

# **BOP 210/211 1.2**

Bakoven

## Inhoudsopgave

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Bestemming van het apparaat</b>                 | <b>3</b>  | Recept starten   | 18        |
|  |           | Recept kiezen  | 19        |
|  |           | Recept wissen  | 19        |
| <b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b>          | <b>4</b>  | <b>Kinderslot</b>  | <b>19</b> |
| <b>Oorzaken van schade</b>                         | <b>6</b>  | Kinderslot activeren   | 19        |
|  |           | Kinderslot deactiveren   | 19        |
| <b>Milieubescherming</b>                           | <b>6</b>  | <b>Home Connect</b>  | <b>20</b> |
| Energie besparen                                   | 6         | Instellen  | 20        |
| Milieuvriendelijk afvoeren                         | 6         | Starten op afstand   | 21        |
|  |           | Home Connect instellingen  | 22        |
| <b>Het apparaat leren kennen</b>                   | <b>7</b>  | Afstandsdiagnose   | 23        |
| Bakoven  | 7         | Aanwijzing voor gegevensbeveiliging  | 23        |
| Display en bedieningselementen                     | 8         | Conformiteitsverklaring  | 23        |
| Symbolen   | 8         |  |           |
| Kleuren en weergave                                | 8         | <b>Basisinstellingen</b>   | <b>24</b> |
| Stand-by   | 9         |  |           |
| Apparaat activeren                                 | 9         | <b>Reinigen en onderhouden</b>   | <b>26</b> |
| Extra informatie <b>i</b> en <b>i</b> <sup>®</sup> | 9         | Reinigingsmiddel   | 26        |
| Koelventilator                                     | 9         | Inschuifroosters verwijderen   | 27        |
| Standen functieschakelaar                          | 10        |  |           |
| Toebehoren   | 11        | <b>Katalyse (reinigingshulp)</b>   | <b>28</b> |
| Extra toebehoren                                   | 11        | Katalyse voorbereiden  | 28        |
|  |           | Katalyse starten   | 28        |
| <b>Voor het eerste gebruik</b>                     | <b>12</b> | <b>Wat te doen bij storingen?</b>  | <b>29</b> |
| Taal instellen                                     | 12        | Stroomonderbreking   | 29        |
| Tijd-formaat                                       | 12        | Demonstratie-modus   | 29        |
| Tijd instellen                                     | 12        | Ovenlamp vervangen   | 30        |
| Datumformaat instellen                             | 12        |  |           |
| Datum instellen                                    | 12        | <b>Servicedienst</b>   | <b>30</b> |
| Temperatuureenheid instellen                       | 12        | E-nummer en FD-nummer  | 30        |
| Eerste gebruik beëindigen                          | 12        |  |           |
| De oven opwarmen                                   | 12        | <b>Tabellen en tips</b>  | <b>31</b> |
| Toebehoren reinigen                                | 12        | Groente  | 32        |
|  |           | Bij- en hoofdgerechten   | 33        |
| <b>Apparaat bedienen</b>                           | <b>13</b> | Vis  | 35        |
| Ovenruimte   | 13        | Vlees  | 36        |
| Accessoires inschuiven                             | 13        | Gevogelte  | 38        |
| Inschakelen  | 13        | Grillen en roosteren   | 39        |
| Snel voorverwarmen                                 | 13        | Gebak  | 41        |
| Veiligheidsuitschakeling                           | 13        | Desserts   | 44        |
|  |           | Inkoken  | 45        |
| <b>Timer-functies</b>                              | <b>14</b> | Desinfecteren  | 45        |
| Timer-menu opvragen                                | 14        | Drogen   | 46        |
| Kookwekker   | 14        | Baksteen   | 46        |
| Stopwatch  | 14        | Acrylamide in levensmiddelen   | 47        |
| Bereidingstijd                                     | 15        |  |           |
| Einde bereidingstijd                               | 16        |  |           |
|  |           |  |           |
| <b>Timer voor lange bereidingstijden</b>           | <b>17</b> |  |           |
| Timer lange duur instellen                         | 17        |  |           |
|  |           |  |           |
| <b>Individuele recepten</b>                        | <b>17</b> |  |           |
| Recept opslaan                                     | 17        | Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: <a href="http://www.gaggenau.com">www.gaggenau.com</a> en in de online-shop: <a href="http://www.gaggenau.com/zz/store">www.gaggenau.com/zz/store</a> |           |
| Recept programmeren                                | 18        |  |           |
| Namen invoeren                                     | 18        |  |           |

## Bestemming van het apparaat

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

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

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

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

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 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 plaatsen. Zie beschrijving toebehoren in de gebruiksaanwijzing.

## **⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies**

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

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

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

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De binnenkant van de deur van het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. De deur van het apparaat altijd tot aan de aanslag openen. Ervoor zorgen dat de deur van het apparaat niet terugzwenkt. Contact met de binnenkant van de deur van het apparaat vermijden.
- 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.

- Wanneer de lampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Lampen voor reiniging van het apparaat laten afkoelen. Verlichting tijdens de reiniging uitschakelen.
- Wanneer de lampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Lampen voor vervanging laten afkoelen.

### **⚠ 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 apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- 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.

### **⚠ 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.
- 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.
- 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 – Risico van verbranding!**

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens de reinigingsfunctie. De apparaatdeur nooit aanraken. Het toestel laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en de email wordt beschadigd.
- 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.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting 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

Hier krijgt u tips voor het besparen van energie en aanwijzingen voor manieren om het apparaat milieuvriendelijk af te voeren.

### Energie besparen

- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is nog te warm, daardoor verkort de baktijd voor het tweede gebak. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Met de functie hete lucht kunt u op meerdere niveaus tegelijk bakken.
- 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.

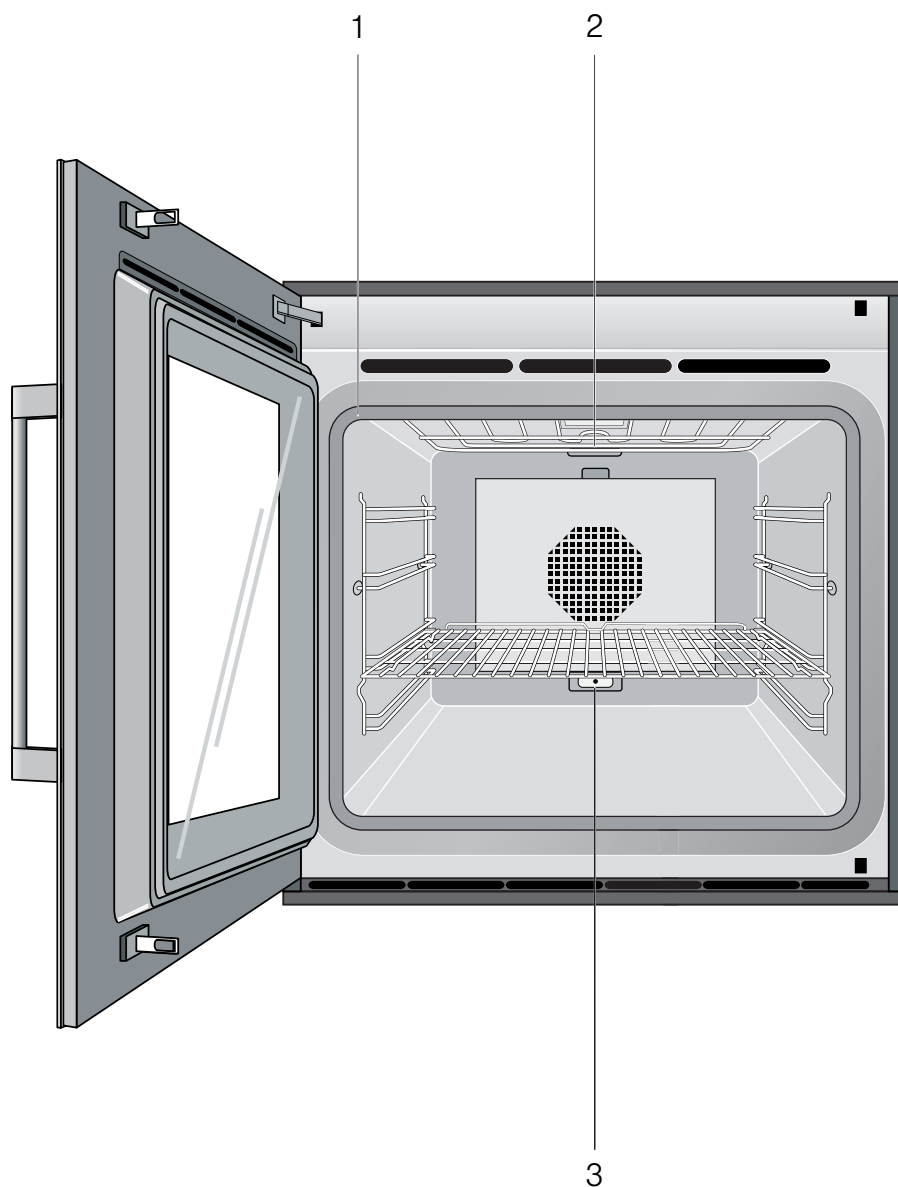
---

## Het apparaat leren kennen

---

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

### Bakoven



---

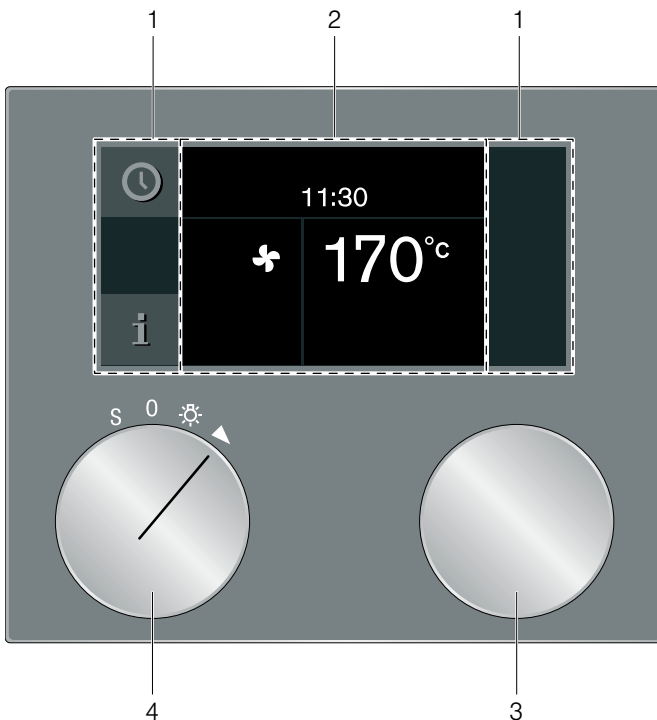
|   |  |
|---|--|
| 1 | Deurafdichting   |
| 2 | Grill-verwarmingselement   |
| 3 | Bus voor extra verwarmingselementen (extra toebehoren voor baksteen) |

---

## Display en bedieningselementen

Deze handleiding is bestemd voor verschillende apparaatversies. Afhankelijk van het type apparaat zijn kleine afwijkingen mogelijk.

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



|   |                  |   |
|---|------------------|---|
| 1 | Bedieningspaneel | Deze gebieden zijn gevoelig voor aanraking. Raak een symbool aan om de betreffende functie te kiezen. |
| 2 | Display          | Het display toont bijv. actuele instellingen en keuzemogelijkheden.                                   |
| 3 | Draaiknop        | Met de draaiknop kunt u de temperatuur kiezen en andere instellingen uitvoeren.                       |
| 4 | Functiekeuzeknop | Met de functiekeuzeknop kunt u de verwarmingsmethode, de reiniging of de basisinstellingen kiezen.    |

## Symbolen

| Symbool | Functie                               |
|---------|---------------------------------------|
| ▶       | Start                                 |
| ■       | Stop                                  |
|         | Pauze/Einde                           |
| X       | Afbreken                              |
| C       | Wissen                                |
| ✓       | Bevestigen/Instellingen opslaan       |
| >       | Keuzepijl                             |
| i       | Extra informatie oproepen             |
| >>      | Snel voorverwarmen met statusweergave |
| 🍷       | Individuele recepten openen           |
| rec     | Menu opslaan                          |

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| ⚙               | Instellingen veranderen          |
| >A <sup>A</sup> | Namen invoeren                   |
| ✕               | Letters wissen                   |
| 🔒               | Kinderslot                       |
| 🕒               | Timer-menu opvragen              |
| 🕒               | Timer lange duur opvragen        |
| 🔪               | Demonstratie-modus               |
| 📶               | Netwerkverbinding (Home Connect) |

## Kleuren en weergave

### Kleuren

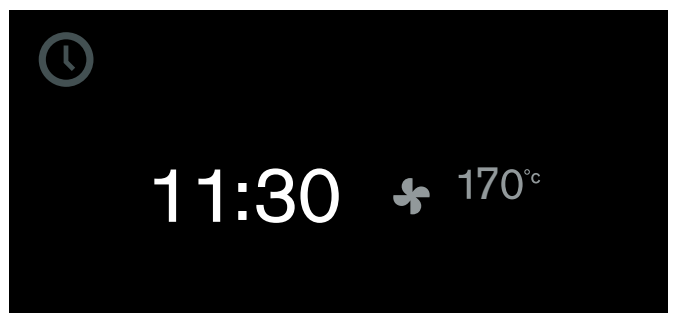
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| oranje | Eerste instellingen   |
|        | Hoofdfuncties         |
| blauw  | Basisinstellingen     |
|        | Reiniging             |
| wit    | in te stellen waarden |

### Weergave

Al naar gelang de situatie worden symbolen, waarden of alle displays anders weergegeven.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Zoom                           | De instelling die op dat moment veranderd wordt, wordt vergroot weergegeven.<br><br>Een tijdsduur die op dat moment afloopt, wordt kort voor het einde vergroot weergegeven (bij Timer bijv. de laatste 60 seconden). |
| Gereduceerde display-indicatie | Na korte tijd wordt de displayweergave gereduceerd en alleen nog het belangrijkste weergegeven. Deze functie is vooraf ingesteld en kan in de basisinstellingen worden veranderd.                                     |





## Stand-by

Het apparaat is in de standby-modus als er geen functie ingesteld of het kinderslot geactiveerd is.

De helderheid van het bedieningsveld is in de standby-modus gereduceerd.

### Aanwijzingen

- Voor de standby-modus zijn er verschillende weergaven. Vooringesteld is het GAGGENAU-logo en de tijd.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale kijkhoek.
- De weergave en de helderheid kunt u altijd in de basisinstellingen wijzigen. → "*Basisinstellingen*" op pagina 24

## Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u

- aan de functiekeuzeknop draaien,
- een bedieningsveld aanraken,
- of de deur openen of sluiten.

Nu kunt u de gewenste functie instellen. In de betreffende hoofdstukken kunt u nalezen hoe de functies worden ingesteld.

### Aanwijzingen

- Wanneer "Standby-indicatie = uit" is gekozen in de basisinstellingen moet u aan de functiekeuzeknop draaien om de standby-modus te verlaten.
- De standby-indicatie verschijnt weer wanneer u na het activeren langere tijd niets heeft ingesteld.
- Wanneer de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte na korte tijd uit.

## Extra informatie **i** en **i**<sup>Ⓢ</sup>

Door het symbool **i** aan te raken kunt u extra informatie opvragen, bijv. over de ingestelde verwarmingsmethode of de actuele temperatuur van de binnenruimte.

**Aanwijzing:** In het continubedrijf na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.

Bij belangrijke informatie en verzoeken om te handelen verschijnt het symbool **i**<sup>Ⓢ</sup>. Belangrijke informatie over de veiligheid en de gebruikstoestand wordt soms ook automatisch weergegeven. Deze meldingen verdwijnen automatisch na enkele seconden of moeten met ✓ bevestigd worden.

Bij meldingen over Home Connect verschijnt in het symbool **i**<sup>Ⓢ</sup> bijkomend de Home Connect status. Meer informatie vindt u in hoofdstuk → "*Home Connect*" op pagina 20.

## Koelventilator

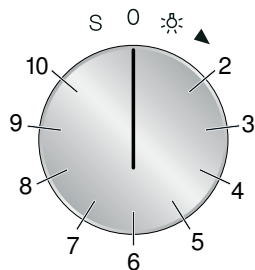
Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt tijdens het gebruik automatisch ingeschakeld. De warme lucht ontwijkt, afhankelijk van het type apparaat, boven of onder de deur.

Houd de deur, nadat u het gerecht uit de stoomoven heeft gehaald, gesloten totdat de oven is afgekoeld. Laat de deur van het apparaat niet halfopen staan, anders kunnen aangrenzende keukenmeubels beschadigd raken. De koeling blijft nog enige tijd in werking en wordt dan automatisch uitgeschakeld.

### Attentie!

De ontluichtingsopeningen mogen niet worden afgedekt. Het apparaat raakt anders oververhit.

## Standen functieschakelaar



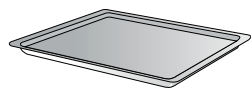
| Stand | Functie/Verwarmingsmethode      | Temperatuur                                     | Gebruik   |
|-------|---------------------------------|---|---|
| 0     | Nulstand                        |   |   |
|       | Licht                           |   |   |
| 2     | <br>Hete lucht                  | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>170°C | Hete lucht: voor gebak, koekjes en ovenschotels op meerdere niveaus.<br><br>De ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.   |
| 3     | <br>Eco-hetelucht*              | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>170°C | Energiebesparend gebruik met hete lucht voor gebak, vlees, ovenschotels en gratins. De restwarmte wordt optimaal gebruikt. Comfortfuncties blijven uitgeschakeld (bijv. de verlichting van de binnenruimte). De temperatuur van de binnenruimte kan alleen tijdens het opwarmen worden weergegeven. De oven niet voorverwarmen.<br><br>Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte en start de opgegeven bereidingstijd. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Zo voorkomt u warmteverlies. |
| 4     | <br>Boven- en onderwarmte       | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>170°C | Voor gebak in vormen of op de plaat, ovenschotels, braadstukken.  |
| 5     | <br>Bovenwarmte                 | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>170°C | Gerichte warmte van boven, bijv. gratineren van vruchtengebak met schuim.   |
| 6     | <br>Onderwarmte                 | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>170°C | Om na te bakken, bijv. voor vochtig vruchtengebak, om in te koken, voor gerechten au bain-marie.  |
| 7     | <br>Hete lucht + onderwarmte    | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>170°C | Warmte van onderen voor vochtig gebak, bijv. vruchtengebak.   |
| 8     | <br>Vlakgrill + circulatielucht | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>220°C | Gelijkmatige verwarming rondom voor vlees, gevogelte en hele vis.   |
| 9     | <br>Vlakgrill                   | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>220°C | Het grillen van platte stukken vlees, worstjes of visfilet. Gratineren en een korstje geven.  |
| 10    | <br>Baksteenfunctie             | 50 - 300°C<br>Voorgestelde temperatuur<br>250°C | Alleen met extra accessoires baksteen en verwarmingselement bruikbaar.<br><br>Baksteen met warmte van onderaf voor knapperige pizza's, brood of broodjes zoals uit de steenoven.  |
| S     | <br>Basisinstellingen           |   | In de basisinstellingen kunt u het apparaat individueel aanpassen.  |
|       | <br>Katalyse                    | 300°C   | Reinigingshulp  |

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN60350-1.

## Toebehoren

Gebruik uitsluitend toebehoren die meegeleverd of via de klantenservice verkrijgbaar zijn. Deze zijn speciaal aangepast aan uw apparaat. Let op dat u de toebehoren in de juiste richting in de ovenruimte schuift.

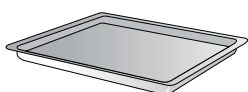
Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Bakplaat, geëmailleerd



Grillrooster



Grillplaat geëmailleerd

## Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

- BA 036 102 Grillrooster, verchroomd, zonder opening, met pootjes
- BA 046 115 Glazen plaat, 24 mm diep
- BA 056 115 Verwarmingselement voor baksteen (230 V)
- BA 056 130 Pizzasteen  
incl. pizzasteenhouder en pizzaschuiver (verwarmingselement apart bestellen)
- BA 216 102 4-voudige telescooprails
- BA 226 102 Braadslede, geëmailleerd, 37 mm diep
- BA 226 112 Bakplaat, geëmailleerd, 24 mm diep
- BS 020 002 Pizzaschuiver, set van 2 stuks
- 00664048 Ovenplafond met speciale katalytische emaillering, om achteraf aan te brengen
- 00664248 Achterkant van de oven met speciale katalytische emaillering, om achteraf aan te brengen

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Neem de accessoires die niet nodig zijn uit de binnenruimte. Bus voor het extra verwarmingselement aan de achterkant van de binnenruimte: laat de afdekking er bij normaal gebruik zonder extra verwarmingselement altijd in.

---

## Voor het eerste gebruik

---

Hier komt u te weten wat u moet doen vooraleer u met uw apparaat voor het eerst gerechten bereidt. Lees vooraf het hoofdstuk → "*Belangrijke veiligheidsinstructies*" op pagina 4.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Na de stroomaansluiting verschijnt op het display het menu "Eerste instellingen". Nu kunt u uw nieuwe apparaat voor de eerste ingebruikname instellen.

### Aanwijzingen

- Het menu "Eerste instellingen" verschijnt alleen wanneer het apparaat na een stroomaansluiting voor het eerst wordt ingeschakeld of wanneer het meerdere dagen zonder stroom is geweest. Na de stroomaansluiting verschijnt eerst gedurende ca. 30 seconden het GAGGENAU-logo, daarna verschijnt automatisch het menu "Eerste instellingen".
- U kunt de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen. → "*Basisinstellingen*" op pagina 24

## Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

- 1 Met de draaiknop de gewenste displaytaal kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.

## Tijd-formaat

Op het display verschijnen de twee mogelijke formaten 24h en AM/PM. Vooraf ingesteld is het formaat 24h.

- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.

## Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.

## Datumformaat instellen

Op het display verschijnen de drie mogelijke formaten D.M.J., D/M/J en M/D/J. Vooraf ingesteld is het formaat d.m.j.

- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.

## Datum instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde datum. De daginstelling is al actief.

- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool > overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool > overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.

## Temperatuureenheid instellen

Op het display verschijnen de twee mogelijke eenheden °C en °F. Voorgeselecteerd is de eenheid °C.

- 1 Met de draaiknop de gewenste eenheid selecteren.
- 2 Met ✓ bevestigen.

## Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste ingebruikname beëindigd".

Met ✓ bevestigen.

Het apparaat gaat over in stand-by en de stand-by-indicatie verschijnt. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

## De oven opwarmen

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij hetelucht ✚ met 200 °C.

## Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

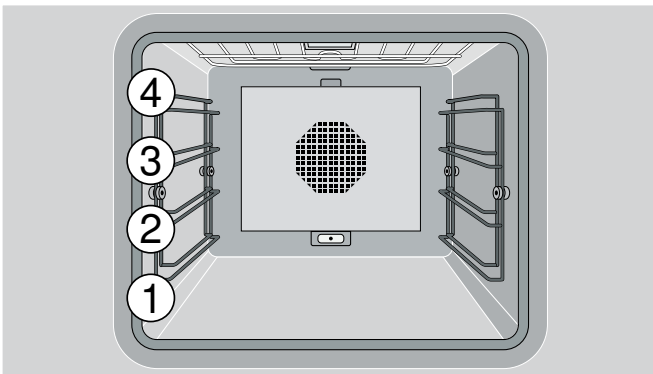
## Apparaat bedienen

### Ovenruimte

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

De binnenkant van de deur van het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. De deur van het apparaat altijd tot aan de aanslag openen. Ervoor zorgen dat de deur van het apparaat niet terugzwenkt. Contact met de binnenkant van de deur van het apparaat vermijden.

De ovenruimte heeft vier inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van onderen naar boven geteld.



#### **Attentie!**

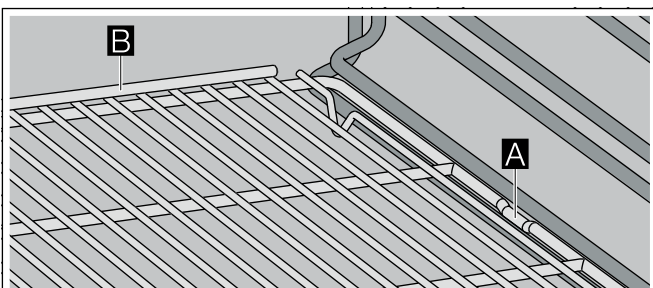
- Zet nooit iets direct op de bodem van de oven. Bedek de bodem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door opeenhoping van warmte beschadigd raken.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifrails, deze kunnen anders kantelen.

### Accessoires inschuiven

De accessoires zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden verwijderd. De accessoires 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** naar beneden gericht is
- dat de veiligheidsbeugel **B** van het rooster zich achter en boven bevindt.



### Inschakelen

- 1 Stel met de functieschakelaar de gewenste verwarmingsmethode in. In de display verschijnen de gekozen verwarmingsmethode en de voorgestelde temperatuur.
- 2 Indien u de temperatuur wilt wijzigen: Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.

In de display verschijnt het opwarmsymbool  $\gg$ . De balk laat doorlopend de opwarmstatus zien. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een signaal en het opwarmsymbool  $\gg$  verdwijnt.

**Aanwijzing:** Wanneer er een temperatuur onder 70°C wordt ingesteld, blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

#### **Uitschakelen:**

Draai de functieschakelaar op **0**.

### Snel voorverwarmen

Met de functie "Snel opwarmen" bereikt uw apparaat bijzonder snel de gewenste temperatuur in de verwarmingsmethoden bovenwarmte, onderwarmte en bovenwarmte + onderwarmte.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het "snel opwarmen" beëindigd is en het verwarmingssymbool  $\gg$  uitgaat.

**Aanwijzing:** De functie "snel opwarmen" is in de fabriekinstellingen vooraf ingesteld. In de basisinstellingen kunt u snel opwarmen  $\gg$  of opwarmen  $\ll$  selecteren. → "Basisinstellingen" op pagina 24

### Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen eindigt altijd na 12 uur, als het apparaat in deze tijd niet bediend is. Op het display verschijnt een melding.

#### **Uitzondering:**

Een programmering met de timer voor lange tijd.

Draai de functiekeuzeknop op **0**, dan kunt u het apparaat weer normaal in gebruik nemen.

## Timer-functies

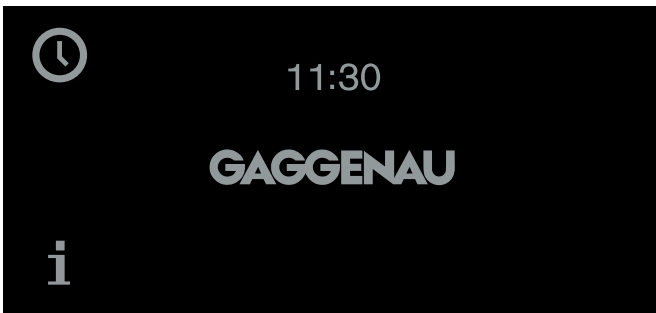
Via het timer-menu kunt u instellen:

- ⌚ Kookwekker
- ⌚ Stopwatch
- ⌚ Bereidingstijd (niet in de ruststand)
- ⌚ Afloop bereidingstijd (niet in de ruststand)

### Timer-menu opvragen

U kunt het timer-menu bij elke ovenfunctie openen. Alleen bij de basisinstellingen, de functieschakelaar staat op **S**, is het timer-menu niet beschikbaar.

Raak het symbool ⌚ aan.



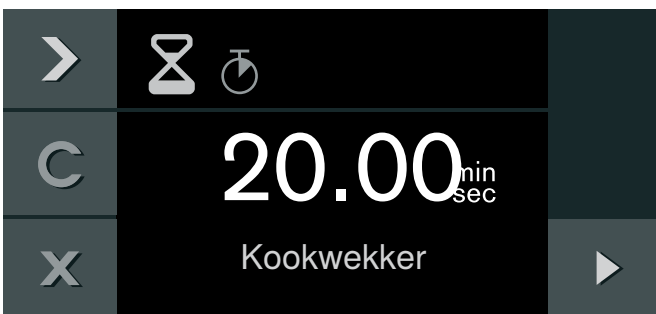
Het timer-menu verschijnt.

### Kookwekker

De kookwekker loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af. U kunt maximaal 90 minuten instellen.

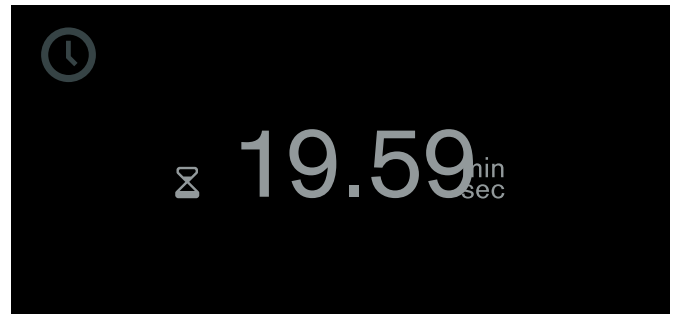
#### Kookwekker instellen

- 1 Timer-menu opvragen.  
De functie "kookwekker" ⌚ wordt weergegeven.
- 2 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.



- 3 Met ▶ starten.

Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt. Op het display worden het symbool ⌚ en de aflopende tijd weergegeven.



Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het houdt op wanneer u het symbool ✓ aanraakt.

U kunt het timer-menu op elk moment verlaten door het symbool ✕ aan te raken. Hierbij gaan de instellingen verloren.

#### Kookwekker stilzetten:

Timer-menu opvragen. Met ▶ de functie "Kookwekker" ⌚ kiezen en het symbool || aanraken. Om de kookwekker verder te laten lopen, het symbool ▶ aanraken.

#### Kookwekker voortijdig uitschakelen:

Timer-menu opvragen. Met ▶ de functie "Kookwekker" ⌚ kiezen en het symbool C aanraken.

### Stopwatch

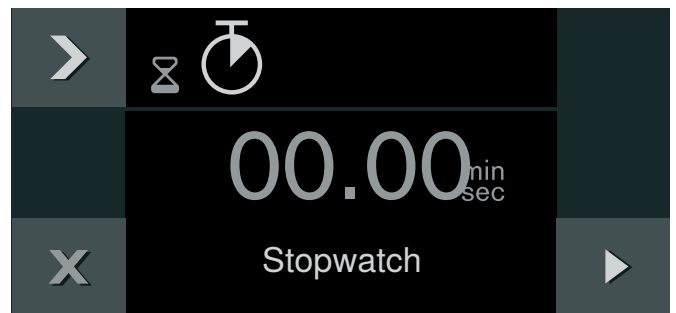
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt olopend van 0 seconden tot 90 minuten.


De stopwatch heeft een pauzefunctie. Hiermee kunt u de stopwatch tussendoor stoppen.

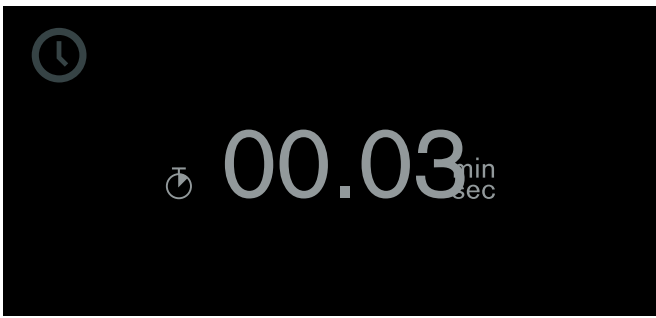
#### Stopwatch starten

- 1 Timer-menu opvragen.
- 2 Met ▶ de functie "Stopwatch" ⌚ kiezen.






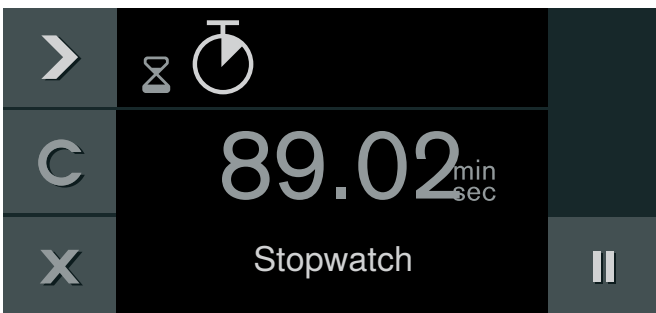
- 3 Met ▶ starten.


Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt af. Op het display worden het symbool  en de aflopende tijd weergegeven.



### Stopwatch stopzetten en weer starten

- 1 Timer-menu opvragen.
- 2 Met  de functie "Stopwatch"  kiezen.
- 3 Het symbool  aanraken.






De tijd stopt. Het symbool verandert weer in Start .

- 4 Met  starten.

De tijd loopt verder. Wanneer er 90 minuten vol zijn, knippert de indicatie en klinkt er een signaal. Dit houdt op wanneer u het symbool  aanraakt. Het symbool  verdwijnt van het display. Het proces is beëindigd.

### Stopwatch uitschakelen:

Timer-menu opvragen. Met  de functie "Stopwatch"  kiezen en het symbool  aanraken.




## Bereidingstijd

Wanneer u de bereidingstijd voor een gerecht instelt, dan wordt het apparaat automatisch na afloop van deze tijd uitgeschakeld.

U kunt een bereidingstijd van 1 minuut tot 23:59 uur instellen.

### Bereidingstijd instellen

U heeft de verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld en het gerecht in de oven geplaatst.

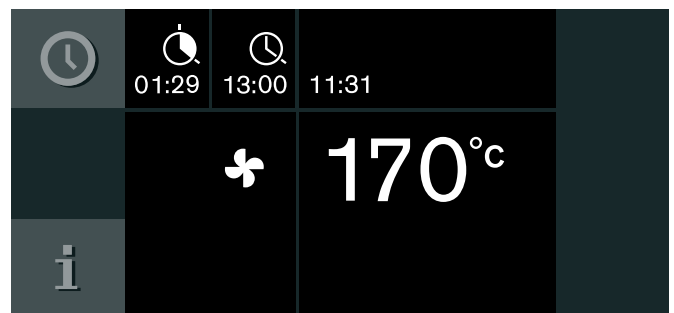
- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Kies met  de functie "Bereidingstijd" .

- 3 Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

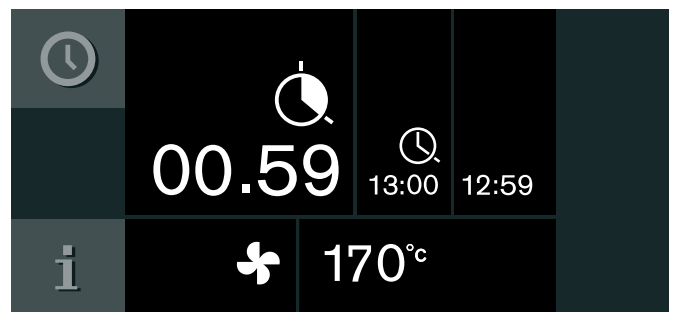


- 4 Met  starten.

Het apparaat wordt gestart. Het timer-menu wordt gesloten. In de display verschijnen de temperatuur, ovenfunctie, resterende bereidingstijd en afloop bereidingstijd.






Eén minuut voor afloop van de bereidingstijd wordt de aflopende bereidingstijd vergroot in de display weergegeven.







Na afloop van de bereidingstijd wordt het apparaat uitgeschakeld. Het symbool  verschijnt pulserend en er klinkt een signaal. U kunt het signaal uitzetten door het symbool  aan te raken, de deur van het apparaat te openen of de functieschakelaar op 0 te zetten.

### Bereidingstijd wijzigen:

Open het timer-menu. Kies met  de functie "Bereidingstijd" . Wijzig met de draaiknop de bereidingstijd. Met  starten.

### Bereidingstijd wissen:

Open het timer-menu. Kies met  de functie "Bereidingstijd" . Wis met  de bereidingstijd. Keer met  terug naar het normale gebruik.

### Het gehele proces beëindigen:

Draai de functieschakelaar op 0.

**Aanwijzing:** U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur ook wijzigen terwijl de bereidingstijd afloopt.

## Einde bereidingstijd

U kunt de afloop van de bereidingstijd verschuiven naar een later tijdstip.




Voorbeeld: Het is 14:00 uur. Er is voor het gerecht een bereidingstijd van 40 minuten nodig. Het gerecht moet om 15:30 uur klaar zijn.

U voert de bereidingstijd in en verschuift de afloop van de bereidingstijd naar 15:30 uur. De elektronica berekent het tijdstip waarop het apparaat gestart wordt. Het apparaat wordt om 14:50 uur automatisch gestart en om 15:30 uur uitgeschakeld.

Houd er rekening mee dat levensmiddelen die gemakkelijk bederven niet te lang in de oven mogen staan.

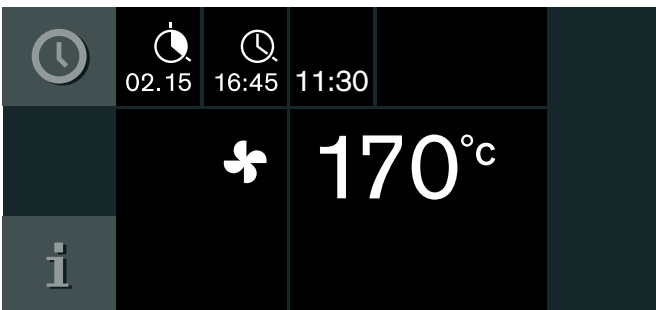
### Afloop bereidingstijd verschuiven

U heeft verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.


- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Kies met  de functie "Afloop bereidingstijd" .



- 3 Stel met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd in.
- 4 Met  starten.






Het apparaat gaat in de wachtstand. In de display verschijnen de ovenfunctie, de temperatuur, de bereidingstijd en de afloop van de bereidingstijd. Het apparaat start op het uitgereken tijdstip en wordt automatisch uitgeschakeld als de bereidingstijd is afgelopen.

**Aanwijzing:** Wanneer het symbool  knippert: U heeft geen bereidingstijd ingevoerd. Stel altijd eerst de bereidingstijd in.

Na afloop van de bereidingstijd wordt het apparaat uitgeschakeld. Het symbool  wordt pulserend weergegeven en er klinkt een signaal. U kunt het signaal uitzetten door het symbool  aan te raken, de deur van het apparaat te openen of de functieschakelaar op **0** te zetten.

### Afloop bereidingstijd wijzigen:

Open het timer-menu. Kies met  de functie "Afloop bereidingstijd" . Stel met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd in. Met  starten.

### Het complete proces beëindigen:

functieschakelaar op **0** zetten.



## Timer voor lange bereidingstijden

Met deze functie behoudt het apparaat met de verwarmingsmethode "hete lucht" een temperatuur tussen 50 en 230 °C.

U kunt tot 74 uur lang gerechten warm houden zonder dat u hoeft in of uit te schakelen.

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









**Aanwijzing:** De timer voor lange bereidingstijden moet u in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten.


→ "Basisinstellingen" op pagina 24

### Timer lange duur instellen

- 1 Draai de functieschakelaar op .
- 2 Raak het symbool  aan.  
De vooraf ingestelde instelling van 24 uur op 85°C verschijnt in de display. Met  starten  
-of-  
Bereidingstijd, afloop bereidingstijd, uitschakeldatum en temperatuur wijzigen.



- 3 Bereidingstijd  wijzigen:  
Raak het symbool  aan. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.
- 4 Afloop bereidingstijd  wijzigen:  
Raak het symbool  aan. Stel met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd in.
- 5 Uitschakeldatum  wijzigen:  
Raak het symbool  aan. Stel met de draaiknop de gewenste uitschakeldatum in. Met  bevestigen.
- 6 Temperatuur wijzigen:  
Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.
- 7 Met  starten.

Het apparaat wordt gestart. In de display verschijnen  en de temperatuur.

De oven- en displayverlichting zijn uitgeschakeld. Het bedieningspaneel is vergrendeld, wanneer dit wordt aangeraakt, hoort u geen toetstoon.

Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat niet meer verwarmd. In de display wordt niets weergegeven. Draai de functieschakelaar op 0.

#### Uitschakelen:




Draai de functieschakelaar op 0 om het proces te beëindigen.

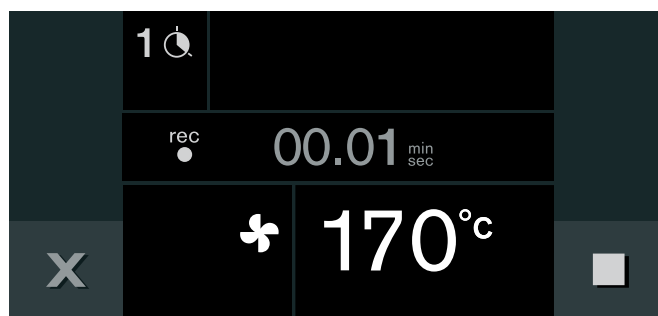
## Individuele recepten


U heeft de mogelijkheid om tot 50 individuele recepten op te slaan. U kunt een recept opslaan. Deze recepten kunt u een naam geven, zodat u ze snel en gemakkelijk bij de hand hebt.

### Recept opslaan

U heeft de mogelijkheid om maximaal 5 opeenvolgende fasen in te stellen en deze op te slaan.

- 1 Functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten.  
Symbool  wordt weergegeven.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.
- 4 Het symbool  aanraken.







- 5 Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
- 6 De bereidingstijd wordt opgeslagen.
- 7 Andere fase vastleggen:  
Functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen. Er begint een nieuwe fase.
- 8 Heeft het gerecht het gewenste kookresultaat bereikt, voor het beëindigen van het recept het symbool  aanraken.
- 9 Onder "ABC" de naam invoeren. → "Namen invoeren" op pagina 18

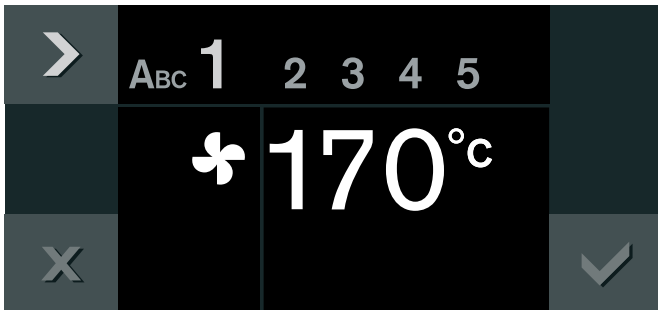
#### Aanwijzingen





- Het vastleggen van een fase begint pas als het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- Elke fase moet minstens 1 minuut duren.
- Tijdens de eerste minuut van een fase kunt u verwarmingsmethode of temperatuur veranderen.

## Recept programmeren

U heeft de mogelijkheid om maximaal 5 fases van het bereidingsproces te programmeren en op te slaan.

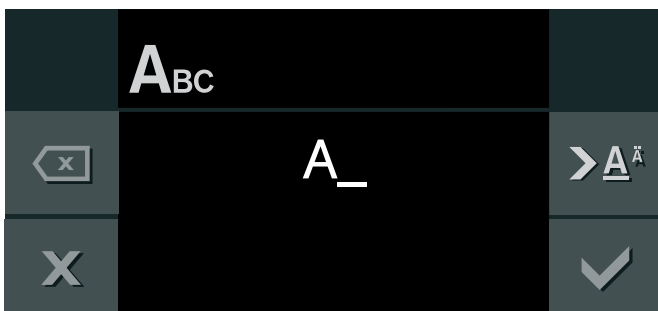
- 1 Functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen. Symbool  wordt weergegeven.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.
- 4 Het symbool  aanraken.
- 5 Onder "ABC" de naam invoeren. → "Namen invoeren" op pagina 18
- 6 Met het symbool  de eerste fase kiezen. De verwarmingsmethode en temperatuur die in het begin zijn ingesteld worden weergegeven. U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur wijzigen met de draaiknoppen.








- 7 Met het symbool  de tijdstelling kiezen.
- 8 Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.
- 9 Met het symbool  de volgende fase kiezen.  
- of -  
De bereiding is compleet, het invoeren beëindigen.
- 10 Met  opslaan.  
- of -  
Met  afbreken en het menu verlaten.

## Namen invoeren

- 1 In "ABC" de naam van het recept invoeren.




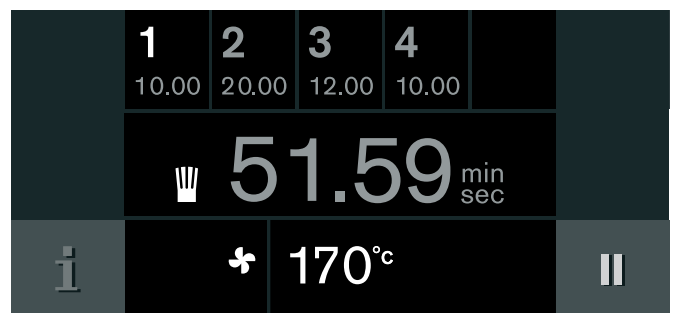
|   |   |
|---|---|
| Draaiknop   | Letters kiezen  |
|   | Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.  |
|  A ä | kort indrukken: cursor naar rechts<br>lang indrukken: overschakelen naar umlaut of speciale tekens<br>twee keer indrukken: nieuwe regel |
|  Ä   | kort indrukken: cursor naar rechts<br>lang indrukken: overschakelen naar normale tekens<br>twee keer indrukken: nieuwe regel            |
|      | letter wissen   |

- 2 Met  opslaan.  
- of -  
Met  afbreken en het menu verlaten.

**Aanwijzing:** Voor het invoeren van de naam zijn de Latijnse karakters, bepaalde speciale tekens en cijfers beschikbaar.

## Recept starten

- 1 Zet de functieschakelaar op een willekeurige verwarmingsmethode. Symbool  verschijnt in de display.
- 2 Raak het symbool  aan. Kies met de draaiknop het gewenste recept.
- 3 Met  starten. Het apparaat wordt gestart. De bereidingstijd loopt zichtbaar af. De instellingen van de fases verschijnen in de informatiebalk.








### Aanwijzingen

- De tijdsduur loopt pas af wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- U kunt de temperatuur met de draaiknop wijzigen terwijl het recept afloopt. Hierdoor wordt het opgeslagen recept niet veranderd.

## Recept kiezen

U heeft de mogelijkheid om de instellingen van een opgeslagen of geprogrammeerd recept te veranderen.

- 1 De functiekeuzeknop op een willekeurige verwarmingsmethode zetten.  
Symbool  wordt weergegeven.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- 4 Symbool \_ aanraken.
- 5 Met het symbool  de gewenste fase kiezen. De geprogrammeerde verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingsmethode worden weergegeven. U kunt de instellingen met de draaiknop of functiekeuzeknop wijzigen.
- 6 Met  opslaan.  
- of -  
Met  afbreken en het menu verlaten.

## Recept wissen

- 1 Zet de functieschakelaar op een willekeurige verwarmingsmethode.  
Symbool  verschijnt in de display.
- 2 Raak het symbool  aan.
- 3 Kies met de draaiknop het gewenste recept.
- 4 Wis met  het recept.
- 5 Met  bevestigen.

## Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk bedienen, is het voorzien van een kinderslot.


### Aanwijzingen

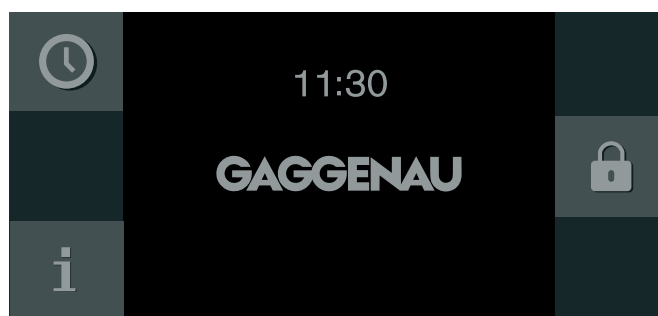
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten. → "*Basisinstellingen*" op pagina 24
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.


## Kinderslot activeren

### Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.




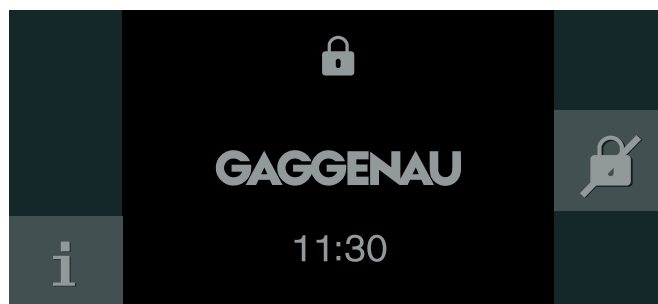
Het kinderslot is geactiveerd. De stand-by-weergave verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

## Kinderslot deactiveren

### Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



Het kinderslot is gedeactiveerd. U kunt het apparaat instellen zoals u gewend bent.

## Home Connect

Dit apparaat is netwerkcompatibel en kan via een mobiel eindapparaat op afstand worden bediend. De Home Connect app biedt extra functies, die het verbonden apparaat optimaal aanvullen. Wordt het apparaat niet met het thuisnetwerk verbonden, dan is het zoals gebruikelijk via het display bedienbaar.

De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. Meer informatie hierover vindt u op [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Aanwijzingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u niet thuis bent en u het apparaat bedient via de Home Connect app. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.

### Instellen

Om instellingen via Home Connect te kunnen uitvoeren, moet de Home Connect app op een mobiel eindapparaat zijn geïnstalleerd.

Bovendien moet uw apparaat met het thuisnetwerk en de Home Connect app zijn verbonden. U kunt uit de volgende verbindingsopties kiezen:

- **Verbinding met LAN-kabel:** de verbinding met het thuisnetwerk gebeurt na het bevestigen aan het apparaat automatisch.
- **Verbinding via WLAN:** breng eerst de verbinding met het thuisnetwerk en vervolgens met de Home Connect app tot stand.

**Aanwijzing:** De app leidt u door de volledige aanmeldingsprocedure. Neem in geval van twijfel de instructies aan de app in acht.

### App installeren

Installeer de Home Connect app op uw mobiel eindapparaat (bijv. tablet pc of smartphone).

- 1 Op het uw mobiele eindapparaat de App Store (Apple-apparaten) of de Google Play Store (Android-apparaten) openen.
- 2 Zoekbegrip "Home Connect" invoeren.
- 3 Home Connect app selecteren en op het mobiele eindapparaat installeren.
- 4 App starten en Home Connect toegang configureren.  
De app leidt u daarbij door het aanmeldingsproces.






### Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (LAN)

Het apparaat moet via een LAN-kabel met het thuisnetwerk zijn verbonden.

De netwerkverbinding gebeurt automatisch zodra het apparaat voor de eerste keer op het stroomnet wordt aangesloten en in gebruik wordt genomen.






### Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN met WPS)

Voorwaarden:

- Uw router beschikt over een WPS-toets. Informatie hierover vindt u in de handleiding van uw router.
  - U dient toegang tot uw router te hebben.
- 1 In de basisinstellingen  "Home Connect" selecteren.
  - 2 Symbool  aanraken.
  - 3 Met de draaiknop "WLAN" selecteren.
  - 4 Met het symbool  bevestigen.  
Er verschijnt een melding bij de WPS-functie.
  - 5 Om door te gaan, symbool  aanraken.
  - 6 Met de draaiknop "Automatisch (WPS)" selecteren.
  - 7 Om de verbindingprocedure te starten, symbool  aanraken.
  - 8 Binnen 2 minuten de WPS-toets aan de thuisnetwerkrouter indrukken.

Als het display "Netwerkverbinding succesvol" weergeeft, is de verbindingprocedure afgesloten. Volg de aanwijzingen in de app.

## Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN zonder WPS)

- 1 In de basisinstellingen  "Home Connect" selecteren.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop "WLAN" selecteren.
- 4 Met het symbool  bevestigen.  
Er verschijnt een melding bij de WPS-functie.
- 5 Om door te gaan, symbool  aanraken.
- 6 Met de draaiknop "Handmatig" selecteren.
- 7 Om de verbindingprocedure te starten, symbool  aanraken.  
Het apparaat configureert een eigen WLAN-netwerk "Home Connect", waarmee de tablet of smartphone moet worden verbonden.
- 8 De aanwijzingen in de app opvolgen.

Als het display "Netwerkverbinding succesvol" weergeeft, is de verbindingprocedure afgesloten. Volg de aanwijzingen in de app.

## Apparaat met app verbinden

Verbind uw apparaat tijdens het installeren van Home Connect met de app of verbind uw apparaat met een bijkomende Home Connect account. De Home Connect app kan op elk gewenst aantal mobiele eindapparaten worden geïnstalleerd om een verbinding met het apparaat te kunnen maken.

Voorwaarden:

- Het apparaat is met het thuisnetwerk verbonden.
  - De Home Connect app is op het mobiele eindapparaat geïnstalleerd.
- 1 Om een bijkomende account te verbinden, in de basisinstellingen "Home Connect" selecteren.
  - 2 Met de draaiknop "Met app verbinden" selecteren.
  - 3 Symbool  aanraken en de verbindingprocedure met  starten.
  - 4 De aanwijzingen in de app opvolgen.

Als het display "Verbinding met app succesvol" toont, is de verbindingprocedure afgesloten.

## Starten op afstand




Om uw apparaat via de Home Connect app te starten en te bedienen, moet de start op afstand worden geactiveerd. Als de start op afstand is gedeactiveerd, dan kunnen uitsluitend de bedrijfstoestanden van het apparaat in de Home Connect app weergegeven en apparaatinstellingen uitgevoerd worden.

In de volgende situaties wordt de start op afstand automatisch gedeactiveerd:


- Minstens 15 minuten nadat de start op afstand werd geactiveerd, wordt de oven deur geopend.
- Minstens 15 minuten na het einde van het gebruik wordt de oven deur geopend.
- 24 uur nadat de start op afstand werd geactiveerd.

Wanneer u aan het apparaat een verwarmingsmethode start, wordt automatisch Starten op afstand geactiveerd. Hiermee kunt u wijzigingen aan het mobiele eindapparaat uitvoeren of een nieuw programma starten.

## Start op afstand activeren

- 1 De functiekeuzeknop op  zetten.
- 2 Symbool  aanraken.  
Naast het symbool **i** verschijnt .

Het starten op afstand is geactiveerd. Met het mobiele eindapparaat kunt u nu een verwarmingsmethode via de app starten en de gewenste instellingen op het apparaat overbrengen.

Om de start op afstand te deactiveren: symbool  aanraken.

## Home Connect instellingen

Home Connect kan op elk gewenst moment aan de individuele behoeften worden aangepast.

**Aanwijzing:** U vindt de Home Connect instellingen in de basisinstellingen van uw apparaat. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geïnstalleerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

|  | Basisinstellingen          | Mogelijke instellingen | Toelichting  |
|--|----------------------------|------------------------|--|
|    | Type verbinding            | LAN / WLAN             | U kunt tussen de verbindingstypes met LAN-kabel en WLAN wisselen.<br><br>Neem afhankelijk van het verbindingstype de instructies voor het installeren in acht. → "Instellen" op pagina 20  |
|    | Verbinding                 | Verbinden / verbreken  | Netwerkverbinding indien nodig (bijv. bij vakantie) in- of uitschakelen.<br><br>De netwerkgegevens blijven na het uitschakelen behouden. Na het inschakelen enkele seconden wachten tot het apparaat opnieuw met het netwerk is verbonden.<br><br>In netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.           |
|    | Verbinden met app          |                        | Verbindingsprocedure tussen app en apparaat starten.   |
|    | Software-update            |                        | Zodra een nieuwe softwareversie beschikbaar is, verschijnt een melding op het display. In het Home Connect menu ↓ kunt u de nieuwe software installeren.   |
|  | Afstandbediening           | Activeren/deactiveren  | Met de Home Connect app toegang tot de functies van het apparaat verkrijgen.<br><br>Indien gedeactiveerd, worden in de app alleen de bedrijfstoestanden van het apparaat weergegeven.  |
|  | Netwerkinstellingen wissen |                        | Alle netwerkinstellingen kunnen altijd van het apparaat worden gewist.   |
|  | Apparaatinfo               |                        | Op het display wordt weergegeven: <ul style="list-style-type: none"> <li>● MAC-adres COM-module</li> <li>● Serienummer van het apparaat</li> <li>● Softwareversie</li> </ul> Afhankelijk van het verbindingstype kan door het aanraken van de pijltoets bijkomende informatie, zoals bijv. SSID-netwerknaam, worden weergegeven. |

## Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

**Aanwijzing:** Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een WLAN-netwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC adres van de gewijzigde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudelijke apparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

**Aanwijzing:** Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

## Conformiteitsverklaring


Hierbij verklaart Gaggenau Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4 GHz band: 100 mW max.





5 GHz band: 100 mW max.

|   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
|   | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|   | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|   | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |















5 GHz WLAN (Wi-Fi): alleen voor het gebruik binnenshuis

## Basisinstellingen















In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

- 1 Functiekeuzeknop op **S** draaien.
- 2 Met de draaiknop "Basisinstellingen" kiezen.
- 3 Het symbool  aanraken.
- 4 Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.
- 5 Het symbool  aanraken.
- 6 Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
- 7 Met  opslaan of met  afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.
- 8 De functiekeuzeknop op **0** draaien om het menu Basisinstellingen te verlaten.

De wijzigingen zijn opgeslagen.

|   | Basisinstellingen        | Mogelijke instellingen  | Toelichting  |
|---|--------------------------|---|--|
|    | Helderheid               | Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8   | Display-helderheid instellen   |
|    | Stand-by-weergave        | Aan* / Uit<br>- tijd<br>- tijd + GAGGENAU-logo*<br>- datum<br>- datum + GAGGENAU-logo<br>- tijd + datum<br>- tijd + datum + GAGGENAU-logo | Verschijningsvorm van de stand-by-weergave.<br>Uit: geen weergave. Met deze instelling brengt u het stand-by verbruik van uw apparaat omlaag.<br>Aan: meerdere indicaties in te stellen, "Aan" met  bevestigen en met de draaiknop de gewenste weergave kiezen.<br>De keuze wordt kort weergegeven. |
|    | Display-indicatie        | Gereduceerd* / Standaard  | Bij de instelling 'Gereduceerd' wordt op het display in korte tijd alleen nog het belangrijkste weergegeven.   |
|    | Touchfeld-kleur          | Grijs* / Wit  | Kleur van de symbolen op het Touchfeld kiezen  |
|    | Touchfeld-toon           | Toon 1* / Toon 2 / Uit  | Signaaltoon kiezen bij het aanraken van een Touchfeld  |
|    | Touchfeld- geluidsvolume | Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8   | Volume van de Touchfeld-toon instellen   |
|   | Snel voorverwarmen       | Aan* / uit  | Bij het snel voorverwarmen wordt de gewenste temperatuur bijzonder snel bereikt.   |
|  | Opwarmsignaal            | Aan* / uit  | Het signaal klinkt wanneer de gewenste temperatuur bij het opwarmen is bereikt.  |
|  | Signaalvolume            | Standen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8   | Volume van het geluidssignaal instellen  |
|  | Tijd-formaat             | AM/PM / 24h*  | Weergave van de tijd in een 24- of 12-uurs-formaat   |
|  | Tijd                     | Actuele tijd  | Tijd instellen   |
|  | Tijdschakeling           | Handmatig* / Automatisch  | Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.  |
|  | Datumformaat             | D.M.J*<br>D/M/J<br>M/D/J  | Datumformaat instellen   |



|  |                                   |  |   |
|--|-----------------------------------|--|---|
|    | Datum                             | Actuele datum  | Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/Maand/Dag met het symbool >.   |
|    | Temperatuureenheid                | °C* / °F   | Temperatuureenheid instellen  |
|    | Taal                              | Duits* / Frans [...] / Engels  | Taal voor de displaytekst kiezen<br><b>Aanwijzing:</b><br>Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden. Hierna wordt het basisinstellingen-menu gesloten.   |
|    | Fabrieksinstellingen              | Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen  | De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken.<br><b>Aanwijzing:</b><br>Bij het terugzetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist. Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen komt u in het menu "Eerste instellingen". |
|    | Demonstratie-modus                | Aan / Uit*   | Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar.<br>De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.  |
|  | Timer voor lange bereidingstijden | Niet beschikbaar* / Beschikbaar  | Beschikbaar: de timer voor lange bereidingstijden kan worden ingesteld. → "Timer voor lange bereidingstijden" op pagina 17  |
|  | Kinderslot                        | Niet beschikbaar* / Beschikbaar  | Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden. → "Kinderslot" op pagina 19   |
|  | Thuisnetwerk                      | <small>LAN / WLAN</small> Type verbinding<br> Verbinding<br> Met app verbinden<br> Software-update<br> Afstandbediening<br> Netwerkinstellingen wissen<br> Apparaat-info | Instellingen voor de verbinding met het thuisnetwerk en de mobiele eindapparaten.<br>Afhankelijk van de verbindingstatus worden verschillende instellingsmogelijkheden weergegeven.   |

\* Fabrieksinstelling

## Reinigen en onderhouden

Wanneer u het goed verzorgt en schoonmaakt, blijft uw apparaat lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

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

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

### **⚠ 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.

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

Wanneer de lampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Lampen voor reiniging van het apparaat laten afkoelen. Verlichting tijdens de reiniging uitschakelen.

### **⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!**

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

## Reinigingsmiddel

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, dienen de aanwijzingen in de tabel in acht te worden genomen.

### Gebruik

- geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen
- geen metaal- of glasschrapers voor het reinigen van het glas van de deur van het apparaat.
- geen metaal- of glasschrapers voor het reinigen van de deurdichting.
- geen harde staal- en schuursponzen.

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

| Gebied             | Schoonmaakmiddelen  |
|--------------------|---|
| Ruiten van de deur | Glasreiniger: schoonmaken met een zachte doek of een microvezeldoek. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken. |
| Display            | Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen.  |

| Gebied  | Schoonmaakmiddelen  |
|---|---|
| Roestvrij staal                                   | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.   |
| Aluminium   | Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of pluivrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.  |
| Binnenruimte                                      | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.   |
| Sterk verontreinigde binnenruimte                 | Reinigings-gel spray voor de oven (bestelnummer 00311860 bij de servicedienst of in de online-shop).<br><b>Let op:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mag niet op de deurdichting komen!</li> <li>● Hoogstens 12 uur laten inwerken!</li> <li>● Niet gebruiken op warme oppervlakken!</li> <li>● Goed naspoelen met water!</li> <li>● Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.</li> </ul> |
| Glazen afscherming van de lamp in de binnenruimte | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.  |
| Deurdichting<br>Niet verwijderen!                 | Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of schraper voor de keramische kookplaat gebruiken.   |
| Accessoires                                       | Warm zeepsop:<br>Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.   |
| Inschuifroosters                                  | Vaatwasser, zie het hoofdstuk 'Inschuifroosters uitnemen'   |
| Telescooprail (speciale accessoires)              | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken of in de vaatwasmachine doen.  |
| Baksteen (speciale accessoires)                   | Ingebrande resten van etenswaar met een borstel schoonmaken.<br>Baksteen nooit nat reinigen.  |

### Microvezeldoek

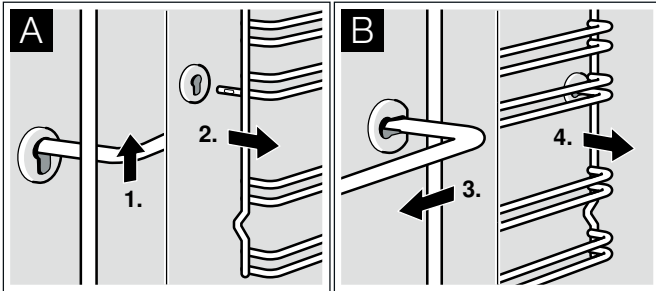
De microvezeldoek met honingraatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium (bestelnummer 00460770 bij de servicedienst of in de online-shop). Hij verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

## Inschuifroosters verwijderen

De inschuifroosters kunnen uit de oven worden genomen om te worden gereinigd.

### Inschuifroosters uit het apparaat halen

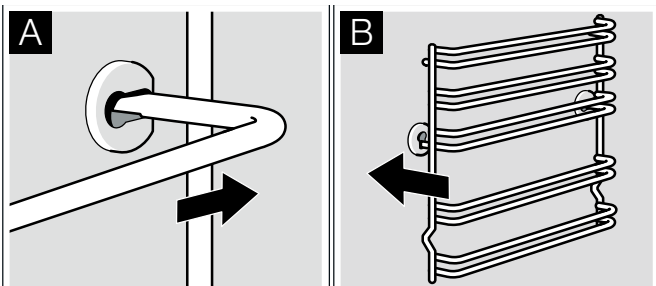
- 1 Inschuifrooster aan de voorkant naar boven tillen en losshaken (afbeelding A).
- 2 Vervolgens het inschuifrooster in zijn geheel naar voren trekken en uit het apparaat halen (afbeelding B).



Reinig de inschuifrails met afwasmiddel en een spons. Gebruik voor hardnekkige verontreinigingen een borstel.

### Inschuifroosters in het apparaat plaatsen

- 1 Inschuifrooster eerst in de achterste opening steken en iets naar achteren drukken (afbeelding A).
- 2 Vervolgens in de voorste opening hangen (afbeelding B).



De inschuifrails passen aan de linker- en rechterkant. Let erop dat het inschuifrooster met de welving naar onderen is geplaatst, net zoals op afbeelding B.

## Katalyse (reinigingshulp)

U kunt als reserveonderdeel een ovenplafond en -achterzijde voor de binnenruimte bestellen, voorzien van een speciale katalytische emaillering. Tijdens de ovenreiniging worden bij hoge temperaturen vuildeeltjes verwijderd.

De niet-katalytische onderdelen, zoals de bodem van de binnenruimte, de zijwanden, de binnenkant en de ruit van de deur worden hierbij niet gereinigd.

U kunt de uitschakeltijd van de ovenreiniging verplaatsen (wanneer u bijv. wilt dat deze 's nachts plaatsvindt).





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

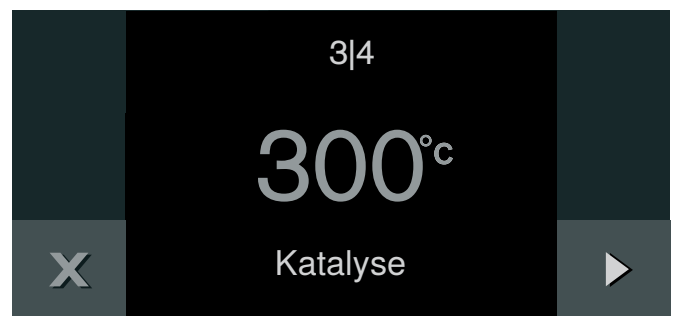
De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens de reinigingsfunctie. De apparaatdeur nooit aanraken. Het toestel laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## Katalyse voorbereiden

- Verwijder grove verontreinigingen en resten van levensmiddelen uit de ovenruimte.
- Reinig de bodem van de ovenruimte, de zijwanden, de dichtingen van de deur, de binnenkant van de deur en de ovenruit met de hand. Deze onderdelen worden tijdens de katalyse niet gereinigd.
- Verwijder alle losse onderdelen uit de ovenruimte. Er mogen geen voorwerpen in de ovenruimte achterblijven!
- Sluit de ovendeur.

## Katalyse starten

- 1 Draai de functieschakelaar op **S**.
- 2 Symbool + verschijnt in de display. Met  bevestigen.
- 3 De uitschakeltijd op het moment dat de katalyse klaar zal zijn, wordt weergegeven. Indien gewenst, kunt u de uitschakeltijd opschuiven. Met  bevestigen.
- 4 Neem alle toebehoren uit de ovenruimte en verwijder grove verontreinigingen. Met  bevestigen.
- 5 Met  starten. De reinigingstijd loopt af in de display. Indien de uitschakeltijd werd opgeschoven, loopt de tijd tot het starten van de katalyse af in de display. De lamp in de ovenruimte blijft uitgeschakeld.



Na afloop van de katalyse klinkt er een signaal. Een melding verschijnt in de display. Laat het apparaat afkoelen.




**Aanwijzing:** De totale duur van de katalyse bestaat uit de reinigingstijd en de afkoeltijd. Op de display loopt de tijd van het betreffende deel van de katalyse af.

## Wat te doen bij storingen?

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

### 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.

| Storing  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing  |
|--|---|--|
| Het apparaat functioneert niet, geen aanduiding in de display  | De netstekker zit niet in het stopcontact                                   | Sluit het apparaat op de netspanning aan   |
|  | Stroomstoring   | Controleer of andere keukenapparaten werken  |
|  | De zekering is defect   | Controleer bij de huisinstallatie of de zekering voor dit apparaat in orde is  |
|  | Foutieve bediening  | Zekering van het apparaat in de huisinstallatie uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen  |
| Het apparaat kan niet worden gestart   | De deur van het apparaat is niet volledig gesloten                          | Sluit de deur van het apparaat   |
| Het apparaat functioneert niet, het display reageert niet. Op het display verschijnt  | Kinderslot geactiveerd  | Kinderslot uitschakelen → " <i>Kinderslot</i> " op pagina 19   |
| Apparaat schakelt vanzelf uit  | Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 12 uur niet bediend. | Melding met  bevestigen, apparaat uitschakelen en opnieuw weer inschakelen  |
| Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt                                   | Het apparaat bevindt zich in de demonstratie-modus                          | Demonstratie-modus in de basisinstellingen deactiveren   |
| Foutmelding "Exxx"   |   | Bij een foutmelding de functiekeuzeknop op <b>0</b> draaien; verdwijnt de indicatie, dan was het een eenmalig probleem. Doet de fout zich meerdere keren voor of verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de service en geef de foutcode door. |


## Stroomonderbreking

Uw toestel kan een stroomonderbreking van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet.

Duurde de stroomonderbreking langer terwijl het toestel in gebruik was, dan verschijnt er een nieuwe melding op het display. De werking is onderbroken.

Draait u de functiekeuzeknop op **0**, dan kunt u het toestel weer zoals gewoonlijk in gebruik nemen.

## Demonstratie-modus

Als op het display het symbool  verschijnt, is de demomodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

Het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.  
→ "*Basisinstellingen*" op pagina 24

## Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp zelf vervangen.

Temperatuurbestendige halogeenlampen (60 W/230 V/ G9) zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of de vakhandel. Gebruik uitsluitend halogeenlampjes van hetzelfde type.

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

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

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

Wanneer de lampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Lampen voor vervanging laten afkoelen.

**Aanwijzing:** Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Dit verlengt de levensduur van de lamp.

### Ga als volgt te werk

- 1 Draai de schroef van de lampafdekking los. De lampafdekking klapt omlaag.
- 2 Trek de halogeenlamp eruit. Plaats de nieuwe halogeenlamp.
- 3 Klap de lampafdekking naar boven en schroef deze vast.
- 4 Schakel de zekering in de meterkast weer in.

### Glazen afdekking vervangen

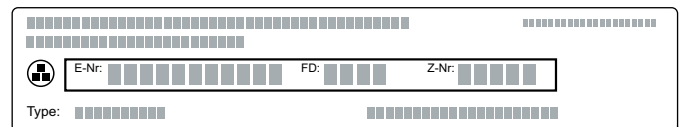
Wanneer de glazen afdekking in de oven is beschadigd, dient deze te worden vervangen. De afdekking is verkrijgbaar via de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat.

## Servicedienst

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

### E-nummer en FD-nummer

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



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

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

---

## Tabellen en tips

---

### Aanwijzingen

- Verwarm het apparaat altijd voor. Zo krijgt u het beste resultaat. De opgegeven bereidingstijden gelden voor een voorverwarmd apparaat.
  - De opgegeven waarden dienen ter informatie. De werkelijke bereidingstijd wordt beïnvloed door de kwaliteit, de oorspronkelijke temperatuur en het gewicht en de dikte van de producten.
  - In de tabellen zijn temperatuur- en/of tijdsbereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde. Kies de volgende keer zo nodig een langere tijdsduur. Een lagere temperatuur resulteert in een gelijkmatigere bruining. Stel zo nodig een hogere temperatuur in.
  - In de recepten wordt uitgegaan van gemiddelde hoeveelheden voor vier personen. Wilt u meer bereiden, dan moet u rekening houden met een langere bereidingstijd.
  - Gebruik het opgegeven bakgerei. Gebruikt u andere vormen, dan kunt u de bereidingstijden langer of korter maken.
  - U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Zet de vorm midden op het grillrooster. Voor grote stukken vlees kunt ook de grillplaat of de glazen plaat gebruiken.
  - Grillroosters en bakplaten niet te dik beleggen. Alleen zo wordt een optimale warmtecirculatie gegarandeerd.
  - Heeft u veel ruimte nodig, dan kunt u de inschuifroosters aan de zijkant verwijderen. Plaats het grillrooster direct op de bodem van de binnenruimte en leg het product of de braadslede op het grillrooster. Het product of de braadslede mag niet direct op de emailen bodem worden gelegd.
  - Open de deur van de voorverwarmde oven slechts kort en vul de binnenruimte vervolgens snel.
  - Het opgegeven niveau geldt voor de inschuifhoogte beneden bij apparaten met 4 inschuifhoogtes. De waarden tussen haakjes zijn bestemd voor apparaten met 5 inschuifniveaus.
  - Plaats glazen vormen bij het uitnemen op een droge onderzetter en nooit op een koude of natte ondergrond. Dan kan het glas barsten.
  - Enkele functies zijn niet bij alle ovenmodellen beschikbaar of alleen met extra accessoires.
- **Verwarmingsmethode Eco-hetelucht:**  
Energiebesparend gebruik met hete lucht voor gebak, vlees, ovenschotels en gratins. De restwarmte wordt optimaal gebruikt. Comfortfuncties blijven uitgeschakeld (bijv. de verlichting van de binnenruimte). De temperatuur van de binnenruimte kan alleen tijdens het opwarmen worden weergegeven. De oven niet voorverwarmen.  
Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte en start de opgegeven bereidingstijd. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Zo voorkomt u warmteverlies.
  - **Vlakgrill en vlakgrill + circulatie:**  
Bij deze functies kan het tot een temperatuurverschil tussen de gekozen insteltemperatuur en de werkelijke temperatuur in de oven komen. De reden is dat grillen en gratineren snelle bereidingsprocessen bij hoge temperaturen zijn. Hierbij wordt altijd een hogere temperatuur gekozen dan werkelijk op het oppervlak van de gerechten nodig is om te bruinen of te roosteren.

## Groente

- Groente uit de oven is een goed alternatief voor groente uit de pan. De smaakstoffen concentreren zich en door de geur van het roosteren ontstaat een heerlijk aroma. Deze bereiding vraagt ook zeer weinig vet.
- De groente schoonmaken en met een beetje olie mengen in een kom. In een hittebestendige vorm of op de glazen plaat of grillplaat leggen en gelijkmatig verdelen.
- Tijdens de bereiding minstens één keer doorroeren. Na de bereiding kruiden en naar smaak bestrooien met verse kruiden.
- De groente is geschikt als warm en koud voorgerecht, als vegetarisch hoofdgerecht of als bijlage bij vis en vlees.
- Gebruik bij kleine porties (voor 2 - 3 personen) een ovensvorm en plaats deze op het grillrooster. Op de glazen plaat of grillplaat zouden de gerechten kunnen aanbranden of uitdrogen.
- Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

| Gerecht                               | Accessoires             | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen  |
|---------------------------------------|-------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|--|
| Groentepennen                         | Grillrooster + Grillpan | 3 (4)  | 220               | ~~~~~              | 24*                    | Houten pennen kort afsnijden of 's nachts in het water laten staan, omdat ze anders verkolen.<br>Recepttip: paprika, uien, maïs, (voorgegaard), kerstomaatjes, courgettes  |
| Groene asperges, gegrild              | Glazen vorm- /grillpan  | 3 (4)  | 220               | ~~~~~              | 6 - 10*                | Recepttip: uien, olie, azijn, zout en peper erbij doen.  |
| Wortelgewas                           | Glazen vorm- /grillpan  | 3 (4)  | 200               | ✻                  | 30*                    | Recepttip: olie, knoflook, zout en peper toevoegen aan wortelen, selderij, knolraap en rode bieten.  |
|                                       |                         | 3 (4)  | 250               | ~~~~~              | 15 - 20*               |  |
| Stukjes pompoen                       | Glazen vorm- /grillpan  | 3 (4)  | 200               | ✻                  | 20 - 30*               | Recepttip: op smaak brengen met olie, knoflook, gember, komijn, zout en peper.   |
| Antipasti                             | Glazen vorm- /grillpan  | 3 (4)  | 200               | ✻                  | 30*                    | Recepttip: zolang de groente nog warm is, kruiden en bedruppelen met Aceto balsamico.  |
|                                       |                         | 3 (4)  | 250               | ~~~~~              | 15 - 20*               |  |
| Escalivada (Mediterrane oven-groente) | Ovenschaal              | 4 (5)  | 250               | ~~~~~              | 15*                    | Recepttip: aubergines, uien, tomaten, paprika en olie. Smaakt zowel warm als koud.   |
| Ratatouille                           | Glazen vorm- /grillpan  | 3 (4)  | 200               | ---                | 30 - 40*               | Recepttip: tot slot bestrooien met Parmezaanse kaas.   |
| Tomaten uit de oven                   | Ovenschaal              | 2 (3)  | 120               | ✻                  | 60                     | Recepttip: kerstomaatjes of plakjes tomaat, rozemarijn en knoflook in de vorm leggen en besprenkelen met olie en een beetje honing.<br>Naar wens de tomaten eerst in kokend water dompelen en het vel verwijderen. |
| Witlof                                | Ovenschaal              | 2 (3)  | 180               | ✻                  | 25 - 30                | Recepttip: halveren, kruiden, omwikkelen met gekookte ham, slagroom- of béchamelsaus erover gieten en bestrooien met kaas.   |
|                                       |                         | 2 (3)  | 190               | ✻ <sup>e</sup>     | 45 - 50                | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.  |
| Gevulde paprika, vegetarisch          | Ovenschaal/ braadslede  | 2 (3)  | 190               | ---                | 50                     | Recepttip: vullen met gekookte rijst, zachte tarwe of linzen en uien, kaas, kruiden en specerijen.   |
| Gevulde courgettes, vegetarisch       | Glazen vorm- /grillpan  | 2 (3)  | 180               | ---                | 40                     | Recepttip: vullen met geraspte wortelen, lente-uitjes, verse geitenkaas, knoflook, tijm, zout en peper en bestrooien met Parmezaanse kaas.   |

\* Product halverwege de bereidingstijd keren.



| Gerecht                   | Accessoires          | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|---------------------------|----------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Groenteschotel            | Ovenschaal           | 2 (3)  | 180               | ✿                  | 40 - 50                | Groente en overige ingrediënten voorgaren/blancheren. |
| Groenteburgers, diepvries | Bakplaat + bakpapier | 2 (3)  | 220               | ✿                  | 12 - 15*               |   |

\* Product halverwege de bereidingstijd keren.

## Bij- en hoofdgerechten

- De bekendste voedzame bijgerechten uit de oven zijn aardappelgerechten, bijv. aardappelgratin. Er kunnen echter ook uitstekend bijgerechten in de oven worden klaargemaakt die normaal gesproken in de pan worden gebakken, bijv. aardappelkoekjes of gebakken aardappels. De voordelen van deze bereidingswijze: men kan in één keer grotere hoeveelheden klaarmaken, de kookluchtjes verspreiden zich minder in de ruimte en er is minder vet nodig.
- Een ander zeer veelzijdig bijgerecht uit de oven is kaas. Kaas past vooral goed bij vegetarische gerechten, maar kan ook, afhankelijk van de bereidingswijze, als voorgerecht of fingerfood worden opgediend.
- Vooraf gegratineerde gerechten, zoals ovenschotels en gratins, zijn geschikt voor de oven. Dit geldt ook voor gerechten met een deegbodem, bijv. pizza of Flammkuchen, en eiergerechten met vaste ingrediënten, zoals tortilla.
- Gebruik bij kleine porties (2 - 3 personen) een hittebestendige vorm en plaats deze op het grillrooster. Op de glazen plaat / grillplaat branden kleine porties aan of drogen uit.
- Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

| Gerecht                          | Accessoires             | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen  |
|----------------------------------|-------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|--|
| <b>Bijgerechten</b>              |                         |        |                   |                    |                        |  |
| Aardappels in een bedje van zout | Ovenschaal              | 2 (3)  | 200               | ---                | 40 - 60*               | Ovenschaal vullen met een laagje zeezout van 2 cm dik. Kleine, ongeschilde aardappels erin leggen, bestrijken met olijfolie. |
| Aardappelpartjes                 | Bakplaat + Bakpapier    | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 15*                    | Recepttip: aardappels in partjes snijden, olijfolie, paprika en zout toevoegen.  |
| Frites, vers                     | Bakplaat + Bakpapier    | 3 (4)  | 200               | ✿                  | 15 - 20*               | Recepttip: licht bestrijken met olie, na de bereiding kruiden met zout, paprika of kerriepoeder.                             |
| Frites, diepvries                | Bakplaat + Bakpapier    | 3 (4)  | 220               | ✿                  | 14*                    |  |
| Aardappelgratin                  | Ovenschaal              | 2 (3)  | 180               | ✿                  | 35                     | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.  |
|                                  |                         | 2 (3)  | 190               | ✿ <sup>e</sup>     | 55 - 60                |  |
| Aardappelkoekjes                 | Bakplaat                | 2 (3)  | 175               | ✿                  | 20 - 30*               | De plaat goed bestrijken met olie, het aardappelmengsel erover verdelen en ook bestrijken met olie. Eenmaal keren.           |
|                                  |                         | 2 (3)  | 200               | ---                | 20 - 30*               |  |
| Gebakken aardappelen             | Grillpan                | 2 (3)  | 180               | ✿                  | 30 - 45*               | Vetarme bereiding. Gelijkmatic verdelen over de grillplaat, meerdere keren goed mengen.                                      |
| Geitenkaas met spek omwikkeld    | Glazen plaat / bakplaat | 2 (3)  | 220               | ✿                  | 8 - 10                 | Geschikt is verse geitenkaas of geitencaembert.  |
|                                  |                         | 3 (4)  | 220               | ~~~~~              | 8 - 10                 |  |
| Geitenkaas met honing            | Glazen plaat / bakplaat | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 8                      | Recepttip: verse geitenkaas of geitencaembert besprenkelen met lavendelhoning en bestrooien met pijnboompitten.              |
|                                  |                         | 3 (4)  | 200               | ~~~~~              | 8                      |  |
| Bak-camembert, gepaneerd, vers   | Bakplaat + bakpapier    | 2 (3)  | 180               | ✿                  | 15 - 20                | Zolang bakken tot de panade zich welft.  |

\* Product halverwege de bereidingstijd keren.

| Gerecht                                    | Accessoires          | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen  |
|--|----------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|--|
| Bak-camembert, gepaneerd, diepvries        | Bakplaat + bakpapier | 2 (3)  | 180               | ✿                  | 15 - 20                | Zolang bakken tot de panade zich welft.  |
|  |                      | 2 (3)  | 200               | ---                | 15                     |  |
| Mozzarella sticks, diepvries               | Bakplaat + bakpapier | 2 (3)  | 180               | ✿                  | 10                     |  |
| Feta                                       | Bakplaat             | 2 (3)  | 250               | ☼                  | 12                     | Recepttip: met olie, tomaten, uien, knoflook en rozemarijn in een vorm doen en kruiden met zout en peper.  |
| Ovenkaas, vers                             | Bakplaat             | 2 (3)  | 180               | ✿                  | 20                     | De zachte kaas na 10 min. kruisvormig insnijden en openklappen. De vorm moet het liefst niet veel groter zijn dan de kaas, zodat deze niet smelt.                        |
| <b>Gerechten</b>                           |                      |        |                   |                    |                        |  |
| Tortilla                                   | Ovenschaal           | 2 (3)  | 160               | ---                | 25                     | Recepttip: met paprika, olijven, uien, Serranoham en Manchego kaas.  |
| Boerenomelet                               | Ovenschaal           | 2 (3)  | 160               | ✿                  | 40                     | Recepttip: met groene en witte asperges, hierbij gravad lachs (gemarineerde zalmfilet).  |
| Frittata                                   | Ovenschaal           | 2 (3)  | 190               | ---                | 45 - 50                | Recepttip: met spinazie, uien en garnalen.   |
| Enchiladas, lichtjes bakken                | Glazen vorm/grillpan | 2 (3)  | 200               | ---                | 15 - 20                |  |
| Lasagne                                    | Ovenschaal           | 2 (3)  | 175               | ✿                  | 35                     | Recepttip: klassiek of vegetarisch met grillgroente en buffelmozzarella.   |
|  |                      | 2 (3)  | 180 - 190         | ✿ <sup>e</sup>     | 55 - 60                | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.  |
| Kaas-macaroni                              | Ovenschaal           | 2 (3)  | 180 / 220         | ✿                  | 10 - 20                | Voor een kaaskorstje na 10° min. de temperatuur verhogen naar 220°C en in 10° min. bruin laten worden.   |
| Kaasspätzle                                | Ovenschaal           | 2 (3)  | 180 / 220         | ✿                  | 30                     | De gekookte spätzle in laagjes in de vorm doen, elke laag bestrooien met kaas.<br>Tenslotte de kaas en gebakken ui erop leggen en de temperatuur 5 min. op 220°C zetten. |
| Loempia's diepvries                        | Bakplaat + Bakpapier | 2 (3)  | 225               | ✿                  | 18 - 20*               |  |
| Mini-loempia's, diepvries                  | Bakplaat + Bakpapier | 2 (3)  | 225               | ✿                  | 10*                    |  |
| Pizza, vers                                | Bakplaat             | 2 (3)  | 230 - 250         | ---                | 10 - 15                | Bakplaat licht bestrijken met olie.  |
| Pizza, voorgebakken                        | Bakplaat + Bakpapier | 2 (3)  | 230               | ✿                  | 6 - 8                  |  |
|  |                      | 2 (3)  | 230               | ---                | 6 - 8                  |  |
| Pizza, diepvries                           | Grillrooster         | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 11 - 13                |  |
|  |                      | 2 (3)  | 220               | ---                | 11 - 13                |  |
| Amerikaanse pizza (dikke bodem), diepvries | Bakplaat             | 2 (3)  | 200               | ---                | 20 - 24                | Zonder voorverwarmen!  |
| Flammkuchen, vers                          | Bakplaat             | 2 (3)  | 250               | ---                | 8 - 10                 | Recepttip: klassiek of met verse geitenkaas, Parmaham, vijgen en lente-uitjes.   |
| Flammkuchen, voorgebakken                  | Bakplaat + Bakpapier | 2 (3)  | 250               | ✿                  | 7                      |  |
| Flammkuchen, diepvries                     | Grillrooster         | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 10 - 12                |  |
|  |                      | 2 (3)  | 230               | ---                | 8 - 10                 |  |

\* Product halverwege de bereidingstijd keren.

| Gerecht   | Accessoires | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|-----------|-------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Quiche    | Taartvorm   | 2 (3)  | 200               | ---                | 20 + 20                | Bodem 20 min. voorbakken, mengsel op de bodem leggen en nog 20 min. bakken. |
| Uientaart | Bakplaat    | 2 (3)  | 200               | ---                | 30 - 40                |   |

\* Product halverwege de bereidingstijd keren.

## Vis

- Vis dient om hygiënische redenen na het garen een kerntemperatuur van minstens 62 - 70 °C te hebben. Dit is ook het ideale gaarpunt.
- Bestrooi de vis pas na de bereiding met zout. Zo blijft het natuurlijke aroma behouden en wordt er minder water onttrokken aan de vis.
- Bestrijk het grillrooster licht met olie, dan blijft de vis er niet aan hangen.
- Bij filet met vel: leg de vis met de kant van het vel naar boven, zo blijven structuur en aroma beter behouden.
- Houten pennen kort afsnijden of 's nachts in water laten liggen voordat er iets opgestoken wordt, omdat ze anders verkolen.
- Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

| Gerecht                   | Accessoires             | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|---------------------------|-------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Garnalenpennen, vers      | Grillrooster + Grillpan | 3 (4)  | 180               | ~~~~~              | 10*                    |   |
| Garnalenpennen, diepvries | Grillrooster + Grillpan | 3 (4)  | 180               | ~~~~~              | 12*                    |   |
| Visspiezen                | Grillrooster + Grillpan | 3 (4)  | 200               | ~~~~~              | 12*                    | Stevige vissoorten gebruiken, bijv. koolvis, zalm, roodbaars, kabeljauw.  |
| Forel, heel               | Bakplaat                | 3 (4)  | 200 - 220         | ~~~~~              | 16*                    | Recepttip: vullen met citroen, knoflook en peterselie.  |
| Dorade, heel              | Grillrooster + Grillpan | 3 (4)  | 200 - 220         | ~~~~~              | 20 - 25*               | Recepttip: vullen met citroen, knoflook en tijm of zomerse mint. De huid van de dorade diagonaal insnijden.             |
|                           | Bakplaat                | 3 (4)  | 190               | ✿                  | 20 - 25*               |   |
| Zalmsteak                 | Grillrooster + Grillpan | 3 (4)  | 250               | ~~~~~<br>☼         | 10 - 12                | Recepttip: marinieren met limoen, zout, peper en knoflook.  |
|                           | Bakplaat                | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 10 - 12                |   |
| Tonijnsteak               | Bakplaat                | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 8 - 10                 | Recepttip: Aziatische stijl, kruiden met sojasaus, sesamolie, gember, honing, knoflook, chilipeper en korianderzaadjes. |
| Vissticks, diepvries      | Bakplaat + bakpapier    | 2 (3)  | 220               | ✿                  | 15 - 17*               |   |
| Inktvisringen, diepvries  | Bakplaat + bakpapier    | 2 (3)  | 220               | ---                | 8 - 12                 |   |

\* Product halverwege de bereidingstijd keren.

## Vlees


















- Vlees laten rusten: laat het vlees na de bereiding nog 10 - 15 min. rusten. Zo kan het vlees "ontspannen". De circulatie van het vleessap neemt af en het vlees verliest minder sap wanneer het wordt aangesneden. Grote stukken vlees, zoals braadstukken, kunnen rusten in de oven. Kleinere stukken, zoals steaks, moeten buiten de oven rusten, gewikkeld in aluminiumfolie.
- Bij kleine porties (2 - 3 personen) kunt u het beste een hittebestendige vorm gebruiken, zodat de gerechten niet aanbranden of uitdrogen.
- Gebruik de grill- of de braadslede voor grote braadstukken en voor bereidingswijzen waarbij veel vloeistof aan het vlees wordt toegevoegd.
- Marinade kunt u het beste een nacht laten intrekken en voor het braden of grillen verwijderen, bijv. met de rug van een mes of een lepel. Anders verbranden de kruiden en specerijen.
- Is het vlees te donker geworden en de korst hier en daar verbrand, werk de volgende keer dan met een lagere temperatuur en let op het inschuifniveau.
- Is het vlees gaar maar de saus aangebrand, gebruik de volgende keer dan een kleinere braadvorm en voeg meer vloeistof toe. Is de saus te waterig, gebruik dan een grotere braadvorm en voeg minder vloeistof toe.

| Gerecht                              | Accessoires               | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|--------------------------------------|---------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| <b>Rundvlees</b>                     |                           |        |                   |                    |                        |   |
| Gebraden rundvlees (1,5 kg)          | Glazen plaat/grillplaat   | 2 (3)  | 180               | ✚                  | 90 - 120*              |   |
| Rumpsteak, rosé (500 g)              | Glazen plaat / grillplaat | 2 (3)  | 200               | ✚                  | 30                     | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.   |
|                                      |                           | 2 (3)  | 200               | ✚ <sup>e</sup>     | 45 - 50                |   |
| Rosbief/ Runderrug (1 kg) - saignant | Glazen plaat/grillplaat   | 2 (3)  | 230 / 180         | ✚                  | 25 - 35**              | Recepttip: smaakt zeer goed met béarnaise-saus of koud, opengesneden met remouladesaus en gebakken aardappels.  |
|                                      |                           | 2 (3)  | 230 / 180         | ✚                  | 30 - 40**              |   |
| - rosé                               | Glazen plaat/grillplaat   | 2 (3)  | 230 / 180         | ✚                  | 30 - 40**              |   |
| - doorbakken                         | Glazen plaat/grillplaat   | 2 (3)  | 230 / 180         | ✚                  | 50 - 60**              |   |
| <b>Varkensvlees</b>                  |                           |        |                   |                    |                        |   |
| Varkenshaas, heel                    | Glazen plaat/grillplaat   | 2 (3)  | 230 / 180         | ✚                  | 20 - 25**              | Recepttip: marineren met olie, knoflook en peterselie.  |
| Varkensfilet (250 g)                 | Glazen plaat / grillplaat | 2 (3)  | 180               | ✚                  | 30                     | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.   |
|                                      |                           | 2 (3)  | 180               | ✚ <sup>e</sup>     | 40 - 45                |   |
| Varkensmedaillons                    | Glazen plaat/grillplaat   | 2 (3)  | 180               | ✚                  | 12 - 15*               | Recepttip: kort voor het einde een klontje boter en een takje rozemarijn op de glazen plaat / grillplaat leggen en het gerecht verder in de oven gaar laten worden. |
| Gebraden varkensvlees - bout (1 kg)  | Glazen plaat/grillplaat   | 2 (3)  | 230 / 180         | ✚                  | 45 - 50**              |   |
| Gebraden varkensvlees - nek (1,5 kg) | Glazen plaat/grillplaat   | 2 (3)  | 230 / 180         | ✚                  | 85 - 95**              |   |
|                                      |                           | 2 (3)  | 230 / 180         | ✚ <sup>e</sup>     | 70 - 80**              |   |

\* Eerst in de pan/braadslede op de kookplaat rondom aanbraden.

\*\* Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten de lagere temperatuur instellen.

\*\*\* Vlees garen bij een lage temperatuur, de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.

| Gerecht   | Accessoires                           | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode  | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|---|---------------------------------------|--------|-------------------|---|------------------------|---|
| Gebraden varkensvlees met zwoerd/korstje (1,5 kg) | Grillrooster + Grillplaat             | 2 (3)  | 180 / 200         |    | 60 - 70***             |   |
| Varkensschenkel                                   | Grillrooster + Grillplaat             | 2 (3)  | 150 / 200         |    | 40 - 45***             | Het vel ruitvormig insnijden, zodat het lekker knapperig wordt.   |
| Casselerrib (1 kg)                                | Glazen plaat/grillplaat               | 2 (3)  | 180 / 160         |    | 50 - 60**              |   |
| Rollade   | Glazen plaat/grillplaat               | 2 (3)  | 230 / 180         |    | 65 - 70***             |   |
|   | Grillrooster + Grillplaat             | 2 (3)  | 230 / 180         |    | 75 - 80***             |   |
| <b>Kalfsvlees</b>                                 |                                       |        |                   |   |                        |   |
| Gebraden kalfsvlees (1,5 kg)                      | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 180               |    | 50 - 60*               |   |
| Kalfsschenkel                                     | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 150 / 180         |    | 50 - 60***             |   |
| Kalfslende  | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 160 - 170         |  | 20                     |   |
| Gevulde kalfsborst                                | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 120 - 130         |  | 120                    |   |
| <b>Wild</b>                                       |                                       |        |                   |   |                        |   |
| Wild zwijn, braadstuk                             | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 170               |  | 60 - 90*               | Recepttip: 's nachts in een marinade van olie, knoflook, mosterd en Provence-kruiden laten marinieren.          |
| Reebout   | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 170 - 180         |  | 60 - 80                |   |
| Reerug  | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 165 - 175         |  | 20                     |   |
|   |                                       | 2 (3)  | 165 - 175         |  | 20 - 25                |   |
| Rug van konijn                                    | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 180               |  | 15 - 25*               | Recepttip: marinieren in knoflook, rozemarijn, olijfolie en hoogwaardige aceto balsamico.                       |
| Lamsbout<br>- rosé                                | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 180 - 190         |  | 100*                   | Recepttip: 's nachts in een marinade van olijfolie, knoflook, rozemarijn en schijfjes citroen laten marinieren. |
|   |                                       | 2 (3)  | 180 - 190         |  | 120*                   |   |
| Lamsschenkel                                      | Glazen plaat / grillplaat, braadslede | 2 (3)  | 180 - 200         |  | 35 - 45                |   |

**Diversen**

\* Eerst in de pan/braadslede op de kookplaat rondom aanbraden.

\*\* Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten de lagere temperatuur instellen.

\*\*\* Vlees garen bij een lage temperatuur, de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.

| Gerecht   | Accessoires               | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen  |
|---|---------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|--|
| Gehaktballetjes (à 80 g)  | Bakplaat + bakpapier      | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 30 - 35                | Hoe platter de gehaktballetjes, des te sneller ze gaar worden. Geschikt voor grote hoeveelheden.   |
| Gehaktballetjes, aan-gebraden (à 80 g)  | Bakplaat + bakpapier      | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 20                     | Mooi bruinegebakken en toch sappige gehaktballetjes: eerst aanbraden in de pan en vervolgens in de oven doen.  |
| Gehaktballetjes (à 25 g)  | Bakplaat + Bakpapier      | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 25 - 30                | Recepttip: zeer geschikt voor verdere verwerking, er kunnen bijv. gehaktballetjes met tomaten- en kappertjessaus of Zweedse gehaktballetjes (Köttbullar) van worden gemaakt. |
| Gehaktballetjes, aan-gebraden (à 25 g)  | Bakplaat + Bakpapier      | 2 (3)  | 200               | ✿                  | 15                     | Recepttip: gehaktballetjes van lams- of konijnenvlees op pennen steken en opdienen met muntyoghurt of vijgenmosterd.   |
| Vleeskaas, vers (700 g)   | Grillrooster + Grillplaat | 2 (3)  | 160               | ✿                  | 60                     |  |
| Spekreepjes (bakspek), dun  | Bakplaat + Bakpapier      | 3 (4)  | 180               | ✿                  | 8 - 10                 | Na het uitnemen op keukenpapier laten afdruppen.   |
| Spekreepjes (bakspek), dik  | Bakplaat + Bakpapier      | 3 (4)  | 190               | ✿                  | 8 - 12                 |  |
| Gevulde paprika met gehakt  | Ovenschaal/ braadslede    | 2 (3)  | 175               | ✿                  | 55 - 60                | Recepttip: vullen met gehakt en in tomatensaus gaar laten worden.  |
| * Eerst in de pan/braadslede op de kookplaat rondom aanbraden.  |                           |        |                   |                    |                        |  |
| ** Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten de lagere temperatuur instellen.                     |                           |        |                   |                    |                        |  |
| *** Vlees garen bij een lage temperatuur, de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen. |                           |        |                   |                    |                        |  |














## Gevogelte

- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water, afgedropen vet of sinaasappelsap.
- Bij eend of gans dient u het vel onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.
- Gebruik een braadplaat of andere hittebestendige vorm voor gerechten waarbij veel vloeistof aan het vlees wordt toegevoegd. Doe dit ook wanneer er veel vet uit het gerecht kan komen, bijv. bij ganzenvlees.

| Gerecht                 | Accessoires                           | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|-------------------------|---------------------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Eend, heel (1,5 - 2 kg) | Grillrooster + Grillplaat/ Braadslede | 2 (3)  | 160 / 180         | ---                | 75*                    | Recepttip: vullen met sinaasappels, appels of gedroogd fruit. |
| Eendenborst             | Braadslede/ Ovenschaal                | 2 (3)  | 190               | ☁                  | 25 - 35                | Vel ruitvormig insnijden.                                     |
| Gans, heel (5 kg)       | Grillrooster + Grillplaat/ Braadslede | 2 (3)  | 160 / 190         | ✿                  | 110 - 130*             | Recepttip: vullen met appels, uien en majoraan en vastzetten. |
|                         |                                       | 2 (3)  | 160 / 190         | ---                | 110 - 130*             |   |

\* Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de temperatuur verhogen.

\*\* Product halverwege de bereidingstijd keren.




| Gerecht                                  | Accessoires             | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode  | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen  |
|--|-------------------------|--------|-------------------|---|------------------------|--|
| Kalkoen, heel                            | Grillrooster +          | 2 (3)  | 200 / 160         |    | 120 - 180*             |  |
|  | Grillplaat/ Braadslede  | 2 (3)  | 200 / 160         |    | 120 - 180*             |  |
| Kip, heel (1 kg)<br>(volgens EN 60350-1) | Grillrooster +          | 2 (3)  | 190               |    | 70 - 80                | Voorverwarmen.   |
|  | Grillpan                | 2 (3)  | 190               |    | 70 - 80                |  |
| Kip-onderbout                            | Grillrooster +          | 3 (4)  | 220               |    | 30**                   | Recepttip: Aziatische marinade met sojasaus, honing, chilipeper, knoflook, gember, komijn, schil van geraspte limoen, koriander.                           |
|  | Grillpan                | 3 (4)  | 220               |    | 30**                   |  |
| Kippenbout                               | Grillrooster +          | 3 (4)  | 220               |    | 30**                   | Wanneer de kant met het meeste vel na het keren boven ligt, wordt deze lekker knapperig.<br><br>Marineren met olie, rozemarijn, plakjes limoen en knoflook |
|  | Grillpan                | 3 (4)  | 220               |    | 30**                   |  |
| Kipfilet                                 | Grillrooster +          | 2 (3)  | 200               |    | 20 - 25                | Recepttip: voor de bereiding inwrijven met Tandoori-pasta.<br><br>Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.  |
|  | Grillpan                | 2 (3)  | 200               |    | 50                     |  |
| Kipnuggets, diepvries                    | Bakplaat + Bakpapier    | 2 (3)  | 200               |    | 15**                   |  |
| Kwartelborst                             | Bakplaat                | 3 (4)  | 220               |  | 10 - 12                | Bestrijken met olie en kruiden, bijv. paprika, tijm, jeneverbes en knoflook.   |
| Kwartel, heel (à 150 g)                  | Grillrooster + Grillpan | 3 (4)  | 200               |  | 20 - 25                | Bestrijken met olie en kruiden, bijv. met paprika, tijm, jeneverbes, knoflook.   |

\* Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de temperatuur verhogen.

\*\* Product halverwege de bereidingstijd keren.
















## Grillen en roosteren

- Houd de ovendeur tijdens het grillen altijd dicht.
- Gebruik voor het grillen de grillplaat met inlegrooster (accessoires of extra accessoires, afhankelijk van de versie). Doe ongeveer 100 ml water in de grillplaat. Zo wordt het vleessap opgevangen en blijft de oven schoon. Voegt u te veel water toe, dan kan het bereidingsresultaat veranderen, omdat er te veel waterdamp ontstaat.
- De grillstukken moeten zo mogelijk even dik zijn, minstens 2 tot 3 cm. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Vlees altijd grillen zonder zout. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.
- Wanneer u houten pennen gebruikt, kunnen deze verkolen. Om dit tegen te gaan dient u de pennen zo kort mogelijk af te snijden en ze voordat er iets

| Gerecht                | Accessoires               | Niveau | Insteltemperatuur in °C | Verwarmingsmethode  | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen |
|------------------------|---------------------------|--------|-------------------------|---|------------------------|-------------|
| Varkensbui, in plakken | Grillrooster +            | 2 (3)  | 230                     |  | 18 - 20*               |             |
|                        | grillplaat                | 2 (3)  | 230                     |  | 18 - 20*               |             |
| Sjaslië                | Grillrooster + grillplaat | 3 (4)  | 190                     |  | 16*                    |             |

\* Product halverwege de bereidingstijd keren.

\*\* Zo gratineren dat de gewenste bruine kleur wordt verkregen.

| Gerecht   | Accessoires                     | Niveau | Insteltem-<br>peratuur<br>in °C | Verwar-<br>mings-<br>methode  | Berei-<br>dingstijd<br>in min. | Opmerkingen  |
|---|---------------------------------|--------|---------------------------------|---|--------------------------------|--|
| Braadworst  | Grillrooster<br>+<br>grillplaat | 3 (4)  | 270                             |    | 10*                            |  |
| Merguez   | Grillrooster<br>+<br>grillplaat | 3 (4)  | 250                             |    | 12*                            |  |
| Spareribs,<br>voorgegaard                               | Grillrooster<br>+<br>grillplaat | 3 (4)  | 200 - 220                       |    | 24*                            |  |
|   |                                 | 3 (4)  | 200 - 220                       |    | 24*                            |  |
| Spareribs,<br>rauw                                      | Grillrooster<br>+<br>grillplaat | 3 (4)  | 220                             |    | 40*                            | Recepttip: marineren in olie, mosterd, balsa-<br>mico, honing, knoflook, Worcestersaus,<br>tomatenspuree en Tabasco.   |
|   |                                 | 3 (4)  | 220                             |    | 30*                            |  |
| Saté-kippetje   | Grillrooster<br>+<br>grillplaat | 3 (4)  | 250                             |    | 10 - 14*                       | Opdienen met pindasaus.  |
| Halloumi kaas<br>(Grillkaas)                            | Grillrooster<br>+<br>grillplaat | 3 (4)  | 250                             |    | 5 - 8                          | Halloumi is een halfvaste, snijdbare kaas die<br>in de Turkse en Griekse keuken wordt<br>gebruikt. Hij is zeer geschikt om te grillen.   |
| Toastbrood rooste-<br>ren<br>(apparaatbreedte<br>60 cm) | Grillrooster                    | 3      | 200                             |    | 2:30 - 3                       | Maximaal 5 minuten voorverwarmen. Blijf bij<br>het apparaat, zodat de toast niet te donker<br>wordt. Houd de ovendeur tijdens het grillen<br>altijd dicht.   |
| Toastbrood rooste-<br>ren<br>(apparaatbreedte<br>76 cm) | Grillrooster                    | 4      | 200                             |    | 2 - 2:30                       | Maximaal 5 minuten voorverwarmen. Blijf bij<br>het apparaat, zodat de toast niet te donker<br>wordt. Houd de ovendeur tijdens het grillen<br>altijd dicht.   |
| Toast Hawaii  | Bakplaat +<br>bakpapier         | 3 (4)  | 190                             |  | 8 - 10**                       |  |
| Croque monsieur   | Bakplaat +<br>bakpapier         | 3 (4)  | 190                             |  | 8 - 11**                       |  |
| Croutons  | Bakplaat                        | 2 (3)  | 180                             |  | 15*                            | Recepttip: vers wit brood mengen met olijf-<br>olie, knoflook en rozemarijn.<br><br>Niet te veel olie gebruiken en de olie pas<br>kort van tevoren erbij doen, anders zuigen<br>de stukjes brood zich vol. Regelmatig keren. |
| Baiser gratineren                                       | Springvorm                      | 2 (3)  | 220 - 250                       |  | 4 - 5**                        | Blijf bij het apparaat, zodat de baisier niet te<br>donker wordt.  |
| Gedroogde prui-<br>men in een spek-<br>mantel           | Bakplaat +<br>bakpapier         | 3 (4)  | 200                             |  | 8 - 10                         | Smaakt ook heel goed met dadels of abriko-<br>zen.   |

\* Product halverwege de bereidingstijd keren.

\*\* Zo gratineren dat de gewenste bruine kleur wordt verkregen.



## Gebak

- We bevelen het gebruik van donkere, metalen bakvormen aan, omdat deze de warmte beter opnemen. Zet de bakvorm in het midden van het grillrooster.
- Bij plaatgebak zonder bakpapier de plaat licht invetten.
- Klein gebak, zoals soesjes, koekjes of flappen van bladerdeeg, kunt u bakken op twee niveaus, 1+3 of 2+4.
- Bakt u op meerdere niveaus, dan is het normaal dat gerechten op platen die gelijktijdig zijn ingeschoven niet gelijktijdig klaar zijn. Laat de onderste platen een beetje nabakken of schuif deze de volgende keer eerder in het apparaat.
- Het gebak alvorens het aan te snijden op een rooster laten afkoelen.
- Het gebak is aan de onderkant te donker: een niveau hoger inschuiven, een lagere temperatuur kiezen.  
Het gebak is aan de bovenkant te donker: een niveau lager inschuiven, een lagere temperatuur en een wat langere baktijd kiezen.
- Is het gebak te droog, stel dan een wat hogere temperatuur in. Blijft het gebak klef van binnen, stel dan een lagere temperatuur in.  
Baktijden kunnen door een hogere temperatuur niet worden verkort. Het is beter een wat lagere temperatuur te kiezen.
- Het gebak stort in: minder vloeistof gebruiken of de temperatuur 10 ° C lager instellen. De ovendeur niet te vroeg openen.
- Het gebak rijst alleen in het midden: de rand van de bakvorm invetten.
- Komen de koekjes niet los van de plaat, zet de plaat dan nog een keer kort in de hete oven en maak de koekjes los zolang ze nog warm zijn.
- Als het gebak bij het storten niet loskomt uit de vorm, maak het dan aan 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 goed in en strooi er ook paneermeel in.
- Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

| Gerecht                         | Accessoires          | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen  |
|---------------------------------|----------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|--|
| <b>Gebak</b>                    |                      |        |                   |                    |                        |  |
| Kwarktaart                      | Springvorm           | 1 (2)  | 160 - 165         | ☛                  | 70 - 75                |  |
|                                 |                      | 1 (2)  | 160 - 165         | ---                | 70 - 75                |  |
|                                 |                      | 1 (2)  | 160 - 165         | ☛                  | 85 - 90                |  |
|                                 |                      | 1 (2)  | 160 - 165         | ---                | 80 - 90                |  |
|                                 |                      | 1 (2)  | 160 - 165         | ☛                  | 40 - 45                | Lage kwarktaart met half kwarkmengsel.                                     |
| Cake                            | Springvorm           | 2 (3)  | 160 - 170         | ☛                  | 50 - 60                |  |
|                                 |                      | 2 (3)  | 160 - 170         | ---                | 50 - 60                |  |
| Gebak in langwerpige vorm       | Langwerpige bakvorm  | 2 (3)  | 160 - 170         | ☛                  | 60 - 65                | Voor een gelijkmatige bruine kleur in de lengte in de binnenruimte zetten. |
|                                 |                      | 2 (3)  | 160 - 170         | ---                | 55 - 60                |  |
| Tulband<br>Tulband van gistdeeg | Tulbandvorm          | 1 (2)  | 165               | ☛                  | 30                     | Recepttip: tulband klassiek of met spek en walnoten.                       |
|                                 |                      | 1 (2)  | 170               | ☛ <sup>e</sup>     | 55                     | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.                            |
| Plaatgebak                      | Bakplaat             | 2 (3)  | 165 - 170         | ☛                  | 20 - 30                | Bakplaat licht invetten.   |
|                                 |                      | 2 (3)  | 165 - 170         | ---                | 40 - 50                |  |
| Cakerol                         | Bakplaat + Bakpapier | 2 (3)  | 190               | ☛                  | 6                      | Nog warm op met suiker bestrooid bakpapier storten, vervolgens oprollen.   |
| Biscuitbodem                    | Springvorm           | 2 (3)  | 150               | ☛                  | 40 - 45                | Springvorm bedekken met bakpapier.   |
| Plaatgebak met gist             | Bakplaat             | 2 (3)  | 165               | ☛                  | 30 - 35                | Recepttip: beleggen met pruimen, vijgen of uien en spek.                   |
|                                 |                      | 2 (3)  | 165               | ---                | 30 - 35                |  |

\* Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.

\*\* De functie Snel-verwarmen in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 24

| Gerecht  | Accessoires          | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|--|----------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Vruchtentaart met zandtaartdeeg                              | Taartvorm            | 2 (3)  | 165               | ☼                  | 40 - 50                | Recepttip: beleggen met aardbeien of met abrikozen en marsepein.  |
|  |                      | 2 (3)  | 170               | ---                | 40 - 50                |   |
|  |                      | 2 (3)  | 165               | ☼                  | 45 - 55                |   |
| Taart  | Taartvorm            | 2 (3)  | 190               | ☼                  | 30 - 40                | Frans gebak met zandtaartbodem, bijv Tarte aux pommes, Tarte Tatin, Tarte au chocolat, Tarte au citron. |
|  |                      | 2 (3)  | 190               | ---                | 30 - 40                |   |
|  |                      | 2 (3)  | 190               | ☼                  | 40 - 45                |   |
|  |                      | 2 (3)  | 190               | ---                | 45 - 50                | Voor lichte taartvormen.  |
| Strudel van bladerdeeg                                       | Bakplaat + bakpapier | 2 (3)  | 200               | ☼                  | 20 - 25                | Recepttip: vullen met bakkersroom en kersen of met appels.  |
| Apple pie (volgens EN 60350-1)<br>(Apparaatbreedte 60 cm)    | Springvorm Ø 20 cm   | 2      | 160**             | ☼                  | 90 - 105               | Voorverwarmen   |
|  | Springvorm Ø 20 cm   | 1      | 160**             | ---                | 90 - 100               | Voorverwarmen   |
| Apple pie (volgens EN 60350-1)<br>(Apparaatbreedte 76 cm)    | Springvorm Ø 20 cm   | 3      | 160**             | ☼                  | 85 - 100               | Voorverwarmen   |
|  | Springvorm Ø 20 cm   | 2      | 160**             | ---                | 100 - 110              | Voorverwarmen   |
| Biscuittaart (volgens EN 60350-1)<br>(Apparaatbreedte 60 cm) | Springvorm Ø 26 cm   | 2      | 160**             | ☼                  | 22 - 30                | Voorverwarmen   |
|  | Springvorm Ø 26 cm   | 2      | 160**             | ---                | 20 - 30                | Voorverwarmen   |
| Biscuittaart (volgens EN 60350-1)<br>(Apparaatbreedte 76 cm) | Springvorm Ø 26 cm   | 3      | 160**             | ☼                  | 22 - 30                | Voorverwarmen   |
|  | Springvorm Ø 26 cm   | 3      | 160**             | ---                | 25 - 30                | Voorverwarmen   |
| <b>Klein gebak</b>   |                      |        |                   |                    |                        |   |
| Soezen, eclairs  | Bakplaat + bakpapier | 2 (3)  | 180               | ☼                  | 35                     | Recepttip: vullen met vanillecrème, mousse au chocolat, vruchten- of moccasroom.                        |
|  |                      | 2 (3)  | 180               | ---                | 40                     |   |
|  |                      | 2 (3)  | 180               | ☼                  | 35                     |   |
| Koekjes, Spritsgebak   | Bakplaat             | 2 (3)  | 160 - 170         | ☼                  | 15                     |   |
|  |                      | 2 (3)  | 160 - 170         | ---                | 18                     |   |
| Klein gebak van bladerdeeg                                   | Bakplaat + Bakpapier | 2 (3)  | 200               | ☼                  | 15 - 20                |   |
| Bladerdeegflappen, gevuld                                    | Bakplaat + Bakpapier | 3 (4)  | 200               | ☼                  | 15                     | Recepttip: vullen met ham en kaas of appels en rozijnen.  |
| Bladerdeeggebak  | Bakplaat + Bakpapier | 3 (4)  | 200               | ☼                  | 15                     | Recepttip: met sesam, maanzaad, suikerglazuur.  |
| Bladerdeegstengels   | Bakplaat + Bakpapier | 3 (4)  | 200               | ☼                  | 15                     | Recepttip: met kaas, ham, noten.  |
| Klein gebak van bladerdeeg                                   | Bakplaat + Bakpapier | 2 (3)  | 200               | ☼                  | 15 - 20                | Recepttip: met pudding, vruchten.   |
| Oubliegebak  | Bakplaat + Bakpapier | 2 (3)  | 140               | ☼                  | 8 - 10                 | Voor het afkoelen nog warm een vorm geven, bijv. ijshoortjes of rolletjes voor het dessert.             |

\* Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.

\*\* De functie Snel-verwarmen in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 24

| Gerecht  | Accessoires                     | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|--|---------------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Grissini (Italiaanse brood- of soepstengels)             | Bakplaat + Bakpapier            | 2 (3)  | 160               | ☼                  | 30                     | Bestrooien met zeezout, rozemarijn, kerrie, sesam of kummel.  |
| Cookies (à 20 g)   | Bakplaat + Bakpapier            | 2 (3)  | 175               | ☼                  | 12 - 14                | Met chocolade, rozijnen, noten of citroen.  |
| Brownies   | Bakplaat + Bakpapier            | 2 (3)  | 120               | ☼                  | 60                     | Na het bakken in vierkanten snijden. Door de lage temperatuur blijft de consistentie van binnen een beetje vloeibaar. |
|  |                                 | 2 (3)  | 180               | ☼ <sup>e</sup>     | 40 - 45                | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.   |
| Muffins  | Muffinplaat/vormpjes van papier | 2 (3)  | 160               | ☼                  | 25 - 30                | Met chocolade, noten of rozijnen.   |
|  |                                 | 2 (3)  | 160               | ---                | 25 - 30                |   |
|  |                                 | 2 (3)  | 160 - 165         | -                  | 25 - 30                |   |
| Small cakes (volgens EN 60350-1) (Apparaatbreedte 60 cm) | Glazen vorm                     | 2      | 150**             | ☼                  | 25 - 30                | Voorverwarmen   |
|  | Bakplaat                        | 3      | 150**             | ☼                  | 28 - 32                | Voorverwarmen   |
|  | Glazen vorm                     | 1      |                   |                    |                        | Gebruik op twee niveaus   |
|  | Glazen vorm                     | 3      | 160**             | ---                | 20 - 25                | Voorverwarmen   |
| Small cakes (volgens EN 60350-1) (Apparaatbreedte 76 cm) | Glazen vorm                     | 3      | 150**             | ☼                  | 26 - 32                | Voorverwarmen   |
|  | Bakplaat                        | 4      | 150**             | ☼                  | 30 - 32                | Voorverwarmen   |
|  | Glazen vorm                     | 2      |                   |                    |                        | Gebruik op twee niveaus   |
|  | Glazen vorm                     | 4      | 160**             | ---                | 23 - 24                | Voorverwarmen   |
| Spritsgebak (volgens EN 60350-1) (Apparaatbreedte 60 cm) | Bakplaat                        | 2      | 140**             | ☼                  | 35 - 40                | Voorverwarmen   |
|  | Bakplaat                        | 3      | 140**             | ☼                  | 35 - 40                | Voorverwarmen   |
|  | Glazen vorm                     | 1      |                   |                    |                        | Gebruik op twee niveaus   |
|  | Bakplaat                        | 2      | 140**             | ---                | 26 - 30                | Voorverwarmen   |
| Spritsgebak (volgens EN 60350-1) (Apparaatbreedte 76 cm) | Bakplaat                        | 3      | 140**             | ☼                  | 30 - 35                | Voorverwarmen   |
|  | Bakplaat                        | 4      | 140**             | ☼                  | 30 - 40                | Voorverwarmen   |
|  | Glazen vorm                     | 2      |                   |                    |                        | Gebruik op twee niveaus   |
|  | Bakplaat                        | 3      | 140**             | ---                | 30 - 35                | Voorverwarmen   |
| <b>Brood, broodjes</b>                                   |                                 |        |                   |                    |                        |   |
| Gemengd brood  | Bakplaat + Bakpapier            | 2 (3)  | 200 / 170*        | ☼                  | 40 - 50                |   |
|  |                                 | 2 (3)  | 200 / 170*        | ---                | 40 - 50                |   |
|  |                                 | 2 (3)  | 200 / 165*        | -                  | 45 - 50                |   |
| Zuurdesembrood   | Bakplaat                        | 2 (3)  | 200 / 180*        | ---                | 50 - 60                |   |
| Olijven-tomatenbrood                                     | Bakplaat                        | 2 (3)  | 200 / 170*        | ---                | 40 - 50                |   |
| Brood in langwerpige vorm                                | Langwerpige bakvorm             | 2 (3)  | 175               | ---                | 40 - 45                |   |
| Baguette, voorgebakken                                   | Bakplaat + Bakpapier            | 2 (3)  | 220               | ---                | 10 - 12                |   |
| Ciabatta, voorgebakken                                   | Bakplaat + Bakpapier            | 2 (3)  | 190               | ---                | 12 - 14                |   |
|  |                                 | 2 (3)  | 180               | ☼                  | 12 - 14                |   |

\* Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.

\*\* De functie Snel-verwarmen in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 24

| Gerecht                      | Accessoires             | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|------------------------------|-------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Plat rond brood              | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 200               | ☼                  | 15 - 20                | De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het brood.   |
|                              |                         | 2 (3)  | 210               | ---                | 15 - 20                |   |
| Foccacia                     | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 210               | ---                | 15 - 20                | Met verschillende ingrediënten bedekken, bijv. met kruiden, zeezout, olijven, ansjovis, uien, ham, tomaten of kaas. |
| Knoflook-/kruiden-baguette   | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 200               | ---                | 8 - 10                 |   |
| Strudel van bladerdeeg       | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 200               | ☼                  | 20 - 25                | Recepttip: vullen met schapenkaas en feta.  |
| Broodvlecht                  | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 165               | ☼                  | 20                     | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.   |
|                              |                         | 2 (3)  | 170               | ☼ <sup>e</sup>     | 30 - 35                |   |
| Broodjes, voorgebakken       | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 210               | ---                | 8 - 10                 |   |
|                              |                         | 2 (3)  | 200               | ☼                  | 8 - 10                 |   |
| Broodjes, diepvries          | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 180               | ☼                  | 10 - 12                |   |
|                              |                         | 2 (3)  | 200               | ---                | 10 - 12                |   |
| Broodjes, vers (à 50 g)      | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 250 / 200*        | ---                | 15 - 20                |   |
| Loogbroodproducten diepvries | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 200               | ☼                  | 10 - 12                |   |
| Croissants, diepvries        | Bakplaat +<br>Bakpapier | 2 (3)  | 170               | ---                | 15 - 25                |   |

\* Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.

\*\* De functie Snel-verwarmen in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 24

## Desserts

- Ovendesserts kunnen zeer goed worden voorbereid – ze hoeven alleen nog maar in de oven te worden geschoven. Deze bereidingswijze is geschikt voor grotere hoeveelheden, bijv. wanneer u gasten heeft.
- Desserts uit de oven worden meestal warm gegeten en passen goed in een koeler jaargetijde.

| Gerecht         | Accessoires               | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen  |
|-----------------|---------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|--|
| Apple crumble   | Ovenschaal                | 2 (3)  | 200               | ☼                  | 35 - 40                | Appelsoufflé met strooisel, smaakt ook zeer goed met bessen of mirabellen.   |
|                 |                           | 2 (3)  | 200               | ---                | 25 - 30                | Voor zachte appelsoorten.  |
|                 |                           | 2 (3)  | 200               | ---                | 25 - 30                | Voor stevige appelsoorten.   |
| Gebakken appels | Ovenschaal                | 2 (3)  | 190 - 200         | ☼                  | 20 - 30                | Aanbeveling: moesappels gebruiken, bijv. Boscoop. Deze zijn zeer geschikt voor het koken en bakken.<br><br>Zomervarianten: vullen met Ricotta, citroen, honing, cardamom, vanille en pijnboompitten. |
|                 |                           | 2 (3)  | 200               | ---                | 30 - 40                | bijv. abrikozen of allerlei kleinfruit   |
| Compote         | Glazen plaat / Grillplaat | 2 (3)  | 160 - 180         | ☼                  | 30 - 40                | Geen vloeistof toevoegen, meerdere keren omroeren. Verfijnen met honing, verse vanille of kaneel.  |

| Gerecht   | Accessoires          | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|---|----------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Clafoutis                                       | Ovenschaal           | 2 (3)  | 190               | ✿                  | 30 - 35                | Frans dessert: klassiek met kersen, smaakt ook erg goed met mirabellen of kleinfruit.                       |
|   |                      | 2 (3)  | 200               | ✿ <sup>e</sup>     | 55                     | Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.   |
| Zoete ovenschotel                               | Ovenschaal           | 2 (3)  | 160 - 180         | ✿                  | 30 - 40                | bijv. griesmeel, kwark of rijstepap   |
| Broodpudding met appel, broodpudding met kersen | Ovenschaal           | 2 (3)  | 150               | ✿                  | 50 - 55                | bijv. met kersen of abrikozen   |
| Kwarkpannenkoeken                               | Ovenschaal           | 2 (3)  | 180 - 190         | ✿                  | 8 - 10                 | Oostenrijkse specialiteit: pannenkoeken gevuld met kwark en rozijnen, slagroom erover gieten en gratineren. |
| Meringue  | Bakplaat + bakpapier | 2 (3)  | 100               | ✿                  | 150                    | Houd de porties zo plat mogelijk, zodat ze mooi droog worden.   |

## Inkoken

- Kook levensmiddelen zo mogelijk direct na inkoop of na het oogsten in. Worden ze langer bewaard, dan wordt het vitaminegehalte kleiner en treedt er gemakkelijk gistvorming op.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.
- De oven is niet geschikt voor het inmaken van vlees.
- Controleer de inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren en maak ze zorgvuldig schoon.
- Plaats de inmaakpotten in een hittebestendige vorm met water. Ze mogen elkaar niet raken en de inhoud van de potten moet voor minstens  $\frac{3}{4}$  in het water staan.
- Open na afloop van de bereidingstijd de deur van de binnenruimte. De inmaakpotten pas uit de binnenruimte nemen wanneer ze volledig afgekoeld zijn.
- Bewaar de ingemaakte producten op een koele, donkere en droge plek, bijv. in een bergruimte. Potten die geopend zijn snel opmaken en bewaren in de koelkast.

| Gerecht | Toebehoren   | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen              |
|---------|--------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|--------------------------|
| Fruit   | Grillrooster | 1 (2)  | 150 - 160         | ---                | 35 - 40                | in gesloten inmaakpotten |
| Groente | Grillrooster | 1 (2)  | 190 - 200         | ---                | 60 - 120               | in gesloten inmaakpotten |

## Desinfecteren

- Voor het inmaken moeten de potten in de oven worden gedesinfecteerd, om bederf tegen te gaan. Alleen zo kunnen ingemaakte producten langere tijd en buiten de koelkast worden bewaard.
- Lege potten bij 100 °C hete lucht minstens 20<sup>o</sup> minuten desinfecteren. De deksels en rubberen ringen van de potten kan men tegelijk desinfecteren in °kokend water, zodat ze bij de droge warmte in de oven niet uitdrogen.

| Gerecht    | Accessoires  | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen               |
|------------|--------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---------------------------|
| Ontsmetten | Grillrooster | 2 (3)  | 100               | ✿                  | 20 - 25                | Inmaakpotten, babyflesjes |

## Drogen

- Drogen is een conserveringsmethode waarbij door toevoer van droge warmte tot 50% vocht wordt onttrokken aan de levensmiddelen. Tegelijkertijd wordt de smaak intensiever.
- Hoe dikker de levensmiddelen, des te langer duurt het drogen. Het drogen gebeurt het snelst en meest energiezuinig wanneer u de levensmiddelen in plakjes snijdt.
- Leg de voorbereide levensmiddelen op een rooster of een plaat waarop bakpapier is gelegd. Tijdens het drogen de levensmiddelen af en toe keren.
- De duur is afhankelijk van de dikte van de levensmiddelen en van hun natuurlijke vochtgehalte, d.w.z. tomaten zijn eerder droog dan paddestoelen.
- Wilt u op twee niveaus tegelijk drogen, gebruik dan niveau 1 en 3 (of 2 en 4).





| Gerecht                  | Accessoires              | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in uren | Opmerkingen                                       |
|--------------------------|--------------------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Paddestoelen, in plakjes | Grillrooster + bakpapier | 2 (3)  | 50 - 60           | ☼                  | 3 - 4                  |   |
| Appel in ringen          | Grillrooster + bakpapier | 2 (3)  | 70                | ☼                  | 5 - 8                  |   |
| Tomaten in vieren        | Grillrooster + bakpapier | 2 (3)  | 60 - 70           | ☼                  | 7 - 8                  | Tomaten ontpitten, anders is de droogtijd langer. |
| Kruiden                  | Grillrooster + bakpapier | 2 (3)  | 50 - 60           | ☼                  | 1½ - 2                 | bijv. bieslook, peterselie, salie                 |

## Baksteen

- U heeft de baksteen (speciale accessoires) en een verwarmingselement nodig.
- Of het nu gaat om knapperige pizza of vers brood – met de baksteen krijgt u bakresultaten die vergeleken kunnen worden met die van een massieve steenoven en deze zelfs nog overtreffen, omdat u de baktemperatuur exact kunt regelen.
- Afhankelijk van de grootte kunt u ook meerdere pizza's, broodjes of andere producten tegelijkertijd op de baksteen leggen.
- U heeft de mogelijkheid om meerdere pizza's na elkaar te bakken. Hierbij kan de baktijd per pizza ca. 1 - 3 minuten langer worden.
- Tijdens het bakken moet het deeg uit kunnen zetten, zonder dat het oppervlak scheurt. Dit wordt bereikt door er met een vork meerdere gaatjes in te prikken of door het met een mes in te snijden.
- De temperaturen en tijden die in de bereidingstabel staan aangegeven zijn richtwaarden. Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

| Gerecht                 | Accessoires | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen   |
|-------------------------|-------------|--------|-------------------|--------------------|------------------------|---|
| Broodjes, vers (à 50 g) | Baksteen    | 1      | 250 / 200*        | ☼                  | 15 - 20                |   |
| Plat rond brood         | Baksteen    | 1      | 210               | ☼                  | 15                     | De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het brood  |
| Foccacia                | Baksteen    | 1      | 210               | ☼                  | 15                     | Met verschillende ingrediënten bedekken, bijv. met kruiden, zeezout, olijven, ansjovis, uien, ham, tomaten of kaas. |
| Gemengd brood           | Baksteen    | 1      | 175               | ☼                  | 45                     |   |
| Zuurdeegbrood           | Baksteen    | 1      | 250 / 200*        | ☼                  | 50 - 60                |   |
| Olijven-tomatenbrood    | Baksteen    | 1      | 175               | ☼                  | 45                     |   |

\* Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het product terugschakelen naar een lagere temperatuur.

| Gerecht                | Accessoires | Niveau | Temperatuur in °C | Verwarmingsmethode  | Bereidingstijd in min. | Opmerkingen  |
|------------------------|-------------|--------|-------------------|---|------------------------|--|
| Pizza, vers            | Baksteen    | 1      | 275               |  | 5 - 8                  | De bereidingstijd varieert afhankelijk van het soort en de dikte van het deeg en de bedekking.               |
| Pizza, diepvries       | Baksteen    | 1      | 230               |  | 8 - 10                 | De bereidingstijd varieert afhankelijk van de dikte van het deeg. De opgaven van de fabrikant in acht nemen. |
| Flammkuchen, vers      | Baksteen    | 1      | 300               |  | 3 - 4                  | Recepttip: klassiek of met verse geitenkaas, Parmaham, vijgen en lente-uitjes.                               |
| Flammkuchen, diepvries | Baksteen    | 1      | 250               |  | 4 - 5                  |  |

\* Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het product terugschakelen naar een lagere temperatuur.

## Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

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

### Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

|             |   |
|-------------|---|
| Algemeen    | Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide. |
| Bakken      | Met hete lucht max. 180°C.  |
| Koekjes     | Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide. Gelijmatig en in één laag over de plaat verdelen.  |
| Oven-Frites | Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.  |

Gaggenau Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001351859 (001012)  
nl

**GAGGENAU**

