/Uit	Geluidssignaal uit	<i>c 30</i>
	Geluidssignaal tijdsduur 30 seconden	<i>c 3 1</i>
	Geluidssignaal tijdsduur 2 minuten	<i>c 32</i>
	Geluidssignaal tijdsduur 10 minuten	<i>c 33</i>

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer u langere tijd geen instellingen op uw ingeschakelde apparaat uitvoert.

De tijdsduur waarna uw apparaat uitgaat, is afhankelijk van uw instellingen.

Op het temperatuurdisplay knippert *000*. De werking van het apparaat wordt onderbroken.

Deactiveren

Draai de bedrijfsstandenschakelaar terug naar stand *o*.

Elektronische klok

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de kookwekker instelt
- hoe u het apparaat automatisch uitschakelt (gebruiksduur en gebruikseinde)
- hoe u het apparaat automatisch in- en uitschakelt (instelling vooraf)
- hoe u de tijd instelt
- hoe u de snelvoorverwarming inschakelt

Klokdisplay



Klokfunctie	Gebruik
Kookwekker	U kunt de wekker gebruiken als een kook- of eierwekker. Het apparaat schakelt niet automatisch in of uit.
Gebruiksduur	Het apparaat gaat na een ingestelde gebruiksduur (bijv. 1:30 uur) automatisch uit.
Gebruikseinde	Het apparaat gaat op een ingesteld tijdstip (bijv. 12:30 uur) automatisch uit.
Voorkeuzefunctie	Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Gebruiksduur en gebruikseinde worden gecombineerd.
Tijd	Tijd instellen
Snelvoorverwarming	Opwarmtijd verkorten

Klokdisplay uit- en inschakelen

N.B.:

- Tussen **22:00** en **5:59** uur wordt het klokdisplay verduisterd, wanneer u in deze tijd geen instellingen uitvoert of er geen klokfunctie geactiveerd is.
 - Bij de klokfuncties Kookwekker , Gebruiksduur , Gebruikseinde  en Voorkeuzefunctie klinkt na afloop van de instellingen een signaal en het symbool  resp.  knippert. Wilt u het geluidssignaal voortijdig beëindigen, druk dan op de klokfunctietoets.
1. Klokfunctietoets 6 seconden lang indrukken.
Het klokdisplay gaat uit. Is er een klokfunctie actief, dan blijft het bijbehorende symbool verlicht.
 2. Klokfunctietoets kort indrukken.
Het klokdisplay schakelt in.

Kookwekker



1. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. **5:00** minuten).
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de kookwekker loopt af.

Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een ingestelde tijdsduur.



1. Functie en temperatuur instellen.
Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <|> en |→| verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 1:30 uur).
De instelling wordt automatisch overgenomen.
Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de ingestelde gebruiksduur loopt af.

Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Keuzeschakelaar in de stand 0 terugdraaien.
5. Klokfunctietoets indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Gebruikseinde

Automatisch uitschakelen op een ingesteld tijdstip.



1. Functie en temperatuur instellen.
Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <D> en →I verlicht zijn.
3. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. 12:30 uur).
De instelling wordt automatisch overgenomen.
Hierna wordt weer de tijd weergegeven.

Op het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Keuzeschakelaar in de stand o terugdraaien.
5. Klokfunctietoets indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Voorkeuzefunctie

Het apparaat schakelt automatisch in en op het gekozen gebruikseinde uit. Combineer hiervoor de klokfuncties Gebruiksduur en Gebruikseinde.

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

1. Functie en temperatuur instellen.
Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <D> en I→ verlicht zijn.

3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. **1:30** uur).
De instelling wordt automatisch overgenomen.

4. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <|> en →I verlicht zijn.

5. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. **12:30** uur).

Het apparaat schakelt uit en wacht op een geschikt tijdstip om in te schakelen (in het voorbeeld om **11:00** uur).

Op het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit (**12:30** uur). Er klinkt een signaal en het symbool →I knippert.

6. Keuzeschakelaar in de stand o terugdraaien.

7. Klokfunctietoets indrukken om de voorkeuzefunctie te beëindigen.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen wijzigen wanneer er geen andere klokfunctie actief is.



1. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <|> en ⌚ verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
De instelling wordt automatisch overgenomen.

Snelvoorverwarming

Bij CircoTherm® hetelucht  kunt u de opwarmtijd verkorten wanneer de ingestelde temperatuur hoger is dan 100 °C.

N.B.:

Plaats tijdens het snel voorverwarmen zolang het symbool  verlicht is geen gerecht in de binnenruimte.

1. Functie en temperatuur instellen.

Het apparaat warmt op.

2. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn en  op het klokdisplay verschijnt.

3. Met de draaiknop naar rechts draaien.

Op het klokdisplay wordt  weergegeven en het symbool  is verlicht. De functie snelvoorverwarming wordt ingeschakeld.



Na het bereiken van de ingestelde temperatuur schakelt de functie snelvoorverwarming uit. Het symbool  verdwijnt.

Instellingen controleren, corrigeren of wissen

1. Om uw instellingen te controleren drukt u zo vaak op de klokfunctietoets tot het betreffende symbool verlicht is.
2. Zo nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.

3. Wanneer u de instelling wilt wissen draait u de draaiknop naar links terug op de oorspronkelijke waarde.

Kinderslot

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u het apparaat blokkeert
- hoe u het apparaat permanent blokkeert

Blokkering

Het geblokkeerde apparaat kan niet per ongeluk of door onbevoegden (bijv. spelende kinderen) worden ingeschakeld.

Om het apparaat weer in te schakelen moet u het deblokkeren. Na gebruik wordt het apparaat niet automatisch geblokkeerd. Blokkeer het eventueel opnieuw of activeer de permanente blokkering.

Apparaat blokkeren

1. Apparaat uitschakelen.
2. Info-toets ingedrukt houden tot  op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  op het temperatuurdisplay verschijnt.
4. Info-toets ingedrukt houden tot het symbool  op het temperatuurdisplay verschijnt.

N.B.:

Wordt geprobeerd om het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt op het temperatuurdisplay **-5-**.

Apparaat deblokkeren

1. Info-toets ingedrukt houden tot  op het temperatuurdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  op het temperatuurdisplay verschijnt.

3. Info-toets ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt.

Permanente blokkering

Het permanent geblokkeerde apparaat kan niet per ongeluk of door onbevoegden (bijv. spelende kinderen) worden ingeschakeld.

Om het apparaat in te schakelen moet u de permanente blokkering tijdelijk onderbreken. Nadat u het apparaat uitgeschakeld heeft, wordt het weer automatisch geblokkeerd.

Apparaat permanent blokkeren

1. Apparaat uitschakelen.
2. Info-toets ingedrukt houden tot  op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  op het temperatuurdisplay verschijnt.
4. Info-toets 3 seconden indrukken.
Uw apparaat wordt na 30 seconden geblokkeerd.
Op het temperatuurdisplay verschijnt het symbool .

N.B.:

Wordt geprobeerd om het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt op het temperatuurdisplay .

Permanente blokkering onderbreken

1. Info-toets ingedrukt houden tot  op het temperatuurdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Info-toets ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt.
De permanente blokkering is onderbroken.
4. Apparaat binnen 30 seconden inschakelen.
Na het uitschakelen wordt de permanente blokkering na 30 seconden weer geactiveerd.

Apparaat permanent deblokkeren

1. Info-toets ingedrukt houden tot **c21** op het temperatuurdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c20** op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Info-toets ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt.
4. Binnen 30 seconden de info-toets opnieuw 3 seconden lang indrukken.
5. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c10** op het temperatuurdisplay verschijnt.
6. Info-toets 3 seconden indrukken.
Het apparaat is permanent gedeblokkeerd.

Bakken

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- Bakvormen en -blikken
- Bakken op meerdere niveaus
- Bakken van gebruikelijk basisdeeg (baktabel)
- Bakken van diepgevroren kant-en-klaar producten en vers te bereiden gerechten (baktabel)
- Tips en trucks bij het bakken

N.B.:

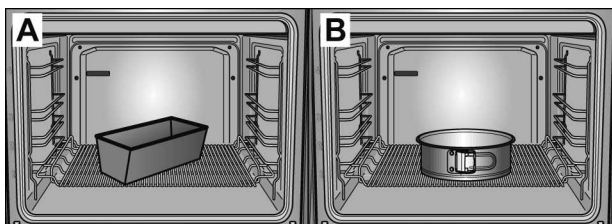
Bij het bakken met CircoTherm® Hete lucht  inschuifhoogte 2 niet gebruiken. De luchtcirculatie wordt beïnvloed en uw bakresultaten worden minder.

Bakken op bakplaten en in vormen

Bakvormen

Wij raden het gebruik aan van donkere bakvormen van metaal.

Metaalkleurige vormen en glazen vormen verlengen de baktijd en het gebak bruint niet egaal. Wanneer u met metaalkleurige vormen en Boven- en onderwarmte  wilt bakken, gebruik dan inschuifhoogte 1.



Plaats bij het bakken op een niveau met CircoTherm® Hete lucht  een rechthoekige vorm altijd diagonaal (Fig. A) en een ronde bakvorm altijd in het midden van het omgebogen rooster (Fig. B).

Bakplaten

Wij raden u aan uitsluitend de originele bakplaten te gebruiken, omdat deze optimaal op de ovenruimte en de functies zijn afgestemd.

Schuif de bakplaat resp. de braadslede voorzichtig tot de aanslag en let er op dat de afschuining altijd naar de ovendeur wijst.

Gebruik bij vochtig gebak de braadslede, zodat de ovenruimte niet vuil wordt.

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik bij het bakken op meerdere niveaus bij voorkeur bakblikken en schuif deze er tegelijkertijd in.

Let er op dat uw gebak op de verschillende niveaus sneller / minder snel bruint. Het gebak op het bovenste niveau bruint het snelste en kan er eerder worden uitgenomen.

Wilt u bij het bakken op twee niveaus een bakplaat en een braadslede gebruiken, schuif dan de bakplaat op inschuifhoogte 3 en de braadslede op inschuifhoogte 1 er in.

Baktabel voor basisdeeg en kleingebak

De waarden in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor geëmailleerde bakplaten en donkere bakvormen. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Wanneer u gerechten bakt volgens eigen recept, houd dan de waarden van gelijksoortig gebak in de tabel aan.

Houd de instructies in de tabel omtrent het voorverwarmen aan.

Basisdeeg	CircoTherm® Hete lucht 			Boven-/onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Bakduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C
Roerdeeg					
Plaatgebak met vulling					
■ 1 niveau	1	160-170	30-40	3	170-180
■ 2 niveaus	3+1	150-170	40-50	-	-
Springvorm/bakblik	1	150-160	60-80	2	160-170
Vorm bodem vruchtentaart	1	160-170	25-35	2	170-180
Zandtaartdeeg					
Plaatgebak met droog beleg, bijv. strooisel					
■ 1 niveau	1	160-170	50-70	3	180-190
■ 2 niveaus	3+1	160-170	60-80	-	-
Plaatgebak met vochtig beleg, bijv. room	1	150-170	60-90	3	170-190
Springvorm, bijv. kwarktaart	1	160-170	70-100	2	170-180
Vorm bodem vruchtentaart	1	160-170	20-30	2	180-190*
* Oven voorverwarmen					

Basisdeeg	CircoTherm® Hete lucht 			Boven-/onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Bakduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C
Biscuitdeeg					
Biscuitrol	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Vorm bodem vruchtentaart	1	160-170	20-30	2	170-180
Biscuit (6 eieren)	1	150-160	30-45	2	160-170
Biscuit (3 eieren)	1	150-160	25-45	2	160-170
Gistdeeg					
Plaatgebak met droog beleg, bijv. strooisel					
■ 1 niveau	1	160-170	50-70	3	170-180
■ 2 niveaus	3+1	160-170	60-80	-	-
Plaatgebak met vochtig beleg, bijv. room	1	150-170	60-90	3	170-190
Gistkrans/-vlecht (500g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Springvorm	1	160-170	30-45	2	160-170
Tulbandvorm	1	160-170	40-50	2	170-180
* Oven voorverwarmen					

Klein gebak	CircoTherm® Hete lucht 			Boven-/onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Bakduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C
Gistdeeg					
■ 1 niveau	1	160-170	20-30	3	170-180
■ 2 niveaus	3+1	160-170	30-40	-	-
Schuimmassa					
■ 1 niveau	1	80	100-150	3	80-90
■ 2 niveaus	3+1	80	150-170	-	-
Bladerdeeg					
■ 1 niveau	1	180-200	20-30	3	200-210
■ 2 niveaus	1	180-200*	25-35	-	-
Soezendeeg					
■ 1 niveau	1	190-200*	25-35	3	200-210*
■ 2 niveaus	3+1	190-200*	30-40	-	-
Roerdeeg, bijv. muffins					
■ 1 niveau	1	150-160*	20-40	3	160-170*
* Oven voorverwarmen					

Klein gebak	CircoTherm® Hete lucht 			Boven-/onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Bakduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C
■ 2 niveaus	3+1	160-170	25-35	-	-
Zandtaartdeeg, bijv. boterkoekjes					
■ 1 niveau	1	140-150*	15-25	3	140-150*
■ 2 niveaus	3+1	130-140*	15-25	-	-
■ 3 niveaus	4+3+1	130-140*	15-25	-	-
* Oven voorverwarmen					

Brood en broodjes

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. U kunt afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg variëren.

Bij de eerste poging de laagst vermelde temperaturen gebruiken. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Houd de instructies in de tabel omtrent het voorverwarmen aan.

Brood	CircoTherm® Hete lucht 			Boven-/onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Bereidings duur minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C
Wit brood					
■ Op plaat	2	200*	20-40	2	240*
■ In bakblik	2	200*	20-35	2	240*
Gemengd brood met gist (op plaat)					
■ Voorbakken	1	200*	10-15	2	240*
■ Afbakken	1	180*	40-65	2	200*
Gemengd brood met gist (in bakblik)					
■ Aanbakken	2	200*	10-15	2	240*
■ Afbakken	2	180*	15-25	2	200*
Plat rond brood	2	200*	15-25	2	240*
Empanada	3	180*	30-40	3	200*
* Oven voorverwarmen					

Baktabel voor gerechten en diepvries kant-en-klaar producten

De Pizzastand  is bijzonder geschikt voor vers bereide gerechten, die veel warmte van de onderkant nodig hebben, en voor diepgevroren kant-en-klaar producten.

Let op de volgende punten:

- Gebruik voor diepvriesproducten de braadslede.
- Bekleed de braadslede met bakpapier of met vetabsorberend speciaal papier, wanneer u diepvries aardappelproducten bakt.
- Gebruik uitsluitend bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur.
- Leg de patates frites niet over elkaar.
- Keer diepgevroren aardappelproducten na de helft van de bakduur.
- Diepgevroren aardappelproducten pas na het bakken kruiden.
- Laat bij het opbakken van broodjes wat ruimte tussen de afzonderlijke broodjes. Leg er niet te veel op een bakplaat.
- Gebruik geen diepvriesproducten met uitgedroogde en verkleurde delen.
- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.
- Houd de instructies van de producent aan.

De waarden in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor geëmailleerde bakplaten. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Wanneer u gerechten bakt volgens eigen recept, houd dan de waarden van gelijksoortig gebak in de tabel aan.

Opmerking:

- Let in de tabel op de instructies omtrent het voorverwarmen.
- Met de pizzastand kunt u op meerdere niveaus bakken.

Gerechten	CircoTherm® Hete lucht 			Pizzastand 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Bakduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C
Gerechten					
Pizza, vers					
■ 1 niveau	1	190-200*	20-35	1	180-200
■ 2 niveaus	3+1	170-190	35-45	-	-
Gemarmerde cake	1	190-200*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200*	50-60	1	170-190
Taart	1	180-200*	30-45	1	190-210
Zwitserse vruchtentaart	1	170-190*	45-55	1	170-190
Gegratineerde aardappels van rauwe aardappels	1	180-200	50-60	1	170-190
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem					
■ 1 niveau	1	180-200*	10-20	1	200-220
■ 2 niveaus	3+1	170-190*	20-30	-	-
Pizza met dikke bodem					
■ 1 niveau	1	180-200	20-30	1	180-200
■ 2 niveaus	3+1	170-190	25-35	-	-
Aardappelproducten					
Patates frites					
■ 1 niveau	1	190-200	15-25	1	210-230
■ 2 niveaus	3+1	170-190	25-35	-	-
Kroketten	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti (gevulde aardappels)	1	180-200	15-25	1	200-220
Brood en banket, diepvries					
Broodjes/Baguette, voorgebakken	1	180-200	10-20	1	180-200
Afbakbroodjes/-baguette	1	180-200	5-15	1	200-220
Pretzels, afbakproducten	1	170-190	15-20	1	170-190
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodjes/-baguette	1	180-200	5-15	1	180-200
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	1	180-200	15-20	1	190-210
Kipsticks, nuggets	1	190-200	15-25	1	200-220
Groenteburgers	1	190-200	20-45	1	200-220
Strudel, diepvries	1	190-200	35-45	1	180-200
* Oven voorverwarmen					

Tips en trucks

Het gebak is te licht	Controleer dan de inschuifhoogte. Controleer of u het door ons aanbevolen bakgerei heeft gebruikt. Plaats uw vorm op het rooster en niet op de bakplaat. Is de inschuifhoogte en het bakgerei correct, verleng dan de baktijd of verhoog de temperatuur
Het gebak is te donker	Controleer de inschuifhoogte. Wanneer de inschuifhoogte correct is, verkort dan de baktijd of verlaag de temperatuur.
Het gebak in de bakvorm is onregelmatig gebruikt	Controleer de inschuifhoogte. Controleer de temperatuur. Let er op dat uw bakvorm niet direct voor de luchtuitlaten van de achterwand van de ovenruimte staat. Controleer de juiste positie van de bakvorm op het rooster.
Het gebak op de bakplaat is onregelmatig gebruikt	Controleer de inschuifhoogte. Controleer de temperatuur. Neem bij het bakken op meerdere niveaus de bakplaten op verschillende tijden uit de oven. Let er op dat u bij het bakken van klein gebak gelijke afmetingen en diktes gebruikt.
Het gebak is te droog	Stel de temperatuur iets hoger in en kies de baktijd iets korter.
Het gebak is van binnen te vochtig	Stel de temperatuur iets lager in. Let op: Baktijden laten zich door hogere temperaturen niet verkorten (van buiten gaar, van binnen rauw). Kies een langere baktijd en laat gebaksdeeg langer rijzen. Voeg minder vloeistof toe aan het deeg.
Bij zeer vochtig gebak, bijv. vruchtentaart, ontstaat er veel waterdamp in de ovenruimte welke condenseert op de ovendeur	Door het kort, voorzichtig openen van de ovendeur (1 tot 2 maal, bij langere baktijden vaker) kunt u de waterdamp aan de ovenruimte onttrekken en daardoor de hoeveelheid condens aanzienlijk reduceren.
Het gebak valt uit elkaar nadat het uit de oven is genomen	Gebruik minder vloeistof voor het deeg. Kies een langere baktijd of stel de temperatuur iets lager in.

De aangegeven bakduur klopt niet	Controleer bij klein gebak de hoeveelheid op uw bakplaat. Het klein gebak mag elkaar niet aanraken.
Het diepvriesproduct is na het bakken verschillend gebruind	Let er op of het diepvriesproduct verschillend is voorgebruind. De verschillende bruining blijft na de bakduur behouden.
Diepvriesproduct heeft geen bruining, is niet knapperig of de tijdindicaties kloppen niet	Verwijder ijs van de diepvriesproducten vóór het bakken. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten
Energie besparen	Verwarm alleen voor, wanneer dit is aangegeven in de baktabel. Gebruik donker gekleurde bakvormen, omdat deze de hitte beter opnemen. Gebruik de nawarmte en schakel bij langere bakduur de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de baktijd uit.

Braden

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het braden algemeen
- het open braden
- het gesloten braden
- het braden van vlees, gevogelte en vis (braadtabel)
- tips en trucks bij het braden



Kans op letsel door niet hittebestendig braadgerei. Gebruik uitsluitend braadgerei dat speciaal voor gebruik in de oven is bedoeld.

Open braden

Voor het open braden wordt een braadschotel zonder deksel gebruikt.

Bij het braden met Boven- en onderwarmte  moet u het braadstuk na ca. de helft resp. tweederde van de braadduur keren.

Braden in de braadslede

Tijdens het braden in de braadslede ontstaat braadvocht dat indikt. Dit ingedikte vocht kunt u als basis gebruiken voor een smakelijke saus.

Los het ingedikte vocht op met heet water, bouillon, wijn of iets soortgelijks, kook het vocht op en bind het met maïzena, proef de saus en voer deze indien nodig door een zeef.

Bij het braden in de braadslede kunt u ook bijgerechten (bijv. groenten) mee laten garen.

N.B.:

Bij kleinere braadstukken kunt u i.p.v. de braadslede een kleiner braadgerei gebruiken. Plaats deze direct op het rooster.

Braden in de braadslede met gebogen rooster

Plaats het gebogen rooster in de braadslede en schuif deze samen in dezelfde inschuifhoogte.

Voeg voor vet vlees en gevogelte afhankelijk van de grootte en soort braadstuk $\frac{1}{8}$ tot $\frac{1}{4}$ liter water toe in de braadslede.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de braadslede. Giet er naderhand hete vloeistof bij.

Braden in de braadslede met bakplaat

De bakplaat reduceert verontreinigingen in de ovenruimte. Plaats de bakplaat in de braadslede en schuif deze samen in dezelfde inschuifhoogte.

Afdruipend sap en braadvocht worden opgevangen in de braadslede.

Gesloten braden

Voor het gesloten braden wordt een braadgerei met deksel gebruikt. Gesloten braden is bijzonder geschikt voor smooergerechten.

Leg het braadstuk in het braadgerei, voeg voor het smoorvocht water, wijn, azijn of soortgelijke vloeistof toe, dek af met bijpassend deksel en schuif het braadgerei op het rooster in de ovenruimte.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de braadslede. Giet er naderhand hete vloeistof bij.

Braadtabel

De braadduur en temperatuur zijn afhankelijk van de grootte, soort en kwaliteit van het braadstuk.

Over het algemeen geldt: Hoe groter het braadstuk, des te lager de temperatuur en des te langer de braadduur.

Bestrijk mager vlees naar believen met vet of bekleed dit met stroken spek.

De waarden in de tabel zijn richtwaarden en hebben betrekking op open braden. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van hoeveelheid vlees braadgerei.

Bij de eerste poging de laagst aangegeven temperaturen gebruiken. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat na afloop van de braadduur het braadstuk ca. 10 minuten rusten in gesloten ovenruimte. In de aangegeven braadduur is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De waarden in de tabel hebben betrekking op het inschuiven in de koude oven en op vlees direct uit de koelkast.

Vlees	CircoTherm® Hete lucht 			Boven-/onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Bereidings- duur minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C
Varkensvlees					
Filet, medium (400 g)	1	170-180	30-45	3	200-230
Braadstuk met zwoerd					
■ 1,5 kg	1	160-170	120-150	2	200-220
■ 2,5 kg	1	160-170	150-180	2	190-210
Braadstukken, doorregen, zonder zwoerd, bijv. nek					
■ 1,5 kg	1	160-170	100-130	2	190-210
■ 2,5 kg	1	160-170	120-150	2	180-200
Braadstukken mager					
■ 1 kg	1	170-180	70-90	2	180-200
■ 2 kg	1	170-180	80-100	2	180-200
Kassler	1	160-170	70-80	2	190-210
Gehakt van 500 g vlees					
	1	170-180	60-70	2	200-210
Rundvlees					
Filet, medium (1,0 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180-190	30-45	2	200-220
Smoorbraadstukken**					
■ 1,5 kg	1	170-180	120-150	2	200-220
■ 2,5 kg	1	170-180	150-180	2	190-210
Kalfsvlees					
Braadstuk/-borst					
■ 1,5 kg	1	160-170	90-120	2	180-200

* Oven voorverwarmen

** Smoorbraden gesloten braden

Vlees	CircoTherm® Hete lucht 			Boven-/onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Bereidings- duur minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C
■ 2,5 kg	1	160-170	120-150	2	170-190
Schenkel	1	160-170	100-130	2	190-210
Lamsvlees					
Bout zonder been	1	180-190	70-110	2	200-220
Rug met been	1	180-190*	40-50	2	200-220*
Rug zonder bot	1	180-190*	30-40	2	200-220*
Gevogelte (niet gevuld)					
Kip, hele (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
Eend, hele (2-3 kg)	1	150-160	90-120	2	190-210
Gans, hele (3-4 kg)	1	150-160	130-180	2	180-200
Wild					
Reebout/-dijstuk zonder bot (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	190-210
Wild zwijn (1,5 kg)	1	160-170	120-140	2	190-210
Hertenvlees (1,5 kg)	1	160-170	100-120	2	190-210
Konijn	1	160-170	70-80	2	180-200
Vis					
Vis, heel					
■ 300 g	1	160-170	20-30	2	190-210
■ 700 g	1	160-170	30-40	2	180-200
* Oven voorverwarmen					
** Smoorbraden gesloten braden					

Tips en trucks

Korst te dik en/of braadstuk te droog	Reduceer de temperatuur of verkort de braadduur. controleer dan de inschuifhoogte.
Korst te dun	Verhoog de temperatuur of schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Het vlees is van binnen niet gaar	Verwijder niet gebruikte accessoires uit de ovenruimte. Verleng de braadduur. Controleer m.b.v. een vleesthermometer de kerntemperatuur van het braadstuk.

Grillen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het grillen algemeen
- het Thermogrillen 
- het vlakgrillen (Grill groot  en Grill klein 

Let op!

Beschadiging van keukenmeubels door het grillen bij open apparaatdeur. De aangrenzende meubels worden door de grote hitte beschadigd. Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten.

Opmerking:

- Gebruik bij het grillen altijd het rooster en de braadslede
- Leg de te grillen producten altijd in het midden van het rooster
- Grillt u direct op het rooster, plaats de braadslede dan op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner
- Let er op dat bij het grillen van meerdere stukken vlees gelijke vleessoorten met gelijke dichte en gewicht wordt gebruikt

Thermogrillen

De functie Thermogrillen  is bijzonder geschikt voor gevogelte of vlees (bijv. varkensvlees met zwoerd), dat knapperig gegrild moet worden.

Keer grote te grillen stukken vlees na ca. de helft tot tweederde van de grilltijd.

Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels en dijen in, zodat het vet goed kan uitbraden.

Bij thermogrillen op het rooster kan afhankelijk van het gegrillde product de oven sterk verontreinigen. Reinig daarom de ovenruimte na elk gebruik, zodat het vuil niet inbrandt.

Thermogrill-tabel

De waarden in de tabel zijn richtwaarden en geldig voor de geëmailleerde braadslede met rooster. De waarden kunnen afhankelijk van de soort en hoeveelheid gegrilld product variëren.

Bij de eerste poging de laagst aangegeven temperaturen instellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat na afloop het gegrillde product ca. 10 minuten rusten in uitgeschakelde, gesloten ovenruimte. In de aangegeven grillduur is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De waarden hebben betrekking op het inschuiven in de koude oven en op vlees direct uit de koelkast.

Gerechten van de grill	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Grillduur in minuten
Varkensvlees			
Braadstuk met zwoerd	2	170-190	140-160
Gehakt	2	180-200	120-150
Rundvlees			
Rosbief, medium (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Lamsvlees			
Bout zonder bot, medium	2	170-190	120-150
Gevogelte (niet gevuld)			
Half haantje, 1-2 stuks	2	210-230	40-50
Kip, hele, 1-2 stuks	2	200-220	60-80
Eend, hele (2-3 kg)	2	180-200	90-120
Eendenborst	3	230-250	30-45
Gans, hele (3-4 kg)	1	150-170	130-160
Ganzenborst	2	160-180	80-100
Ganzenbout	2	180-200	50-80

Vlakgrill

Gebruik voor grote hoeveelheden vlakke te grillen producten het grote grill-oppervlak .

Gebruik voor kleine hoeveelheden vlakke te grillen producten het kleine grill-oppervlak . Leg de te grillen producten op het midden van het rooster. Door het kleine grilloppervlak te gebruiken bespaart u energie.

Bestrijk het te grillen product indien gewenst licht in met olie.

Keer de te grillen producten na de helft tot tweederde van de grilduur.

Tabel grill groot

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De waarden kunnen afhankelijk van de soort en hoeveelheid van het te grillen product variëren. Deze gelden uitsluitend voor het inschuiven in de koude oven en voor vlees direct uit de koelkast.

Gerechten van de grill	Inschuif- hoogte	Temperatuur in °C	Grilduur in minuten	Aanwijzingen
Varkensvlees				
Filetsteaks, medium (3 cm dik)	4	int.	12-15	
Steaks, done (2 cm dik)	4	int.	15-20	
Rundvlees				
Filetsteaks (3-4 cm dik)	4	int.	15-20	Afhankelijk van de gewenste garing kunnen griltijden worden verkort of verlengd
Tournedos	4	int.	12-15	
Lamsvlees				
Filets	4	int.	8-12	Afhankelijk van de gewenste garing kunnen griltijden worden verkort of verlengd
Koteletten	4	int.	10-15	
Worsten	4	250	10-14	Licht insnijden

Gerechten van de grill	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Grilduur in minuten	Aanwijzingen
Gevogelte				
Kipfilets	3	250	25-30	Door het insteken van de huid kan blaasvorming bij het grillen worden voorkomen
Kleine kipdelen	3	250	25-30	
Vis				
Steaks	4	220	15-20	Delen moeten even dik zijn
Koteletten	4	220	15-20	
Hele vis	3	220	20-25	
Groente	4	int.	15-20	
Toast met bedekking	3	220	10-15	De Inschuihoogte wordt bepaald door de hoogte van het product

Tabel grill klein 

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De waarden kunnen afhankelijk van de soort en hoeveelheid van het te grillen product variëren. Deze gelden uitsluitend voor het inschuiven in de koude oven en voor vlees direct uit de koelkast.

Gerechten van de grill	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Grilduur in minuten	Aanwijzingen
Worsten	4	250	12-16	Licht insnijden
Gevogelte				
Kipfilets	3	250	35-45	Door het insteken van de huid kan blaasvorming bij het grillen worden voorkomen
Kleine kipdelen	3	250	30-40	
Vis				
Steaks	4	230	15-20	Delen moeten even dik zijn
Koteletten	4	230	15-20	
Hele vis	3	230	20-25	
Groente	4	int.	15-20	
Toast met bedekking	3	220	12-18	De Inschuihoogte wordt bepaald door de hoogte van het product

Langzaam garen

In dit hoofdstuk vindt u informatie

- over het Langzaam garen 
- over tips en trucs

Met Langzaam garen wordt het gerecht bij een zeer lage temperatuur bereid, daarom wordt het ook wel “garen bij een lage temperatuur” genoemd.

Het langzaam garen is ideaal voor alle zachte delen van bijv. rund, kalf, varken, lam en gevogelte die medium/rosé of heel stipt gegaard moeten worden. Het vlees blijft heel sappig, zacht en mals.

Het gebruik van Langzaam garen

Let op de volgende punten:

- Gebruik alleen vers en hygiënisch behandeld vlees
- Na het langzaam garen ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit wijst niet op een te korte bereidingsduur
- Gebruik alleen vlees zonder been
- Gebruik geen ontdooid vlees
- U kunt ook gekruid en gemarineerd vlees gebruiken
- Gebruik voor het langzaam garen altijd inschuifhoogte 1
- Dek het vlees tijdens de bereiding in de binnenruimte niet af
- Stukken vlees tijdens het langzaam garen niet keren
- De grootte, dikte en soort van de stukken vlees zijn beslissend voor de tijden van het aanbraden en langzaam garen
- De kwaliteit van het materiaal van de braadslede en de stand van de kookzone kan de aanbraadtijd beïnvloeden

- Gebruik de functie Langzaam garen niet samen met de klokfunctie voorkeuzefunctie

Schakel de functie stoomstand alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamer-temperatuur).

Wanneer na het inschakelen van de functie Langzaam garen op het temperatuurdisplay afwisselend **H** of **h** en **III** verschijnt, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld.

Wacht totdat de binnenruimte volledig is afgekoeld en schakel de functie Langzaam garen opnieuw in.

1. Glazen of porseleinen bord op een rooster op inschuifhoogte 1 in de binnenruimte schuiven om het voor te warmen.
2. De functie Langzaam garen  inschakelen.
Tijdens de opwarmfase (15 - 20 minuten) verschijnt **III** op het temperatuurdisplay.
3. Vet en pezen van het vlees verwijderen.
4. Het vlees aan alle kanten goed aanbraden, zodat er een knapperige, geurige korst ontstaat.
5. Wanneer er een signaal klinkt en op het temperatuurdisplay  verschijnt, het product op het glazen of porseleinen bord in de binnenruimte leggen.
6. Het gerecht na afloop van de bereidingstijd uit het apparaat nemen en het apparaat uitschakelen.

N.B.:

Langzaam gegaard vlees hoeft na de bereiding niet te rusten en kan probleemloos bij lage temperaturen warmgehouden worden.

Tabel voor het langzaam garen

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De aanbraadtijd geldt voor het aanbraden in een hete braadslede met boter of olie.

Informatie voor verdere verwerking, verdere instructies en recepten vindt u in het bijbehorende kookboek.

	Aanbraden in minuten	Langzaam garen in minuten
Varkensvlees		
Filet, heel (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Rug (ca. 1 kg, 4 - 5 cm dik)	5 - 6	120 - 150
Medaillons (5 cm dik)	3 - 4	45 - 60
Steaks van de rug (2 - 3 cm dik)	2 - 3	30 - 45
Rundvlees		
Filet, heel (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbief (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm dik)	6 - 7	180 - 210
Heupstuk (6 - 7 cm dik)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (5 cm dik)	3 - 4	60 - 80
Rumpsteak (3 cm dik)	3 - 4	50 - 70
Steak van de heup (3 cm dik)	3 - 4	50 - 70
Kalfsvlees		
Filet, heel (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Fricandeau (ca. 2 kg, 8 - 9 cm dik)	6 - 7	360 - 420
Heupstuk (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm dik)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (4 cm dik)	3 - 4	70 - 90
Lamsvlees		
Rug uitgebeend (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Lamsbout zonder been (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Gevogelte		
Kipfilet (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Eendenborst (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Kalkoenfilet (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Kalkoensteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60
* doorbakken		
** aanwijzing in acht nemen		

N.B.:

Leg de eendenborst koud in de braadslede en braad eerst de kant van het vel aan. Na het langzaam garen met de grill op inschuifhoogte 3 bij 250 °C 3 - 5 minuten krokant gratineren.

Tips en trucs

Langzaam gegaard vlees koelt te snel af

Op voorverwarmde borden met een zeer warme saus opdienen.

Langzaam gegaard vlees warmhouden

Schakel de functie Boven- en onderwarmte  in en zet de temperatuur op 60 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten en grote maximaal 2 uur worden warmgehouden.

Ontdooien

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u ontdooit met CircoTherm® hete lucht 
- hoe u de functie Ontdooistand  gebruikt

Ontdooien met CircoTherm® hete lucht

Gebruik voor het ontdooien en garen van diepvriesproducten CircoTherm® hete lucht . Houd hierbij rekening met het volgende:

- Ontdooide diepvriesproducten (vooral vlees) hebben kortere bereidingstijden nodig dan verse producten
- De bereidingstijd van diepvriesvlees wordt verlengd met de tijd die nodig is voor het ontdooien
- Diepvriesgevogelte dien u voor de bereiding altijd te ontdooien om de ingewanden te kunnen verwijderen
- Maak diepvriesvis op dezelfde temperatuur klaar als verse vis
- U kunt kant-en-klare diepvriesgroente in aluminiumschalen in grotere hoeveelheden gelijktijdig in de binnerruimte plaatsen

- Gebruik bij het ontdooien op één niveau inschuifhoogte 1 en op twee niveaus inschuifhoogte 1 + 3
- Houd u bij diepvrieslevensmiddelen aan de aanwijzingen van de fabrikant

Ontdooi-tabel

Diepvriesgerecht	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten
Rauwe diepvriesproducten/ diepvrieslevensmiddelen	50	30 - 90
Brood/Broodjes (750 - 1500g)	50	30 - 60
Droog diepvriesplaatgebak	60	45 - 60
Vochtig diepvriesplaatgebak	50	50 - 70

Ontdooi-stand

Met deze functie kunt u bijzonder goed kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart) ontdooien.

1. De functie Ontdooi-stand  inschakelen.
2. Diepvriesproduct afhankelijk van de soort en grootte 25 - 45 minuten ontdooien.
3. Diepvriesproduct uit de binnenruimte nemen en 30 - 45 minuten laten ontdooien.

N.B.:

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) wordt de ontdooitijd 15 - 20 minuten en de nadooitijd 10 - 15 minuten korter.

Inmaken



Gevaar voor letsel!

Inmaakpotten van levensmiddelen die op een verkeerde manier zijn ingemaakt kunnen barsten. Neem de volgende aanwijzingen in acht:

- Fruit en groente moeten vers zijn en in onberispelijke staat verkeren.
- Gebruik alleen schone en onbeschadigde inmaakpotten
- De inmaakpotten mogen elkaar niet raken wanneer ze in de binnenruimte staan

In de binnenruimte kunt u de inhoud van maximaal zes inmaakpotten van ½, 1 of 1½ liter tegelijkertijd inmaken met CircoTherm® hete lucht . Houd hierbij rekening met het volgende:

- Gebruik tijdens één inmaakproces alleen inmaakpotten van dezelfde grootte en met dezelfde levensmiddelen
- Let op de hygiëne bij het voorbereiden en afsluiten van de inmaakpotten.
- Gebruik alle hittebestendige rubberringen
- De volgende levensmiddelen kunt u niet met uw apparaat inmaken: De inhoud van blikjes, vlees, vis of paté

Fruit voorbereiden

1. Het fruit wassen en afhankelijk van de soort schillen, ontpitten en kleinsnijden.
2. De inmaakpotten tot ca. 2 cm onder de rand vullen met het fruit.
3. Inmaakpotten met een hete, afgeschuimde suikeroplossing vullen (ca. ⅓ l voor een literpot).
Op één liter water:
ca. 250 g suiker bij zoet fruit
ca. 500 g suiker bij zurig fruit

Groente voorbereiden

1. Groente wassen en afhankelijk van de soort schoonmaken en kleinsnijden.
2. De inmaakpotten tot ca. 2 cm onder de rand vullen met de groente.
3. De inmaakpotten direct vullen met heet water dat eerst gekookt is.

Inmaakpotten afsluiten

1. De randen van de inmaakpotten met een schone, vochtige doek afnemen.
2. Rubberring en deksel er nat op plaatsen en de potten met een klem afsluiten.

Fruit en groente inmaken

1. Braadslede op inschuifhoogte 1 inschuiven.
2. Inmaakpotten in een driehoek opstellen, zonder dat ze elkaar raken.



3. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
4. CircoTherm® hete lucht  met 160 °C instellen.

Inmaakpotten met ½ of 1 liter borrelen na ca. 50 minuten en inmaakpotten met 1½ liter borrelen na ca. 60 minuten.

Fruit, augurken en tomatenpuree

5. Apparaat uitschakelen zodra alle inmaakpotten borrelen.
6. Inmaakpotten nog een paar minuten in de gesloten binnenruimte laten staan.

Frambozen, aardbeien, kersen of augurken:
ca. 5 - 10 minuten

Ander fruit: ca. 10 - 15 minuten

Tomatenpuree of appelmoes: ca. 15 - 20 minuten

Groente

5. Temperatuur terugbrengen tot 100 °C zodra alle inmaakpotten borrelen. Inmaakpotten ca. 60 minuten in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen.
6. Apparaat uitschakelen.
7. Inmaakpotten nog ca. 15 - 30 minuten in de gesloten binnenruimte laten staan.

Inmaakpotten verwijderen

1. Inmaakpotten op een schone doek plaatsen, afdekken en beschermen tegen tocht.
2. Klemmen pas verwijderen wanneer de potten koud zijn.

Ovenreiniging

Bij de ovenreiniging verwarmt de oven op tot ca. 500 °C. Op deze manier verbranden resten van het braden, grillen of bakken en hoeft u slechts nog de as uit de ovenruimte te verwijderen.

Reinigingsstanden

U kunt drie reinigingsstanden kiezen.

Stand	Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	licht	ca. 1 uur, 15 minuten
2	gemiddeld	ca. 1 uur, 30 minuten
3	intensief	ca. 2 uur

Hoe sterker en ouder de verontreinigingen zijn, des te hoger moet de reinigingsstand zijn. Het is voldoende wanneer u de ovenruimte elke twee tot drie maanden reinigt. Voor een reiniging is slechts ca. 2,5 - 4,7 kWh nodig.

Belangrijke aanwijzingen

Voor uw veiligheid vergrendeld de ovendeur automatisch. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer de ovenruimte enigszins is afgekoeld. Probeer niet de haken met de hand te verschuiven.



Brandgevaar!

De oven wordt van de buitenkant zeer heet. Let er op dat de voorkant van de oven vrij blijft. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. theedoeken, aan de deurgreep ophangen. Houd kinderen uit de buurt.

De ovendeur niet openen zolang de reiniging wordt uitgevoerd. Daardoor kan het reinigen worden afgebroken.

De lamp in de ovenruimte is niet aan tijdens de reiniging.

Voor de reiniging

De oven dient leeg te zijn. Neem de toebehoren, de vormen en inschuifrails uit de oven. In het hoofdstuk Onderhoud en reiniging kunt u lezen hoe de inschuifrails verwijderd worden. Wanneer u vergeet de inschuifrails uit de oven te nemen, klinkt er een signaal. De reiniging start niet.



Brandgevaar!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Neem de binnenruimte met een vochtige doek af.

Maak de ovendeur en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurdichting schoon. De dichting niet schuren.

Let er voordat u begint met schoonmaken op dat de ovendeur gesloten is.

Reinigingsgraad instellen

1. De functieschakelaar instellen op .
In het temperatuurdisplay verschijnt 0.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de reinigingsgraad instellen.

De ovenreiniging start na enkele seconden.

In het tijdsdisplay wordt de tijdsduur van de reiniging weergegeven.

Na enkele seconden start de oven. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

Na de start vergrendelt de ovendeur.

Na afloop van de reiniging

In het klokdisplay staat 0:00 en → knippert. Functieschakelaar op 0 instellen en toets <|> eenmaal indrukken. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer de ovenruimte is afgekoeld.

Reiniging afbreken

Functieschakelaar naar 0 terugdraaien. U kunt de ovendeur pas weer openen wanneer de ovenruimte is afgekoeld.

Reinigingsstand veranderen

De reiniging moet 's nachts plaatsvinden

Na de start kan de reinigungsstand niet meer veranderd worden.

Stel de eindtijd van de reiniging in op een tijdstip 's nachts, zodat u de oven overdag kunt gebruiken. Stel in zoals omschreven bij punt 1 en 2.

3. Klokfunctietoets <D> indrukken, totdat het symbool →I verschijnt.
4. Met de draaiknop de eindtijd wijzigen in een later tijdstip.

De oven schakelt naar de wachtstand. Op het display wordt de tijd weergegeven. Wanneer de oven start, loopt de tijdsduur zichtbaar af.

Na afloop van de reiniging

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijdt u de achtergebleven as met een vochtig doekje uit de binnenruimte.

Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- reiniging en onderhoud van uw apparaat
- reinigingsmiddelen en -hulpen
- ovenreiniging

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel.

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen sterk alcoholhoudend reinigingsmiddel,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik

Schoonmaakmiddelen

Voorkant van de oven

Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Geen glasreiniger of glasschraper gebruiken.

Roestvrij staal

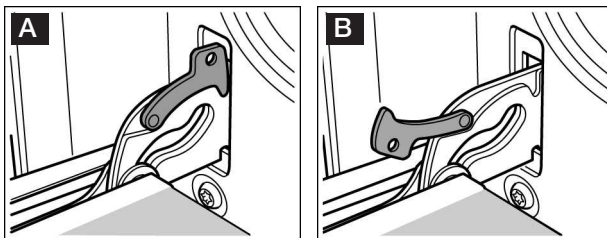
Warm zeepsop:
met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.
Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Deurafdekking	Schoonmaakmiddel voor roestvrij staal (verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel): Neem de gegevens van de fabrikant in acht.
Ovenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. U kunt het best de zelfreiniging gebruiken. Neem hierbij de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Zelfreiniging</i> in acht!
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

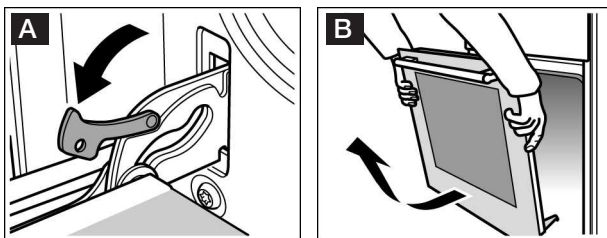
De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendel dichtgeklapt is (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn, zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen (Afbeelding B).



Gevaar voor letsel! Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

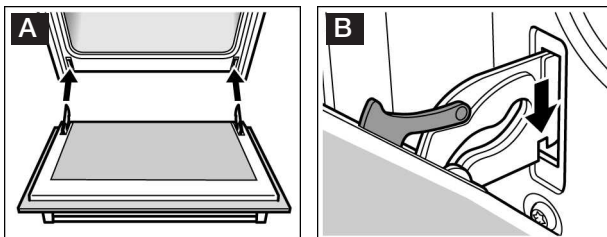
1. De ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels naar links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten (Afbeelding B). Met beide handen aan de linker- en rechterkant vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen.



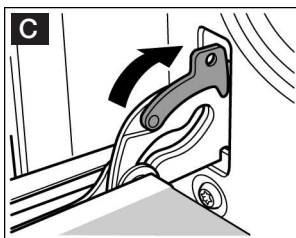
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C).
Ovendeur sluiten.

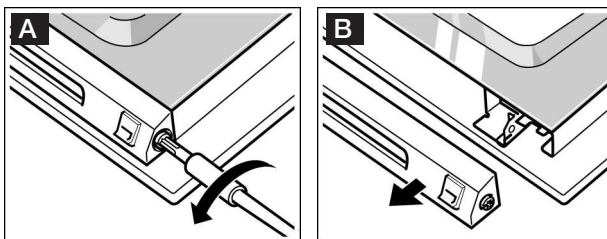


Gevaar voor letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurafscherming afnemen

De afscherming op de ovendeur kan verkleurd raken. Om de ovendeur grondig schoon te maken kunt u de afscherming verwijderen.

1. Ovendeur helemaal openen.
2. Afscherming van de ovendeur eraf schroeven.
Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien. (Afbeelding A)
3. Afscherming afnemen (Afbeelding B)



Let erop dat de ovendeur niet gesloten wordt zolang de afscherming afgenomen is. De binnenruit kan beschadigd worden.

De afscherming schoonmaken met een reinigingsproduct voor roestvrij staal.

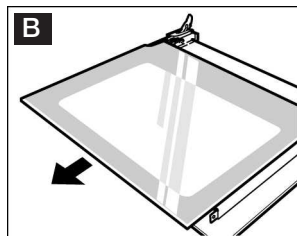
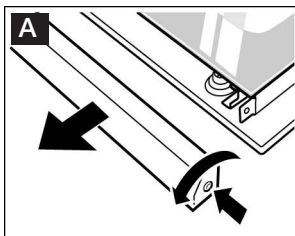
4. Afscherming weer terugplaatsen en bevestigen.
5. Ovendeur sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

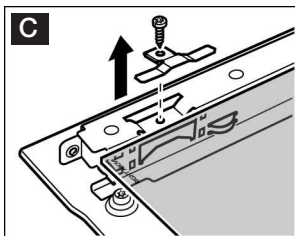
Verwijderen

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

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien. (Afbeelding A)
3. De bovenste ruit optillen en naar buiten trekken. (Afbeelding B)



4. De klemmen rechts en links vastschroeven en verwijderen. (Afbeelding C) Ruit eruit nemen.



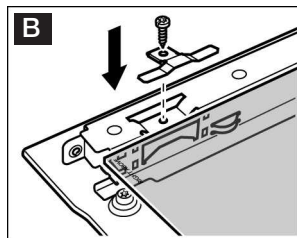
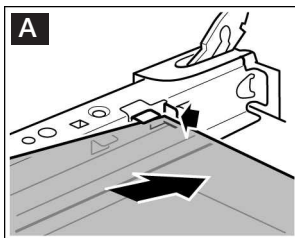
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat linksonder “Right above” ondersteboven staat.

1. Ruit schuin naar achteren inschuiven.
(Afbeelding A)
2. De klemmen rechts en links erop plaatsen en vastschroeven. (Afbeelding B)
3. Bovenste ruit schuin naar achteren inschuiven.
Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.



4. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
5. Ovensdeur inbrengen

Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn aangebracht.

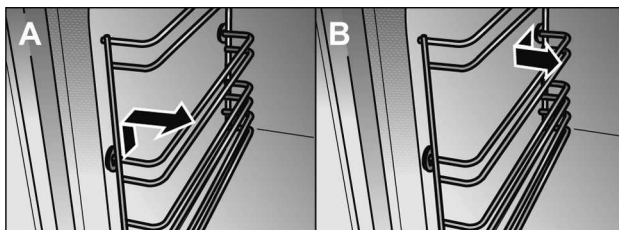
Inhangroosters reinigen



U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

Inhangroosters verwijderen

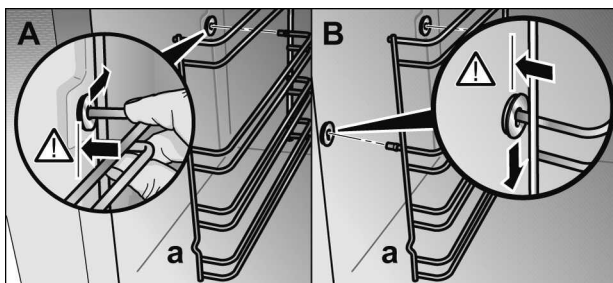


1. Inhangroosters aan de voorkant naar boven drukken en naar opzij verwijderen (Afbeelding A).
2. Inhangroosters aan de achterkant naar voren trekken en naar opzij verwijderen (Afbeelding B).

Inhangroosters reinigen

Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.

Inhangroosters inbrengen



De inhangroosters altijd met de welving (a) naar beneden inbrengen, zodat de inschuifhoogtes kloppen.

1. Inhangroosters achter tot de aanslag inbrengen en naar achteren drukken (Afbeelding A).
2. Inhangroosters voor tot de aanslag inbrengen en naar beneden drukken (Afbeelding A).

Storingen en reparaties

Er hoeft niet altijd contact te worden opgenomen met de klantenservice. In veel gevallen kunt u zelf voor een oplossing zorgen. In de volgende tabel staan een paar tips om storingen op te lossen.



Kans op een elektrische schok!

- Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd
- Bij het werken aan de elektronica van het apparaat beslist de netstekker uit het stopcontact halen. Automatische beveiliging activeren of de zekering in de meterkast van uw woning eruit draaien

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Elektrische functie vertoont een storing (bijv. indicatielampjes branden niet meer)	Zekering defect	Zekeringen in de meterkast controleren, eventueel vervangen
Vloeistof of dunvloeibaar deeg wordt zeer eenzijdig verdeeld	Apparaat niet waterpas ingebouwd	Inbouw van het apparaat controleren (zie installatievoorschrift)
Apparaat functioneert niet meer, op het klokdisplay knippert 0:00	Stroomtoevoer is onderbroken	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Op het klokdisplay knippert 0:00 , op het temperatuurdisplay verschijnt “rrr”	De stroomtoevoer is onderbroken terwijl het apparaat in gebruik was	Klokfunctietoets indrukken, tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Bediening van het apparaat is niet mogelijk, op het temperatuurdisplay verschijnt ∞ en -5-	Apparaat is geblokkeerd	Blokkering deactiveren (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
Bediening van het apparaat is niet mogelijk, op het temperatuurdisplay verschijnt ∞ en -5P	Apparaat is permanent geblokkeerd	Permanente blokkering deactiveren (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
Apparaat warmt niet op, op het klokdisplay knippert de dubbele punt, op het temperatuurdisplay verschijnt bijv. 150a	Toetscombinatie gebruikt	Apparaat uitschakelen, info-toets 3 seconden lang indrukken, vervolgens de klokfunctietoets 4 seconden lang indrukken, tenslotte de info-toets opnieuw 3 seconden lang indrukken

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Elektronisch gestuurde functies vertonen een storing	Energetische impulsen (bijv. een blikseminslag)	Betreffende functie opnieuw instellen
Bij het inschakelen van een functie verschijnt H of h op het temperatuursdisplay	Apparaat is niet volledig afgekoeld	Wachten tot het apparaat afgekoeld is, vervolgens de functie opnieuw inschakelen
Apparaat is automatisch uitgeschakeld, op het temperatuursdisplay knippert 000	Apparaat is als beveiliging tegen oververhitting uitgeschakeld	Functieschakelaar naar stand 0 terugdraaien
Bij het braden of grillen ontstaat een walm	Vet op het grillelement verbrandt	Verder grillen of braden tot het vet op het grillelement verbrand is
	Rooster of braadslede verkeerd ingeschoven	Rooster in de braadslede leggen en samen op een lagere inschuifhoogte plaatsen
In de binnenruimte treedt versterkt condenswater op	Normaal verschijnsel (bijv. bij gebak met zeer vochtige bovenkant of bij grote stukken vlees)	Apparaatdeur tijdens het gebruik af en toe kort openen
Geëmailleerde toebehoren vertonen matte, lichte vlekken	Normaal verschijnsel door afdruipend vlees- of vruchtensap	Niet mogelijk
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel, dat ontstaat door temperatuurverschillen	Apparaat bij 100 °C opwarmen en na 5 minuten weer uitschakelen

Foutmeldingen met **E**

Wordt op het display een foutmelding met **E** weergegeven, druk dan op de toets **⏻**. Hiermee wordt de foutmelding gewist. Het kan zijn dat u vervolgens de tijd opnieuw moet instellen. Wordt de fout opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
E011	Een toets is te lang ingedrukt of is beklemd geraakt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of de toetsen schoon zijn. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutmelding aanhoudt.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
E 115	De temperatuur in de binnenruimte is te hoog.	De ovendeur is vergrendeld. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is. Met de toets  wist u de foutmelding.

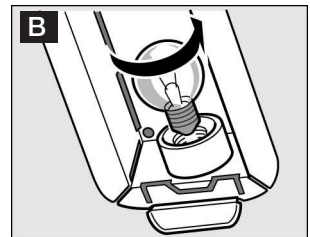
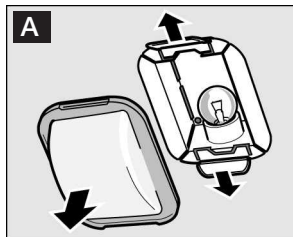
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

Gebruik uitsluitend originele lampen.



1. Gevaar van een elektrische schok!
Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming verwijderen. Hiervoor met de duimen de metalen strippen naar achteren drukken. (Afbeelding A)
4. Lamp eruit draaien en door hetzelfde type lamp vervangen. (Afbeelding B)



5. Glazen afscherming weer terugplaatsen. Hierbij met één kant inbrengen en de andere kant vast aandrukken. Het glas zit nu vast.
6. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen.
Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Servicedienst

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, staat de servicedienst voor u klaar.
De contactgegevens vindt u in de lijst met klantenservicebureaus.

N.B.:

Het kost u geld wanneer u wegens een bedieningsfout contact opneemt met de klantenservice.

E-nummer en FD-nummer

Wanneer u contact opneemt met de klantenservice het E-nummer en FD-nummer opgeven.
U vindt deze op het typeplaatje achter de apparaatdeur linksonder aan de zijkant.

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

Testgerechten

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

Conform EN/IEC 60350.

Bakken

Spritsgebak: Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bakken	Inschuiף- hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	3		140-160*	25-35
	1		140-160*	25-35
	3+1		150-160*	35-45
	4+3+1		140-150*	35-45
Small cakes	3*		160-170	20-30
	1		150-160	20-30
	3+1		150-160*	30-40
	4+3+1		150-160*	25-35
Waterbiscuit	2		160-170*	25-35
	2		150-160*	35-45
Plaatgebak met gist	3		160-170	55-70
	3		160-170	50-70
	3+1		160-170	50-70
Donkere appeltaart	2		180-200	70-80
Donkere appeltaart	3+1		180-200*	65-75

* Oven voorverwarmen

Grillen	Inschuiףhoogte	Functie	Temperatuur in °C	Grilduur in minuten
Toast bruinen*	4		275	½-2
Beefsteaks, 12 stuks**	4		int.	20-30

* 10 minuten voorverwarmen

** na ⅔ van de tijd keren

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for writing. There are no margins, text, or other markings on the paper.