



Inbouwoven B46C74.0

Veiligheidsvoorschriften	3	Grillen	20
Voor het inbouwen.....	3	Thermogrillen.....	20
Instructies voor uw veiligheid	3	Vlakgrillen.....	20
Oorzaken van schade.....	3	Deegrijstand	21
Energie- en milieutips.....	4	Gistdeeg.....	22
Energie besparen	4	Yoghurt	23
Milieuvriendelijk afvoeren	4	Stoom.....	23
Uw nieuwe apparaat	4	Bereiden met stoom.....	23
BEDIENINGSPANEEL.....	4	VarioSteam - Bereiden met gebruik van stoom.....	23
Functies	5	Automatische programma's.....	25
Inschuihoogtes.....	6	Regenereren - Opwarmen met stoom.....	27
NeffLight®	6	Ontdooien	28
Toebehoren.....	6	Ontdooien met CircoTherm® hetelucht	28
Voor het eerste gebruik.....	7	Ontdooistand	28
Taal instellen.....	7	Inmaken	28
Waterhardheid instellen.....	7	Reiniging en onderhoud	29
Hoogte-instelling uitvoeren.....	7	Het apparaat van buiten reinigen	29
Tijd instellen	7	Binnenruimte reinigen.....	30
Apparaat reinigen	8	Ontkalken	30
Het apparaat bedienen	8	Zelfreinigende oppervlakken	31
Apparaat inschakelen	8	EasyClean®	31
Functie en temperatuur kiezen.....	8	Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	32
Watertank vullen en leegmaken.....	9	Ruiten van de deur schoonmaken	33
Apparaat uitschakelen.....	10	Plafond van de binnenruimte reinigen.....	33
Na gebruik met stoom altijd	10	Inhangroosters reinigen.....	34
Automatische veiligheidsuitschakeling	10	Telescooprails schoonmaken	34
Basisinstellingen wijzigen	10	Storingen en reparaties.....	34
Elektronische klok	11	Ovenlamp vervangen	36
Klokdisplay.....	11	Halogeenlampen vervangen.....	36
Kookwekker	12	Deurdichting vervangen	36
Gebruiksduur	12	Servicedienst	37
Gebruikseinde	12	E-nummer en FD-nummer.....	37
Voorkeuze-functie	12	Testgerechten	38
Tijd instellen	12		
Snel voorverwarmen.....	13		
Instellingen controleren, corrigeren of wissen	13		
Kinderslot	13		
Blokkering	13		
Permanente blokkering.....	13		
Bakken	14		
Bakken in vormen en op platen.....	14		
Bakken op meerdere niveaus	14		
Baktabel voor basisdeeg	14		
Baktabel voor gerechten en kant-en-klare diepvriesproducten	15		
Tips en trucs	16		
Braden	17		
Open braden.....	17		
Gesloten braden	17		
Braadtabel.....	17		
Tips en trucs	18		
Langzaam garen	19		
Het gebruik van Langzaam garen	19		
Langzaam garen- tabel.....	19		
Tips en trucs	19		

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

⚠ 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. Gebruik het uitsluitend in vorstvrije ruimtes.

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.

Risico van verbranding!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de binnenruimte aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Risico van brand!

Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte 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.

Risico van kortsluiting!

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

Kans op verbrandingen!!

Het water in de tank kan bij verder gebruik van het apparaat sterk worden verhit. Na gebruik met stoom de watertank altijd leegmaken.

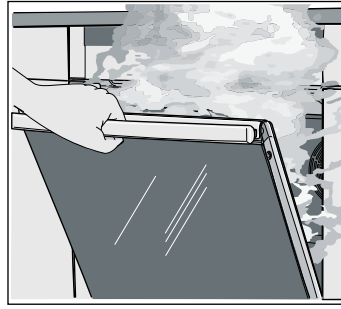
Kans op verbrandingen!

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

Kans op verbrandingen!!

Bij het openen van de apparaatdeur kan er hete stoom ontsnappen. Tijdens of na gebruik van het apparaat de deur ervan voorzichtig openen. Buig u wanneer u het openmaakt

niet over de apparaatdeur. Let erop dat de stoom niet te zien kan zijn, afhankelijk van de temperatuur.



Kans op verbrandingen!!

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte. Met name bij de dampinvoer (in de binnenruimte rechtsboven). Tijdens het gebruik met stoom niet met uw handen in de binnenruimte komen. U kunt dan brandwonden oplopen.

Risico van letsel en verbranding!!

Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

Risico van verbranding!

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

Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannelappen uit de binnenruimte nemen.

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.

Oorzaken van schade

Attentie!

- 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.
- Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- 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.

- De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Is de ovensdichting sterk vervuild, dan sluit de oven deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De ovensdichting altijd schoon houden.
- Niet op de open oven deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de oven deur plaatsen.
- Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.

- De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Heet water kan de pomp beschadigen. Vul de watertank uitsluitend met koud water.
- Zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de oplossing dan direct met water.
- De watertank niet schoonmaken in de afwasmachine. Dan raakt de tank beschadigd. Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

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 apparaatdeur 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. Hierdoor kan de baktijd voor de tweede taart of cake korter zijn.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 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 beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies
- de inschuifhoogtes
- het NeffLight®
- de toebehoren

BEDIENINGSPANEEL



Bedieningselement	Gebruik
Functiekeuzeknop	Apparaat in- en uitschakelen De gewenste functie kiezen
Watertank	Voor toepassingen met stoom (zie het hoofdstuk: Watertank vullen en leegmaken)

Elektronische klok (snel voorverwarmen)

	Klokfunctie-toets	Gewenste klokfunctie of de functie Snel voorverwarmen kiezen Zie het hoofdstuk Elektronische klok.
	Draaiknop	Instellingen binnen een klokfunctie uitvoeren of de functie Snel voorverwarmen inschakelen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)

Temperatuurdisplay (basisinstellingen)

	Info-toets	Kort indrukken: extra informatie opvragen, bijv. de actuele temperatuur tijdens het opwarmen tonen Lang indrukken: menu Basisinstellingen opvragen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)
	Temperatuurkeuzeknop	Temperatuur instellen Instellingen in het menu Basisinstellingen wijzigen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)

Toetsen

	Navigatietoets	Op het tekstdisplay naar een andere regel gaan. Instellingen worden hierbij opgeslagen. Is op het tekstdisplay het symbool  verlicht, dan zijn er nog meer keuzemogelijkheden. Druk hiervoor op de navigatietoets  .
	Programmatoets	Automatisch aflopende programma's met gebruik van stoom (zie het hoofdstuk: Stoom) opvragen.
	VarioSteam-toets	Gewenste stoomintensiteit instellen (zie het hoofdstuk: VarioSteam - Bereiden met gebruik van stoom)
	Ontkalkingstoets	Apparaat ontkalken
	Starttoets	Functie starten
	Stoptoets	Kort indrukken: werking onderbreken (pauze) Lang indrukken: werking beëindigen

Indrukbare bedieningsknoppen

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

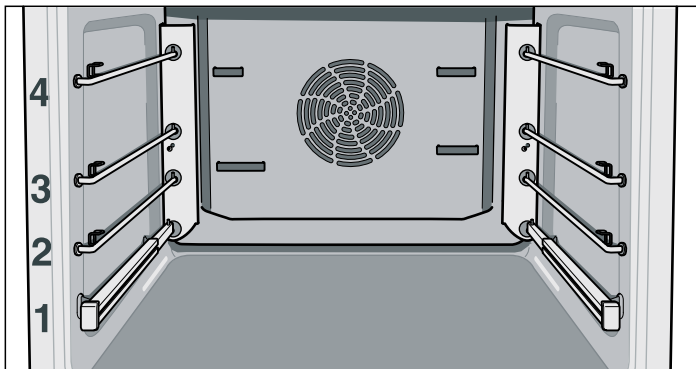
Functionies

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

Functie	Toepassing
 CircoTherm® hetelucht	voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus
 Ontdooi-stand	Voor het voorzichtig ontdooien van vlees, brood en kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart)
 Boven- en onderwarmte	Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaart)
 Pizzastand	Voor kant-en-klare diepvriesproducten en voor gerechten die veel warmte van de onderkant nodig hebben (zie het hoofdstuk: Bakken)
 Broodbakstand	Voor bakwaren die bij een hoge temperatuur gebakken moeten worden
 Onderwarmte	Voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruikt of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in.
 Thermogrillen	voor gevogelte en grotere stukken vlees.
 Grill, groot	Voor grote hoeveelheden vlakke, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes)
 Grill, klein	Voor kleine hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, toast)
 Langzaam garen	Voor malse stukken vlees die medium/rosé of a point gebakken moeten worden

Functie	Toepassing
 Stoomstand	Voor het gezond bereiden van groente, vlees en vis
 Deegrijstand	Voor het maken van gistdeeg en yoghurt
 EasyClean®	Vergemakelijkt het reinigen van de binnenruimte
 Regenereren	Voor bordgerechten en bakwaren Al klaargemaakte gerechten worden door het gebruik van stoom op een gezonde manier opnieuw opgewarmd. De gerechten drogen niet uit.

Inschuifhoogtes



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

Risico van verbranding!

De telescooprails worden heet bij gebruik van het apparaat. Pas goed op voor verbranding in uitgetrokken toestand.

De afzonderlijke insteeksystemen kunnen op de door uw gewenste inschuifhoogte worden ingezet. Door het eenvoudige insteekstelsysteem kan er snel en flexibel worden gewisseld

Aanwijzing: 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.

NeffLight®

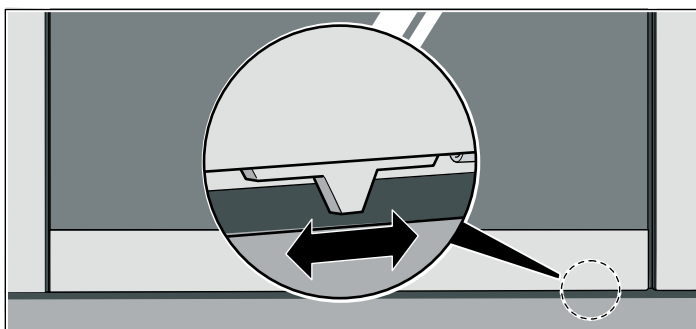
Uw apparaat is met NeffLight® uitgerust. Het NeffLight® bestaat uit twee halogeenvlampen en een spiegeltechniek, waarmee de binnenruimte helder verlicht wordt.

Deurcontactschakelaar

Het NeffLight® gaat bij het openen van de apparaatdeur uit en bij het sluiten aan.

Energie besparen

Om energie te besparen kunt u het NeffLight® uitschakelen. Hiervoor gebruikt u de deurcontactschakelaar. Deze bevindt zich in de spleet tussen de apparaatdeur en het inbouwmeubel rechtsonder.

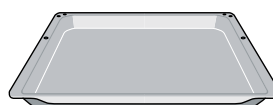


NeffLight® uitschakelen:
Schuif de deurcontactschakelaar naar rechts.

NeffLight® inschakelen:
Schuif de deurcontactschakelaar naar links.

Toebehoren

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



Bakplaat, geëmailleerd
voor het bakken van plaatgebak en klein gebak



Rooster, vlak
voor het braden in braadservies en voor het grillen



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



Rooster, gebogen met schepgat
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 antiaanbaklaag	Z1233X0
Braadslede met rooster	Z1242X0
Glazen braadslede	Z1262X0
Pan voor ovenschotels, geëmailleerd	Z1272X0
Bakplaat, aluminium	Z1332X0
Bakplaat, geëmailleerd	Z1342X0
Bakplaat, met antiaanbaklaag	Z1343X0
Pizzavorm	Z1352X0
Rooster, gebogen met schepgat	Z1432X0
Rooster, vlak	Z1442X0
Braadplaat, geëmailleerd, tweedelig	Z1512X0
VarioCLOU® telescopische uitschuifvoorziening	Z1785X2
Broodbaksteen	Z1912X0
Braadslede, geëmailleerd	Z9930X0

Aanwijzing: De bakplaat of braadslede kan tijdens het gebruik van de oven iets kromtrekken. De oorzaak hiervan zijn grote temperatuurverschillen bij de toebehoren. Deze kunnen zich voordoen wanneer er slechts op een deel van de toebehoren gerechten zijn geplaatst of wanneer er diepvriesproducten, zoals pizza's, op de toebehoren zijn gelegd.

Voor het eerste gebruik

Nadat u nieuwe apparaat aangesloten is, verschijnt op het tekstdisplay "Sprache wählen". Voordat u het apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren:

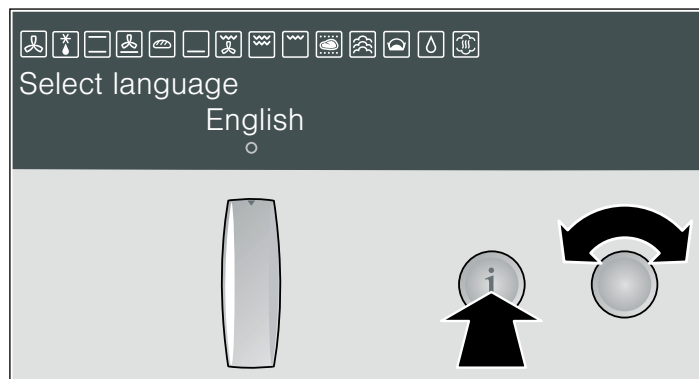
- de taal instellen
- de waterhardheid instellen
- de hoogteaafstelling uitvoeren
- de tijd instellen
- Apparaat reinigen voor het eerste gebruik

Aanwijzing: U kunt deze instellingen op elk moment corrigeren. Taal, waterhardheid en hoogte-instelling veranderen, zie het hoofdstuk: Basisinstellingen veranderen; de tijd veranderen, zie het hoofdstuk: Elektronische klok.

Taal instellen

Vooraf is "Select language English" ingesteld. Stel indien gewenst een andere taal voor het display in.

1. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot de gewenste taal op het tekstdisplay verschijnt.
2. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.
Uw instelling wordt overgenomen. Op het tekstdisplay verschijnt "Waterhardheid 3-hard".



Waterhardheid instellen

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

Gebruik geen gedestilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Vooraf is "Waterhardheid 3 - hard" ingesteld. Verander deze instelling wanneer het water zachter is.

U kunt de waterhardheid vaststellen met de bijgeleverde teststrepen of bij uw waterleidingbedrijf opvragen.

Aanwijzingen

- Is het water kalkhoudend, dan raden wij u aan onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u "Waterhardheid onthard" instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan "Waterhardheid 3 - hard" in.
- Gebruik alleen mineraalwater zonder koolzuur (zie het hoofdstuk: Watertank vullen en leegmaken).

1. Met de temperatuurkeuzeknop de waterhardheid instellen.

Waterhardheid	Instelsymbool (temperatuurdisplay)
onthard	c50
1 - zacht	c51
2 - gemiddeld	c52
3 - hard	c53

2. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.

Uw instelling wordt overgenomen. Op het tekstdisplay verschijnt "Hoogte-instelling 0 - 300m".

Hoogte-instelling uitvoeren

Vooraf is de hoogte t.o.v. het zeeniveau ingesteld op "0 - 300m". Wijzig deze instelling wanneer uw apparaat zich in een hoger of lager gebied bevindt.

1. Met de temperatuurkeuzeknop de hoogte t.o.v. het zeeniveau instellen.

Hoogte t.o.v. het zeeniveau	Instelsymbool (temperatuurdisplay)
lager dan 0m	c60
0 - 300m	c61
300 - 600m	c62
600 - 900m	c63
900 - 1200m	c64
1200 - 1500m	c65
1500 - 1800m	c66
1800 - 2100m	c67
2100 - 2400m	c68
hoger dan 2400m	c69

2. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.

Uw instelling wordt overgenomen.

Tijd instellen

Aanwijzing: Wanneer u op de klokfunctietoets **<>** drukt, heeft u 3 seconden de tijd om de tijd met de draaiknop in te stellen. Was dit te kort, dan kunt u de tijd later nog veranderen.

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

1. Klokfunctietoets **<>** kort indrukken om naar de instelmodus te gaan.

De symbolen **<>** en **☉** zijn verlicht. Op het klokdisplay 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 zo vaak op de klokfunctietoets <D> tot de symbolen <D> en ⌚ weer verlicht zijn. Met de draaiknop de tijd wijzigen.



Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon voor het eerste gebruik

1. Toebehoren uit de binnenruimte nemen.
2. Verpakkingsresten (bijv. stukjes piepschuim) volledig uit de binnenruimte verwijderen.
3. Toebehoren en binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud).
4. Watertank vullen met 400 ml water (zie het hoofdstuk: Watertank vullen en leegmaken).

5. Watertank tot de aanslag inschuiven.
6. Apparaat inschakelen. Hiervoor op de functiekeuzeknop drukken om hem te ontgrendelen (zie het hoofdstuk: Apparaat bedienen).
Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
7. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte □ instellen.
8. Met de temperatuurknop 240 °C instellen.
9. De VarioSteam-toets ☁ zo vaak indrukken tot op het tekstdisplay "Stoomintensiteit hoog" verschijnt (zie het hoofdstuk: VarioSteam - Bereiden met stoom).
10. Starttoets  indrukken.
11. Apparaat uitschakelen wanneer de watertank leeg is. Hiervoor de functiekeuzeknop weer op de nulstand 0 draaien en verzinken.
Het restwater wordt uit het stoomsysteem gepompt.
12. Watertank leegmaken (zie het hoofdstuk: Watertank vullen en leegmaken)
13. De afgekoelde binnenruimte met warm zeepsop afnemen.
Aanwijzing: Kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met helder water en droogwrijven met een zachte doek.
14. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en zeepsop.

Het apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u het apparaat in- en uitschakelt
- hoe u een functie en temperatuur kiest
- hoe u de watertank vult en leegmaakt
- wanneer u het apparaat automatisch uitschakelt

Apparaat inschakelen

Op de functiekeuzeknop drukken om hem te ontgrendelen. Het apparaat wordt hierdoor ingeschakeld en is klaar voor gebruik. Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar" en "Ovenlamp".

Functie en temperatuur kiezen

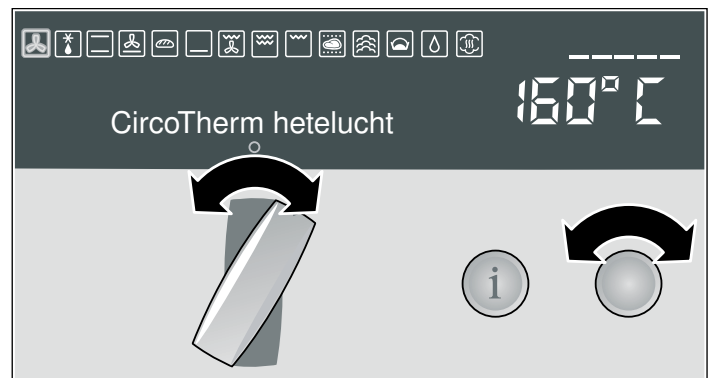
⚠ Kans op verbrandingen!

Het water in de tank kan bij verder gebruik van het apparaat sterk worden verhit. Watertank na gebruik met stoom altijd leegmaken.

Aanwijzingen

- De functies Langzaam garen , Stoomstand , Deegrijpsstand  en EasyClean®  kunt u alleen starten wanneer de binnenruimte afgekoeld is. Op het temperatuursdisplay mag geen restwarmte (H noch h) worden weergegeven.
- Voor gebruik met stoom moet u de watertank vullen (zie het hoofdstuk: Watertank vullen en leegmaken).

1. Apparaat inschakelen.
2. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste functie op het tekstdisplay verschijnt.



3. Aan de temperatuurknop draaien om de voorgestelde temperatuur te veranderen.
Aanwijzing: Wordt er geen voorgestelde temperatuur weergegeven, dan is de temperatuur van de gekozen functie vast ingesteld. U kunt deze temperatuur niet veranderen.
4. Starttoets  indrukken.
Aanwijzingen
 - Afhankelijk van de gekozen functie hoort u na het starten een pompgeluid. Hierbij wordt de werking van de pomp gecontroleerd.
 - Kunt u een bepaalde functie met stoom niet starten, controleer dan of de watertank gevuld en tot de aanslag ingeschoven is.

Functie	Voorgestelde temperatuur in °C	Temperatuurbereik in °C
CircoTherm® hetelucht*	160	40 - 200
Ontdooistand	Vaste instelling	— — —
Boven- en onderwarmte*	170	50 - 275
Pizzastand*	220	50 - 275
Broodbakstand*	200	180 - 220
Onderwarmte	200	50 - 225
Thermogrill	170	50 - 250
Grill, groot	220	50 - 275
Grill, groot (intensief)**	Vaste instelling	
Grill, klein	180	50 - 275
Grill, klein (intensief)**	Vaste instelling	
Langzaam garen	Vaste instelling	III
Stoomstand	Vaste instelling	0 0 0
Deegrijstand	Vaste instelling	— 2 —
EasyClean®	Vaste instelling	EC5
Regenereren	120	80 - 180

* Bij deze functie kunt u ook de stoom inschakelen

** Draai de temperatuurknop voorbij de 275 °C. Op het temperatuurdisplay verschijnt **int**

Veranderen van functie

1. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste functie ingesteld is.
2. Aan de temperatuurknop draaien om de temperatuur te veranderen.
3. Starttoets indrukken.

Actuele temperatuur

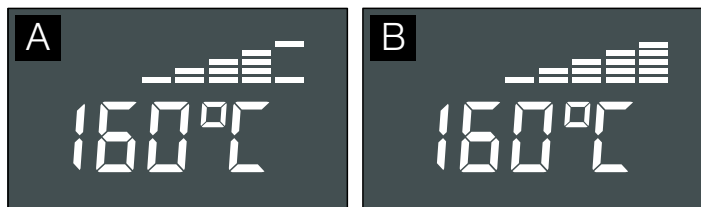
Druk op de info-toets **i**. De actuele temperatuur verschijnt gedurende 3 seconden.

Aanwijzing: De actuele temperatuur kan alleen worden weergegeven bij functies met een temperatuurvoorstel.

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de binnenruimte weer.

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



Watertank vullen en leegmaken.

Risico van letsel en verbranding!!

Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan opengaan. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

Gebruik geen gedestilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

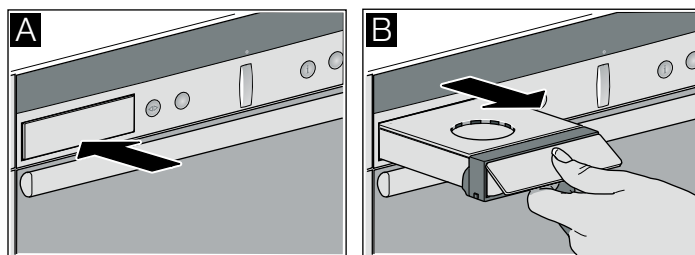
Aanwijzingen

- Gebruikt u mineraalwater, stel dan als waterhardheid 'hard' in.
- Wanneer de watertank niet leeggemaakt is, verschijnt er na uitschakeling van het toestel vanwege hygiënische redenen een herinneringsmelding. De herinneringsmelding verdwijnt pas wanneer u de watertank leegmaakt.

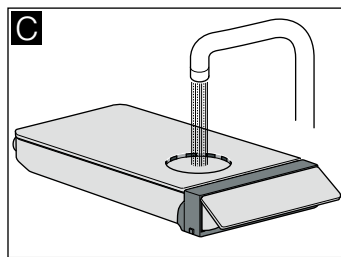
Watertank vullen

Voor gebruik met stoom de watertank altijd vullen.

1. Watertank beneden in het midden aanraken (Afbeelding A).
2. Watertank eruit trekken (Afbeelding B).



3. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water (Afbeelding C).



4. Watertank tot de aanslag inschuiven.

Watertank bijvullen

Wanneer de watertank leeg is, klinkt er een signaal. Op het tekstdisplay verschijnt "Tank vullen en helemaal inschuiven". Het gebruik met stoom wordt onderbroken.

1. Watertank eruit trekken.
2. Watertank tot de markering "max" vullen en tot de aanslag inschuiven.
Het gebruik met stoom wordt voortgezet.

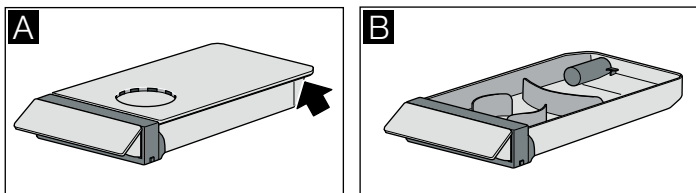
De watertank altijd leegmaken

Na gebruik met stoom de watertank altijd leegmaken.

1. De functiekeuzeknop weer op de nulstand 0 draaien en verzinken.
Op het tekstdisplay verschijnt "Wegpompen" en op het temperatuurdisplay **Puo** (Pumping-out = wegpompen). Het restwater in het stoomsysteem wordt teruggepompt in de watertank. Na het wegpompen verschijnt "Wegpompen beëindigd".
2. Watertank er langzaam en horizontaal uittrekken.

3. Deksel afnemen (Afbeelding A).

4. De watertank leegmaken (Afbeelding B).



5. De tankschacht en de watertank goed drogen.

6. Watertank inschuiven.

Apparaat uitschakelen.

⚠ Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Na de bereiding dient u de apparaatdeur voorzichtig te openen.

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

1. Functiekeuzeknop in de nulstand 0 terugdraaien.

2. Op de functiekeuzeknop drukken tot hij verzonken is.
Het apparaat gaat uit.

Aanwijzing: Wordt het apparaat na gebruik met stoom uitgeschakeld, dan hoort u een pompgeluid. Het apparaat pompt het restwater uit het stoomsysteem terug in de watertank. Op het tekstdisplay verschijnt "Wegpompen". Maak de watertank pas leeg wanneer "Wegpompen beëindigd" wordt weergegeven.

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

Temperatuur- display	Tekstdisplay	Betekenis
H	Restwarmte hoog	Restwarmte hoog (meer dan 120 °C)
h	Restwarmte laag	Restwarmte laag (tussen 60 °C en 120 °C)

Werking beëindigen

Stoptoets lang indrukken. De actuele functie van het apparaat wordt beëindigd. Het apparaat is uitgeschakeld. U kunt nu een andere functie starten.

Werking onderbreken en voortzetten (pauze)

Stoptoets kort indrukken. De actuele functie van het apparaat wordt onderbroken. Druk op de starttoets om de onderbroken functie voort te zetten.

Na gebruik met stoom altijd

1. Het apparaat uitschakelen.

Het restwater wordt uit het stoomsysteem teruggepompt in de watertank. Op het tekstdisplay verschijnt "Wegpompen".

2. De watertank pas leegmaken wanneer "Wegpompen beëindigd" verschijnt.

3. De watertank leegmaken, spoelen en met het deksel open laten drogen.

4. De afgekoelde binnenruimte met een zachte doek droogwrijven.

5. Vervuiling in de binnenruimte verwijderen.

Aanwijzing: Kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met helder water en droogwrijven met een zachte doek.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt uitsluitend geactiveerd, wanneer u gedurende een langere periode geen instellingen uitvoert op uw apparaat.

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

Op het tekstdisplay verschijnt "Veiligheidsuitschakeling" en op het temperatuurdisplay knippert . De werking van het apparaat wordt onderbroken.

Draai de functiekeuzeknop naar de stand 0 terug om het te deactiveren.

Basisinstellingen wijzigen

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

1. Apparaat inschakelen.

2. Info-toets 3 seconden lang indrukken om in het menu Basisinstellingen te komen.
Op het tekstdisplay verschijnt "Sprache wählen: Deutsch". Is het apparaat geblokkeerd, dan moet u het eerst deblokken.

3. Info-toets zo vaak kort indrukken tot op het tekstdisplay de actuele basisinstelling van het betreffende submenu wordt weergegeven (bijv. "Geluidssignaal uit").

4. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste basisinstelling binnen een submenu instellen (bijv. "Geluidssignaal 2 minuten").

5. Info-toets 3 seconden lang indrukken.
Uw basisinstelling wordt opgeslagen.

Aanwijzing: Na 15 seconden zonder invoer wordt het menu Basisinstellingen automatisch verlaten. Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Menu Basisinstellingen		
Submenu	Basisinstelling	Instel-symbool
Taal	Taal kiezen	
Kinderslot	Apparaat gedeblokkeerd	
	Apparaat geblokkeerd	
	Apparaat permanent geblokkeerd	
Geluidssignaal	Geluidssignaal uit	
	Geluidssignaal 30 seconden	
	Geluidssignaal 2 minuten	
	Geluidssignaal 10 minuten	
Individueel aanpassen		

Menu Basisinstellingen		
Submenu	Basisinstelling	Instel-symbool
Waterhardheid	onthard	c 50
	1 - zacht	c 51
	2 - gemiddeld	c 52
	3 - hard	c 53
Hoogte-instelling	lager dan 0 m	c 60
	0 - 300 m	c 61
	300 -600 m	c 62
	600 -900 m	c 63
	900 -1200 m	c 64
	1200 -1500 m	c 65
	1500 -1800 m	c 66
	1800 -2100 m	c 67
	2100 -2400 m	c 68
	hoger dan 2400 m	c 69
Fabrieksinstellingen	niet terugzetten	c 70
	terugzetten	c 71

* Met deze basisinstelling kunt u voor alle automatische programma's de bruiningsgraad aanpassen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)

Elektronische klok

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de kookwekker instelt
- hoe u het apparaat automatisch uitschakelt
- hoe u het apparaat automatisch in- en uitschakelt (voorkeuze-functie)
- 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 gaat niet automatisch aan 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
Voorkeuze-functie	Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Gebruiksduur en gebruikseinde worden gecombineerd
Tijd	Tijd instellen
Snel voorverwarmen	Opwarmtijd verkorten

Aanwijzingen

- Bij het instellen van een klokfunctie wordt het tijdsinterval langer wanneer u hogere waarden instelt (bijv. gebruiksduur tot 1:00h met een precisie van één minuut, hoger dan 1:00h met een precisie van 5 minuten in te stellen).
- 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 .

- Druk steeds maar slechts kort op de klokfunctietoets om een klokfunctie te kiezen. U heeft dan 3 seconden de tijd om de geselecteerde klokfunctie in te stellen. Hierna wordt de instelmodus automatisch verlaten.

Klokdisplay uit- en inschakelen

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 gaat aan.

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.
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.
4. Starttoets  indrukken.
Het apparaat warmt op en de ingestelde gebruiksduur loopt af.



Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit.

De functiekeuzeknop weer op de stand 0 draaien en verzinken.

Gebruikseinde

Automatisch uitschakelen op een ingesteld tijdstip.

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



Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit.

De functiekeuzeknop weer op de stand 0 draaien en verzinken.

Voorkeuze-functie

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

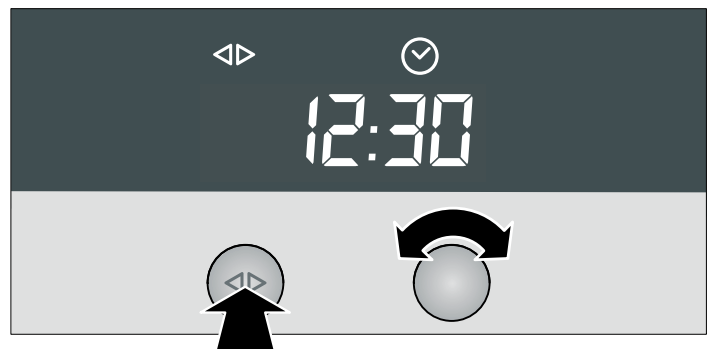
Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

1. Functie en temperatuur instellen.
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.
4. Klokfunctietoets  zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.
5. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. **12:30** uur).
6. Starttoets  indrukken.
Het apparaat schakelt uit en wacht op het juiste tijdstip om in te schakelen (in het voorbeeld om **1:00** uur). Op het tijdstip van het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit (**12:30** uur). Er klinkt een signaal en het symbool  knippert.
7. De functiekeuzeknop weer op de stand 0 draaien en verzinken.

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.

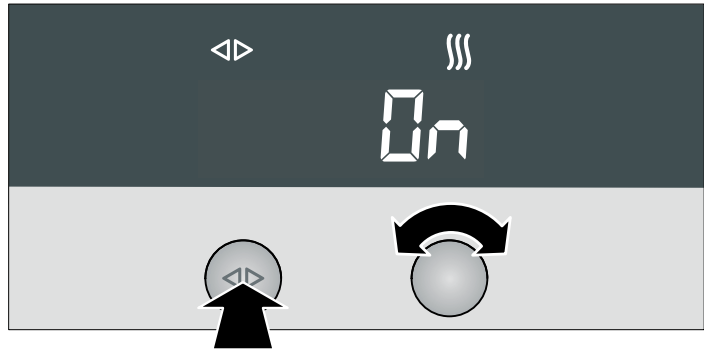


Snel voorverwarmen

Afhankelijk van de uitrusting van het apparaat kunt u bij de functies Hete lucht  en Broodbakstand  de opwarmduur verkorten wanneer de ingestelde temperatuur hoger is dan 100 °C.

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

1. Functie en temperatuur instellen.
2. Klokfunctietoets  zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn en **OFF** op het klokdisplay verschijnt.
3. De draaiknop naar rechts draaien.
Op het klokdisplay wordt **On** weergegeven en het symbool  is verlicht. De functie Snel voorverwarmen wordt bijgeschakeld.
4. Starttoets  indrukken.
Het apparaat warmt op.



Na het bereiken van de ingestelde temperatuur schakelt de functie Snel voorverwarmen 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

Blokking

Het vergrendelde apparaat kan niet per ongelijk 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 inschakelen.
2. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c i** (Apparaat gedeblokkeerd) verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c i i** (Apparaat geblokkeerd) verschijnt.
4. Info-toets **i** ingedrukt houden tot het symbool  verschijnt.

Aanwijzing: Wordt geprobeerd het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt: **-S-** (Apparaat geblokkeerd).

Apparaat deblokkeren

1. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c i i** (Apparaat geblokkeerd) verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c i** (Apparaat gedeblokkeerd) verschijnt.
3. Info-toets **i** 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 inschakelen.
2. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c i** (Apparaat geblokkeerd) verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c i i** (Apparaat permanent geblokkeerd) verschijnt.
4. Info-toets **i** 3 seconden indrukken.
Uw apparaat wordt na 30 seconden geblokkeerd. Het symbool  verschijnt.

Aanwijzing: Wordt geprobeerd het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt: **-SP-** (Apparaat permanent geblokkeerd).

Permanente blokkering onderbreken.

1. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c i i** (Apparaat permanent geblokkeerd) verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c i** (Apparaat eenmalig gedeblokkeerd) verschijnt.
3. Info-toets **i** 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 **i** ingedrukt houden tot **c i i** (Apparaat permanent geblokkeerd) verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c i** (Apparaat eenmalig gedeblokkeerd) verschijnt.
3. Info-toets **i** ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt.
4. Binnen 30 seconden de info-toets **i** opnieuw 3 seconden lang indrukken.
5. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c i** (Apparaat gedeblokkeerd) op het display verschijnt.
6. Info-toets **i** 3 seconden indrukken.
Het apparaat is permanent gedeblokkeerd.

Bakken

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- bakvormen en -platen
- bakken op meerdere niveaus
- bakken van gebruikelijk basisdeeg (baktabel)
- bakken van kant-en-klare diepvriesproducten en verse gerechten (baktabel)
- Tips en trucs voor het bakken

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

Bakken in vormen en op platen

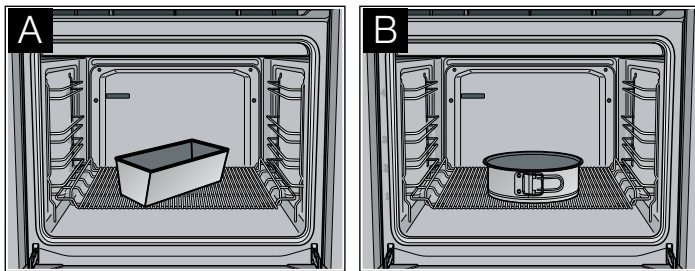
Bakvormen

Wij raden u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Blikken en glazen vormen verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wilt u met blikken vormen en boven- en onderwarmte  bakken, gebruik dan inschuifhoogte 1.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Plaats bij het bakken op één niveau met CircoTherm® hetelucht  een rechthoekige vorm altijd diagonaal (Afbeelding A) en een ronde bakvorm altijd in het midden van het gebogen rooster (Afbeelding B).



Bakplaten

Wij raden u aan alleen originele platen te gebruiken, omdat deze optimaal op de binnenruimte en de functies zijn afgestemd.

Schuif de bakplaat of de braadslede altijd voorzichtig tot de aanslag in en let erop dat de schuine kant altijd naar de apparaatdeur wijst.

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

Bakken op meerdere niveaus

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

Houd er rekening mee dat uw gebak op de verschillende niveaus niet even snel bruin wordt. Het gebak op het onderste niveau wordt het snelst bruin en kan vroeger uit de oven worden genomen.

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

Baktabel voor basisdeeg

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die 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.

Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabel in acht.

Basisdeeg	CircoTherm® hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschuif- hoogte	Tempera- tuur in °C
Roerdeeg					
Plaatgebak met bedekking	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring-/rechthoekige vorm	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Vorm vruchtentaartbodem	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Zandtaartdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Plaatgebak met vochtige bedekking, bijv. roomglazuur	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Springvorm, bijv. kwarktaart	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Vorm vruchtentaartbodem	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Biscuitbeslag					
Biscuitrol	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Vorm vruchtentaartbodem	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Biscuit (6 eieren)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170

* Oven voorverwarmen

Basisdeeg	CircoTherm® hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Biscuit (3 eieren)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Gistdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 170	40 - 60	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Gistkrans/-vlecht (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Springvorm	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Tulbandvorm	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Oven voorverwarmen

Klein gebak	CircoTherm® hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Gistdeeg	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Baisermassa	1	80	100 - 130	3	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Bladerdeeg	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Soezendeeg	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Roerdeeg, bijv. muffins	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Zandtaartdeeg, bijv. boterkoekjes	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 30	-	-
	1 + 3+ 4	130 - 140*	20 - 35	-	-

* Oven voorverwarmen

Baktabel voor gerechten en kant-en-klare diepvriesproducten

De pizzastand  is zeer geschikt voor het bereiden van verse gerechten, waarvoor veel warmte van de onderkant nodig is, en voor kant-en-klare diepvriesproducten.

Aanwijzingen

- Gebruik voor diepvriesproducten de braadslede
- Bekleed de braadslede met bakpapier of met speciaal vetopnemend papier wanneer u diepvries-aardappelproducten bakt.
- Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur.
- Leg frites niet op elkaar
- Keer diepvries-aardappelproducten na de helft van de baktijd om.
- Kruid diepvries-aardappelproducten pas na het bakken

- Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen voorgebakken broodjes is wanneer u deze afbakt. Leg er niet te veel op de bakplaat
- Gebruik geen diepvriesproducten met vriesbrand (uitdroging)
- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten
- Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht
- Met de pizzastand kunt u niet op meerdere niveaus bakken.

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die 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.

Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabel in acht.

Gerechten	Broodbakstand 			Pizzastand 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minu- ten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Pizza, vers	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	35 - 45	-	-
Flammkuchen	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190

* Oven voorverwarmen

Gerechten	Broodbakstand 			Pizzastand 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minu- ten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Taart	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Zwitserse vruchtentaart	1	180 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Gegratineerde aardappels van ongekookte aardappels	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, diepvries	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-
Pizza met dikke bodem	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Aardappelproducten					
Frites	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Kroketten	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti (gevulde aardappelflappen)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Brood en banket					
Afbakbroodjes/-stokbrood, voorgebakken	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Broodjes/stokbrood, diepvries	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Broodjes/stokbrood, voorgebakken, diepvries	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Zoute krakelingen, diepvries	1	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Groenteburgers	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

* Oven voorverwarmen

Tips en trucs

Het gebak is te licht	Controleer de inschuifhoogte. Controleer of u een door ons aanbevolen bakvorm heeft gebruikt Plaats uw vorm op het rooster en niet op de bakplaat. Zijn de inschuifhoogte en de bakvorm juist, houd dan een langere baktijd of hogere temperatuur aan.
Het gebak is te donker	Controleer de inschuifhoogte. Is de inschuifhoogte correct, verkort dan de baktijd of verlaag de temperatuur.
Het gebak in de bakvorm is ongelijkmatig bruin geworden	Controleer de inschuifhoogte. Controleer de temperatuur. Let erop dat uw bakvorm niet direct voor de luchtuitleet van de achterwand van de binnenruimte staat. Controleer of de bakvorm goed op het rooster staat
Het gebak op de bakplaat is ongelijkmatig bruin geworden	Controleer de inschuifhoogte. Controleer de temperatuur. Neem bij het bakken op meerdere niveaus de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven. Let erop dat u bij het bakken van klein gebak gelijke groottes en diktes gebruikt
Het gebak is te droog	Stel de temperatuur wat hoger in en houd een wat kortere baktijd aan.
Het gebak is van binnen te vochtig	Stel de temperatuur wat lager in. Let op: baktijden kunnen door hogere temperaturen niet korter worden (van buiten gaar, van binnen niet). Houd een langere baktijd aan en laat het deeg langer rijzen. Voeg minder vloeistof aan het deeg toe.
Bij zeer vochtig gebak, bijv. vruchtentaart, ontstaat veel waterdamp in de binnenruimte, die op de apparaatdeur neerslaat	Door de apparaatdeur kort en voorzichtig te openen (1 tot 2 keer, bij een langere baktijd vaker) kunt u de waterdamp onttrekken aan de binnenruimte en de condens aanzienlijk verminderen.

Het gebak zakt in nadat u het uit de oven heeft genomen	Gebruik minder vloeistof voor het deeg. Houd een langere baktijd aan of stel de temperatuur wat lager in.
De opgegeven baktijd is niet juist	Controleer bij klein gebak de hoeveelheid op uw bakplaat. Klein gebak mag elkaar niet raken.
Diepvriesproduct is na het bakken niet overal gelijkmatig bruin geworden	Let erop of het diepvriesproduct misschien ongelijkmatig vorgebruind is. De ongelijke bruine kleur blijft na de baktijd behouden.
Diepvriesproduct is niet bruin, niet knapperig of de opgegeven tijd is niet juist	Verwijder voor het bakken het ijs van het diepvriesproduct. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten
Energie besparen	U dient alleen maar voor te verwarmen wanneer dit in de baktabel is aangegeven. Gebruik donkere bakvormen, omdat deze de hitte beter opnemen. Maak gebruik van het nawarmen en schakel bij een langere baktijd de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de baktijd uit.

Braden

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- braden in het algemeen
- open braden
- gesloten braden
- het braden van vlees, gevogelte en vis (braadtabel)
- Tips en trucs voor het braden

Kans op letsel door gebruik van niet hittebestendige schalen!

Gebruik alleen braadvormen die speciaal voor de oven bestemd zijn.

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

Open braden

Voor het open braden wordt een vorm zonder deksel gebruikt.

Keer het vlees bij het braden met boven- en onderwarmte  om nadat ca. de helft of twee derde van de braadtijd verstreken is.

Bakken in de braadslede

Tijdens het braden in de braadslede ontstaat braadsap. Dit braadsap kunt u als basis voor een smakelijke saus gebruiken.

Blus het vleessap met heet water, bouillon, wijn of iets dergelijks. Breng het aan de kook, bind het met maïzena, maak het op smaak af en giet het zo nodig door een zeef.

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

Bij kleinere stukken vlees kunt u in plaats van de braadslede een kleinere braadvorm gebruiken. Plaats deze direct op het rooster.

Braden in de braadslede met gebogen rooster

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

Doe voor vet vlees en gevogelte al naargelang de grootte en het soort vlees 1/8 tot 1/4 liter water in de braadslede.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de braadvorm. Voeg zo nodig wat hete vloeistof toe.

Braden in de braadslede met braadplaat

De braadplaat gaat vervuiling in de binnenruimte tegen. Leg de braadplaat in de braadslede en plaats ze samen op dezelfde inschuifhoogte.

Afdruipend sap en braadvocht worden opgevangen in de braadslede.

Gesloten braden

Voor het gesloten braden wordt een braadvorm met deksel gebruikt. Gesloten braden is zeer geschikt voor stoofgerechten.

Leg het vlees in het braadgerei. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. Dek het braadgerei met de bijbehorende deksel af en plaats het in de binnenruimte.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de braadvorm. Voeg zo nodig wat hete vloeistof toe.

Braadtabel

De braadtijd en temperatuur zijn afhankelijk van de grootte, de hoogte, de kwaliteit en het soort vlees.

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

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

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor het braden zonder deksel. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid vlees en de braadvorm.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat het vlees na afloop van de braadtijd nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte. Bij de opgegeven braadtijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven in de tabel gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Vlees	CircoTherm® hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- fhoogte	Tempera- tuur in °C	Braadtijd in minu- ten	Inschui- fhoogte	Tempera- tuur in °C
Gehakt van 500 g vlees	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Varkensvlees					
Casselerrib	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
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
Braadstuk met zwoerd (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Braadstuk, doorregen, zonder zwoerd, bijv. nek (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braadstuk, doorregen, zonder zwoerd, bijv. nek (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Braadstuk mager (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Braadstuk mager (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Rundvlees					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rosbief, rosé (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Stoofvlees (1,5 kg)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Stoofvlees (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Kalfsvlees					
Kalfsvlees/-borst (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Kalfsvlees/-borst (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 been	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Gevogelte					
Kip, heel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Eend, heel (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Gans, heel (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200
Wild					
Reevlees/-bout zonder been (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	30 - 40	2	180 - 200
Vis, heel (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Oven voorverwarmen

** Stoofvlees gesloten braden

*** bij een hoog gerecht inschuihoogte 1 gebruiken

Tips en trucs

Korst te dik en/of vlees te droog	Houd een lagere temperatuur of een kortere braadtijd aan. Controleer de inschuihoogte.
Korst te dun	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het vlees is van binnen niet gaar	Neem de toebehoren die niet nodig zijn uit de binnenruimte. Houd langere braadtijden aan. Controleer met behulp van een vleesthermometer de kerntemperatuur van het vlees.
Waterdamp in de binnenruimte slaat neer op de apparaatdeur	Wanneer het apparaat aan is, verdwijnt de waterdamp geleidelijk. Bij zeer veel waterdamp kunt u kort en voorzichtig de apparaatdeur openen, zodat hij sneller verdwijnt.

Langzaam garen

In dit hoofdstuk vindt u informatie

- over 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 “à point” (half doorbakken) moeten worden. Het vlees blijft zeer sappig, mals en zacht.

Het gebruik van Langzaam garen

Aanwijzingen

- Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees
- Na het langzaam garen ziet het vlees er van binnen altijd roze uit. Dit is geen teken van een te korte bereidingstijd
- Gebruik uitsluitend vlees zonder been
- Gebruik geen ontdooid vlees
- U kunt ook gekruid of gemarineerd vlees gebruiken
- Gebruik voor het langzaam garen altijd inschuifhoogte 1
- Dek het vlees tijdens het garen in de binnenruimte niet af
- Keer het vlees tijdens het langzaam garen niet
- De grootte, dikte en soort van de stukken vlees zijn bepalend voor de tijden van het aanbraden en langzaam garen.
- De kwaliteit van het materiaal van de slede en de stand van de kookzone kunnen 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 (kamertemperatuur).

Wanneer na het inschakelen van de functie Langzaam garen op het tekstdisplay “Niet mogelijk” en op het temperatuurdisplay afwisselend **H** of **h** en **III** verschijnen, 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 inschuiven om het voor te verwarmen.
2. De functie Langzaam garen  inschakelen.
Tijdens de opwarmfase (15 - 20 minuten) verschijnt “Even geduld a.u.b.” op het tekstdisplay.
3. Vet en zenen uit het vlees verwijderen.
4. Vlees van alle kanten goed aanbraden, zodat er zich een korst vormt met braadaroma's.
5. Wanneer een signaal klinkt en op het tekstdisplay “In werking” verschijnt, het gerecht op het glazen of porseleinen bord in de oven plaatsen.
6. Gerecht na afloop van de gaartijd uit de oven nemen en de oven uitschakelen.

Aanwijzing: Langzaam gegaard vlees heeft geen rusttijd nodig en kan probleemloos bij lage temperaturen worden warm gehouden.

Langzaam garen- tabel

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De aanbraadduur heeft betrekking tot het aanbraden in een hete pan met vet.

Leg de eendenborst koud in de pan en braad eerst de huidzijde aan. Na het langzaam garen met de grill op inschuifhoogte 3 bij 250 °C gedurende 3 - 5 minuten knapperig afbakken.

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
Rugstuk (ca. 1 kg, 4 - 5 cm dik)	5 - 6	120 - 150
Medaillons (5 cm dik)	3 - 4	45 - 60
Rugsteaks (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
Heupstuk (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 zonder been (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Lambout zonder been, gebonden (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Gevogelte		
Kippenborst (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Eendenborst (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Kalkoenborst (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Kalkoensteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60
* doorgedaard		
** Instructies aanhouden		
Tips en trucs		
Langzaam gegaard vlees koelt te snel af	Op voorverwarmde borden met zeer hete saus serveren	
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 warm gehouden	

Grillen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- grillen in het algemeen
- thermogrillen 
- vlakgrillen (Grill, groot  en Grill, klein )

Attentie!

Beschadiging van keukenmeubels door het grillen bij open apparaatdeur: Aangrenzende meubels worden door grote hitte beschadigd. Laat de apparaatdeur dicht tijdens het grillen.

Aanwijzingen

- Gebruik om te grillen altijd het rooster en de braadslede.
- Leg het rooster in de braadslede en plaats beide op de inschuifhoogte die in de tabel wordt opgegeven
- Zet de gerechten van de grill altijd midden op het rooster.
- Let er bij het grillen van meerdere vleesstukken op dat het soort, de dikte en het gewicht van het vlees hetzelfde is.

Thermogrillen

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

Keer groot gevogelte na ca. de helft tot twee derde van de griltijd om.

Steek bij eend en gans het vel onder de vleugels en bouten vast, zodat het vet er goed uit kan braden.

Bij thermogrillen op het rooster kan al naargelang het te grillen gerecht de binnenruimte sterker vervuild raken. Maak de binnenruimte na gebruik daarom altijd schoon, zodat het vuil niet inbrandt.

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor de geëmailleerde braadslede met rooster. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat de gerechten van de grill aan het einde nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten oven. Bij de opgegeven griltijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

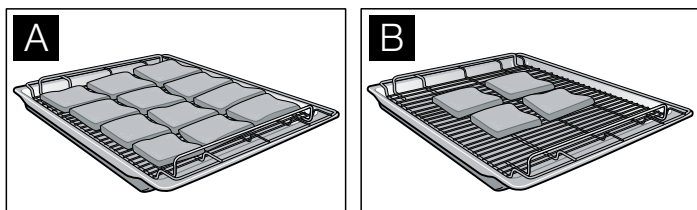
De opgaven gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Griltijd in minuten
Rosbief, medium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Lamsbout zonder been, medium	2	170 - 190	120 - 150
Varkensvlees			
Gebraden varkensvlees met zwoerd	2	170 - 190	140 - 160
Varkensschenkel	2	180 - 200	120 - 150
Gevogelte (ongevuld)			
Halve kippen (1 - 2 stuks)	2	210 - 230	40 - 50
Kip, heel (1 - 2 stuks)	2	200 - 220	60 - 80
Eend, heel (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Eendenborst	3	230 - 250	30 - 45
Gans, heel (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
Ganzenborst	2	160 - 180	80 - 100
Ganzenbout	2	180 - 200	50 - 80

Vlakgrillen

Gebruik voor grote hoeveelheden platte gerechten de grill groot  (Afbeelding A).

Gebruik voor kleine hoeveelheden platte gerechten de grill klein . Zet de gerechten midden op het rooster (Afbeelding B). Door het gebruik van de kleine vlakgrill spaart u energie.



Bestrijk de gerechten naar wens licht met olie.

Keer de gerechten van de grill na ca. de helft tot twee derde van de griltijd om.

U kunt het grillresultaat beïnvloeden door het rooster of de positie van het rooster te veranderen:

Positie van het rooster	Gebruik
	Het gebogen rooster met de verlaging naar beneden in de braadslede leggen: geschikt voor gegrilde gerechten die overwegend saignant tot medium moeten zijn
	Het gebogen rooster met de verlaging naar boven in de braadslede leggen: geschikt voor gegrilde gerechten die overwegend saignant tot medium moeten zijn
	Bij het vlakke rooster kunt u een tussenhoogte kiezen en meer gerechten grillen dan op het rooster met schepgat

Aanwijzing: De braadslede altijd in de normale toestand (niet omgekeerd) gebruiken.



Tabel Grill, groot

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Ze gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschui-fhoogte	Tempera-tuur in °C	Grilltijd in minuten	Aanwijzingen
Toast met bedekking	3	220	10 - 15	De inschuifhoogte is afhankelijk van de hoogte van het beleg
Groente	4	190	15 - 20	
Worsten	4	250	10 - 14	Licht insnijden
Varkensvlees				
Filetsteaks, medium (3 cm dik)	4	190	12 - 15	Via de positie van het rooster kan het bereidingsre-sultaat naar wens beïnvloed worden
Steak, doorbakken (2 cm dik)	4	190	15 - 20	
Rundvlees				
Filetsteaks (3 - 4 cm dik)	4	190	15 - 20	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen grilltij-den verkort of verlengd worden.
Tournedos	4	190	12 - 15	
Lamsvlees				
Filets	4	190	8 - 12	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen grilltij-den verkort of verlengd worden.
Koteletten	4	190	10 - 15	
Gevogelte				
Kippenbouten	3	250	25 - 30	Door gaatjes te prikken in het vel kan de vorming van belletjes bij het grillen voorkomen worden
Kleine stukken kip	3	250	25 - 30	
Vis				
Steaks	4	220	15 - 20	De stukken moeten even dik zijn
Koteletten	4	220	15 - 20	
Hele vis	3	220	20 - 25	

Tabel Grill, klein

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Ze gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Grilltijd in minuten	Aanwijzingen
Toast met bedekking	3	220	12 - 18	De inschuifhoogte is afhankelijk van de hoogte van het beleg
Groente	4	190	15 - 20	
Worsten	4	250	12 - 16	Licht insnijden
Gevogelte				
Kippenbouten	3	250	35 - 45	Door gaatjes te prikken in het vel kan de vorming van belletjes bij het grillen voorkomen worden
Kleine stukken kip	3	250	30 - 40	
Vis				
Steaks	4	230	15 - 20	De stukken moeten even dik zijn
Koteletten	4	230	15 - 20	
Hele vis	3	230	20 - 25	

Deegrijsstand

In dit hoofdstuk vindt u informatie

- over de deegrijsstand
- over de bereiding van gistdeeg en yoghurt

Schakel de deegrijsstand alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur). Wanneer na het inschakelen van de deegrijsstand op het tekstdisplay “Niet mogelijk” en op het temperatuurodisplay

afwisselend H of h en --- verschijnen, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is en schakel de deegrijsstand opnieuw in. Gebruik de functie Deegrijsstand niet samen met de klokvoorkeuzefunctie

Gistdeeg

Aanwijzingen

- Gistdeeg altijd twee keer laten rijzen. Houd u aan de opgaven in de tabellen voor 1. en 2. Rijzen.
- Wanneer het apparaat in gebruik is, ontstaat er condensaat. De deurruit beslaat en op de bodem van de binnenruimte verzamelt zich water. Wanneer er vervolgens iets gebakken wordt, verdampt het condensaat.
- Het gistdeeg kan direct na de 2e keer rijzen worden gebakken.
- Informatie voor verdere verwerking, verdere instructies en recepten vindt u in het bijbehorende kookboek.

Gistdeeg laten rijzen

1. Apparaat inschakelen.
2. Watertank vullen.

3. Watertank tot de aanslag inschuiven.
4. Schaal in het midden van het rooster plaatsen en op inschuifhoogte 1 inschuiven.
5. Met de functiekeuzeknop de bereidingsstand  instellen.
6. Met de temperatuurknop de bereidingsstand 2 of 3 instellen.

Aanwijzing: Welke bereidingsstand u instelt is afhankelijk van het deeg en de hoeveelheid bloem. De opgaven hiervoor vindt u in de tabel.

7. Starttoets  indrukken.

Het bereidings wordt automatisch geregeld. De temperatuur is vast ingesteld.

Aanwijzing: De bereidingsstand na de 1e keer rijzen niet uitschakelen.

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De bereidingsduur kan afhankelijk van de ingrediënten variëren.

Gistdeeg	Stappen in het bereidingsproces	Deegrijs-stand	Inschuifhoogte	Rijstijd in minuten	Aanwijzingen
Pizzadeeg	1. Rijzen	3	1	20 - 30	Zet de schaal op het rooster
	2. Rijzen	2	1	10 - 15	op de bakplaat uitrollen
Licht brooddeeg, bijv. wit brood, tarwebrood					
	1. Rijzen	3	1	30 - 40	Zet de schaal op het rooster
Brood, op de plaat	2. Rijzen	3	1 of 2*	15 - 25	op de bakplaat leggen
Brood, in rechthoekige vorm	2. Rijzen	3	1 of 2*	15 - 20	op het rooster plaatsen
Broodjes	2. Rijzen	2	1 of 2*	10 - 15	op de bakplaat leggen
Plat rond brood	2. Rijzen	2	1 of 2*	15 - 20	op de bakplaat leggen
Middelzwaar tot zwaar brooddeeg, bijv. gemengd roggebrood, volkorenbrood					
	1. Rijzen	3	1	30 - 45	Zet de schaal op het rooster
Brood, op de plaat	2. Rijzen	3	1 of 2*	20 - 30	op de bakplaat leggen
Brood, in rechthoekige vorm	2. Rijzen	3	1 of 2*	20 - 30	op het rooster plaatsen
Broodjes	2. Rijzen	2	1 of 2*	10 - 15	op de bakplaat leggen
Zwaar brooddeeg					
	1. Rijzen	3	1	30 - 45	Zet de schaal op het rooster
Brood, op de plaat	2. Rijzen	3	1 of 2*	20 - 30	op de bakplaat leggen
Brood, in rechthoekige vorm	2. Rijzen	3	1 of 2*	20 - 30	op het rooster plaatsen
Zoet gistdeeg					
	1. Rijzen	2	1	20 - 40	Zet de schaal op het rooster
Broodvlecht, niet gevuld	2. Rijzen	2	1	15 - 20	op de bakplaat leggen
Klein gistgebak, niet gevuld	2. Rijzen	2	1	10 - 15	op de bakplaat leggen
Klein gistgebak, gevuld	2. Rijzen	2	1	10 - 15	op de bakplaat leggen
Gebak in vormen, bijv. tulband	2. Rijzen	2	1	15 - 20	op het rooster plaatsen
Vetrijk gistdeeg, bijv. kerststol, Panettone					
	1. Rijzen	2	1	40 - 60	Zet de schaal op het rooster
Zonder vorm	2. Rijzen	2	1	30 - 50	op de bakplaat leggen
In de vorm afgebakken	2. Rijzen	2	1	30 - 50	op het rooster plaatsen

* Gebruik de inschuifhoogte waarop het gistdeeg wordt gebakken

Yoghurt

1. Toebehoren en inhangroosters, telescooprails of afzonderlijke insteeksystemen verwijderen.
2. 1 liter gesteriliseerde melk (3,5 % vet) of gepasteuriseerde melk tot 40 °C opwarmen
of
1 liter verse melk één keer opkoken en tot 40 °C laten afkoelen.
3. 150 g yoghurt bij de warme melk doen, er doorheen roeren en hier gelijkmatig potjes of kommen mee vullen. Niet meer dan 200 ml per potje/kom.
4. De potjes of kommen met een passend deksel of plasticfolie afdekken.

5. De vormen op gelijkmatige afstanden verdeeld over de hele bodem van de binnenruimte plaatsen.
6. Met de functiekeuze knop de bereidingsstand  instellen.
7. Met de temperatuurkeuze knop bereidingsstand  instellen.
Op het temperatuursdisplay verschijnt de ingestelde bereidingsduur.
8. Starttoets  indrukken.
Het gaarproces wordt automatisch geregeld. De temperatuur is vast ingesteld.
9. Na 8 uur het apparaat uitschakelen en de potjes of kommen minstens 15 uur in de koelkast laten staan.

Stoom

U kunt gerechten op verschillende manieren bereiden met stoom:

- Stoomgaren met het Mega systeem-stoomapparaat
- Garen met VarioSteam
- Garen met de automatische programma's

Bereiden met stoom

De stoomstand  kan alleen samen met het mega systeem-stoomapparaat (als extra accessoire in de vakhandel verkrijgbaar) worden gebruikt.

Schakel de stoomstand alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).

Wanneer na het inschakelen van de deegrijstand op het tekstdisplay "Niet mogelijk" en op het temperatuursdisplay afwisselend **H** en   verschijnen, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld.

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is en schakel de stoomstand opnieuw in. Het stoomproces wordt automatisch geregeld.

Aanwijzingen

- Gebruik voor de bereiding met stoom alleen de stoomstand
- Gebruik voor de bereiding met stoom alleen het mega systeem-stoomapparaat.
- Gebruik de stoomstand niet samen met de klokvoorkeuze-functie.
- Verdere nuttige aanwijzingen vindt u in de gebruiksaanwijzing bij het mega systeem-stoomapparaat.

VarioSteam - Bereiden met gebruik van stoom

Bij het garen met VarioSteam wordt tijdens het gebruik met verschillende tussenpozen en intensiteiten stoom in de binnenruimte gebracht. Hierdoor krijgt u een beter bereidingsresultaat. Uw gerecht:

- krijgt een knapperig korstje
- krijgt een glanzend oppervlak
- wordt van binnen sappig en zacht
- en het volume wordt slechts minimaal gereduceerd

De gewenste combinatie van functie en stoomintensiteit stelt u zelf in. Voor volgende functies kunt u de stoomintensiteiten laag, gemiddeld, of hoog erbij inschakelen:

- CircoTherm hetelucht 
- Boven- en onderwarmte 
- Pizzastand 
- Broodbakstand 
- Thermogrill 

Aanwijzing: Gebruik om een geschikte functie en stoomintensiteit te kiezen de opgaven in de tabel.

VarioSteam erbij inschakelen

1. Apparaat inschakelen.
2. Watertank vullen.
3. Watertank tot de aanslag inschuiven.
4. Functie kiezen.
5. Temperatuur of bereidingsstand instellen
6. De VarioSteam-toets  zo vaak indrukken tot de gewenste stoominstelling op het tekstdisplay verschijnt.
7. Werking starten.

VarioSteam uitschakelen

VarioSteam-toets  zo vaak indrukken tot op het tekstdisplay de stoomintensiteit (laag, gemiddeld, hoog) verdwijnt. De werking wordt zonder stoom voortgezet.

VarioSteam-tabel

Voorbeeld: gebraden varkensvlees met korstje

1. Stap 1 instellen
 - Functie: CircoTherm hetelucht 
 - Temperatuur: 100 °C
 - Stoomintensiteit: hoog
 - 25- 35 minuten
2. Na 25 - 35 minuten stap 2 instellen.
 - Temperatuur wijzigen in 170 °C
 - Tijdsduur: 60- 75 minuten
3. Na 60 - 75 minuten stap 3 instellen.
 - Functie veranderen in Thermogrillen 
 - Temperatuur wijzigen in 200 °C
 - Stoomintensiteit uitschakelen
 - Tijdsduur: 20 - 30 minuten
4. Na 20 - 30 minuten het apparaat uitschakelen.

Gerecht	Stappen	Inschui- fhoogte	Functie	Tempera- tuur in °C/ bereidings- stand	Stoomin- tensiteit	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Fijn gebak							
Biscuittaart (6 eieren)	-	1		150 - 160	laag	30 - 40	
Biscuittaart (3 eieren)	-	1		150 - 160	laag	25 - 35	
Vruchtentaartbodem van bis- cuitmassa	-	1		150 - 160	laag	20 - 30	
Roerdeeg in vormen	-	1		150 - 160	laag	50 - 70	
Vruchtentaartbodem van roerdeeg	-	1		150 - 160	laag	20 - 30	
Klein gebak van roerdeeg, bijv. muffins	-	1		150 - 160	laag	25 - 35	
Broodvlecht	-	1		150 - 160	gemiddeld	35 - 45	
Gist - tulband	-	1		160 - 170	gemiddeld	35 - 45	
Gistdeeg - rozentaart	-	1		160 - 170	gemiddeld	30 - 40	
Klein gebak van gistdeeg	-	1		170 - 180	gemiddeld	20 - 30	
Soezendeeg (soezen/ eclairs)	-	1		200 - 220*	laag	25 - 35	
Klein gebak van bladerdeeg	-	1		200 - 220*	laag	15 - 25	
Pasteitjes, niet gevuld (vol au vents)	-	1		200 - 220*	hoog	8 - 10	
Appeltaart	-	1		190 - 210	hoog	35 - 45	
Strudel, vers	-	1		170 - 180	hoog	50 - 60	
Strudel, diepvries	-	1		180 - 190	gemiddeld	35 - 45	
Brood							
Broodjes	Stap 1	1		2	-	20 - 25	
	Stap 2	1		190 - 200	hoog	20 - 25	
Plat rond brood	Stap 1	1		2	-	20 - 30	
	Stap 2	1		200	gemiddeld	25 - 35	
Empanada	Stap 1	1		2	-	20 - 30	
	Stap 2	1		200	hoog	25 - 35	
Brooddeeg 750 - 1000 g	Stap 1	1		3	-	15 - 25	
	Stap 2	1		220	hoog	10 - 15	
	Stap 3	1		180	-	20 - 30	
Brooddeeg 1000 - 1250 g	Stap 1	1		3	-	15 - 25	
	Stap 2	1		220	hoog	10 - 15	
	Stap 3	1		180	-	20 - 30	
Brooddeeg 1250 - 1500 g	Stap 1	1		3	-	15 - 25	
	Stap 2	1		220	hoog	10 - 15	
	Stap 3	1		180	-	35 - 45	
Varkensvlees							
Gebraden varkensvlees met korstje (1,5 kg)	Stap 1	1		100	hoog	25 - 35	Braadstukken met het zwaard naar boven leg- gen; niet keren
	Stap 2	1		170	hoog	60 - 75	
	Stap 3	1		200	-	20 - 30	
1,5 kg	-	1		160	gemiddeld	100 - 120	na 1/2 tot 2/3 van de tijd keren
Gebraden varkensnek (2,5 kg)	-	1		160	gemiddeld	130 - 150	na 1/2 tot 2/3 van de tijd keren

* Apparaat voorverwarmen

Gerecht	Stappen	Inschui- fhoogte	Functie	Tempera- tuur in °C/ bereidings- stand	Stoomin- tensiteit	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Varkensschenkel	Stap 1	1		100	hoog	40 - 50	Zwaard naar boven leggen
	Stap 2	1		160	hoog	40 - 50	
	Stap 3	1		190	-	20 - 30	
Casselerrib		1		180 - 190	gemiddeld	130 - 150	Niet keren.
Gevogelte, niet gevuld							
Stukken gevogelte	-	1		190 - 210	gemiddeld	25 - 45	Niet keren.
Kip, heel (1 kg)	Stap 1	1		170 - 180	hoog	20 - 25	Na ⅔ van de berei- dingstijd keren.
	Stap 2	1		190 - 200	-	35 - 40	
Eend, heel (2 - 3 kg)	Stap 1	1		150 - 160	gemiddeld	70 - 90	Na ⅔ van de berei- dingstijd keren.
	Stap 2	1		180	-	30 - 40	
Gans, heel (3 - 4 kg)	Stap 1	1		150	gemiddeld	110 - 120	Met de borst naar beneden leggen; na stap 1 keren
	Stap 2	1		180	gemiddeld	20 - 30	
	Stap 3	1		180	-	30 - 40	
Vis							
Visschotels	-	2		180	hoog	30 - 40	
Vis per portie (tot 300 g)	-	1		160 - 170	hoog	20 - 30	
Visfilets	-	1		150 - 160	hoog	15 - 25	
Vis, heel (1000 g)	-	1		160 - 170	hoog	40 - 50	
Diversen							
Gegratineerde aardappels van ongekookte aardappels	-	2		180 - 200	hoog	50 - 60	
Flammkuchen	-	1		190 - 210	gemiddeld	15 - 25	
Uientaart	-	1		180 - 190	hoog	30 - 40	
Ovenschotels van voorge- gaarde ingrediënten	-	2		170 - 180	gemiddeld	35 - 45	

* Apparaat voorverwarmen

Automatische programma's

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u een programma instelt
- aanwijzingen en tips bij de programma's
- Programmatafel

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. Alle programma's zijn geschikt voor de bereiding op één niveau. Het resultaat kan afhankelijk van de grootte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

Vormen

Gebruik de voorgestelde vormen. Alle gerechten worden hiermee getest. Wanneer u andere vormen gebruikt, kan dit van invloed zijn op het resultaat.

Hoeveelheid/ Gewicht

Bij de automatische programma's is het gewicht van de gerechten nodig. Geef bij afzonderlijke stukken altijd het gewicht van het grootste stuk op. Het totale gewicht van de gerechten dient binnen het vastgestelde gewichtsbereik te liggen.

Programma starten en beëindigen

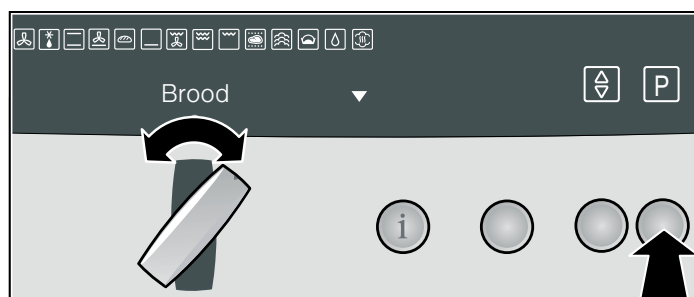
Kies het bijpassende programma in de programmatafel. Bij elk programma wordt stoom gebruikt. Een programma kan alleen worden gestart wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (ruimtetemperatuur).

Voorbeeld

U wilt drie verse kippenbouten (150 g, 180 g en 200 g) klaarmaken:

- Programmagroep "Gevogelte"
- Programma "Stukken kip, vers"

1. Functiekeuzeknop in de nulstand 0 draaien.
2. Watertank vullen.
3. Watertank tot de aanslag inschuiven.
4. Programmatoets indrukken.
De eerste programmagroep verschijnt op het tekstdisplay.
5. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste programmagroep (bijv. Gevogelte) op het tekstdisplay verschijnt.



6. Navigatietoets indrukken.

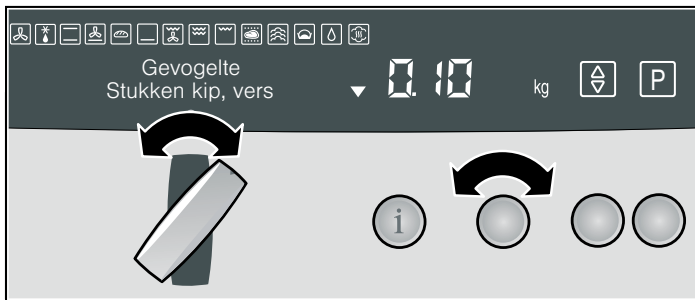
Het eerste programma van de programmagroep verschijnt op het tekstdisplay.

7. Aan de functiekeuzeknop draaien tot het gewenste programma (bijv. Stukken kip, vers) verschijnt.

Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorgesteld gewicht (bijv. 0,1 kg).

Aanwijzing: Verschijnt er nog geen voorgesteld gewicht, dan drukt u op de navigatietoets . U hebt nog meer mogelijkheden, die u kunt kiezen met de functiekeuzeknop. Wilt u terug naar de programmagroepen, druk dan zo vaak op de navigatietoets tot de laatst gekozen programmagroep verschijnt.

8. Aan de temperatuurknop draaien om het gewicht voor het zwaarste stuk (in het voorbeeld 200 g) in te stellen.



Aanwijzing: Druk op de info-toets om informatie bij de toebehoren te krijgen.

9. Navigatietoets indrukken.

De schaal verschijnt op het tekstdisplay.

Pas zo nodig de bruiningsgraad voor uw gerechten aan.

Aan de functieknop draaien om de instelling op de schaal te veranderen:

■ naar links = minder bruining, lagere gaargraad

■ naar rechts = sterkere bruining, hogere gaargraad

Aanwijzing: In het menu Basisinstellingen kunt u voor alle automatische programma's de bruiningsgraad aanpassen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen).

10. Starttoets indrukken.

Er verschijnt geen verwarmingscontrole. Na afloop van het programma klinkt een signaal. Het programma wordt afgerond

11. Apparaat uitschakelen.

Aanwijzingen

■ Wilt u de programmaduur opvragen, druk dan zo lang op de klokfunctietoets tot de symbolen en verlicht zijn.

■ Wilt u het programma onderbreken (pauze), druk dan kort op de stoptoets . Starttoets indrukken om het programma voort te zetten.

■ Wilt u het programma onderbreken, druk dan lang op de stoptoets .

Programmatabel

In dit hoofdstuk vindt u alle programmagroepen en de programma's. Neem alstublieft de aanwijzingen in acht voordat u gerechten met een programma klaarmaakt.

Aanwijzingen

■ Geef bij afzonderlijke stukken altijd het gewicht van het grootste stuk op.

■ Houd u aan de aanwijzingen voor het keren en insnijden. Deze worden weergegeven op het tekstdisplay.

Programmagroep	Programma	Keuze	Gewichtsbereik in kg	Toebehoren	Inschuihoogte
Brood					
	Wit brood*	op de plaat	0,50 - 2,00	Bakplaat	1
	Tarwebrood / Gemengd-tarwebrood*	op de plaat	0,50 - 2,00	Bakplaat	1
		langwerpig	0,80 - 2,00	Rooster	1
	Gemengd gistbrood met rogge*	langwerpig	0,80 - 2,00	Rooster	1
	Plat rond brood	-	0,40 - 1,00	Bakplaat	1
Taart & gebak					
	Broodvlecht, ongevuld / Gistkrans	-	0,50 - 1,50	Bakplaat	1
	Biscuittaart	-	0,30 - 0,70	Rooster	1
Vlees					
	Gebraden varkensvlees met korstje	-	0,70 - 2,50	Braadslede met rooster	1
	Gebraden varkenshals zonder been, vers	-	0,70 - 2,50	Braadslede met rooster	1
	Casselerrib zonder been / Rollade	-	0,70 - 2,00	Braadslede met rooster	1
	Runderlende, vers	medium	0,80 - 1,50	Braadslede met rooster	1
	Rosbief, vers	medium	0,80 - 1,80	Braadslede met rooster	1
		Engels	0,80 - 1,80	Braadslede met rooster	1

* Aanwijzing om brood in te snijden wordt weergegeven. Aanwijzing met de starttoets bevestigen.

** Aanwijzing om te keren wordt weergegeven. Aanwijzing met de starttoets bevestigen.

Programmagroep	Programma	Keuze	Gewichtsbereik in kg	Toebehoren	Inschuifhoogte
Gevogelte					
	Kip heel, vers**	-	0,70 - 1,50	Braadslede met rooster	1
	Stukken kip, vers	-	0,05 - 0,80	Braadslede met rooster	1
	Gans / eend, niet gevuld, vers**	-	1,30 - 4,50	Braadslede met rooster	1
Vis					
	Visfilet	-	0,20 - 0,50	Braadslede met rooster	1
	Hele vis	-	0,30 - 1,00	Ondiepe, open vorm met rooster	1

* Aanwijzing om brood in te snijden wordt weergegeven. Aanwijzing met de starttoets  bevestigen.

** Aanwijzing om te keren wordt weergegeven. Aanwijzing met de starttoets  bevestigen.

Regenereren - Opwarmen met stoom

Met de functie regenereren  kunt u al bereide gerechten op een gezonde manier opnieuw opwarmen of deegwaren van de vorige dag bakken. De stoom wordt er automatisch bij ingeschakeld. Regenereren is niet geschikt om te ontdoien

Risico van verbranding!

Bord en schaal kunnen zeer warm worden. Bord en schaal met pannennappen uit de binnenruimte nemen.

Aanwijzingen

- Wanneer het apparaat in gebruik is, ontstaat er condensaat. De deurruit beslaat en op de bodem van de binnenruimte verzamelt zich water. De binnenruimte droogt afhankelijk van de temperatuur.
- Dek de gerechten tijdens het regenereren niet af.
- De tijdsduur van het regenereren is afhankelijk van de soort en hoeveelheid van het gerecht en de gebruikte toebehoren.
- Wij raden het gebruik van zo vlak en groot mogelijke vormen aan.

- Gebruik geen koude vormen, omdat het regeneratieproces dan langer wordt.
- Gebruik alleen temperatuurbestendige vormen.
- Regeneer, zo mogelijk, alleen gerechten van dezelfde soort en grootte.
- Het apparaat na het regenereren droogmaken (zie het hoofdstuk: Na gebruik met stoom altijd)

Bordgerechten opnieuw opwarmen

Serveer de afzonderlijke menucomponenten (bijv. pasta, groente, en vlees op een warm bord (ruimtetemperatuur).

Aanwijzing: De duur van het opwarmen is afhankelijk van de menucomponenten met de langste regeneratietijd (bijv. vlees).

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. Gebruik bij het regenereren van gerechten altijd inschuifhoogte 1.

Verwarm uw apparaat alleen op wanneer dit in de tabel wordt aanbevolen.

Gerecht	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Al klaargemaakte gerechten opnieuw verwarmen			
Bordgerecht (vlees en bijgerechten, 1 portie)	1	100 - 120	25 - 30
Bordgerecht (deegwaren met saus, 1 portie)	1	100 - 120	10 - 20
Pasta/rijst (1 portie)	1	80 - 100	10 - 20
Pasta/rijst (500 - 1000g)	1	80 - 100	20 - 30
Aardappels in de schil	1	100 - 120	20 - 30
Gekookte aardappels	1	100 - 120	15 - 25
Groente	1	100 - 120	20 - 30
Ovenschotel, hartig	1	120 - 140	20 - 30
Ovenschotel, zoet	1	120 - 140	20 - 30
Deegwaren opbakken			
Broodjes/stokbrood, diepvries, voorgebakken	1	160 - 180	10 - 20
Broodjes, baguette vacuüm verpakt	1	180*	10 - 20
Zoete broodjes	1	160 - 180	10 - 20
Zoete broodjes, diepvries	1	150 - 170	15 - 25
Broodvlecht, niet gevuld	1	150 - 170	15 - 25

* Apparaat voorverwarmen

Gerecht	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Quiche	1	140 - 150	10 - 20
Pizza	1	140 - 150	10 - 20
Kant-en-klare producten afbakken			
Lasagne, gekoeld (400 g)	1	140 - 150	20 - 30
Lasagne, gekoeld (1000 g)	1	140 - 150	25 - 35
Pizza, diepvries met dikke bodem	1	180	20 - 30
Pizzabaguette, diepvries	1	180	20 - 30

* Apparaat voorverwarmen

Ontdooien

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u ontdooit met CircoTherm® hetelucht 
- hoe u de functie Ontdooistand  gebruikt

Ontdooien met CircoTherm® hetelucht

Gebruik voor het ontdooien en garen van diepvriesproducten CircoTherm® hetelucht .

Aanwijzingen

- 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 dient 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 binnenruimte 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

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

Ontdooistand

Met de functie Ontdooistand  kunt u bijzonder goed gevoelig gebak (bijv. slagroomtaart) ontdooien.

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

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

Inmaken

Risico van 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 met CircoTherm® hetelucht  inmaken.

Aanwijzingen

- 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.
- U kunt de volgende levensmiddelen met uw apparaat inmaken: de inhoud van blik, vlees, vis of pasteien.

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 liter 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.

Inmaken starten

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® hetelucht met 160 °C instellen.

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

Inmaken beëindigen

Bij fruit, augurken en tomatenpuree:

1. Apparaat uitschakelen zodra alle inmaakpotten borrelen.
2. 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

Bij groente:

1. Temperatuur tot 100 °C verlagen, zodra alle inmaakpotten borrelen. Inmaakpotten ca. 60 minuten in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen.
2. Apparaat uitschakelen.
3. 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.

Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- Reiniging en onderhoud van uw apparaat
- Schoonmaakmiddelen en -hulpen
- Ontkalken
- Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte
- Reinigingshulp EasyClean®

Risico van kortsluiting!

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat om uw apparaat schoon te maken.

Attentie!

Schade aan het oppervlak door verkeerde reiniging: Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen
- alcoholhoudende schoonmaakmiddelen
- schurende reinigingshulpen zoals staalwol of schuursponzen.

Houd u aan de opgaven in de tabellen.

Aanwijzing: Via de klantenservice kunt u bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en onderhoudsmiddelen betrekken. Neem de betreffende aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Het apparaat van buiten reinigen

Apparaatonderdeel/oppervlak	Reinigingsmiddel/-hulp
Roestvrijstalen oppervlakken	In de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik bij sterke verontreiniging een reinigingsmiddel voor gematteerd roestvrij staal.
Gelakte oppervlakken	In de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen.
Glazen oppervlakken	In de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen.
Ruiten van de deur	In de handel gebruikelijk glasreinigings- of schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Op de ruit aan de binnenkant van de deur zit om de temperatuur omlaag te brengen een coating waarmee de warmte wordt gereflecteerd. Het zicht door de deur wordt hierdoor niet beïnvloed. Wanneer de deur van het apparaat geopend is, kan deze coating een zeer helle weerschijn hebben. Dit is normaal en doet geen afbreuk aan de kwaliteit.

Apparaatonderdeel/oppervlak	Reinigingsmiddel/-hulp
Watertank	Een in de handel gebruikelijk spoelmiddel gebruiken; drogen met een zachte doek en met het deksel open laten nadrogen. Dichting van het deksel na gebruik altijd goed droogwrijven. Attentie! Beschadigingen aan de watertank: Watertank niet afwassen in de vaatwasmachine. Reinig de watertank met een in de handel gebruikelijk spoelmiddel
Schacht van de tank	Na gebruik altijd met een zachte doek droogwrijven

Binnenruimte reinigen

Attentie!

Schade aan het oppervlak! Maak geen gebruik van speciaal voor ovens bestemde schoonmaakmiddelen.

Aanwijzingen

- Het email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand. 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 is echter gegarandeerd.

Apparaatonderdeel	Reinigingsmiddel/-hulp
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de deur verwijderen. In de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Neem ingebrande voedselresten af met een vochtige doek en schoonmaakmiddel. Bij sterke vervuiling adviseren wij het gebruik van een ovenreiniger in gelvorm. Deze kan secuur worden aangebracht. De binnenruimte na het schoonmaken openlaten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Deurdichting	Warm zeepsop
Inhangrooster/Telescooprail	Warm zeepsop
Toebehoren	In heet zeepsop weken, reinigen met borstel en schoonmaaksponsje of in de vaatwasmachine.

Vervuiling vermijden

Om vervuiling van de binnenruimte te voorkomen, dient u

- de binnenruimte na gebruik altijd schoon te maken, omdat het vuil bij later gebruik van de oven inbrandt en moeilijk kan worden verwijderd.
- kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk te verwijderen
- zo mogelijk CircoTherm® hetelucht  te gebruiken. Bij deze functie treedt minder vervuiling op
- voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede te gebruiken.
- voor het bakken en braden geschikte vormen (bijv. een braadpan) of een bak- of braadplaat te gebruiken (zie het hoofdstuk: Toebehoren)

Ontkalken

U kunt het apparaat op elk moment ontkalken. Dit moet echter regelmatig gebeuren, anders kunt u geen functies met stoom meer gebruiken. Het verlichte symbool  herinnert u hieraan.

Na het starten van een functie met stoom is het symbool  verlicht en op het tekstdisplay verschijnt gedurende korte tijd "Gebruik tot het ontkalken 5". Dit cijfer geeft aan hoeveel keer u nog kunt bereiden met stoom (bijv. 5) voordat het toestel ontkalkt moet worden. Zo kunt u het ontkalken op tijd voorbereiden.

Het ontkalkingsprogramma (tijdsduur ca. 40 minuten) kent de volgende fases:

- Ontkalken
- 1. Spoelen
- 2. Spoelen

Om hygiënische redenen is het apparaat pas weer gebruiksklaar nadat het ontkalkingsprogramma helemaal voltooid is. Dit proces kan niet door de stoptoets  worden onderbroken.

Wordt het ontkalkingsprogramma onderbroken (bijv. door een stroomonderbreking of uitschakeling van het toestel), dan wordt u nadat het toestel opnieuw ingeschakeld is gevraagd het ontkalkingsprogramma voort te zetten. De voortzetting begint met de herhaling van de onderbroken fase (bijv. 1. Spoelen).

Attentie!

- Schade aan het apparaat: Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de door ons aanbevolen ontkalkingstabletten. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

Bestelling van ontkalkingstabletten via de klantenservice: artikel-nr. 310967

Bestelling van de ontkalkingstabletten via de handel: artikel-nr. TZ60002

- Schade aan het oppervlak: Zorg ervoor dat de ontkalkingsoplossing niet op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken komt. Gebeurt dit toch, verwijder de oplossing dan direct met water.

Ontkalkingsprogramma starten

Het ontkalkingsprogramma kan alleen gestart worden wanneer de binnenruimte is afgekoeld. Er mag geen restwarmte ( of ) worden weergegeven.

Wanneer u voor het ontkalken een functie met stoom hebt gebruikt, schakel het toestel dan eerst uit, zodat het restwater uit het stoomsysteem wordt gepompt.

1. Los de ontkalkingstabletten op in water, zodat er een ontkalkingsoplossing ontstaat.

Aanwijzing: Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de ontkalkingstabletten.

2. Apparaat inschakelen.
3. Ontkalkingstoets  3 seconden lang indrukken.
De meldingen "Ontkalkingsoplossing in de tank doen en op starttoets drukken" en  (descaler = ontkalken) verschijnen.
4. Watertank vullen met 400 ml ontkalkingsoplossing en tot de aanslag inschuiven. De rest van de ontkalkingsoplossing afvoeren en met water naspoelen.
5. Starttoets  indrukken.
Het symbool  is verlicht. Het ontkalken start.

Aanwijzingen

- Is de watertank niet gevuld, dan klinkt er een signaal en start het ontkalken niet. Vul de watertank met de ontkalkingsoplossing en schuif hem tot de aanslag in.
- Klinkt er een signaal en knippert het symbool , dan is de starttoets  niet ingedrukt. Druk op de starttoets .
- Op het tijdsdisplay kunt u zien hoe lang het ontkalken nog duurt.

1. Spoelen

Na afloop van het ontkalken klinkt er een signaal en op het tekstdisplay verschijnt "Tank leegmaken en vullen met vers water".

1. Watertank leegmaken, goed uitspoelen en vullen met 400 ml vers water.
2. Watertank tot de aanslag inschuiven.
De meldingen "1. Spoelen" en  (rinsing1 = 1. Spoelen) verschijnen. Het symbool  knippert.
3. Starttoets  indrukken.
Het symbool  is verlicht. Het apparaat spoelt.

Na afloop van het 1. Spoelen klinkt er een signaal en op het tekstdisplay verschijnt "Tank leegmaken en vullen met vers water".

2. Spoelen

1. Watertank leegmaken, goed uitspoelen en vullen met 400 ml vers water.
2. Watertank tot de aanslag inschuiven.
De meldingen "2. Spoelen" en  (rinsing2 = 2. Spoelen) verschijnen. Het symbool  knippert.
3. Starttoets  indrukken.
Het symbool  is verlicht. Het apparaat spoelt.

Na afloop van 2. Spoelen klinkt er een signaal en op het tekstdisplay verschijnt "Tank leegmaken en reinigen" en "Ontkalken beëindigd".

Resterend water verwijderen

1. Watertank leegmaken en goed uitspoelen.
2. Het apparaat uitschakelen.

Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Spetters die ontstaan bij het bakken en braden worden hiervan tijdens het gebruik van de oven opgezogen en afgebroken.

Grotere spetters verdwijnen pas nadat de oven meerdere keren gebruikt is.

Verkleuringen op de achterwand hebben geen invloed op de zelfreinigende functie.

Attentie!

Oppervlakteschade op de zelfreinigende oppervlakken door het opbrengen van een ovenreiniger. Behandel de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

Komt er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

Attentie!

Oppervlakteschade op de zelfreinigende oppervlakken door het gebruik van schurende en zuurhoudende reinigingsmiddelen en -hulpen!

Gebruik geen reinigingsmiddelen die schurende stoffen of zuren bevatten.

Gebruik geen schurende reinigingshulpen zoals bijv. staalwol of schuursponsjes.

EasyClean®

Om het schoonmaken van de binnenruimte gemakkelijker voor u te maken, is uw apparaat voorzien van de reinigingshulp EasyClean® . Door een automatisch gestuurde verdamping van zeepsop lossen de vuilresten op en kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

Bij sterkere vervuiling kunt u

- het sop enige tijd voor het inschakelen laten inwerken
- de verontreinigde plekken vóór het inschakelen van de reinigingshulp met afwasmiddel inwrijven
- de functie EasyClean® herhalen nadat de binnenruimte is afgekoeld

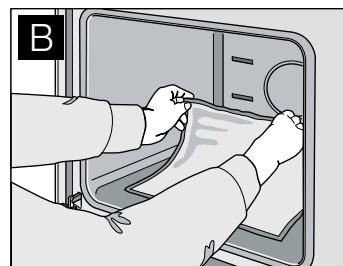
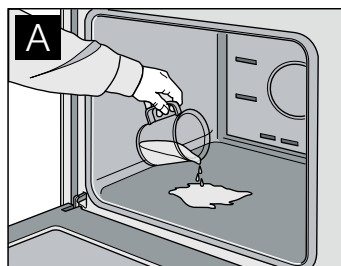
Vorbereiden en inschakelen

EasyClean® start alleen wanneer de binnenruimte afgekoeld is.

Risico van brand en beschadiging van oppervlakken!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat waterdamp en als gevolg van de plotselinge temperatuursverandering kan het email beschadigd raken.

1. Toebehoren uit de oven nemen.
2. 0,4 liter water (geen gedestilleerd water) met wat afwasmiddel voorzichtig in de bodembak van de binnenruimte gieten (Afbeelding A).
3. Apparaatdeur sluiten.
4. EasyClean® inschakelen.
Op het tekstdisplay verschijnen "EasyClean In werking" en op het temperatuurdisplay .
Wanneer na het inschakelen van EasyClean® op het tekstdisplay "Niet mogelijk" en op het temperatuurdisplay afwisselend  of  en  verschijnen, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld.
Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is en schakel EasyClean® opnieuw in.
Na afloop van de reinigingshulp EasyClean® gaat de verlichting van de binnenruimte aan en op het tekstdisplay verschijnt "EasyClean Beëindigd". Er klinkt een signaal.
5. Klokfunctietoets indrukken om de klokfunctie te beëindigen.



Nareinigen en uitschakelen

Laat het restwater niet lange tijd in de binnenruimte staan (bijv. 's nachts).

1. Deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen (Afbeelding B).
2. Binnenruimte met een sponsdoek, zachte borstel of een kunststof schuursponsje reinigen.

Aanwijzing: Nog aanwezige, hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schraper voor glaskeramiek.

3. Kalkranden met een in azijn gedrenkte doek verwijderen, daarna met schoon water afnemen en met een zachte doek droogwrijven, ook onder de deurafdichting.
4. Functiekeuzeknop in de stand O terugdraaien.
5. De deur van het apparaat na de reiniging nog ca. 1 uur op een kier laten staan (ca. 30°), zodat de emailen oppervlakken in de binnenruimte goed kunnen drogen.

Sneldrogen

1. De deur van het apparaat na de reiniging op een kier (ca. 30°) geopend laten.
2. CircoTherm® hete lucht ☀ met 50 °C instellen.
3. Na 5 minuten apparaat uitschakelen en apparaatdeur sluiten.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

⚠ 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.

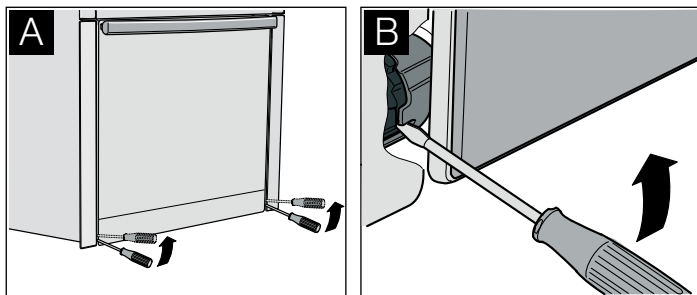
⚠ Risico van letsel!

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

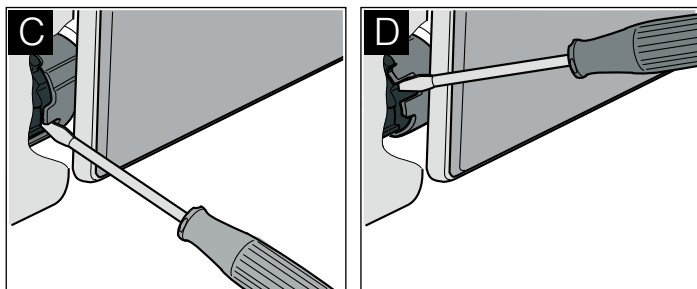
1. De linker- en rechter scharniervergrendeling (Afbeelding A) openen.

Hiervoor met een schroevendraaier de scharniervergrendeling (Afbeelding B) aan beide kanten tot de aanslag naar boven schuiven.



Scharniervergrendeling gesloten (Afbeelding C)

Scharniervergrendeling open (Afbeelding D)

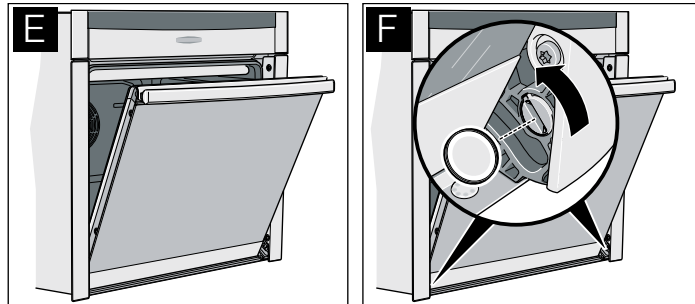


2. Apparaatdeur tamelijk ver openen (Afbeelding E).

3. Met een munt de beide vergrendelingen links- en rechtsonder aan de binnenkant van het apparaat draaien tot de aanslag (Afbeelding F).

Vergrendeling links: met de klok mee

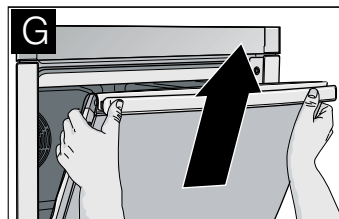
Vergrendeling rechts: tegen de klok in



4. Apparaatdeur iets sluiten, tot de vergrendelingen duidelijk inklikken.

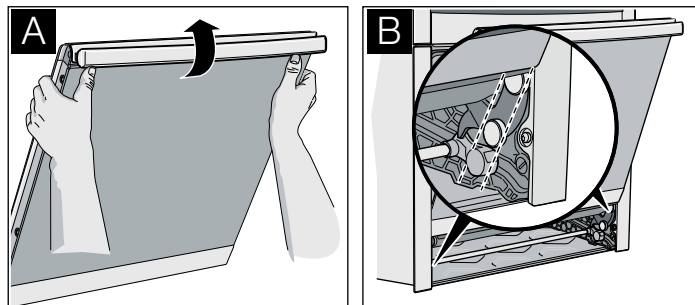
De deur mag nu weer geopend en gesloten worden.

5. Deurgreep met beide duimen iets optillen en de apparaatdeur er naar boven uittillen (Afbeelding G).



Apparaatdeur inbrengen

1. Apparaatdeur vasthouden en met beide duimen de deurgreep iets optillen (Afbeelding A).
2. Apparaatdeur tegelijkertijd boven de geleiderollen links en rechts inbrengen (Afbeelding B).

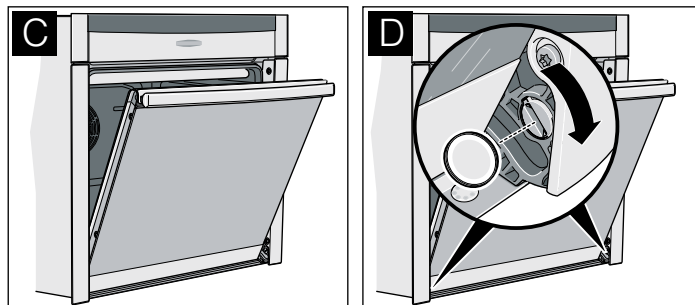


3. Let erop dat de apparaatdeur niet gekanteld is en volledig is ingebracht (Afbeelding C).

4. Met een munt de beide vergrendelingen van de apparaatdeur opheffen (Afbeelding D).

Vergrendeling links: tegen de klok in

Vergrendeling rechts: met de klok mee



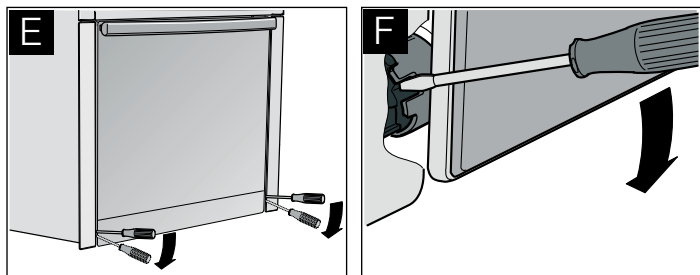
5. Apparaatdeur een stuk verder openen en vervolgens sluiten.

⚠ Risico van letsel door niet gesloten scharniervergrendelingen!

De apparaatdeur kan uit de hengsels loskomen. U kunt zich verwonden en de apparaatdeur kan worden beschadigd. Sluit na het inbrengen altijd de scharniervergrendeling aan de linker- en rechterkant.

6. Linker- en rechterscharniervergrendeling sluiten (Afbeelding E).

Hiervoor met een schroevendraaier de scharniervergrendeling (Afbeelding F) aan beide kanten tot de aanslag schuiven.



Ruiten van de deur schoonmaken

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

⚠ Risico van letsel!

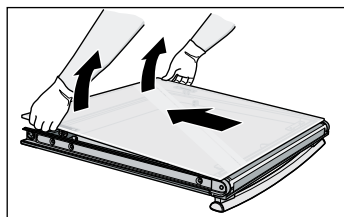
De componenten van de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Hierdoor kunt u snijwonden oplopen. Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ Risico van letsel!

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

Deurruit verwijderen

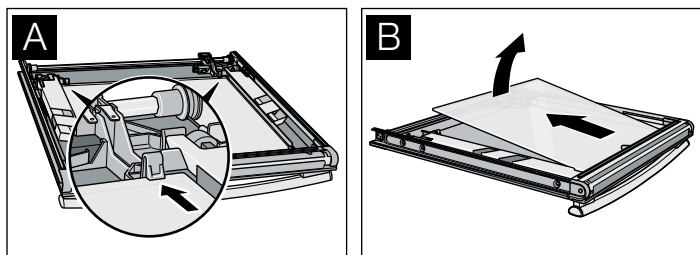
1. Apparaatdeur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. Deurruit naar buiten brengen door hem iets op te tillen.



Middelste ruit verwijderen

Let er voordat u hem verwijdert op in welke positie de ruit is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd om inbrengt.

1. Houders links en rechts in de richting van de pijl drukken (Afbeelding A) en de middelste ruit naar buiten brengen.
2. Middelste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



Reinigen

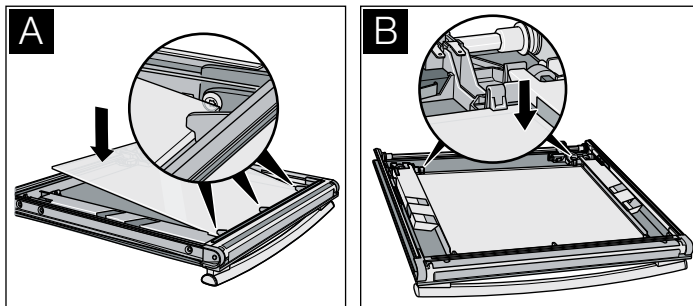
Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Attentie!

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

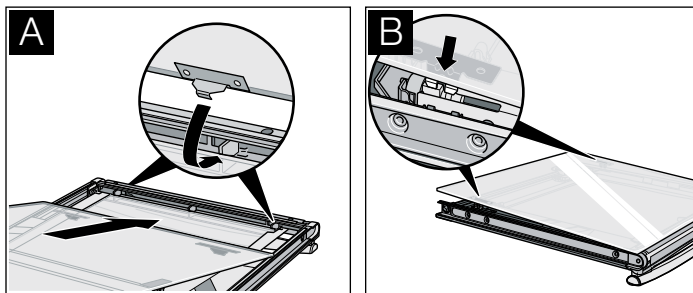
Middelste ruit inbrengen

1. Middelste ruit in de drie opnames steken (Afbeelding A)
2. Links en rechts voor de houders op de middelste ruit drukken tot deze in de houders klikt (Afbeelding B).



Deurruit inbrengen

1. Deurruit in de twee opnames steken (Afbeelding A).
2. Links en rechts naast de houders op de deurruit drukken tot deze in de houders klikt (Afbeelding B).



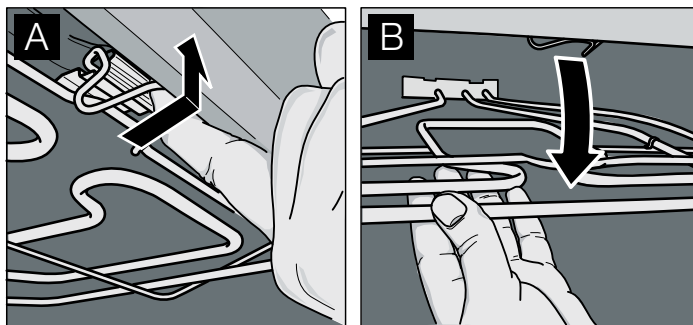
Plafond van de binnenruimte reinigen

Om het plafond van de binnenruimte eenvoudig en snel te reinigen kunt u het grillelement naar beneden klappen.

⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

1. Beugel van het grillelement naar voren trekken en naar boven drukken tot het grillelement hoorbaar ontgrendelt (Afbeelding A).
2. Grillelement vasthouden en naar beneden klappen (Afbeelding B).



3. Plafond van de binnenruimte reinigen.
4. Beugel naar voren trekken en naar boven ingedrukt houden.
5. Grillelement naar boven klappen tot het inklikt.

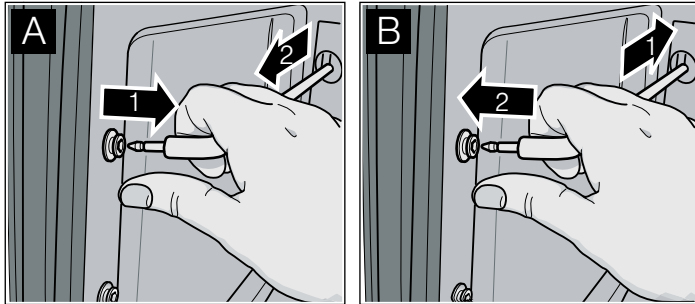
Inhangroosters reinigen

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.

1. Inhangroosters er aan de voorkant uittrekken en verwijderen (Afbeelding A).
2. Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.
3. De inhangroosters na de reiniging in omgekeerde volgorde inbrengen (Afbeelding B).



Telescooprails schoonmaken

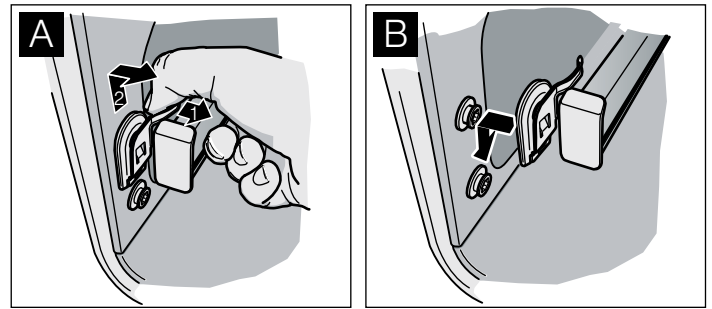
U kunt de telescooprails verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

Telescooprails verwijderen

1. Bladveer naar voren trekken en vasthouden (Afbeelding A).
2. Telescooprail aan de voorkant naar boven schuiven en naar opzij verwijderen.
3. Telescooprail er aan de achterkant uittrekken.



Telescooprails schoonmaken

Telescooprails met afwasmiddel en spons of een borstel schoonmaken.

Telescooprails inbrengen

1. Telescooprail aan de achterkant tot de aanslag inbrengen.
2. Telescooprail aan de voorkant van boven inschuiven en naar beneden drukken tot hij inklikt (Afbeelding B).
3. Telescooprails tot de aanslag inschuiven en de apparaatdeur sluiten.

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 en eventueel vervangen
Vloeistof of dunvloeibaar deeg wordt zeer eenzijdig verdeeld	Apparaat niet waterpas ingebouwd	Inbouw van het apparaat controleren (zie Installatievoorschrift)
Op het klokdisplay knippert 0:00	Stroomtoevoer is onderbroken	Klokfunctietoets <D> indrukken, de tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Op het klokdisplay knippert 0:00, op het temperatuurodisplay verschijnt "rrr"	De stroomtoevoer is onderbroken terwijl het apparaat in gebruik was	Klokfunctietoets <D> indrukken, de tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Het apparaat vraagt u te ontkalken of om 1. of 2. Spoelen	Tijdens het ontkalkingsproces is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld	Nadat het apparaat weer ingeschakeld is het onderbroken proces (bijv. 1 Spoelen) herhalen en het ontkalkingsproces vervolgen.
Op het tekstdisplay verschijnt "E011"	Permanente bezetting van een toets	Permanente bezetting van de toets opheffen en de klokfunctietoets <D> indrukken
Op het klokdisplay verschijnt "EXXX", bijv. E300	Interne fout van de apparaatelektronica	Klokfunctietoets <D> indrukken. Verdwijnt de melding niet, haal de stekker dan uit het stopcontact en steek hem er na ca. 10 seconden weer in

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bediening van het apparaat is niet mogelijk, op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat geblokkeerd", op het temperatuurdisplay verschijnen  en -5-	Apparaat is geblokkeerd	Blokkering deactiveren (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
Bediening van het apparaat is niet mogelijk, op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat permanent geblokkeerd", op het temperatuurdisplay verschijnen  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. 150o	Er is een toetscombinatie gebruikt	Functiekeuzeknop op de nulstand 0 draaien, de info-toets i 3 seconden lang indrukken, dan de klokfunctietoets  4 seconden lang indrukken, vervolgens de info-toets i opnieuw 3 seconden lang indrukken
Elektronisch gestuurde functies werken niet	Energetische impulsen (bijv. blikseminslag)	Betreffende functie opnieuw instellen
Na het inschakelen van een functie verschijnt H of h op het temperatuurdisplay, op het tekstdisplay verschijnt "Niet mogelijk"	Apparaat is niet volledig afgekoeld	Wachten tot het apparaat afgekoeld is, vervolgens de functie opnieuw inschakelen
Apparaat is automatisch uitgeschakeld, op het tekstdisplay verschijnt "Veiligheidsuitschakeling", op het temperatuurdisplay knippert 0:00	Apparaat is als beveiliging tegen oververhitting uitgeschakeld	Functieschakelaar in de 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 meer condenswater op	Normaal verschijnsel (bijv. bij gebak met zeer vochtige vulling of een groot braadstuk)	Apparaatdeur tijdens het gebruik af en toe kort openen
Geëmailleerde toebehoren vertonen matte, lichte vlekken	Normaal verschijnsel door afdruiwend 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
Het bereidingsresultaat bij toepassingen met stoom is te vochtig of te droog geworden	Het ingestelde hoogtebereik is niet juist	In het menu Basisinstellingen het hoogtebereik controleren en eventueel aanpassen
	Er is een verkeerde stoomintensiteit gekozen	Een lagere of hogere stoomintensiteit kiezen
Het apparaat moet vaak ontkalkt worden	De ingestelde waterhardheid is te hoog	In het menu Basisinstellingen de waterhardheid controleren en eventueel aanpassen
Op het temperatuurdisplay verschijnt "E870"	De pomp heeft meerdere keren achter elkaar lucht gepompt	De klokfunctietoets  indrukken Watertank vullen en tot de aanslag inschutten
Op het temperatuurdisplay verschijnt "E8XX"	De functie met stoom is gestoord	De klokfunctietoets  indrukken Aanwijzing: De toepassingen zonder stoom zijn klaar voor gebruik

Ovenlamp vervangen

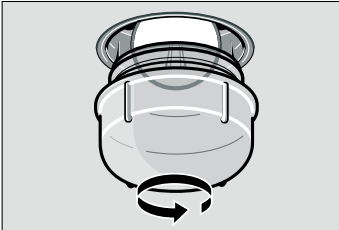
Een defecte ovenlamp dient te worden vervangen.

Reservelampen kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak: E14, 220 - 240 V, 40 W, hittebestendig tot 300 °C. Gebruik uitsluitend originele ovenlampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

1. Theedoek in de koude binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming naar links draaien en afnemen.



3. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Aanwijzing: Gebruik rubberhandschoenen wanneer de glazen afscherming er niet afgedraaid kan worden. Of bestel een demontagehulp bij de klantendienst (Bestelnr. 613634).

Halogeenlampen vervangen

Een defecte halogeenlamp dient te worden vervangen. Reservelampen kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak: Osram Ministar Axial Reflector 12 V - GY 6,35; 20 W. Gebruik uitsluitend originele lampen.

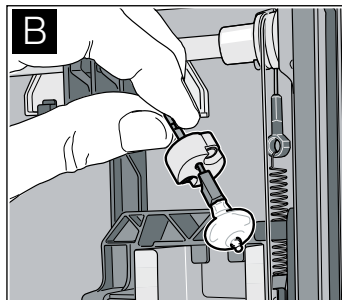
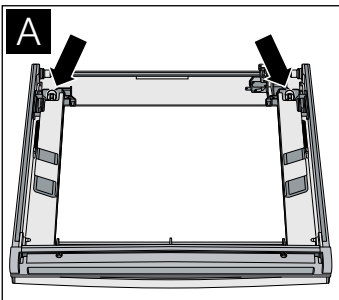
⚠ Risico van verbranding!

Wanneer de halogeenlampen branden worden ze zeer heet. Wacht met het vervangen tot de halogeenlampen afgekoeld zijn.

Attentie!

Vertroebeling van de halogeenlamp: Halogeenlamp niet met de blote vingers aanraken. Zo kan er vet op het glas komen, dat inbrandt en het glas vertroebelt. Gebruik een schone doek bij het vervangen.

1. Apparaatdeur verwijderen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. Deurruit verwijderen (zie het hoofdstuk: Ruiten van de deur schoonmaken).
De halogeenlampen zitten links en rechts naast de inhangpunten van de apparaatdeur (Afbeelding A).
3. Fitting met halogeenlamp uit de houder halen en verwijderen (Afbeelding B).



4. Halogeenlamp vervangen. Gebruik een schone doek.
5. Halogeenlamp met fitting in de apparaatdeur inbrengen.
6. Deurruit en apparaatdeur inbrengen.

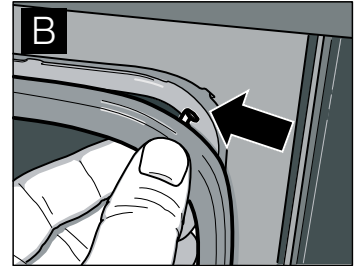
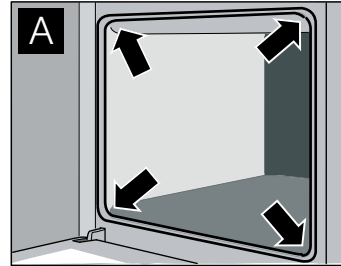
Deurdichting vervangen

Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

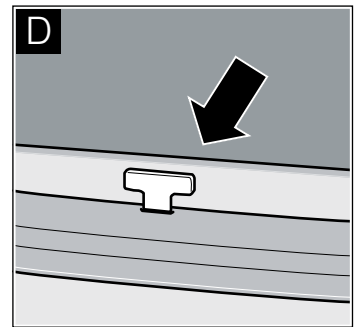
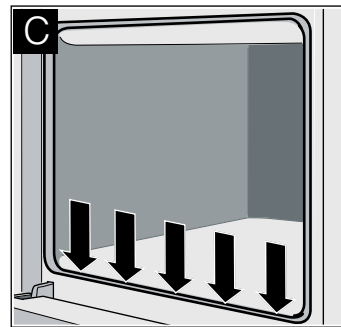
Deurdichting verwijderen

De deurdichting is met negen punten bevestigd.

1. Deurdichting op vier plaatsen (Afbeelding A) losmaken (Afbeelding B).



2. Deurdichting op de andere vijf plaatsen (Afbeelding C) door licht te draaien losmaken (Afbeelding D).



Deurdichting inbrengen

1. Deurdichting op vier plaatsen (Afbeelding A) inhangen (Afbeelding B).
2. Deurdichting op de andere vijf plaatsen (Afbeelding C) inhangen door licht te draaien (Afbeelding D).
3. Bevestiging van de deurdichting controleren.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst 

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Testgerechten

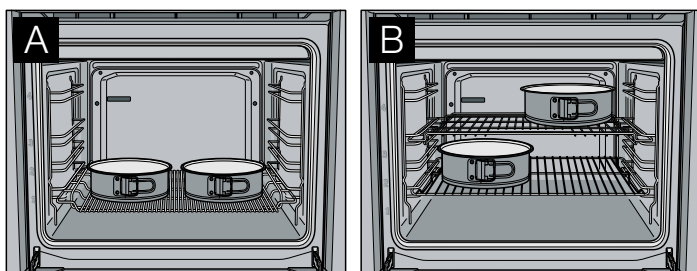
Testgerechten volgens de norm EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350. Neem de aanwijzingen voor het

voorverwarmen in de tabellen in acht. De waarden in de tabel zijn van toepassing zonder snelvoorverwarming.

Bakken	Inschuif-hoogte	Func-tie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minu-ten
Sprits	3		140 - 150*	25 - 35
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	20 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 150*	30 - 50
Small cakes (20 stuks per plaat)	3		160 - 170**	20 - 35
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4		150 - 160**	25 - 35
Waterbiscuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Donkere appeltaart (vormen naast elkaar, afbeelding A)	1		170 - 180*	75 - 85
Donkere appeltaart (vormen diagonaal geplaatst, afbeelding B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 80

* Oven voorverwarmen

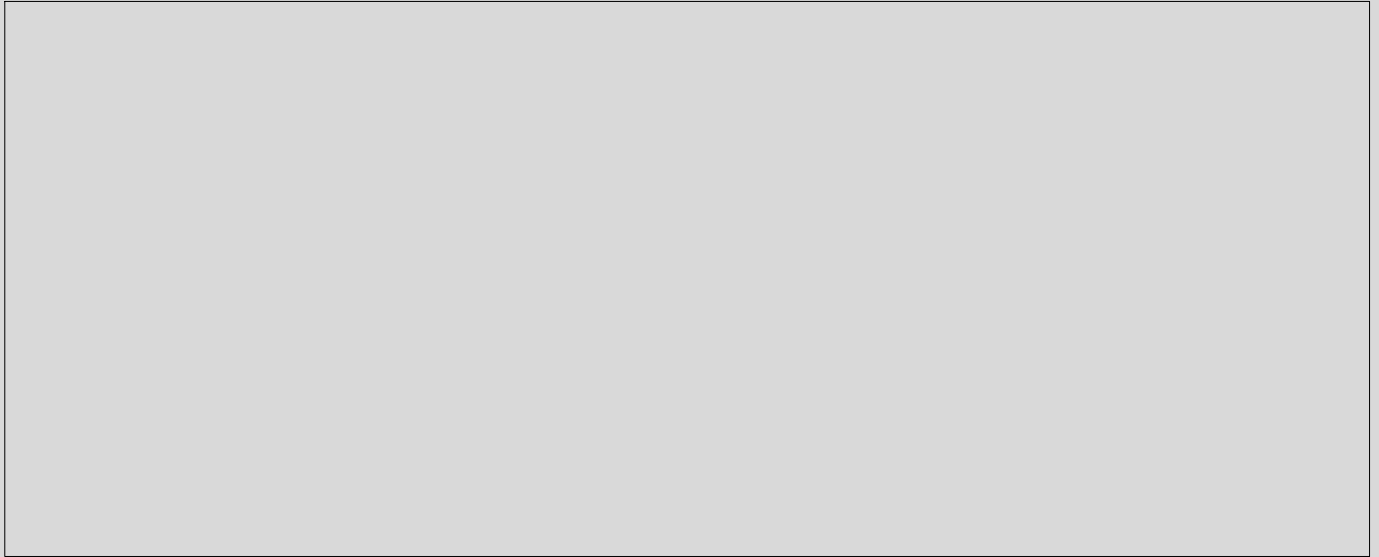
** 10 minuten voorverwarmen



Grillen	Inschuif-hoogte	Func-tie	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Toast (braadslede + vlak rooster)	4		175*	1 - 2
Beefsteaks, 12 stuks (braadslede + vlak rooster)	4		175	20 - 25**

* 10 minuten voorverwarmen

** na 2/3 van de tijd keren



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000540421

910822