



## INBOUWOVEN

[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

B17CR22.1





# Inhoudsopgave

|                                                                                    |                                                       |           |                                                                                     |                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> . . . . .     | <b>4</b>  |    | <b>Schoonmaakmiddelen</b> . . . . .                  | <b>18</b> |
|    | <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> . . . . . | <b>4</b>  | Geschikte schoonmaakmiddelen . . . . .                                              | 18                                                   |           |
| Algemeen . . . . .                                                                 | 4                                                     |           | Oppervlakken in de binnenruimte . . . . .                                           | 19                                                   |           |
| Halogeenlamp . . . . .                                                             | 5                                                     |           | Apparaat schoon houden . . . . .                                                    | 20                                                   |           |
|    | <b>Oorzaken van schade</b> . . . . .                  | <b>6</b>  |    | <b>Reinigingsfunctie</b> . . . . .                   | <b>20</b> |
| Algemeen . . . . .                                                                 | 6                                                     |           | Starten . . . . .                                                                   | 20                                                   |           |
|    | <b>Milieubescherming</b> . . . . .                    | <b>7</b>  | Afsluiten . . . . .                                                                 | 20                                                   |           |
| Energiebesparing . . . . .                                                         | 7                                                     |           | Nareinigen . . . . .                                                                | 21                                                   |           |
| Milieuvriendelijk afvoeren . . . . .                                               | 7                                                     |           | Sterke verontreiniging verwijderen . . . . .                                        | 21                                                   |           |
|    | <b>Het apparaat leren kennen</b> . . . . .            | <b>8</b>  |    | <b>Rekjes</b> . . . . .                              | <b>21</b> |
| Bedieningspaneel . . . . .                                                         | 8                                                     |           | Rekjes verwijderen en bevestigen . . . . .                                          | 21                                                   |           |
| Bedieningselementen . . . . .                                                      | 8                                                     |           |    | <b>Apparaatdeur</b> . . . . .                        | <b>22</b> |
| Hoofdmenu . . . . .                                                                | 9                                                     |           | Apparaatdeur verwijderen en inbrengen . . . . .                                     | 22                                                   |           |
| Menu Verwarmingsmethoden . . . . .                                                 | 9                                                     |           | Deurafscherming afnemen . . . . .                                                   | 22                                                   |           |
| Functies voor de binnenruimte . . . . .                                            | 10                                                    |           | Deurruiten verwijderen en inbrengen . . . . .                                       | 23                                                   |           |
|    | <b>Toebehoren</b> . . . . .                           | <b>10</b> |    | <b>Wat te doen bij storingen?</b> . . . . .          | <b>24</b> |
| Meegeleverde toebehoren . . . . .                                                  | 10                                                    |           | Storingentabel . . . . .                                                            | 24                                                   |           |
| Toebehoren inschuiven . . . . .                                                    | 10                                                    |           | Maximale gebruiksduur overschreden . . . . .                                        | 24                                                   |           |
| Toebehoren combineren . . . . .                                                    | 11                                                    |           | Lamp voor de binnenruimte aan het plafond                                           |                                                      |           |
| Extra toebehoren . . . . .                                                         | 11                                                    |           | vervangen . . . . .                                                                 | 24                                                   |           |
|  | <b>Voor het eerste gebruik</b> . . . . .              | <b>12</b> | Glazen kapje . . . . .                                                              | 25                                                   |           |
| Eerste gebruik . . . . .                                                           | 12                                                    |           |  | <b>Servicedienst</b> . . . . .                       | <b>25</b> |
| Binnenruimte reinigen . . . . .                                                    | 12                                                    |           | E-nummer en FD-nummer . . . . .                                                     | 25                                                   |           |
| Toebehoren reinigen . . . . .                                                      | 12                                                    |           |  | <b>Voor u in onze kookstudio uitgetest</b> . . . . . | <b>26</b> |
|  | <b>Apparaat bedienen</b> . . . . .                    | <b>13</b> | Vormen van silicone . . . . .                                                       | 26                                                   |           |
| Apparaat in- en uitschakelen . . . . .                                             | 13                                                    |           | Gebak en klein gebak . . . . .                                                      | 26                                                   |           |
| Werking van het apparaat instellen en starten . . . . .                            | 13                                                    |           | Brood en broodjes . . . . .                                                         | 30                                                   |           |
| Apparaatfuncties wijzigen of afbreken . . . . .                                    | 13                                                    |           | Pizza, quiche en hartig gebak . . . . .                                             | 31                                                   |           |
| Apparaat snel opwarmen . . . . .                                                   | 14                                                    |           | Ovenschotel en soufflé . . . . .                                                    | 33                                                   |           |
|  | <b>Tijdfuncties</b> . . . . .                         | <b>15</b> | Gevogelte . . . . .                                                                 | 34                                                   |           |
| Tijdfuncties wel en niet weergeven . . . . .                                       | 15                                                    |           | Vlees . . . . .                                                                     | 35                                                   |           |
| Wekker instellen . . . . .                                                         | 15                                                    |           | Vis . . . . .                                                                       | 38                                                   |           |
| Tijdsduur instellen . . . . .                                                      | 15                                                    |           | Groente en bijgerechten . . . . .                                                   | 39                                                   |           |
| Starttijdvoorkeuze - "Klaar om" . . . . .                                          | 15                                                    |           | Yoghurt . . . . .                                                                   | 40                                                   |           |
| Instellingen controleren, veranderen of wissen . . . . .                           | 15                                                    |           | Eco-verwarmingsmethoden . . . . .                                                   | 40                                                   |           |
|  | <b>Kinderslot</b> . . . . .                           | <b>16</b> | Acrylamide in levensmiddelen . . . . .                                              | 42                                                   |           |
| Automatisch kinderslot . . . . .                                                   | 16                                                    |           | Langzaam garen . . . . .                                                            | 42                                                   |           |
| Eenmalig kinderslot . . . . .                                                      | 16                                                    |           | Drogen . . . . .                                                                    | 43                                                   |           |
|  | <b>Basisinstellingen</b> . . . . .                    | <b>17</b> | Inmaken . . . . .                                                                   | 44                                                   |           |
| Basisinstellingen wijzigen . . . . .                                               | 17                                                    |           | Het deeg op de deegrijstand laten rijzen . . . . .                                  | 45                                                   |           |
| Lijst met basisinstellingen . . . . .                                              | 17                                                    |           | Ontdooien . . . . .                                                                 | 45                                                   |           |
| Favorieten vastleggen . . . . .                                                    | 17                                                    |           | Warmhouden . . . . .                                                                | 46                                                   |           |
|  | <b>Sabbatinstelling</b> . . . . .                     | <b>18</b> | Testgerechten . . . . .                                                             | 46                                                   |           |
| Sabbatfunctie starten . . . . .                                                    | 18                                                    |           |                                                                                     |                                                      |           |
| Sabbatfunctie afbreken . . . . .                                                   | 18                                                    |           |                                                                                     |                                                      |           |

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



## Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. → *"Toebehoren"* op pagina 10



## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

### Algemeen

#### **Waarschuwing – Risico van brand!**

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

#### **Waarschuwing – Risico van verbranding!**

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



**⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!**

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

**⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!**

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

**⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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

**⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!**

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Draggers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

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

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

**⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.



## Oorzaken van schade

### Algemeen

#### Attentie!

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

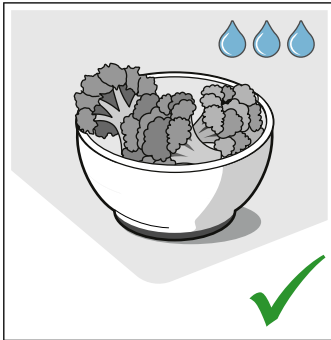
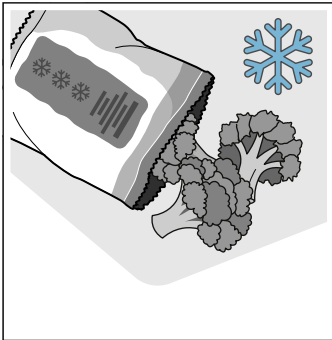


## Milieubescherming

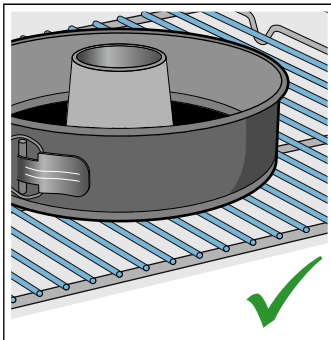
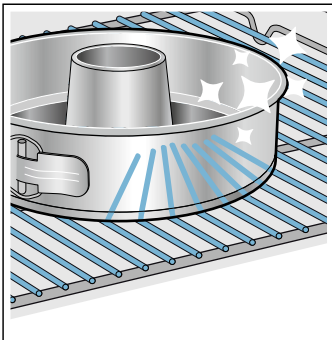
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

### Energiebesparing

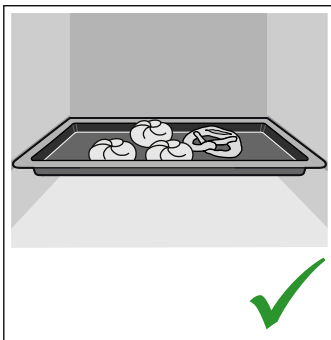
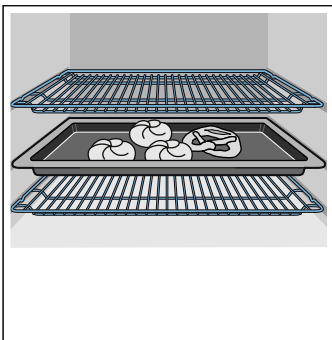
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



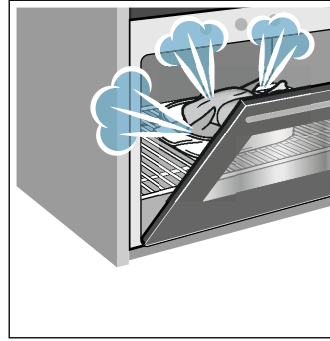
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



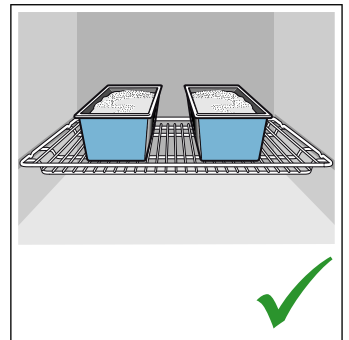
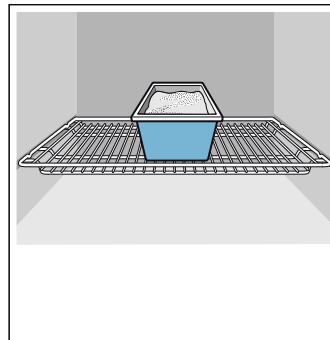
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Hierdoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.



- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

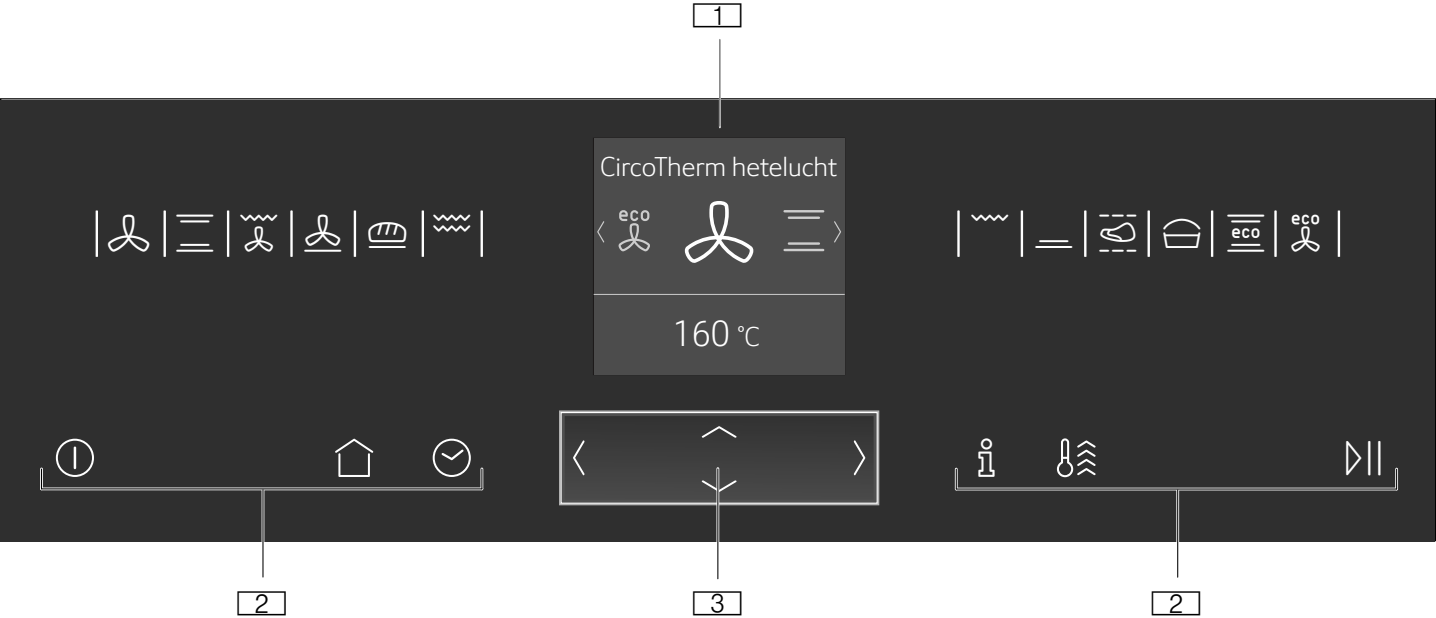
# Het apparaat leren kennen

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

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

## Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel kunt u de verschillende functies van uw apparaat instellen. Het display geeft de actuele instellingen weer.



- 1 Display
- 2 Touch-toetsen
- 3 ShiftControl bedieningselement

## Bedieningselementen

Met de bedieningselementen kunt u uw apparaat eenvoudig en direct instellen.

### Touch-toetsen

Onder de touch-toetsen liggen sensoren. Om een functie te kiezen, tipt u op de betreffende touch-toets.

| Touch-toets       | Gebruik                                                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⓘ    aan/uit      | Apparaat in- of uitschakelen → "Apparaat in- en uitschakelen" op pagina 13                                                |
| 🏠    Hoofdmenu    | Functies en instellingen kiezen → "Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 13                            |
| 🕒    Tijdfuncties | Wekker, tijdsduur of starttijdvoorkeuze "Klaar om" instellen → "Tijdfuncties" op pagina 15                                |
| 👶    Kinderslot   | Kinderslot activeren of deactiveren → "Kinderslot" op pagina 16                                                           |
| ℹ️    Informatie  | Meer informatie weergeven<br>Actuele temperatuur weergeven → "Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 13 |

|                         |                                                                                                                                                                    |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⚡    Snel voorverwarmen | Snel voorverwarmen activeren of deactiveren → "Apparaat snel opwarmen" op pagina 14<br>PowerBoost activeren of deactiveren → "Apparaat snel opwarmen" op pagina 14 |
| ▶      Start/Stop       | Werking starten of stoppen → "Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 13                                                                          |

### ShiftControl-bedieningselement

Met het ShiftControl-bedieningselement kunt u door de regels op het display navigeren en instellingen kiezen. Instellingen die u wijzigt, hebben rechts en links pijlen < >.

| Toets | Gebruik                                       |
|-------|-----------------------------------------------|
| <     | Links op het display naar links navigeren     |
| >     | Rechts op het display naar rechts navigeren   |
| ⤴     | Boven op het display naar boven navigeren     |
| ⤵     | Beneden op het display naar beneden navigeren |

**Aanwijzing:** U kunt ook snel door de instellingen lopen door een toets ingedrukt te houden. Zodra u de toets loslaat, wordt de snelle doorloop stopgezet.



## Hoofdmenu

Om in het hoofdmenu te komen, tikt u op de touch-toets .

| Menu                                                                             | Gebruik                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Verwarmingsmethoden<br>De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur voor uw gerechten kiezen → "Apparaat in- en uitschakelen" op pagina 13 |

|                                                                                   |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Basisinstellingen<br>Apparaatinstellingen individueel aanpassen. → "Basisinstellingen" op pagina 17   |
|  | EasyClean<br>Lichte verontreiniging in de binnenruimte verwijderen → "Reinigingsfunctie" op pagina 20 |

## Menu Verwarmingsmethoden

Uw apparaat beschikt over verschillende verwarmingsmethoden. Na inschakeling van het

apparaat komt u direct in het menu Verwarmingsmethoden.

| Verwarmingsmethode                                                                                           | Temperatuur  | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  CircoTherm hetelucht        | 40 - 200 °C  | Voor het bakken en garen op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.                                                                                                                                                                                                                                         |
|  Boven- en onderwarmte       | 50 - 275 °C  | Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  Thermogrillen               | 50 - 250 °C  | Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.                                                                                                                                                                                                                       |
|  Pizzastand                 | 50 - 275 °C  | Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.                                                                                                                                                                                                                        |
|  Broodbakstand             | 180 - 240 °C | Voor het bakken van brood, broodjes en bakwaren die hoge temperaturen vereisen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Grill, groot              | 50 - 290 °C  | Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Grill, klein              | 50 - 290 °C  | Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder het grillelement wordt heet.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  Onderwarmte               | 50 - 250 °C  | Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Langzaam garen            | 70 - 120 °C  | Voor het langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  Deegrijpsstand            | 35 - 55 °C   | Om gist- en zuurdeeg deeg te laten rijzen en yoghurt te laten rijpen. Het deeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.                                                                                                                                                                                                                                               |
|  Boven- en onderwarmte Eco | 50 - 275 °C  | Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.                                                                                                                                     |
|  CircoTherm Eco            | 40 - 200 °C  | Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 125-200 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt. |

## Funcities voor de binnenruimte

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

### Apparaatdeur openen

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

**Aanwijzing:** Bij enkele verwarmingsmethoden wordt de werking niet onderbroken wanneer de apparaatdeur open is.

### Verlichting van de binnenruimte

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

Bij de meeste verwarmingsmethoden schakelt de binnenruimteverlichting in zodra de werking wordt gestart. Hij schakelt uit wanneer de werking beëindigd is.

**Aanwijzing:** In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. → "Basisinstellingen" op pagina 17

### Koelventilator

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

### Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

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

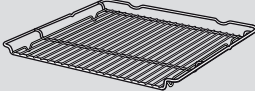
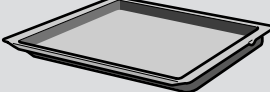
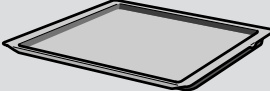
**Aanwijzing:** U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt. → "Basisinstellingen" op pagina 17

## Toebehoren

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

### Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Rooster</b><br>Voor servies, gebak- en ovenschalen.<br>Voor braad- en grillstukken en diepvriesgerechten.                                                                           |
|  | <b>Braadslede</b><br>Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.<br>Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. |
|  | <b>Bakplaat</b><br>Voor plaatgebak en klein gebak.                                                                                                                                     |

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

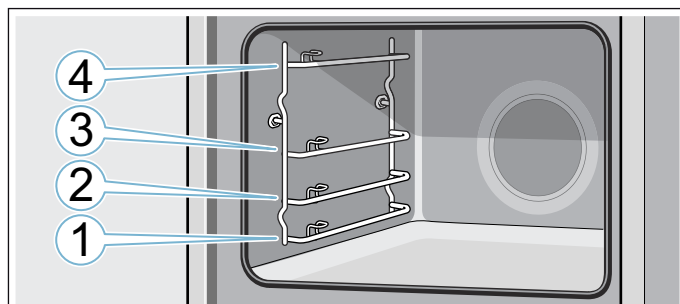
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

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

### Toebehoren inschuiven

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

In de binnenruimte is de bovenste inschuifhoogte bij veel apparaten voorzien van een grillsymbool.



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

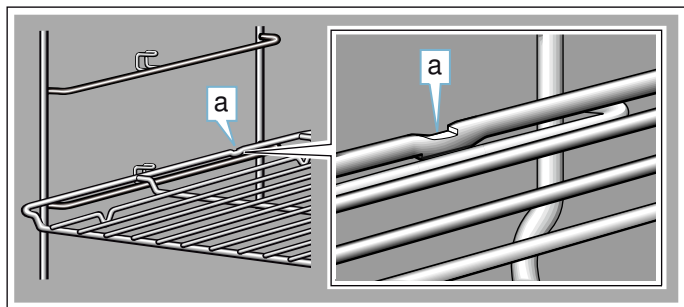
### Aanwijzingen

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

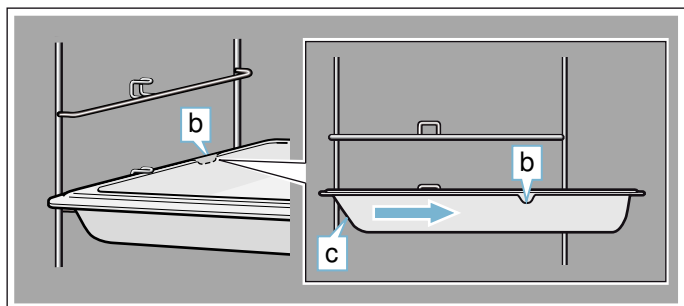
## Vergrendelingsfunctie

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

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



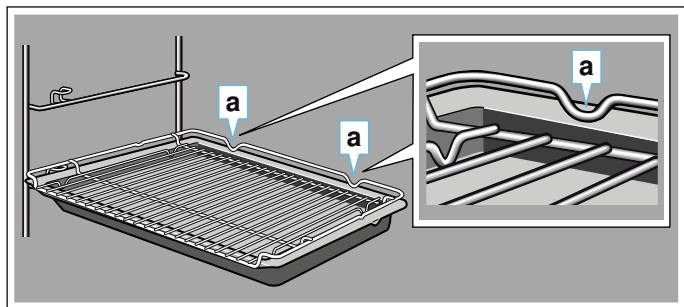
Let er bij het inschuiven van de bakplaat of de braadslede op dat de ontgrendelnok **b** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de toebehoren **c** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.



## Toebehoren combineren

U kunt het rooster gelijktijdig met de braadslede inschuiven, om afdruipeend vocht op te vangen.

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



## Extra toebehoren

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

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

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

→ "Servicedienst" op pagina 25

| Toebehoren                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|
| Bak- en braadrooster                                                          |
| Bakplaat                                                                      |
| Braadslede                                                                    |
| Bakplaat, met antiaanbaklaag                                                  |
| Braadslede, met antiaanbaklaag                                                |
| Ovenpan                                                                       |
| Stoomset voor de oven                                                         |
| Grote braadpan                                                                |
| Deksel voor grote braadpan                                                    |
| Pizzaplaat                                                                    |
| Grillplaat                                                                    |
| Baksteen van keramiek                                                         |
| Glazen braadpan, 5,1 liter                                                    |
| Glazen braadslede                                                             |
| ComfortFlex uittrekbaar deel (1 niveau)*                                      |
| 3-voudig uittrekbaar deel*                                                    |
| * Toebehoren passen niet in elk apparaat, bij de bestelling het E-nr. opgeven |





## Voor het eerste gebruik

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

### Eerste gebruik

Zodra het apparaat aan het elektriciteitsnet wordt aangesloten, verschijnt de eerste instelling "Sprache" op het display.

#### Taal instellen

1. Met toets  $\curvearrowright$  naar de onderste regel navigeren.
2. Met toets  $\langle$  of  $\rangle$  de taal kiezen.
3. Met toets  $\curvearrowleft$  terug navigeren naar "Sprache".
4. Met toets  $\rangle$  de volgende instelling kiezen.

#### Tijd instellen

1. Met toets  $\curvearrowright$  naar de volgende regel navigeren.
2. Met toets  $\langle$  of  $\rangle$  de actuele tijd kiezen.
3. Op toets  $\curvearrowleft$  drukken.
4. Met toets  $\rangle$  de volgende instelling kiezen.

#### Datum instellen

1. Met toets  $\curvearrowright$  naar de volgende regel navigeren.
2. Met toets  $\langle$  of  $\rangle$  de actuele dag kiezen.
3. Met toets  $\curvearrowleft$  terug navigeren naar "Dag".
4. Met toets  $\rangle$  de volgende instelling kiezen.
5. Met toets  $\curvearrowright$  naar de volgende regel navigeren.
6. Met toets  $\langle$  of  $\rangle$  de actuele maand kiezen.
7. Met toets  $\curvearrowleft$  terug navigeren naar "Maand".
8. Met toets  $\rangle$  de volgende instelling kiezen.
9. Met toets  $\curvearrowright$  naar de volgende regel navigeren.
10. Met toets  $\langle$  of  $\rangle$  het actuele jaar kiezen.
11. Met toets  $\curvearrowleft$  terug navigeren naar "Jaar".
12. Met toets  $\rangle$  de instellingen overnemen.  
De eerste ingebruikneming is afgesloten.

#### Aanwijzingen

- U kunt deze instellingen op elk moment in de basisinstellingen wijzigen. → "Basisinstellingen" op pagina 17
- Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor de eerste ingebruikneming.

### Binnenruimte reinigen

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

1. Neem de toebehoren uit de binnenruimte.
2. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, uit de binnenruimte.
3. Neem voor het voorverwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.
4. Schakel het apparaat in met de touch-toets ①.
5. Stel de opgegeven verwarmingsmethode en temperatuur in en start het programma. → "Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 13

| Instellingen       |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Verwarmingsmethode | Boven- en onderwarmte $\equiv$ |
| Temperatuur        | 240 °C                         |
| Tijdsduur          | 1 uur                          |

6. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
7. Schakel het apparaat na de opgegeven tijdsduur uit met de touch-toets ①.
8. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld.
9. Reinig de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

### Toebehoren reinigen

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

## Apparaat bedienen

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

### Apparaat in- en uitschakelen

Om het apparaat in of uit te schakelen, tikt u op de touch-toets ①.

Op het display ziet u na uitschakeling van het apparaat of de restwarmte in de binnenruimte hoog of laag is.

| Display | Betekenis                              |
|---------|----------------------------------------|
| -H-     | Restwarmte hoog (boven 120°C)          |
| -h-     | Restwarmte laag (tussen 60°C en 120°C) |

### Aanwijzingen

- Sommige indicaties en aanwijzingen op het display, bijv. voor de restwarmte in de binnenruimte, blijven ook zichtbaar wanneer het apparaat uitgeschakeld is.
- Na gebruik van het apparaat loopt de koelventilator eerst hoorbaar verder, tot de binnenruimte aanzienlijk is afgekoeld.
- Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Als er langere tijd niets ingesteld is, gaat het apparaat automatisch uit.

### Werking van het apparaat instellen en starten

Voorbeeld: CircoTherm hetelucht  met 170°C

1. Op touch-toets ① tippen om het apparaat in te schakelen.  
U komt direct in het menu Verwarmingsmethoden .



2. Met toets < of > de verwarmingsmethode kiezen.
3. Met toets ~ naar de volgende regel navigeren.

4. Met toets < of > de temperatuur kiezen.



**Aanwijzing:** Afhankelijk van de functie zijn andere instellingen mogelijk. Voor de andere instellingen met toets ~ naar de volgende regel navigeren. Met toets < of > de instelling kiezen.

5. Op touch-toets >|| tippen om de werking van het apparaat te starten.  
De opwarmbalk en de looptijd verschijnen op het display.

**Aanwijzing:** Wilt u na inschakeling direct in het hoofdmenu  komen, dan kunt u in het menu Basisinstellingen onder "Werking na inschakelen" het hoofdmenu kiezen. → "Basisinstellingen" op pagina 17

### Voorgestelde waarden

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

### Opwarmbalk

Zodra er een verwarmingsmethode is gestart, verschijnt de opwarmbalk op het display. De opwarmbalk geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer.

### Looptijd

Wanneer er een verwarmingsmethode is gestart, wordt de looptijd weergegeven. De looptijd telt tijdens het gebruik opwaarts. Zo kunt u controleren hoelang het programma al loopt.

### Actuele temperatuur weergeven

Om de actuele temperatuur op het display te laten weergeven, tikt u op de touch-toets .

De actuele temperatuur wordt korte tijd en alleen tijdens het voorverwarmen weergegeven.

### Meer informatie

Is de touch-toets verlicht , dan kunt u informatie laten weergeven. Tip hiervoor op de touch-toets . De informatie wordt enkele seconden weergegeven.

### Apparaatfuncties wijzigen of afbreken

#### Apparaatfuncties wijzigen

1. Met touch-toets >|| de werking stopzetten.
2. Met toets ~ of ^ navigeren naar de regel van de instelling die veranderd moet worden.
3. Met toets < of > de instelling veranderen.
4. Met touch-toets >|| de gewijzigde functie starten.

**Aanwijzingen**

- Tijdens een onderbreking van de werking kan de koelventilator doorlopen.
- Na een temperatuurwijziging telt de onderbroken looptijd verder. Na wijziging van een verwarmingsmethode begint de looptijd weer bij nul.

**Apparaatfuncties afbreken**

Druk op de touch-toets  tot de werking is afgebroken.

**Aanwijzing:** Functies zoals de reiniging kunnen niet afgebroken worden.

**Apparaat snel opwarmen**

Met de beide functies Snel voorverwarmen en PowerBoost kunt u de voorverwarmtijd korter maken. Het hangt van de ingestelde verwarmingsmethode af of het apparaat wordt voorverwarmd met Snel voorverwarmen of PowerBoost. Bij PowerBoost kunt u het gerecht in tegenstelling tot bij Snel voorverwarmen al voor het opwarmen in de binnenruimte plaatsen. Bij PowerBoost dient u slechts één niveau te gebruiken.

| Functie                        | Verwarmingsmethode                                                                                                                                                                                           | Gerecht in de binnenruimte plaatsen |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Snel voorverwarmen             | Boven- en onderwarmte                                                                                                       | na het voorverwarmen                |
| Powerboost*                    | CircoTherm hetelucht <br>Broodbakstand  | voor het voorverwarmen              |
| * slechts één niveau gebruiken |                                                                                                                                                                                                              |                                     |

**Aanwijzingen**

- Is de touch-toets  verlicht, dan kan de functie Snel voorverwarmen of PowerBoost worden geactiveerd.
- Om de functie Snel voorverwarmen of PowerBoost voortijdig te deactiveren tikt u op touch-toets .

**Snel voorverwarmen activeren**

1. Boven- en onderwarmte  en de temperatuur instellen.  
**Aanwijzing:** Stel een temperatuur boven de 100 °C in, zodat het apparaat snel kan voorverwarmen.
2. Op touch-toets  tippen om het programma te starten.
3. Op touch-toets  tippen om de functie Snel voorverwarmen te activeren.  
Op het display verschijnt het symbool .
4. Nadat de ingestelde temperatuur bereikt is, wordt het snel voorverwarmen automatisch uitgeschakeld. Het symbool  verdwijnt van het display. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

**Powerboost activeren**

1. CircoTherm hetelucht  of broodbakstand  en temperatuur instellen.  
**Aanwijzing:** Stel een temperatuur boven de 100 °C in, zodat het apparaat snel kan voorverwarmen.
2. Gerecht op één niveau in de binnenruimte plaatsen.
3. Op touch-toets  tippen om het programma te starten.
4. Op touch-toets  tippen om de functie PowerBoost te activeren.  
Op het display verschijnt het symbool .  
Nadat de ingestelde temperatuur bereikt is, wordt de functie PowerBoost automatisch uitgeschakeld. Het symbool  verdwijnt van het display.



## Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

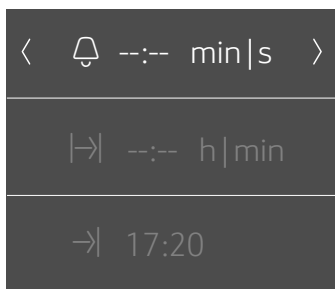
| Tijdfunctie                                                                                | Gebruik                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Wekker    | De wekker functioneert als een eierwekker. Het apparaat gaat niet automatisch aan of uit.                   |
|  Tijdsduur | Na afloop van een ingestelde tijd gaat het apparaat automatisch uit.                                        |
|  Klaar om  | Het apparaat schakelt automatisch in en na afloop van een ingestelde tijdsduur en eindtijd automatisch uit. |

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

### Tijdfuncties wel en niet weergeven

Om de tijdfuncties wel of niet weer te geven, tipt u op de touch-toets .

**Aanwijzing:** Na een bepaalde tijd verdwijnt de weergave van de tijdfuncties automatisch. Wanneer u al een tijdsduur had ingesteld, wordt deze overgenomen.



### Wekker instellen

De wekker kan zowel worden ingesteld wanneer het apparaat in- als uitgeschakeld is.

1. Op touch-toets  tippen.  
Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
2. Met toets  de tijdsduur kiezen.  
**Aanwijzing:** Wanneer het apparaat ingeschakeld is met toets  naar de regel  Wekker navigeren en vervolgens met toets  de tijdsduur kiezen.
3. Op touch-toets  tippen om de wekker te starten.  
Het symbool  verschijnt op het display. De wekker loopt af.

**Aanwijzing:** Zodra de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een signaal. Om het geluidssignaal te beëindigen tipt u op de touch-toets .

### Tijdsduur instellen

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

1. Op touch-toets  tippen.
2. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
3. Op touch-toets  tippen.  
Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
4. Mit Taste  oder  die Dauer einstellen.
  - De toets  voorgestelde waarde 10 minuten
  - De toets  voorgestelde waarde 30 minuten
5. Op touch-toets  tippen om de ingestelde tijdsduur te starten.

Zodra de tijdsduur afgelopen is, klinkt er een signaal en wordt het programma automatisch beëindigd. Om het geluidssignaal te beëindigen, tipt u op de touch-toets .

### Starttijdvoorkeuze - “Klaar om”

Het apparaat gaat automatisch aan en op de van te voren gekozen eindtijd uit. Stel hiervoor de tijdsduur in en leg vast wanneer de werking beëindigd wordt.

De starttijdvoorkeuze kan alleen in combinatie met een verwarmingsmethode worden gebruikt.

#### Aanwijzingen

- Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.
  - De starttijdvoorkeuze is niet beschikbaar voor elke verwarmingsmethode.
1. Gerechten op geschikte toebehoren in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
  2. Op touch-toets  tippen.
  3. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
  4. Op touch-toets  tippen.  
Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
  5. Met toets  de tijdsduur kiezen.
  6. Met toets  naar de regel “ Klaar om” navigeren.
  7. Met toets  de eindtijd kiezen.
  8. Op touch-toets  tippen.  
Het apparaat wacht op het juiste tijdstip om te starten.

Zodra het einde bereikt is, klinkt er een signaal en wordt de werking automatisch beëindigd. Om het geluidssignaal te beëindigen tipt u op de touch-toets .

### Instellingen controleren, veranderen of wissen

1. Op touch-toets  tippen.  
Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
2. Met toets  of  naar de regels navigeren.
3. Zo nodig met toets  of  de instelling veranderen.  
Om een tijdfunctie te wissen “00:00” instellen.  
De instelling wordt automatisch overgenomen.

## Kinderslot

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

Uw apparaat beschikt over twee verschillende blokkeringen.

| Blokkering             | Activeren / Deactiveren                                                                              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Automatisch kinderslot | Via het menu Instellingen<br>→ "Basisinstellingen" op pagina 17                                      |
| Eenmalig kinderslot    | Met de touch-toets  |

**Aanwijzing:** Zodra u een kinderslot activeert, wordt het bedieningspaneel geblokkeerd. Een uitzondering hierop vormen de touch-toetsen  en . U kunt het kinderslot op elk moment deactiveren.

### Automatisch kinderslot

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

#### Activeren

1. Op touch-toets  tippen.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Met de toets  of  "Instellingen" kiezen.
4. Met de toets  naar de volgende regel navigeren.
5. Met de toets  of  "Automatisch kinderslot" kiezen.
6. Met de toets  naar de volgende regel navigeren.
7. Met de toets  of  "Geactiveerd" kiezen.
8. Op touch-toets  tippen.
9. Met de toets  naar de volgende regel navigeren om de instelling op te slaan.  
Het "Automatisch kinderslot" is actief. Na uitschakeling verschijnt het symbool  op het display.

#### Onderbreken

1. Touch-toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" op het display verschijnt.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Gewenste functie inschakelen.

#### Deactiveren

1. Touch-toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" op het display verschijnt.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Op touch-toets  tippen.
4. Met de toets  of  "Instellingen" kiezen.
5. Met de toets  naar de volgende regel navigeren.
6. Met de toets  of  "Automatisch kinderslot" kiezen.
7. Met de toets  naar de volgende regel navigeren.
8. Met de toets  of  "Geactiveerd" kiezen.
9. Op touch-toets  tippen.
10. Met de toets  naar de volgende regel navigeren om de instelling op te slaan.  
Het "Automatisch Kinderslot" is gedeactiveerd.
11. Op touch-toets  tippen.

### Eenmalig kinderslot

Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd, zodat het apparaat niet ingeschakeld kan worden. Om het in te schakelen moet het eenmalige kinderslot worden gedeactiveerd. Na uitschakeling wordt het bedieningspaneel niet meer geblokkeerd.

#### Activeren en deactiveren

1. Touch-toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot geactiveerd" op het display verschijnt.  
Het kinderslot is geactiveerd.
2. Touch-toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" op het display verschijnt.  
Het kinderslot is gedeactiveerd.

## Basisinstellingen

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

### Basisinstellingen wijzigen

1. Op touch-toets  tippen.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Met de toets < of > "Instellingen " kiezen.
4. Met toets < naar de volgende regel navigeren.
5. Met toets > Instelling kiezen.
6. Met toets < naar de volgende regel navigeren.
7. Met toets > Instelling kiezen.
8. Op touch-toets  tippen.
9. Om de instelling op te slaan met de toets < op "opslaan" tippen.  
Om de instelling af te wijzen met de toets > op "afwijzen" tippen.

### Lijst met basisinstellingen

| Instelling               | Keuze                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taal                     | Taal kiezen                                                                                                                                                             |
| Tijd                     | Actuele tijd instellen                                                                                                                                                  |
| Datum                    | Actuele datum instellen                                                                                                                                                 |
| Favorieten               | Verwarmingsmethoden vastleggen die in het menu Verwarmingsmethoden moeten worden weergegeven → "Favorieten vastleggen" op pagina 17                                     |
| Geluidssignaal tijdsduur | Kort<br>Gemiddeld<br>Lang                                                                                                                                               |
| Toetssignaal             | Uitgeschakeld (uitzondering: geluidssignaal bij touch-toets  blijft)<br>Ingeschakeld |
| Helderheid display       | In te stellen in 5 stappen                                                                                                                                              |
| Tijdsindicatie           | Digitaal<br>Uit                                                                                                                                                         |
| Verlichting              | In gebruik aan<br>In gebruik uit                                                                                                                                        |
| Kinderslot*              | Alleen toetsblokkering<br>Deurvergrendeling en toetsblokkering                                                                                                          |
| Automatisch kinderslot   | Gedeactiveerd.<br>Geactiveerd.                                                                                                                                          |
| Werking na inschakelen   | Hoofdmenu<br>Verwarmingsmethoden                                                                                                                                        |
| Nachtverduistering       | Uitgeschakeld<br>Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)                                                                                            |
| Merklogo                 | Weergeven<br>Niet weergeven.                                                                                                                                            |

|                                                                           |                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Ventilator-nalooptijd                                                     | Aanbevolen<br>Minimaal                                         |
| Uittreksysteem                                                            | Nee<br>Ja (2- of 3-voudig uittreksysteem achteraf aangebracht) |
| Fabrieksinstellingen                                                      | Laden                                                          |
| *) Deze basisinstelling kan bij sommige apparaattypen niet worden gekozen |                                                                |

### Favorieten vastleggen

U kunt vastleggen welke verwarmingsmethoden in het menu Verwarmingsmethoden worden weergegeven.

**Aanwijzing:** De verwarmingsmethode "CircoTherm hetelucht", "Thermogrillen" en "Grill, groot" worden altijd in het menu Verwarmingsmethoden weergegeven. Ze kunnen niet gedeactiveerd worden.

1. Op touch-toets  tippen.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Met de toets < of > "Instellingen " kiezen.
4. Met toets < naar de volgende regel navigeren.
5. Met toets > "Favorieten" kiezen.
6. Met toets < naar de volgende regel navigeren.
7. Met toets > de verwarmingsmethode kiezen.
8. Met toets < naar de volgende regel navigeren.
9. Met toets > "Geactiveerd" of "Gedeactiveerd" kiezen.

**Aanwijzing:** Heeft u "Geactiveerd" gekozen, dan wordt de verwarmingsmethode in het menu Verwarmingsmethoden weergegeven. Heeft u "Gedeactiveerd" gekozen, dan wordt de verwarmingsmethode niet in het menu Verwarmingsmethoden weergegeven.

10. Op touch-toets  tippen.
11. Om de instelling op te slaan met de toets < op "opslaan" tippen.  
Om de instelling af te wijzen met de toets > op "afwijzen" tippen.



## Sabbatinstelling

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

### Sabbatfunctie starten

Voordat u de sabbatinstelling kunt gebruiken, dient u deze in de basisinstelling bij de "Favorieten" te activeren. → "Favorieten vastleggen" op pagina 17

Is de sabbatfunctie geactiveerd, dan kunt u deze kiezen in het menu Verwarmingsmethoden.

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

1. Op de touch-toets ① tippen.
2. Met toets < of > "Sabbatfunctie" kiezen.
3. Met toets ~ naar de volgende regel navigeren.
4. Met toets < of > de temperatuur kiezen.
5. Met toets ~ naar de volgende regel navigeren.
6. Met toets < of > de tijdsduur kiezen.
7. Op de touch-toets ▷|| tippen.  
De werking start.

### Aanwijzingen

- Zodra de sabbatfunctie is gestart, kunt u geen instellingen meer veranderen of de werking met de touch-toets ▷|| onderbreken.
- Wanneer u de apparaatdeur opent, wordt de werking niet onderbroken.

Zodra de tijdsduur van de sabbatfunctie verstreken is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Schakel het apparaat uit met de touch-toets ①.

### Sabbatfunctie afbreken

Om de sabbatfunctie af te breken, tikt u op de touch-toets ①.



## Schoonmaakmiddelen

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

### Geschikte schoonmaakmiddelen

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

#### Attentie!

#### Oppervlakteschade

Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaakspoonsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

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



#### Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

| Bereik                        | Schoonmaken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Buitenzijde apparaat</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Voorzijde van roestvrij staal | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan.<br>Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. |
| Knststof                      | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Geen glasreiniger of schraper gebruiken.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Gelakte oppervlakken          | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bedieningspaneel              | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Geen glasreiniger of schraper gebruiken.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ruiten van de deur                                  | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.                                                                                                                                                                                                                              |
| Deurgreep                                           | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.                                                                                                                                                  |
| <b>Binnenzijde apparaat</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Emailen oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken | Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Glazen kapje van de binnenruimte-verlichting        | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Deurdichting<br>Niet afnemen!                       | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen.<br>Niet schuren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Deurafscherming                                     | van roestvrijstaal:<br>Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken.<br>van kunststof:<br>Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.<br>Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken. |
| Rekjes                                              | Warm zeepsop:<br>Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Uittreksysteem                                      | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.<br>Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.                                                                                                                                                              |
| Toebehoren                                          | Warm zeepsop:<br>Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.<br>Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.                                                                                                                                                                                                                            |

## Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

## Oppervlakken in de binnenruimte

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

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

## Emailen vlakken reinigen

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

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

## Attentie!

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

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

**Tip:** Het beste kunt u de reinigingshulp gebruiken.  
→ "Reinigingsfunctie" op pagina 20

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

## Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

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

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

## Instellen

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

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

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

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

## Attentie!

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

## Apparaat schoon houden

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

## ⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

## Tips

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



## Reinigingsfunctie

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



## ⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!

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

## Starten

### Aanwijzingen

- De reinigingshulp “EasyClean [EasyClean icon]” kan alleen gestart worden wanneer de binnenruimte onverwarmd (kamertemperatuur) en de apparaatdeur gesloten is.
  - Zolang het apparaat in gebruik is de deur niet openen. Anders wordt de reinigingshulp “EasyClean [EasyClean icon]” afgebroken.
1. Toebehoren uit de binnenruimte nemen.
  2. 0,4 liter water (niet gedistilleerd) met een druppeltje afwasmiddel erin in het midden van de binnenruimte gieten.
  3. Op touch-toets [1] tippen.
  4. Op touch-toets [EasyClean icon] tippen.
  5. Met toets [ < of > ] “EasyClean [EasyClean icon]” kiezen.
  6. Met toets [ < of > ] naar de volgende regel navigeren.
  7. Op touch-toets [Start] tippen.  
EasyClean wordt gestart. Op het display verschijnt de resterende tijdsduur.

## Afsluiten

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

Zodra u de apparaatdeur opent, wordt de verlichting van de binnenruimte ingeschakeld. Zo kunt u de binnenruimte beter nareinigen. Het restwater in de binnenruimte moet op tijd worden verwijderd. Laat het niet lange tijd in de binnenruimte staan (bijv. 's nachts). Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen wanneer de binnenruimte nog nat of vochtig is.

## Nareinigen

1. Deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek verwijderen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met helder water afnemen en droogwrijven met een zachte doek (ook onder de deurdichting).
4. Apparaat uitschakelen met touch-toets ①.
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 droog kunnen worden. U kunt ook de functie Snel drogen gebruiken voor de binnenruimte.

### Snel drogen van de binnenruimte

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

## Sterke verontreiniging verwijderen

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

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

## Rekjes

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

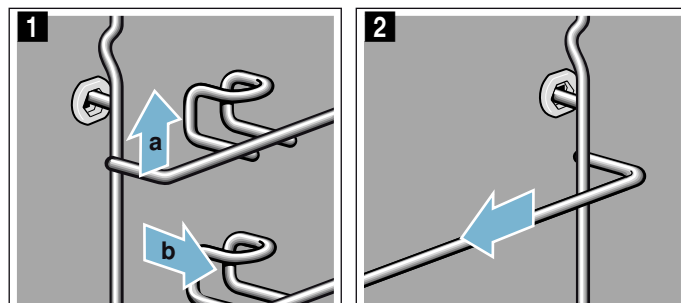
### Rekjes verwijderen en bevestigen

#### **Waarschuwing – Risico van verbranding!**

De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

#### Rekjes verwijderen

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

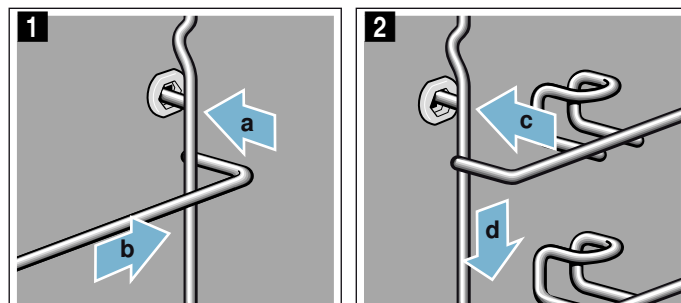


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaak sponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

#### Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts. Let er bij beide rekjes op dat de beugel zich aan de voorkant bevindt.

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



## Apparaatdeur

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

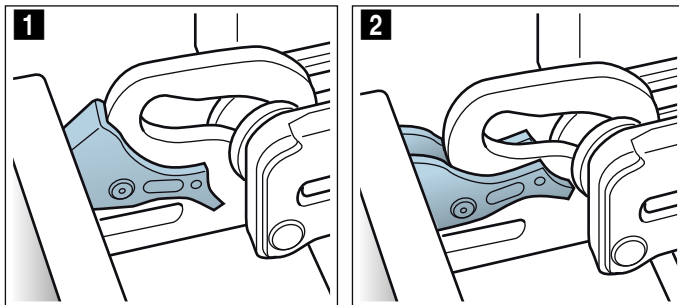
### Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

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

De scharnieren van de apparaatdeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel.

Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afb. **1**), is de apparaatdeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.

Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de apparaatdeur opengeklapt zijn (Afb. **2**), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

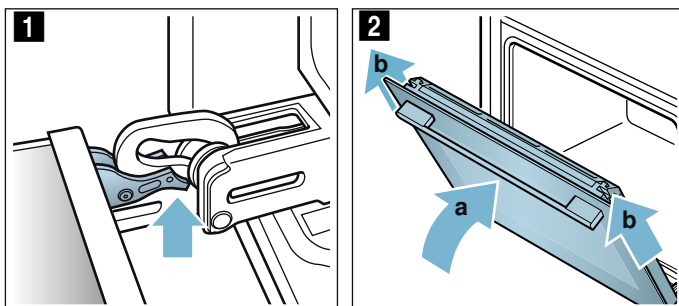


### Waarschuwing Risico van letsel!

- Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, of bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

### Apparaatdeur verwijderen

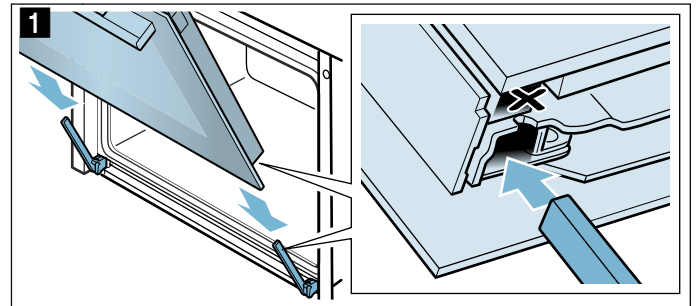
1. Apparaatdeur in de richting van het apparaat helemaal open drukken.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. **1**).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag **a**. Met beide handen links en rechts vastpakken **b** en iets naar boven trekken (Afb. **2**).



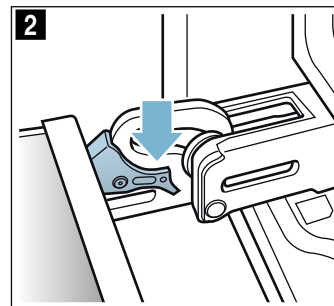
### Apparaatdeur inbrengen

De apparaatdeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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

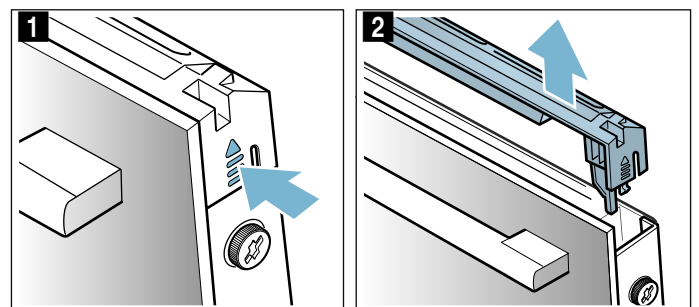


3. Deur van de binnenruimte sluiten.

### Deurafscherming afnemen

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

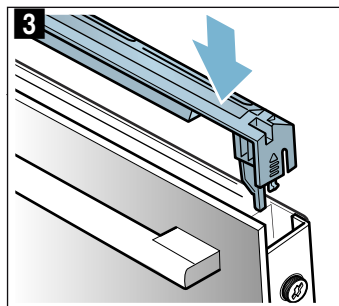
1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. **1**).
3. Afscherming afnemen (Afb. **2**).  
Apparaatdeur voorzichtig sluiten.





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

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



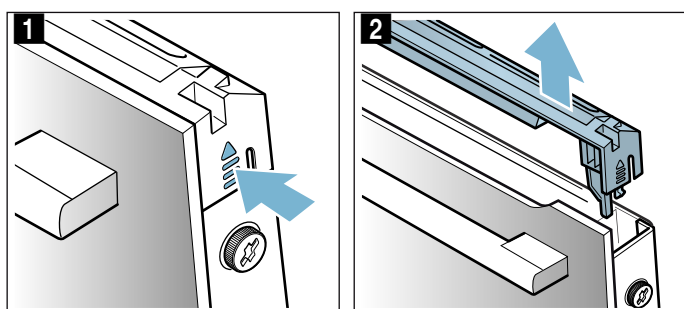
5. Apparaatdeur sluiten.

## Deurruiten verwijderen en inbrengen

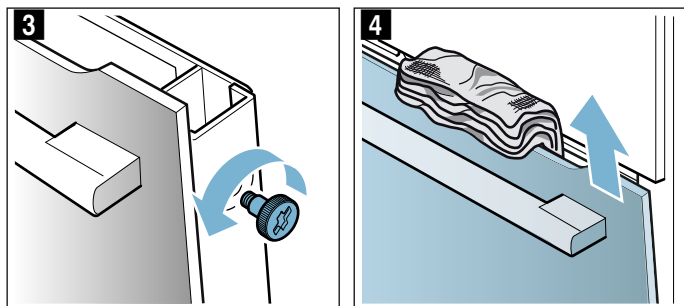
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de apparaatdeur afnemen.

### Van het apparaat verwijderen

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



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



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

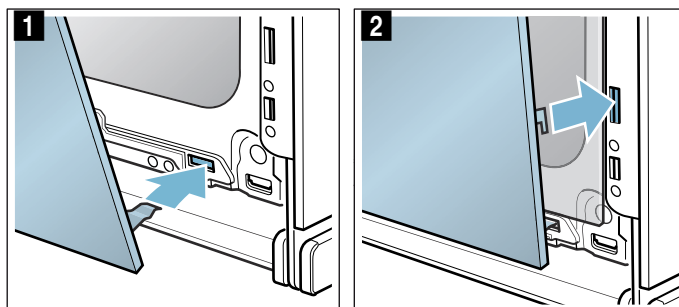
## ⚠ Waarschuwing

### Risico van letsel!

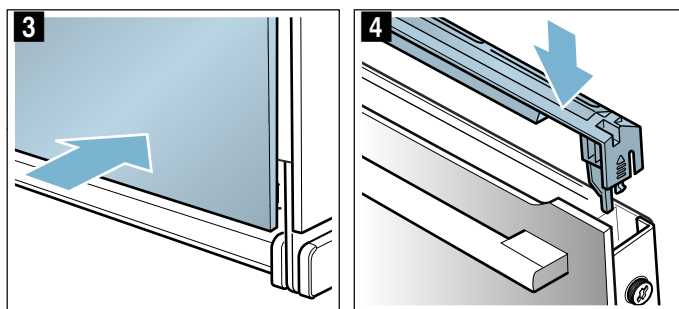
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

### Inbrengen in het apparaat

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



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



7. Apparaatdeur sluiten.

### Attentie!

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

## Wat te doen bij storingen?

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

**Tip:** Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk "Voor u getest in onze kookstudio". Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

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

### Storingentabel

**⚠ Waarschuwing – 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                                           | Aanwijzing/Oplossing                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparaat werkt niet                                                                                                                                                                  | Stekker is niet in het stopcontact gestoken                 | Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                      | Stroomuitval                                                | Controleer of andere keukenapparaten werken                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                      | Zekering defect                                             | Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is                                                                                                                                                           |
| Na het inschakelen van een functie verschijnt op het display de melding dat de temperatuur te hoog is.                                                                               | Apparaat is nog niet voldoende afgekoeld                    | Apparaat laten afkoelen en de functie opnieuw inschakelen                                                                                                                                                                        |
| Het apparaat kan niet worden ingeschakeld, op het display wordt het symbool  weergegeven          | Automatisch kinderslot is geactiveerd                       | Touch-toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt |
| Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool  weergegeven | Kinderslot is geactiveerd.                                  | Touch-toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt |
| Apparaat warmt niet op, op het display wordt  weergegeven                                         | De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen | Ontkoppel het apparaat ca. 10 seconden van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen 3 minuten in de basisinstellingen<br>→ "Basisinstellingen" op pagina 17          |
| Op het display verschijnt "D" of "E", bijv. D0111 of E0111                                                                                                                           | Technisch probleem                                          | Apparaat uit- en weer inschakelen<br>Als de melding opnieuw verschijnt: contact opnemen met de servicedienst. Geef hiervoor de precieze foutmelding weer                                                                         |

### Maximale gebruiksduur overschreden

Uw apparaat beëindigt het gebruik automatisch wanneer er geen tijdsduur is ingesteld en de instelling lang niet veranderd is.

De werkelijke tijdsduur tot de automatische bedrijfsstop varieert met de gekozen instellingen.

Op het display wordt gemeld dat de werking automatisch beëindigd wordt. Vervolgens wordt de werking stopgezet.

Om het apparaat weer te gebruiken dient u het eerst uit te schakelen. Schakel het apparaat vervolgens weer in en stel de gewenste functie in.

### Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen

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

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



## Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

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

### Vormen van silicone

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

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

### Gebak en klein gebak

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

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

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

### Inschuiфhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuiфhoogtes.

#### Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuiфhoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

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

#### Bakken op meerdere niveaus

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

Bakken op twee niveaus:

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

Bakken op drie niveaus:

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

Bakken op vier niveaus:

- 4 roosters met bakpapier  
eerste rooster: hoogte 4  
tweede rooster: hoogte 3  
derde rooster: hoogte 2  
vierde rooster: hoogte 1

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

### Toebehoren

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

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede of braadpan

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

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

#### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

#### Bakpapier

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

### Aanbevolen instelwaarden

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



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

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

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

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel. Bijkomende informatie vindt u onder de tips voor het bakken na de insteltabel.

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

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

| Gerecht                                                           | Accessoires/vormen      | Inschuif-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                          | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Gebak in vormen</b>                                            |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |
| Cake, eenvoudig                                                   | Krans/rechthoekige vorm | 2                   |    | 140-160                | 50-70           |
| Cake, eenvoudig                                                   | Krans/rechthoekige vorm | 2                   |    | 150-170                | 50-70           |
| Cake, eenvoudig, 2 niveaus                                        | Krans/rechthoekige vorm | 3+1                 |    | 140-160                | 60-80           |
| Cake, fijn                                                        | Krans/rechthoekige vorm | 2                   |    | 150-170                | 60-80           |
| Vruchtentaart van roerdeeg, fijn                                  | Tulband-/springvorm     | 2                   |    | 160-180                | 40-60           |
| Vruchtentaart van roerdeeg, fijn                                  | Tulband-/springvorm     | 2                   |    | 150-170                | 40-60           |
| Taartbodem van roerdeeg                                           | Taartbodemvorm          | 3                   |    | 160-180                | 20-30           |
| Taartbodem van roerdeeg                                           | Taartbodemvorm          | 3                   |   | 150-170                | 20-30           |
| Vruchten- of kwarktaart met bodem van zand-<br>taartdeeg          | Springvorm Ø 26 cm      | 2                   |  | 170-190                | 60-80           |
| Zwitserse vruchtentaart                                           | Pizzaplaat              | 3                   |  | 220-240                | 35-45           |
| Zwitserse vruchtentaart                                           | Pizzaplaat              | 3                   |  | 170-190                | 45-55           |
| Taart                                                             | Taartvorm, zwart metaal | 3                   |  | 190-210                | 25-40           |
| Gistdeegtulband                                                   | Tulbandvorm             | 2                   |  | 150-170                | 50-70           |
| Gistdeegtulband                                                   | Tulbandvorm             | 2                   |  | 150-160                | 50-70           |
| Gistgebak                                                         | Springvorm Ø 28 cm      | 2                   |  | 150-160                | 20-30           |
| Gistgebak                                                         | Springvorm Ø 28 cm      | 2                   |  | 160-170                | 20-30           |
| Biscuitbodem, 2 eieren                                            | Taartbodemvorm          | 3                   |  | 160-180*               | 20-30           |
| Biscuitbodem, 2 eieren                                            | Taartbodemvorm          | 3                   |  | 150-170*               | 20-30           |
| Biscuittaart, 3 eieren                                            | Springvorm Ø 26 cm      | 2                   |  | 160-170*               | 25-35           |
| Biscuittaart, 3 eieren                                            | Springvorm Ø 26 cm      | 2                   |  | 160-170*               | 30-40           |
| Biscuittaart, 6 eieren                                            | Springvorm Ø 28 cm      | 2                   |  | 150-170*               | 30-50           |
| Biscuittaart, 6 eieren                                            | Springvorm Ø 28 cm      | 2                   |  | 150-170*               | 30-50           |
| <b>Gebak op de plaat</b>                                          |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |
| Cake met bedekking                                                | Bakplaat                | 3                   |  | 160-180                | 20-40           |
| Cake met bedekking                                                | Bakplaat                | 3                   |  | 150-170                | 25-40           |
| Cake, 2 niveaus                                                   | Braadslede + bakplaat   | 3+1                 |  | 140-160                | 30-50           |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking                            | Bakplaat                | 3                   |  | 170-190                | 25-35           |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking,<br>2 niveaus              | Braadslede + bakplaat   | 3+1                 |  | 160-170                | 35-45           |
| Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking                         | Braadslede              | 3                   |  | 160-180                | 55-65           |
| Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking                         | Braadslede              | 3                   |  | 150-170                | 55-85           |
| * voorverwarmen                                                   |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |
| ** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |

| Gerecht                                                           | Accessoires/vormen     | Inschuif-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|------------------------------|------------------------|-----------------|
| Zwitserse vruchtentaart                                           | Braadslede             | 3                   | ≡                            | 200-210                | 40-50           |
| Zwitserse vruchtentaart                                           | Braadslede             | 3                   | ⌂                            | 170-190                | 45-55           |
| Gistdeeggebak met droge bedekking                                 | Braadslede             | 3                   | ≡                            | 160-180                | 15-20           |
| Gistdeeggebak met droge bedekking                                 | Braadslede             | 3                   | ⌂                            | 150-170                | 25-35           |
| Gistdeeggebak met droge bedekking,<br>2 niveaus                   | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ⌂                            | 150-170                | 20-30           |
| Gistdeeggebak met vochtige bedekking                              | Braadslede             | 3                   | ≡                            | 180-200                | 30-40           |
| Gistdeeggebak met vochtige bedekking                              | Braadslede             | 3                   | ⌂                            | 160-170                | 40-50           |
| Gistdeeggebak met vochtige bedekking,<br>2 niveaus                | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ⌂                            | 150-170                | 45-60           |
| Broodvlecht, gistdeegkrans                                        | Bakplaat               | 2                   | ⌂                            | 150-160                | 30-40           |
| Broodvlecht, gistdeegkrans                                        | Bakplaat               | 2                   | ≡                            | 160-170                | 25-35           |
| Biscuitrol                                                        | Bakplaat               | 3                   | ⌂                            | 180-200*               | 8-15            |
| Biscuitrol                                                        | Bakplaat               | 3                   | ≡                            | 180-190*               | 15-20           |
| Kerststol van 500 g bloem                                         | Bakplaat               | 2                   | ≡                            | 150-170                | 45-60           |
| Kerststol van 500 g bloem                                         | Bakplaat               | 3                   | ⌂                            | 150-170                | 55-65           |
| Strudel, zoet                                                     | Braadslede             | 2                   | ≡                            | 190-210                | 55-65           |
| Strudel, zoet                                                     | Braadslede             | 2                   | ⌂                            | 170-180                | 50-60           |
| Strudel, diepvries                                                | Braadslede             | 3                   | ☞                            | 200-220                | 35-45           |
| <b>Klein gebak</b>                                                |                        |                     |                              |                        |                 |
| Small cakes                                                       | Bakplaat               | 3                   | ≡                            | 160**                  | 20-30           |
| Small cakes                                                       | Bakplaat               | 3                   | ⌂                            | 150**                  | 25-35           |
| Small cakes, 2 niveaus                                            | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ⌂                            | 150**                  | 25-35           |
| Small cakes, 3 niveaus                                            | Bakplaten + braadslede | 4+3+1               | ⌂                            | 140**                  | 35-45           |
| Muffins                                                           | Muffinplaat            | 3                   | ⌂                            | 160-180*               | 15-25           |
| Muffins                                                           | Muffinplaat            | 3                   | ≡                            | 170-190                | 15-20           |
| Muffins, 2 niveaus                                                | Muffinplaten           | 3+1                 | ⌂                            | 160-180*               | 15-30           |
| Klein gebak van gistdeeg                                          | Bakplaat               | 3                   | ≡                            | 160-180                | 25-35           |
| Klein gebak van gistdeeg                                          | Bakplaat               | 3                   | ⌂                            | 150-170                | 25-35           |
| Klein gistdeeggebak, 2 niveaus                                    | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ⌂                            | 150-170                | 25-40           |
| Bladerdeeggebak                                                   | Bakplaat               | 3                   | ⌂                            | 170-190*               | 20-35           |
| Bladerdeeggebak                                                   | Bakplaat               | 3                   | ≡                            | 180-200                | 20-35           |
| Bladerdeeggebak, 2 niveaus                                        | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ⌂                            | 170-190*               | 20-45           |
| Bladerdeeggebak, 3 niveaus                                        | Bakplaten + braadslede | 4+3+1               | ⌂                            | 170-190*               | 20-45           |
| Bladerdeeggebak, vlak, 4 niveaus                                  | 4 roosters             | 4+3+2+1             | ⌂                            | 180-200*               | 20-35           |
| Deeg van bijv. soesjes                                            | Bakplaat               | 3                   | ≡                            | 200-220                | 30-40           |
| Deeg van bijv. soesjes                                            | Bakplaat               | 3                   | ☞                            | 190-210                | 30-40           |
| Soezendeeggebak, 2 niveaus                                        | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ☞                            | 190-210                | 35-45           |
| Plunderdeeggebak                                                  | Bakplaat               | 3                   | ⌂                            | 160-180                | 20-30           |
| Plunderdeeggebak                                                  | Bakplaat               | 3                   | ≡                            | 170-190                | 15-25           |
| <b>Koekjes</b>                                                    |                        |                     |                              |                        |                 |
| Sprits                                                            | Bakplaat               | 3                   | ≡                            | 140-150**              | 25-40           |
| Sprits                                                            | Bakplaat               | 3                   | ⌂                            | 140-150**              | 25-40           |
| Sprits, 2 niveaus                                                 | Braadslede + bakplaat  | 3+1                 | ⌂                            | 140-150**              | 30-40           |
| * voorverwarmen                                                   |                        |                     |                              |                        |                 |
| ** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken |                        |                     |                              |                        |                 |

| Gerecht                                                           | Accessoires/vormen     | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| Sprits, 3 niveaus                                                 | Bakplaten + braadslede | 4+3+1              |  | 130-140**              | 35-55           |
| Koekjes                                                           | Bakplaat               | 3                  |  | 150-160                | 15-25           |
| Koekjes                                                           | Bakplaat               | 3                  |  | 140-160                | 15-30           |
| Koekjes, 2 niveaus                                                | Braadslede + bakplaat  | 3+1                |  | 140-160                | 15-30           |
| Koekjes, 3 niveaus                                                | Bakplaten + braadslede | 4+3+1              |  | 140-160                | 15-30           |
| Schuimgebak                                                       | Bakplaat               | 3                  |  | 80-90*                 | 120-150         |
| Schuimgebak, 2 niveaus                                            | Braadslede + bakplaat  | 3+1                |  | 80-90*                 | 120-180         |
| Makronen                                                          | Bakplaat               | 3                  |  | 90-110                 | 20-40           |
| Makronen, 2 niveaus                                               | Braadslede + bakplaat  | 3+1                |  | 90-110                 | 25-45           |
| Makronen, 3 niveaus                                               | Bakplaten + braadslede | 4+3+1              |  | 90-110                 | 30-50           |
| * voorverwarmen                                                   |                        |                    |                                                                                     |                        |                 |
| ** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken |                        |                    |                                                                                     |                        |                 |

### Tips voor gebak en klein gebak

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

## Brood en broodjes

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

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

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

### Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

#### Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

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

#### Bakken op twee niveaus

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

- Braadslede: hoogte 3  
Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster  
eerste rooster: hoogte 3  
tweede rooster: hoogte 2

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

### Toebehoren

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

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede of braadpan

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

#### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

#### Bakpapier

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

## Diepvriesproducten

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

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

Voor bepaalde gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

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

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.

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

### Attentie!

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



Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  CircoTherm hetelucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Thermogrillen

-  Pizzastand
-  Broodbakstand
-  Grill, groot

| Gerecht                                  | Accessoires                     | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                          | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Brood</b>                             |                                 |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Wit brood, 750 g                         | Braadslede of rechthoekige vorm | 2                  |    | 180-200*               | 30-40           |
| Wit brood, 750 g                         | Braadslede of rechthoekige vorm | 2                  |    | 210-220*               | 10-15           |
|                                          |                                 |                    |                                                                                       | 180-190*               | 25-35           |
| Gemengd brood, 1,5 kg                    | Braadslede of rechthoekige vorm | 2                  |    | 210-220*               | 10-15           |
|                                          |                                 |                    |                                                                                       | 180-190*               | 40-50           |
| Gemengd brood, 1,5 kg                    | Braadslede of rechthoekige vorm | 2                  |    | 230-240*               | 10-15           |
|                                          |                                 |                    |                                                                                       | 200-210*               | 40-50           |
| Volkorenbrood, 1 kg                      | Braadslede                      | 2                  |    | 210-220*               | 10-15           |
|                                          |                                 |                    |                                                                                       | 180-190*               | 40-50           |
| Volkorenbrood, 1 kg                      | Braadslede                      | 2                  |    | 230-240*               | 10-15           |
|                                          |                                 |                    |                                                                                       | 200-210*               | 40-50           |
| Plat rond brood                          | Braadslede                      | 3                  |    | 250-270                | 20-25           |
| Plat rond brood                          | Braadslede                      | 3                  |    | 220-240                | 25-35           |
| <b>Broodjes</b>                          |                                 |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken | Braadslede                      | 3                  |  | 180-200                | 10-15           |
| Broodjes, zoet, vers                     | Bakplaat                        | 3                  |  | 170-190*               | 15-20           |
| Broodjes, zoet, vers                     | Bakplaat                        | 3                  |  | 150-170*               | 15-25           |
| Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus          | Braadslede + bakplaat           | 3+1                |  | 150-170*               | 20-30           |
| Broodjes, vers                           | Bakplaat                        | 3                  |  | 180-200                | 20-30           |
| Broodjes, vers                           | Bakplaat                        | 3                  |  | 170-190                | 20-30           |
| Baguette, voorgebakken, gekoeld          | Braadslede                      | 3                  |  | 180-200                | 20-30           |
| <b>Broodjes, diepvries</b>               |                                 |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken | Braadslede                      | 3                  |  | 180-200                | 10-15           |
| Pretzels, ongebakken                     | Braadslede                      | 3                  |  | 180-200                | 20-25           |
| Croissant, ongebakken                    | Braadslede                      | 3                  |  | 170-190                | 30-35           |
| <b>Toast</b>                             |                                 |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Toast grillen, 4 stuks                   | Rooster                         | 3                  |  | 190-210                | 10-15           |
| Toast grillen, 12 stuks                  | Rooster                         | 3                  |  | 230-250                | 10-15           |
| Toast roosteren (niet voorverwarmen)     | Rooster                         | 4                  |  | 290                    | 4-6             |
| * voorverwarmen                          |                                 |                    |                                                                                       |                        |                 |

## Pizza, quiche en hartig gebak

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

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

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

## Inschuihoogtes

Gebruik de aangegeven inschuihoogtes.

### Bakken op één niveau

Gebruik de volgende inschuihoogtes voor het bakken op één niveau:

- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

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

### Bakken op meerdere niveaus

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

Bakken op twee niveaus:

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

Bakken op vier niveaus:

- 4 roosters met bakpapier  
eerste rooster: hoogte 4  
tweede rooster: hoogte 3  
derde rooster: hoogte 2  
vierde rooster: hoogte 1

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

### Toebehoren

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

### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

### Braadslede of braadpan

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

Gebruik de braadslede bij dik belegde pizza's.

### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

### Bakpapier

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

### Diepvriesproducten

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

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

Wilt u volgens eigen recept bakken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijk gebak in de tabel.

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

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

| Gerecht                       | Accessoires           | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                          | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|-------------------------------|-----------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Pizza</b>                  |                       |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Pizza, vers                   | Bakplaat              | 3                  |  | 200-220                | 25-35           |
| Pizza, vers, 2 niveaus        | Braadslede + bakplaat | 3+1                |  | 180-200                | 35-45           |
| Pizza, vers, dunne bodem      | Pizzaplaat            | 2                  |  | 220-230                | 20-30           |
| Pizza, diepvries              | Rooster               | 3                  |  | 190-210                | 10-15           |
| <b>Pizza, diepvries</b>       |                       |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Pizza met dunne bodem 1 stuks | Rooster               | 3                  |  | 190-210                | 15-20           |
| Pizza met dunne bodem 2 stuks | Braadslede + rooster  | 3+1                |  | 190-210                | 20-25           |
| * voorverwarmen               |                       |                    |                                                                                       |                        |                 |

| Gerecht                          | Accessoires             | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|----------------------------------|-------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| Pizza met dikke bodem 1 stuk     | Rooster                 | 3                  |  | 180-200                | 20-25           |
| Pizza met dikke bodem 2 stuks    | Braadslede + rooster    | 3+1                |  | 190-210                | 20-30           |
| Pizza-baguette                   | Rooster                 | 3                  |  | 200-220                | 15-20           |
| Minipizza's                      | Braadslede              | 3                  |  | 180-200                | 15-20           |
| Minipizza's, Ø 7 cm, 4 niveaus   | 4 roosters              | 4+3+2+1            |  | 180-200*               | 20-30           |
| <b>Hartig gebak &amp; quiche</b> |                         |                    |                                                                                     |                        |                 |
| Hartig gebak in vormen           | Springvorm Ø 28 cm      | 2                  |  | 170-190                | 50-60           |
| Hartig gebak in vormen           | Springvorm Ø 28 cm      | 2                  |  | 170-190                | 55-65           |
| Quiche                           | Taartvorm, zwart metaal | 3                  |  | 190-210                | 30-40           |
| Flammkuchen                      | Braadslede              | 3                  |  | 260-280*               | 10-15           |
| Flammkuchen                      | Braadslede              | 3                  |  | 200-210*               | 15-25           |
| Pierogi                          | Ovenschaal              | 2                  |  | 190-200                | 30-45           |
| Pierogi                          | Ovenschaal              | 2                  |  | 170-190                | 50-70           |
| Empanada                         | Braadslede              | 3                  |  | 180-190                | 30-45           |
| Börek                            | Braadslede              | 2                  |  | 180-200                | 35-45           |
| Börek                            | Braadslede              | 1                  |  | 200-220*               | 20-30           |
| * voorverwarmen                  |                         |                    |                                                                                     |                        |                 |

## Ovenschotel en soufflé

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

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

### Inschuihoogtes

Gebruik altijd de aangegeven inschuihoogtes.

U kunt op een niveau in vormen of met de braadslede bakken.

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

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

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

### Toebehoren

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

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede

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

### Vormen

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  CircoTherm hetelucht
-  Boven- en onderwarmte

-  Pizzastand
-  Broodbakstand

| Ovenschotels & soufflés                                   | Toebehoren/vormen | Inschuif-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten                | Ovenschaal        | 2                   |  | 170-190                | 35-50           |
| Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten                | Ovenschaal        | 2                   |  | 200-220                | 30-50           |
| Ovenschotel, zoet                                         | Ovenschaal        | 2                   |  | 160-180                | 40-50           |
| Ovenschotel, zoet                                         | Ovenschaal        | 2                   |  | 170-190                | 40-60           |
| Lasagne, vers, 1 kg                                       | Ovenschaal        | 2                   |  | 170-190                | 50-60           |
| Lasagne, vers, 1 kg                                       | Ovenschaal        | 2                   |  | 160-180                | 50-60           |
| Lasagne, diepvries, 400 g                                 | Rooster           | 2                   |  | 190-210                | 30-35           |
| Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog            | Ovenschaal        | 2                   |  | 160-190                | 50-70           |
| Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus | Ovenschaal        | 3+1                 |  | 150-170                | 60-80           |
| Soufflé                                                   | Ovenschaal        | 2                   |  | 160-180*               | 35-45           |
| Soufflé                                                   | Portievormen      | 2                   |  | 170-190                | 65-75           |

## Gevogelte

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

### Braden op het rooster

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

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

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

### Braden in vormen

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

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

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

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

### Open vorm

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

### Gesloten vorm

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

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

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

### Grillen

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

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruipend vet wordt zo opgevangen.

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

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

### Aanwijzingen

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

## Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

Gevogelte na ca. ½ tot ¾ van de aangegeven tijd keren.

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

## Tips

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  Boven- en onderwarmte
-  Thermogrillen
-  Pizzastand
-  Grill, groot

| Gerecht                         | Accessoires/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                          | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|---------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Kip</b>                      |                    |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Kip, 1 kg                       | Rooster            | 2                  |  | 200-220                | 60-70           |
| Kipfilet, à 150 g (grillen)     | Rooster            | 4                  |  | 275*                   | 15-20           |
| Kleine kipdelen, à 250 g        | Rooster            | 3                  |  | 220-230                | 30-35           |
| Kipsticks, nuggets, diepvries   | Braadslede         | 3                  |  | 190-210                | 20-25           |
| Poularde, 1,5 kg                | Rooster            | 2                  |  | 200-220                | 70-90           |
| <b>Eend &amp; gans</b>          |                    |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Eend, 2 kg                      | Rooster            | 1                  |  | 180-200                | 90-110          |
| Eendenborst, à 300 g            | Rooster            | 3                  |  | 230-250                | 25-30           |
| Gans, 3 kg                      | Rooster            | 2                  |  | 160-180                | 120-150         |
| Ganzenbouten, à 350 g           | Rooster            | 2                  |  | 210-230                | 40-50           |
| <b>Kalkoen</b>                  |                    |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Kalkoen, 2,5 kg                 | Rooster            | 2                  |  | 180-200                | 70-90           |
| Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg | Gesloten vorm      | 2                  |  | 240-260                | 80-100          |
| Kalkoendij, met been, 1 kg      | Rooster            | 2                  |  | 180-200                | 80-100          |
| * 5 min voorverwarmen           |                    |                    |                                                                                       |                        |                 |

## Vlees

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

## Braden en stoven

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

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

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

## Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig.



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

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

### **Braden en stoven in een vorm**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Open vorm**

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

### **Gesloten vorm**

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

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

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

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

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

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

### **Grillen**

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

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder. Uitdruiwend vet wordt zo opgevangen.

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

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

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

### **Aanwijzingen**

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

### **Aanbevolen instelwaarden**

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

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

■ ≡ Boven- en onderwarmte

■ ☼ Thermogrillen  
■ ≡ Grill, groot

| Gerecht                                                         | Accessoires/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Varkensvlees</b>                                             |                    |                    |                              |                        |                 |
| Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg     | Open vorm          | 2                  | ☼                            | 180-190                | 110-130         |
| Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg      | Rooster            | 2                  | ☼                            | 190-200                | 130-140         |
| Gebraden varkenslende, 1,5 kg                                   | Open vorm          | 2                  | ☼                            | 220-230                | 70-80           |
| Varkenshaas, 400 g                                              | Rooster            | 3                  | ☼                            | 220-230                | 20-25           |
| Casselerrrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water) | Gesloten vorm      | 2                  | ☼                            | 210-230                | 70-90           |
| Varkenssteaks, 2 cm dik                                         | Rooster            | 4                  | ≡                            | 275                    | 16-20           |
| Varkensmedaillons, 3 cm dik                                     | Rooster            | 4                  | ≡                            | 290*                   | 10-14           |
| <b>Rundvlees</b>                                                |                    |                    |                              |                        |                 |
| Runderfilet, medium, 1 kg                                       | Rooster            | 2                  | ☼                            | 210-220                | 40-50           |
| Gestoofd rundvlees, 1,5 kg                                      | Gesloten vorm      | 2                  | ☼                            | 200-220                | 130-160         |
| Rosbief, medium, 1,5 kg                                         | Rooster            | 2                  | ☼                            | 220-230                | 60-70           |
| Steak, 3 cm dik, medium                                         | Rooster            | 4                  | ≡                            | 290                    | 15-20           |
| Burger, 3-4 cm hoog                                             | Rooster            | 4                  | ≡                            | 290                    | 25-30           |
| <b>Kalfsvlees</b>                                               |                    |                    |                              |                        |                 |
| Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg                                     | Open vorm          | 2                  | ☼                            | 160-170                | 100-120         |
| Kalfsschenkel, 1,5 kg                                           | Open vorm          | 2                  | ≡                            | 200-210                | 100-120         |
| <b>Lamsvlees</b>                                                |                    |                    |                              |                        |                 |
| Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg                            | Open vorm          | 2                  | ☼                            | 170-190                | 50-80           |
| Lamszadel met been***                                           | Rooster            | 2                  | ☼                            | 180-190                | 40-50           |
| Lamskotelet**                                                   | Rooster            | 4                  | ≡                            | 290                    | 14-18           |
| <b>Worsten</b>                                                  |                    |                    |                              |                        |                 |
| Grillworsten                                                    | Rooster            | 4                  | ≡                            | 290                    | 10-15           |
| <b>Vleesgerechten</b>                                           |                    |                    |                              |                        |                 |
| Gehaktbrood, 1 kg                                               | Open vorm          | 2                  | ☼                            | 170-180                | 60-70           |
| * voorverwarmen                                                 |                    |                    |                              |                        |                 |
| ** Braadslede op inschuihoogte 2 eronder plaatsen               |                    |                    |                              |                        |                 |
| *** zonder keren                                                |                    |                    |                              |                        |                 |

**Tips voor het braden, stoven en grillen**

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

## Vis

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

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

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

### Braden en grillen op het rooster

Leg het vlees op het rooster. Plaats bovendien de universele braadslede met de schuine kant naar de apparaatdeur ten minste één inschuifhoogte eronder.

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

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

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

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

### Aanwijzingen

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

### Braden en stomen in een vorm

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

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

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

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

### Open vorm

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

### Gesloten vorm

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

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

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

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

■ ≡ Boven- en onderwarmte

■ ☼ Thermogrillen

■ ≡ Grill, groot

| Gerecht                                            | Toebehoren/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|----------------------------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Vis</b>                                         |                   |                    |                              |                        |                 |
| Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel              | Rooster           | 2                  | ☼                            | 170-190                | 20-30           |
| Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm              | Rooster           | 2                  | ☼                            | 170-190                | 30-40           |
| <b>Visfilets</b>                                   |                   |                    |                              |                        |                 |
| Visfilet, ongepaneerd, gegrild                     | Rooster           | 4                  | ≡                            | 220*                   | 15-25           |
| <b>Viskoteletten</b>                               |                   |                    |                              |                        |                 |
| Viskotelet, 3 cm dik**                             | Rooster           | 4                  | ≡                            | 290                    | 10-20           |
| <b>Vis, diepvries</b>                              |                   |                    |                              |                        |                 |
| Visfilet, ongepaneerd                              | Gesloten vormen   | 2                  | ≡                            | 210-230                | 20-30           |
| Visfilet, gratineerd                               | Rooster           | 2                  | ☼                            | 200-220                | 45-60           |
| Vissticks (tussentijds keren)                      | Braadslede        | 3                  | ≡                            | 200-220                | 20-30           |
| * voorverwarmen                                    |                   |                    |                              |                        |                 |
| ** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen |                   |                    |                              |                        |                 |

## Groente en bijgerechten

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

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

### Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

#### Bereiden op één niveau

Volg de opgaven in de tabel op.

#### Bereiden op twee niveaus

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

- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

### Toebehoren

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

#### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

#### Braadslede of braadpan

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

#### Bakpapier

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  CircoTherm hetelucht
-  Pizzastand

-  Broodbakstand
-  Grill, groot

| Gerecht                              | Toebehoren            | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|--------------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Groentegerechten</b>              |                       |                    |                                                                                     |                        |                 |
| Gegrilde groente                     | Braadslede            | 4                  |  | 290                    | 10-15           |
| <b>Aardappels</b>                    |                       |                    |                                                                                     |                        |                 |
| Gebakken aardappels, gehalveerd      | Braadslede            | 3                  |  | 160-180                | 45-60           |
| <b>Aardappelproducten, diepvries</b> |                       |                    |                                                                                     |                        |                 |
| Aardappel-rösti                      | Braadslede            | 3                  |  | 200-220                | 25-35           |
| Kartoffeltaschen, gevuld             | Braadslede            | 3                  |  | 190-210                | 20-30           |
| Aardappelkroketten                   | Braadslede            | 3                  |  | 200-220                | 25-35           |
| Frites                               | Braadslede            | 3                  |  | 190-210                | 25-35           |
| Frites, 2 niveaus                    | Braadslede + bakplaat | 3+1                |  | 190-210                | 30-40           |

## Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

### Yoghurt maken

Neem rekjes en accessoires uit de binnenruimte. De binnenruimte moet leeg zijn. De apparaatdeur niet openen tijdens het gebruik.

1. 1 Liter melk (3,5 % vet) op de kookplaat tot 90 °C verwarmen en vervolgens tot 40 °C laten afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen tot 40 °C voldoende.

2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en instellen zoals aangegeven in de tabel.
5. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  Deegrijstand

| Gerecht | Toebehoren   | Inschui-<br>hoogte      | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                          | Tempera-<br>tuur in °C | Tijdsduur<br>in uren |
|---------|--------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------|
| Yoghurt | Portievormen | Bodem binnen-<br>ruimte |  | 35-40                  | 8-9                  |

## Eco-verwarmingsmethoden

CircoTherm Eco en boven- en onderwarmte Eco zijn intelligente verwarmingsmethoden voor het gezond bereiden van vlees, vis en gebak. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Afhankelijk van de bereiding en het product kan energie worden bespaard. Als u tijdens het bereiden vroegtijdig de ovendeur opent of door het voorverwarmen verdwijnt dit effect.

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

Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Kies een temperatuur bij CircoTherm Eco tussen 125-200 °C en bij boven-/onderwarmte Eco tussen 150-250 °C. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Gebruik slechts één niveau.

De verwarmingsmethode CircoTherm Eco wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt. De verwarmingsmethode boven-/onderwarmte Eco wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.

De verwarmingsmethode CircoTherm Eco wordt gebruikt voor het vaststellen van de energie-efficiëntieklasse.

### Toebehoren

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

### Rooster

Het rooster met de open kant naar de deur van de binnenruimte en met de welving naar beneden inschuiven. Plaats de vormen altijd op het rooster.

### Braadslede of braadpan

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



### Bakvormen en vormen

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

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

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

### Bakpapier

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

-  CircoTherm Eco
-  Boven- en onderwarmte Eco

| Gerecht                                                     | Accessoires/vormen      | Inschui-<br>fhoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                          | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Gebak in vormen</b>                                      |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |
| Cake in de vorm                                             | Krans/rechthoekige vorm | 2                   |    | 140-160                | 60-80           |
| Taartbodem van roerdeeg                                     | Taartbodemvorm          | 2                   |    | 150-170                | 20-30           |
| Biscuitbodem, 2 eieren                                      | Taartbodemvorm          | 2                   |    | 150-170                | 20-30           |
| Biscuittaart, 3 eieren                                      | Springvorm Ø 26 cm      | 2                   |   | 160-170                | 30-45           |
| Biscuittaart, 6 eieren                                      | Springvorm Ø 28 cm      | 2                   |  | 150-160                | 50-60           |
| Gistdeegtulband                                             | Tulbandvorm             | 2                   |  | 150-170                | 50-70           |
| <b>Gebak op de plaat</b>                                    |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |
| Cake met droge bedekking                                    | Bakplaat                | 3                   |  | 150-170                | 25-40           |
| Zandtaartdeeggebak met droge bedekking                      | Bakplaat                | 3                   |  | 170-180                | 25-35           |
| Biscuitrol                                                  | Bakplaat                | 3                   |  | 180-190                | 15-20           |
| Broodvlecht, gistdeegkrans                                  | Bakplaat                | 3                   |  | 160-170                | 25-35           |
| Gistdeeggebak met droge bedekking                           | Bakplaat                | 3                   |  | 160-180                | 15-20           |
| <b>Klein gebak</b>                                          |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |
| Muffins                                                     | Muffinplaat             | 2                   |  | 160-180                | 15-25           |
| Small cakes                                                 | Bakplaat                | 3                   |  | 150-160                | 25-35           |
| Bladerdeeggebak                                             | Bakplaat                | 3                   |  | 170-190                | 20-35           |
| Branddeeggebak, bijv. soesjes                               | Bakplaat                | 3                   |  | 190-200                | 40-50           |
| Koekjes                                                     | Bakplaat                | 3                   |  | 140-160                | 15-30           |
| Sprits                                                      | Bakplaat                | 3                   |  | 140-150                | 25-35           |
| Klein gebak van gistdeeg                                    | Bakplaat                | 3                   |  | 160-180                | 25-35           |
| <b>Brood &amp; broodjes</b>                                 |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |
| Gemengd brood, 1,5 kg                                       | Langwerpige bakvorm     | 2                   |  | 200-210                | 35-45           |
| Plat rond brood                                             | Braadslede              | 3                   |  | 250-275                | 15-20           |
| Broodjes, zoet, vers                                        | Bakplaat                | 3                   |  | 170-190                | 15-20           |
| Broodjes, vers                                              | Bakplaat                | 3                   |  | 180-200                | 20-30           |
| <b>Vlees</b>                                                |                         |                     |                                                                                       |                        |                 |
| Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg | Open vorm               | 2                   |  | 180-190                | 120-140         |
| Gestooft rundvlees, 1,5 kg                                  | Gesloten vorm           | 2                   |  | 200-220                | 140-160         |
| Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg                                 | Open vorm               | 2                   |  | 170-180                | 110-130         |

| Gerecht                                | Accessoires/vormen | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|----------------------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Vis</b>                             |                    |                    |                                                                                     |                        |                 |
| Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel | Gesloten vorm      | 2                  |  | 190-210                | 25-35           |
| Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm | Gesloten vorm      | 2                  |  | 190-210                | 45-55           |
| Visfilet, ongepaneerd, gestoofd        | Gesloten vorm      | 2                  |  | 190-210                | 15-25           |

## Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals

bijv. patates frites, aardappelchips, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

### Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

|             |                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Algemeen    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden.</li> <li>■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden.</li> <li>■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.</li> </ul> |
| Bakken      | Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C.<br>Met hete lucht max. 180 °C.                                                                                                                                                      |
| Koekjes     | Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C.<br>Met hete lucht max. 170 °C.<br>Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.                                                                                                |
| Oven-frites | Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.                                                                                                      |

## Langzaam garen

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

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

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

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

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

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

## Vormen

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

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

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

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

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

■  Langzaam garen

| Gerecht                                                       | Vormen    | Inschuif-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                         | Aanbraad-<br>duur in min. | Tempera-<br>tuur in °C | Tijdsduur<br>in min. |
|---------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|----------------------|
| <b>Gevogelte</b>                                              |           |                     |                                                                                      |                           |                        |                      |
| Eendenborst, rosé à 300 g                                     | Open vorm | 2                   |    | 6-8                       | 90*                    | 45-60                |
| Kipfilet, à 200 g, doorbakken                                 | Open vorm | 2                   |    | 4                         | 120*                   | 45-60                |
| Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg, doorbakken                   | Open vorm | 2                   |    | 6-8                       | 120*                   | 110-130              |
| <b>Varkensvlees</b>                                           |           |                     |                                                                                      |                           |                        |                      |
| Gebraden varkenslende, 5-6 cm dik, 1,5 kg                     | Open vorm | 2                   |    | 6-8                       | 80*                    | 130-180              |
| Varkenshaas, heel                                             | Open vorm | 2                   |    | 4-6                       | 80*                    | 45-70                |
| <b>Rundvlees</b>                                              |           |                     |                                                                                      |                           |                        |                      |
| Gebraden rundvlees (heupstuk), 6-7 cm dik, 1,5 kg, doorbakken | Open vorm | 2                   |    | 6-8                       | 100*                   | 150-180              |
| Runderfilet, 1 kg                                             | Open vorm | 2                   |    | 4-6                       | 80*                    | 90-120               |
| Rosbief, 5-6 cm dik                                           | Open vorm | 2                   |    | 6-8                       | 80*                    | 120-180              |
| Rundermedaillons/rumpsteak, 4 cm dik                          | Open vorm | 2                   |    | 4                         | 80*                    | 30-60                |
| <b>Kalfsvlees</b>                                             |           |                     |                                                                                      |                           |                        |                      |
| Gebraden kalfsvlees, 4-5 cm dik, 1,5 kg                       | Open vorm | 2                   |  | 6-8                       | 80*                    | 80-140               |
| Gebraden kalfsvlees, 7-10 cm dik, 1,5 kg                      | Open vorm | 2                   |  | 6-8                       | 80*                    | 140-200              |
| Kalfsfilet, heel, 800 g                                       | Open vorm | 2                   |  | 4-6                       | 80*                    | 70-120               |
| Kalfsmedaillons, 4 cm dik                                     | Open vorm | 2                   |  | 4                         | 80*                    | 30-50                |
| <b>Lamsvlees</b>                                              |           |                     |                                                                                      |                           |                        |                      |
| Lamszadels, zonder been, à 200 g                              | Open vorm | 2                   |  | 4                         | 80*                    | 30-45                |
| Lamsbout zonder been, medium, 1 kg ingebonden                 | Open vorm | 2                   |  | 6-8                       | 95*                    | 120-180              |
| * voorverwarmen                                               |           |                     |                                                                                      |                           |                        |                      |

## Tips voor het langzaam garen

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

## Drogen

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

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

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

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

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

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het drogen:

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

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

## Aanbevolen instelwaarden

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

| Fruit, groente en kruiden                              | Toebehoren   | Verwar-<br>mingsme-<br>thode                                                        | Tempera-<br>tuur in °C | Tijdsduur<br>in uren |
|--------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------|
| Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g) | 1-2 roosters |  | 80                     | 5-9                  |
| Steenvruchten (pruimen)                                | 1-2 roosters |  | 80                     | 8-10                 |
| Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd       | 1-2 roosters |  | 80                     | 5-8                  |
| Paddestoelen in plakjes                                | 1-2 roosters |  | 60                     | 6-9                  |
| Kruiden, schoongemaakt                                 | 1-2 roosters |  | 60                     | 2-6                  |

## Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

### Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer de levensmiddelen niet goed zijn ingekookt, kunnen de inmaakpotten barsten. Volg de aanwijzingen voor het inkoken.

## Potten

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

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

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

## Fruit en groente voorbereiden

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

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

## Fruit

De vruchten in de weckflessen met hete, afgeschuimde suikeroplossing vullen (ca. 400 ml voor 1-literfles). Op één liter water:

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

Daarom zijn er instelbereiken aangegeven.

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  CircoTherm hetelucht

## Groente

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

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

## Inmaken beëindigen

### Fruit

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

### Groente

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

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

## Aanbevolen instelwaarden

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid, de temperatuur en de kwaliteit van de inhoud. De gegeven hebben betrekking op ronde potten van 1 liter. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen. Het borrelen begint na ca. 30-60 minuten.

Gebruikte verwarmingsmethode:

■  CircoTherm hetelucht

| Inmaken                                   | Vormen               | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                      | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in min.                                                            |
|-------------------------------------------|----------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Groente, bijv. wortelen                   | Inmaakpotten 1 liter | 1                  |  | 160-170<br>120<br>-    | tot aan het borrelen:30-40<br>vanaf het borrelen: 30-40<br>Nawarmen: 30 |
| Groente, bijv. komkommer                  | Inmaakpotten 1 liter | 1                  |  | 160-170<br>-           | tot aan het borrelen: 30-40<br>Nawarmen: 30                             |
| Steenvruchten, bijv. kersen, prui-<br>men | Inmaakpotten 1 liter | 1                  |  | 160-170<br>-           | tot aan het borrelen:30-40<br>Nawarmen:35                               |
| Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien      | Inmaakpotten 1 liter | 1                  |  | 160-170<br>-           | tot aan het borrelen:30-40<br>Nawarmen: 25                              |

## Het deeg op de deegrijgsstand laten rijzen.

Met de verwarmingsmethode "Deegrijgsstand " rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en het droogt niet uit. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld.

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

### Gaarheid van deeg

Voor de gaarheid van het deeg giet u 200 ml water op de bodem van de binnenruimte.

### Attentie!

#### Oppervlakteschade

- Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Geen gedestilleerd water gebruiken. Gebruik alleen leidingwater.

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

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

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

### Afzonderlijke gaarheid

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

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

■  Deegrijgsstand

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

## Ontdooien

Voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak gebruikt u de verwarmingsmethode CircoTherm hetelucht. Gevogelte, vlees en vis het beste in de koelkast ontdooien.

Gebruik de volgende inschuihoogtes voor het ontdooien:

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

### Aanbevolen instelwaarden

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

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



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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  CircoTherm hetelucht

| Gerecht                   | Toebehoren | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|---------------------------|------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Brood, broodjes</b>    |            |                    |                                                                                     |                        |                 |
| Brood & broodjes algemeen | Bakplaat   | 2                  |  | 50                     | 40-70           |
| <b>Gebak</b>              |            |                    |                                                                                     |                        |                 |
| Gebak, vochtig            | Bakplaat   | 2                  |  | 50                     | 70-90           |
| Gebak, droog              | Bakplaat   | 2                  |  | 60                     | 60-75           |

## Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte bij 70 °C warm houden. Zo voorkomt u condensvorming en hoeft u de binnenruimte niet af te nemen.

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

## Testgerechten

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

Volgens EN 60350-1.

### Bakken

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

Inschuihoogtes bij het bakken op twee niveaus:

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

Inschuihoogtes bij het bakken op drie niveaus

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

### Bedekte appeltaart

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

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

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

### Waterbiscuit

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

### Aanwijzingen

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

#### Gebruikte verwarmingsmethoden:

■  CircoTherm hetelucht

■  Boven- en onderwarmte

■  Pizzastand

| Gerecht                                                          | Accessoires                 | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                        | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Bakken</b>                                                    |                             |                    |                                                                                     |                        |                 |
| Sprits                                                           | Bakplaat                    | 3                  |  | 140-150*               | 25-40           |
| Sprits                                                           | Bakplaat                    | 3                  |  | 140-150*               | 25-40           |
| Sprits, 2 niveaus                                                | Braadslede + bakplaat       | 3+1                |  | 140-150*               | 30-40           |
| Sprits, 3 niveaus                                                | Bakplaten + braadslede      | 4+3+1              |  | 130-140*               | 35-55           |
| Small cakes                                                      | Bakplaat                    | 3                  |  | 160*                   | 20-30           |
| Small cakes                                                      | Bakplaat                    | 3                  |  | 150*                   | 25-35           |
| Small cakes, 2 niveaus                                           | Braadslede + bakplaat       | 3+1                |  | 150*                   | 25-35           |
| Small cakes, 3 niveaus                                           | Bakplaten + braadslede      | 4+3+1              |  | 140*                   | 35-45           |
| Waterbiscuit                                                     | Springvorm Ø 26 cm          | 2                  |  | 160-170**              | 25-35           |
| Waterbiscuit                                                     | Springvorm Ø 26 cm          | 2                  |  | 160-170**              | 30-40           |
| Waterbiscuit, 2 niveaus                                          | Springvorm Ø 26 cm          | 3+1                |  | 150-170**              | 30-50           |
| Bedekte appeltaart                                               | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 2                  |  | 170-180                | 60-80           |
| Bedekte appeltaart                                               | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 2                  |  | 180-200                | 60-80           |
| Bedekte appeltaart, 2 niveaus                                    | 2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm | 3+1                |  | 170-190                | 70-90           |
| * 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken |                             |                    |                                                                                     |                        |                 |
| ** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken       |                             |                    |                                                                                     |                        |                 |

#### Grillen

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

■  Grill, groot

| Gerecht                            | Toebehoren | Inschui-<br>hoogte | Verwar-<br>mings-<br>methode                                                          | Tempera-<br>tuur in °C | Duur in<br>min. |
|------------------------------------|------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Grillen</b>                     |            |                    |                                                                                       |                        |                 |
| Toast roosteren*                   | Rooster    | 4                  |  | 290                    | 4-6             |
| Beefburger, 12 stuks**             | Rooster    | 4                  |  | 290                    | 25-30           |
| * niet voorverwarmen               |            |                    |                                                                                       |                        |                 |
| ** na 2/3 van de totale tijd keren |            |                    |                                                                                       |                        |                 |





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001100447  
980126  
nl