INBOUWOVEN

[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

C18FT48H0

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 5
Algemeen 5
Stoom 6
Braadthermometer 6

Oorzaken van schade 6
Algemeen 6
Stoom 7

Milieubescherming 7
Energiebesparing 7
Milieuvriendelijk afvoeren 8

Het apparaat leren kennen 9
Bedieningspaneel 9
Bedieningselementen 9
Hoofdmenu 10
Menu Verwarmingsmethoden 10
Functies voor de binnenruimte 11
Watertank 11

Toebehoren 12
Meegeleverde toebehoren 12
Toebehoren inschuiven 12
Toebehoren combineren 13
Extra toebehoren 13

Voor het eerste gebruik 14
Voor het eerste gebruik 14
Eerste gebruik 14
Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen 14
Toebehoren reinigen 15

Apparaat bedienen 15
Apparaat in- en uitschakelen 15
Werking van het apparaat instellen en starten 15
Apparaatfuncties wijzigen of afbreken 16
Apparaat snel opwarmen 16

Stoom 17
Geluiden 17
FullSteam - Bereiden met stoom 17
VarioSteam - Bereiden met gebruik van stoom 17
Deegrijsstand 18
Sous-vide 18
Ontdooistand 19
Regenereren 19
Watertank vullen 19
Na gebruik met stoom altijd: 20

Tijdfuncties 21
Tijdfuncties wel en niet weergeven 21
Wekker instellen 22
Tijdsduur instellen 22
Starttijdvoorkeuze - “Klaar om” 22
Instellingen controleren, veranderen of wissen 22

Kinderslot 22
Automatisch kinderslot 22
Eenmalig kinderslot 23

Basisinstellingen 23
MyProfile wijzigen 23
Lijst met basisinstellingen 23
Favorieten vastleggen 24

Bak- en braadassistent 24
Aanwijzingen bij de instellingen 24
Gerecht kiezen 24
Gerechten kiezen en instellen 24

Programma’s 25
Aanwijzingen bij de instellingen 25
Gerecht kiezen 25
Programma instellen 26

Braadthermometer 26
Geschikte verwarmingsmethoden 26
De braadthermometer in het gerecht steken 26
Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen 27
Werking van het apparaat instellen en starten 28
Apparaatfuncties wijzigen of afbreken 28

Sabbatinstelling 28
Sabbatfunctie starten 28
Sabbatfunctie afbreken 28

Home Connect 29
Instellen 29
Starten op afstand 29
Home Connect instellingen 29
Afstandsdiagnose 30
Aanwijzing voor gegevensbeveiliging 30
Conformiteitsverklaring 30

Schoonmaakmiddelen 30
Geschikte schoonmaakmiddelen 30
Oppervlakken in de binnenruimte 31
Apparaat schoon houden 32

Reinigingsfunctie 32
EasyClean 32
Ontkalken 33

Rekjes 34
Inschuifhoogte voor telescopische uitschuifrails veranderen. 34
Rekjes verwijderen en bevestigen 35

Apparaatdeur 35
Deurruiten verwijderen en inbrengen 35

Wat te doen bij storingen? 37
Storingentabel 37
Maximale gebruiksduur overschreden 38
Lampen van de binnenruimte. 38

Servicedienst 39
E-nummer en FD-nummer 39

Voor u in onze kookstudio uitgetest. 39
Vormen van silicone. 39
Gebak en klein gebak 39
Brood en broodjes 43
Pizza, quiche en hartig gebak 45
Ovenschotel en soufflé. 47
Gevogelte. 48
Vlees 50
Vis 53
Groente, bijgerechten en ei 55
Dessert. 58
Menu garen 59
Eco-verwarmingsmethoden 59
Acrylamide in levensmiddelen 61
Langzaam garen 61
Drogen. 62
Inmaken, en uitpersen 63
Flesjes ontsmetten en hygiëne. 64
Het deeg op de deegrijsstand laten rijzen.. 64
Sous-vide 65
Ontdooien 68
Regenereren 69
Warmhouden 70
Testgerechten 70

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 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 aar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 12*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

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

Stoom

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!!

- Het water in de tank kan sterk worden verhit wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.
- Er ontstaat hete damp in de binnenruimte. Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.
- Tijdens het uitnemen van de toebehoren kan hete vloeistof over de rand stromen. Hete toebehoren voorzichtig uitnemen, met de ovenhandschoen.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!

Brandbare vloeistoffen kunnen in de binnenruimte vlam vatten (explosieve verbranding). Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingspoplossing.

Braadthermometer

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

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

Stoom

Attentie!

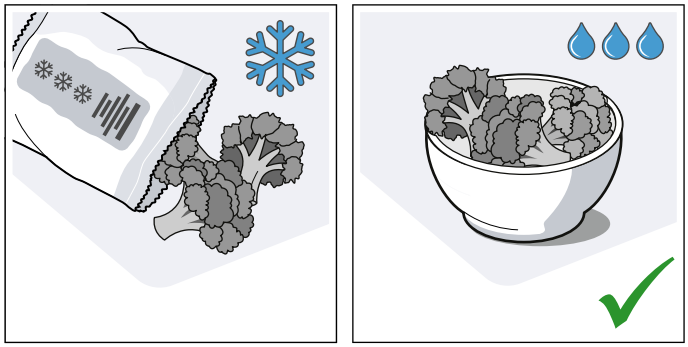
- Bakvormen: de vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- Kookgerei met roestplekken: gebruik geen kookgerei met roestplekken. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Vrijkomende vloeistof: plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.
- Heet water in de watertank: heet water kan de pomp beschadigen. Vul de watertank uitsluitend met koud water.
- Schade aan het email: start geen programma of functie wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik te worden verwijderd.
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.
- Watertank reinigen: watertank niet in de afwasmachine reinigen. De tank raakt dan beschadigd. Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

Milieubescherming

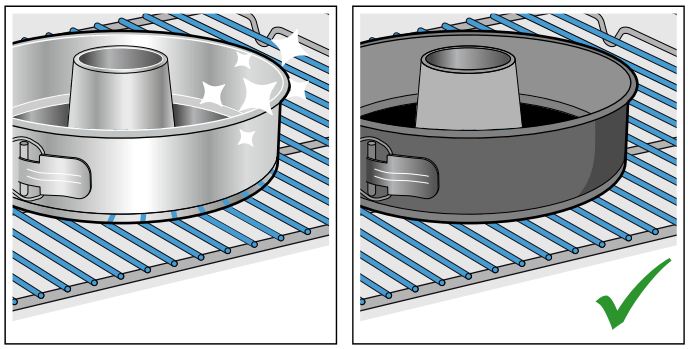
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

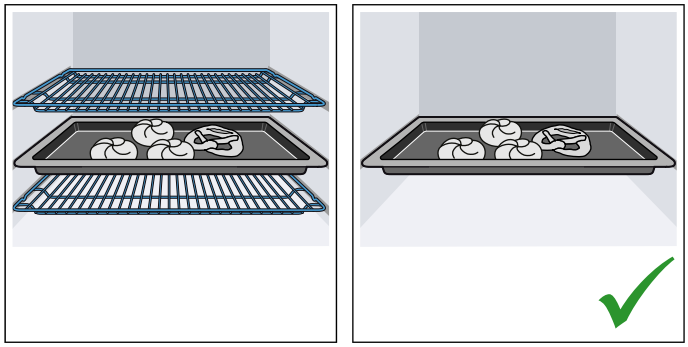
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



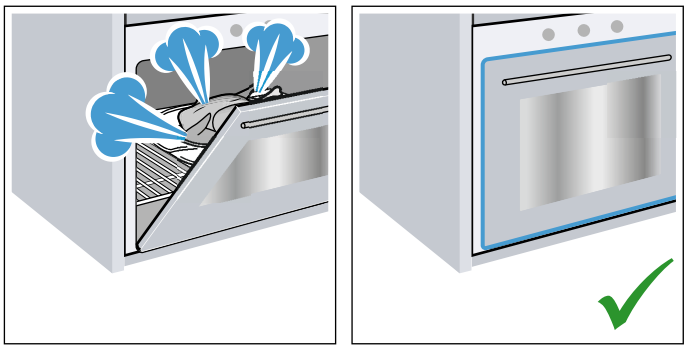
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



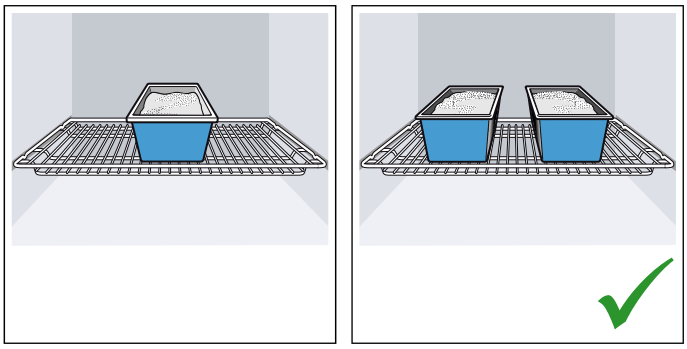
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



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



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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

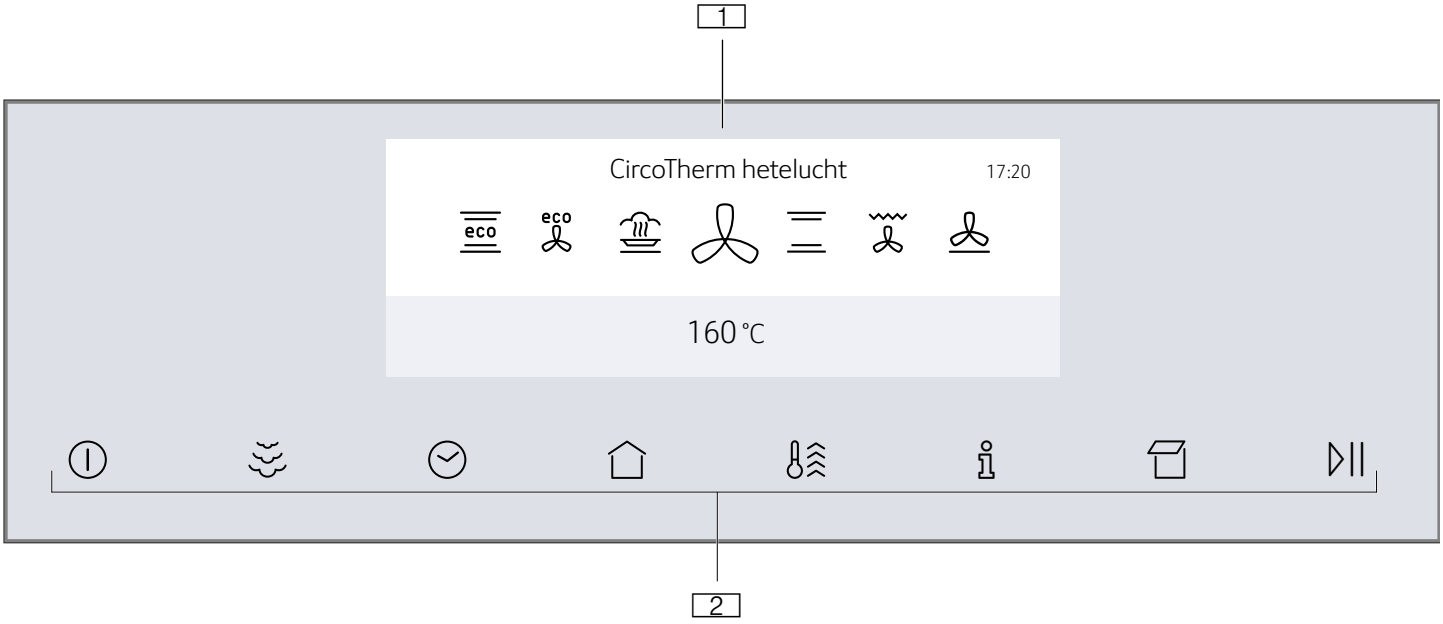
Het apparaat leren kennen

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

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

Bedieningspaneel

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



1 FullTouch-TFT-display
2 Touch-toetsen

Bedieningselementen

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

Touch-toetsen

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

Touch-toets		Gebruik
⏻	aan/uit	Apparaat in- of uitschakelen⟶ *"Apparaat in- en uitschakelen" op pagina 15*
≋	Bereiding met stoom	Bereiding met stoom erbij inschakelen ⟶ *"VarioSteam - Bereiden met gebruik van stoom" op pagina 17*
◷	Tijdfuncties	Wekker, tijdsduur of starttijdvoorkeuze “Klaar om” instellen ⟶ *"Tijdfuncties" op pagina 21*
	Kinderslot	Kinderslot activeren of deactiveren ⟶ *"Kinderslot" op pagina 22*
⌂	Hoofdmenu	Functies en instellingen kiezen ⟶ *"Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 15*
≋	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen activeren of deactiveren ⟶ *"Apparaat snel opwarmen" op pagina 16*
		PowerBoost activeren of deactiveren ⟶ *"Apparaat snel opwarmen" op pagina 16*
i	Informatie	Meer informatie weergeven Actuele temperatuur weergeven ⟶ *"Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 15*
⊓	Paneel openen	Watertank vullen of leegmaken.⟶ *"Watertank vullen" op pagina 19*
⏯	Start/Stop	Werking starten of stoppen ⟶ *"Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 15*

FullTouch-TFT-display

Met het FullTouch-TFT-display kunt u door de regels op het display navigeren en instellingen kiezen.

Om een instelling aan te passen tipt u met uw vinger op de betreffende plaats van het display. Het gebied wordt helderder weergegeven. Maak in dit gebied met uw vinger op het display een strijkbeweging naar links of naar rechts, tot de gewenste instelling vergroot wordt weergegeven.

Richting	Gebruik
Naar links navigeren	Op het display met uw vinger naar rechts strijken
Naar rechts navigeren	Op het display met uw vinger naar links strijken

Richting	Gebruik
Naar boven navigeren	Op de bovenste regel van het display tippen
Naar beneden navigeren	Op de onderste regel van het display tippen

Hoofdmenu

Om in het hoofdmenu te komen, tipt u op de touchtoets ⌂.

Menu	Gebruik
	Verwarmingsmethoden De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur voor uw gerechten kiezen ⟶ *"Apparaat in- en uitschakelen" op pagina 15*
	Stomen Bereiden met stoom ⟶ *"FullSteam - Bereiden met stoom" op pagina 17*
	Bak- en braadassistent Insteladvies voor bakken en braden ⟶ *"Bak- en braadassistent" op pagina 24*
P	Stoomprogramma's Gerechten bereiden met stoom ⟶ *"Programma's" op pagina 25*
	MyProfile Apparaatinstellingen individueel aanpassen ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 23*
	Home Connect Assistent Apparaat met mobiel eindapparaat verbinden ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 23*
	Ontkalken
	Drogen De binnenruimte drogen na gebruik met stoom ⟶ *"Na gebruik met stoom altijd:" op pagina 20*
	EasyClean Lichte verontreiniging in de binnenruimte verwijderen⟶ *"Reinigingsfunctie" op pagina 32*

Menu Verwarmingsmethoden

Uw apparaat beschikt over verschillende verwarmingsmethoden. Na inschakeling van het apparaat komt u direct in het menu Verwarmingsmethoden.

Verwarmingsmethode		Temperatuur	Gebruik
	CircoTherm hetelucht *	40 - 200 °C	Voor het bakken en garen op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte *	50 - 250 °C	Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
	Thermogrillen *	50 - 250 °C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.
	Pizzastand	50 - 250 °C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Broodbakstand *	180 - 240 °C	Voor het bakken van brood, broodjes en bakwaren die hoge temperaturen vereisen.
	Grill, groot	50 - 275 °C	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Grill, klein	50 - 275 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Onderwarmte	30 - 250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Langzaam garen	70 - 120 °C	Voor het langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Deegrijsstand **	2 standen	Om gist- en zuurdeeg deeg te laten rijzen en yoghurt te laten rijpen. Het deeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.

	Sous-vide **	50 - 95°C	De bereiding “onder vacuüm” bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en met 100% stoom: geschikt voor vlees, vis, groente en dessert. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat luchtdicht verpakt in speciale hittebestendige kookzakken. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.
	Ontdooistand **	30 - 60 °C	Voor het ontdooien van diepvriesgerechten.
	Servies voorverwarmen	30 - 70 °C	Voor het opwarmen van servies.
	Warmhouden *	60 - 100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
eco	Boven- en onderwarmte Eco	50 - 250 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.
eco	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 125-200 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
	Regenereren **	80 - 180 °C	Voor het opnieuw verwarmen van gerechten of het opbakken van gebak.

* Bereiden met stoom bij deze verwarmingsmethode mogelijk (gebruik alleen met gevulde watertank)

** Verwarmingsmethode met stoom (gebruik alleen met gevulde watertank)

Functies voor de binnenruimte

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

Apparaatdeur openen

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

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

Verlichting van de binnenruimte

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

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

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 23*

Koelventilator

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

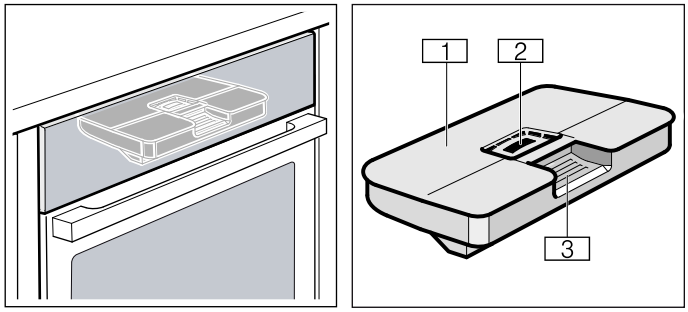
Attentie!
De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

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

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 23*

Watertank

Het apparaat is voorzien van een watertank. De watertank bevindt zich achter het bedieningspaneel. Voor de bereiding met stoom de tank vullen met water.
⟶ *"Stoom" op pagina 17*



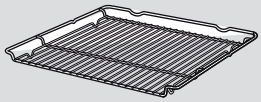
1 Tankdeksel
2 Opening om te vullen
3 Greep om de watertank uit te nemen en te plaatsen

Toebehoren

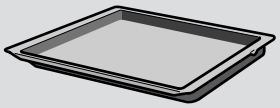
Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

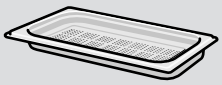
Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



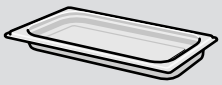
Rooster
Voor servies, gebak- en ovenschalen.
Voor braad- en grillstukken en diepvriesgerechten.



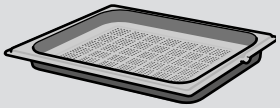
Braadslede
Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken.
Hij kan worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Bij gebruik van stoom kan hij ook als opvangbak voor afdruipend water worden gebruikt.



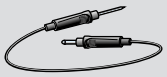
Stoombak met gaatjes, grootte S
Voor het stomen van groente, het uitpersen van kleinfruit en het ontdooien



Stoombak zonder gaatjes, groote S
Voor het garen van rijst, peulvruchten en granen



Stoombak met gaatjes, grootte XL
Voor het stomen van grote hoeveelheden.



Braadthermometer
Maakt het mogelijk het eindresultaat exact op uw wensen af te stellen.
In het betreffende hoofdstuk kunt u lezen hoe deze te gebruiken.
→ *"Braadthermometer" op pagina 26*

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

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

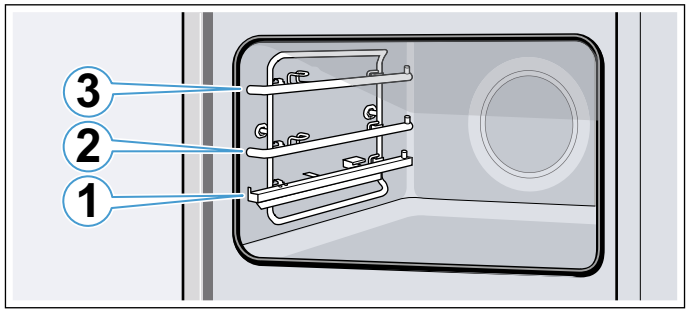
Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Dit heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld.

Aanwijzing: U kunt de stoombakken onbeperkt met alle stoommethodes gebruiken. Wanneer u anders verwarmingsmethodes met hoge temperaturen wilt instellen, neemt u de stoombak uit de binnenruimte. Hoge temperaturen leiden tot permanente verkleuringen en vervormingen van de stoombak.

Toebehoren inschuiven

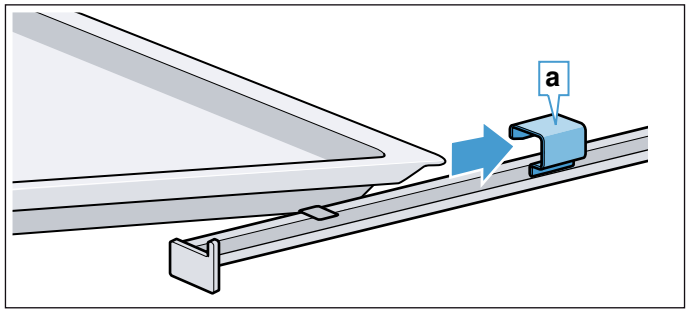
De binnenruimte heeft 3 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
De telescooprails worden heet bij gebruik van het apparaat. Pas goed op voor verbranding in uitgetrokken toestand.

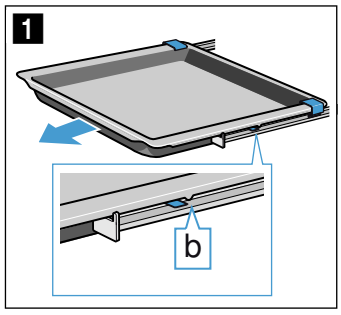


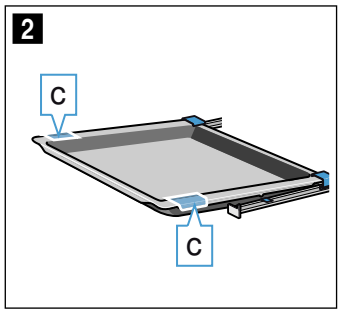
Let erop dat de toebehoren zich onder het lipje **a** op de uitschuifrails bevinden.

Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



De toebehoren op de telescopische uitschuifvoorziening kunnen tot het vergrendelpunt **b** naar buiten worden getrokken (Afb. 1). De toebehoren aan beide kanten in het gebied **c** vastpakken en verwijderen (Afb. 2).





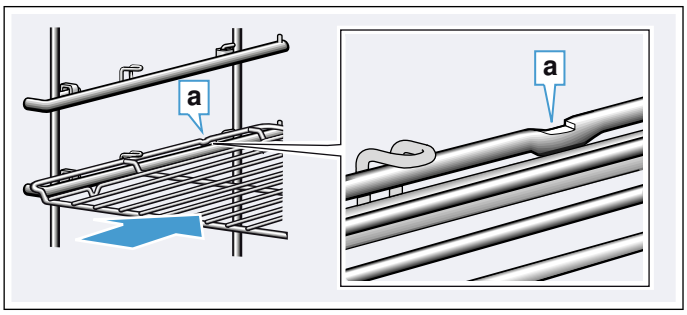
Aanwijzingen

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

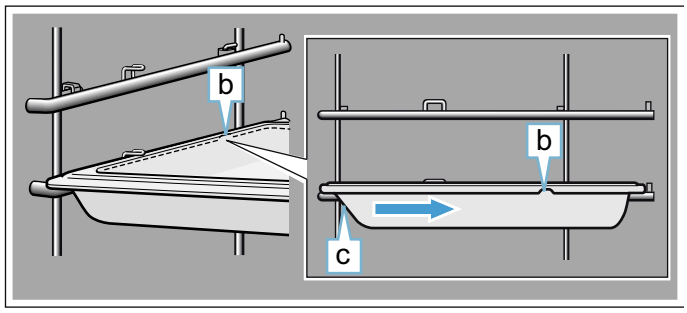
Vergrendelingsfunctie

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

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.



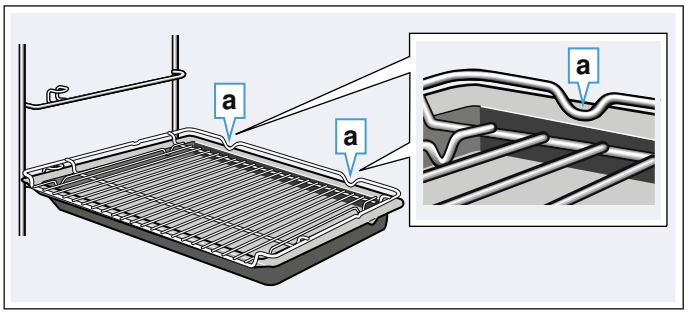
Let er bij het inschuiven van platen op dat de ontgrendelnok **b** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de toebehoren **c** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.



Toebehoren combineren

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

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



Kleine stoombakken kunnen alleen met het rooster in de binnenruimte worden geplaatst.

Extra toebehoren

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

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

Aanwijzing: Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
→ *"Servicedienst" op pagina 39*

Extra toebehoren
Bak- en braadrooster, geschikt voor gebruik met stoom
Bakplaat
Braadslede
Bakplaat, met antiaanbaklaag
Braadslede, met antiaanbaklaag
Ovenpan
Stoombak, met gaatjes, grootte XL
Stoombak, met gaatjes, grootte S
Stoombak, zonder gaatjes, grootte S
Porseleinen bak, zonder gaatjes, grootte S
Porseleinen bak, zonder gaatjes, grootte L
Grote braadpan
Deksel voor grote braadpan
Pizzaplaat
Grillplaat
Baksteen van keramiek
Glazen braadpan, 5,1 liter
Glazen braadslede
Decorlijst
ComfortFlex uittreksysteem (1 niveau) + kader*
ComfortFlex-uittrekbaar deel (1 niveau), geschikt voor gebruik met stoom*
* Toebehoren passen niet in elk apparaat, bij de bestelling het E-nr. opgeven

Voor het eerste gebruik

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

Voor het eerste gebruik

Informeer voor de eerste ingebruikneming bij uw waterbedrijf naar de waterhardheid van uw leidingwater.

Om ervoor te zorgen dat het apparaat u er op het juiste moment aan kan herinneren dat u dient te ontkalken, dient u de juiste waterhardheid in te stellen.

Attentie!

- Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.
  Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
  Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.
- Kans op functiestoringen bij het gebruik van gefilterd of gedemineraliseerd water.
  Het apparaat vraagt eventueel om na te vullen terwijl de watertank vol is, of de stoomfunctie wordt na ongeveer 2 minuten afgebroken.
  Meng gefilterd of gedemineraliseerd water eventueel met mineraalwater zonder koolzuur, in de verhouding één op één.

Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u als waterhardheid "onthard“ instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid “4 zeer hard“ in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.

Waterhardheid	Instelling
0	0 onthard
1 (tot 1,3 mmol/l)	1 zacht
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 gemiddeld
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hard
4 (meer dan 3,8 mmol/l)	4 zeer hard

Eerste gebruik

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

Taal instellen

1. Op de onderste regel tippen.
2. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste taal te kiezen.
3. Op de bovenste regel tippen.

Home Connect instellen

1. Op “Home Connect” tippen.
2. Op “Verder” tippen.
   Aanwijzing: Meer aanwijzingen in het hoofdstuk ⟶ *"Home Connect" op pagina 29*

Tijd instellen

1. Op “Tijd” tippen.
2. Op de onderste regel tippen.
3. Naar links of naar rechts strijken om het actuele uur te kiezen.
4. Op “Minuten” tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om de actuele minuut te kiezen.
6. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.

Datum instellen

1. Op “Datum” tippen.
2. Op de onderste regel tippen.
3. Naar links of naar rechts strijken om de actuele dag te kiezen.
4. Op “Maand” tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om de actuele maand te kiezen.
6. Op “Jaar” tippen.
7. Naar links of naar rechts strijken om het actuele jaar te kiezen.
8. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.

Waterhardheid instellen

1. Op “Waterhardheid” tippen.
2. Op de onderste regel tippen.
3. Naar links of naar rechts strijken om de juiste waterhardheid te kiezen.
4. Op het symbool ☑ tippen om de eerste ingebruikneming af te sluiten.
   De eerste ingebruikneming is afgesloten.

Aanwijzingen

- U kunt deze instellingen op elk moment in de basisinstellingen wijzigen. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 23*
- Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor de eerste ingebruikneming.

Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen.

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren stelt het apparaat zich in op de drukverhoudingen van de plaats van opstelling.Dit gebeurt automatisch bij de eerste keer dat stoom wordt gebruikt. Hierbij ontwikkelt zich veel stoom.

Kalibreren voorbereiden

1. Neem het toebehoren uit de binnenruimte.
2. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, uit de binnenruimte.
3. Neem voor het kalibreren de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.

Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen

Aanwijzingen
- Het kalibreren kan alleen worden gestart wanneer de binnenruimte koud is (kamertemperatuur).
- Tijdens het kalibreren de apparaatdeur niet openen. Het kalibreren wordt anders afgebroken.

1. Schakel het apparaat in met de touch-toets ⏻.
2. U dient de watertank te vullen. ⟶ *"Watertank vullen" op pagina 19*
3. Stel de opgegeven verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur voor het kaliberen in en start het programma. ⟶ *"FullSteam - Bereiden met stoom" op pagina 17*

Kalibreren	
Verwarmingsmethode	Stomen
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	30 minuten

4. Warm het apparaat na het kalibreren op.
   Attentie!
   Schade aan het email
   Geen programma in werking zetten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik van de binnenruimte te worden verwijderd.
5. Maak de binnenruimte droog.
6. Stel de opgegeven verwarmingsmethode en temperatuur voor het opwarmen in en start het programma. ⟶ *"Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 15*

Opwarmen	
Verwarmingsmethode	CircoTherm hetelucht
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	30 minuten

7. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
8. Beëindig de werking van het apparaat na de opgegeven tijdsduur. Schakel het apparaat uit met de touch-toets ⏻.
9. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld.
10. Reinig de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.
11. Maak de watertank leeg en de binnenruimte droog. ⟶ *"Na gebruik met stoom altijd:" op pagina 20*

Aanwijzingen
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich na een verhuizing aanpast aan de nieuwe plaats van opstelling, zet u het terug naar de fabrieksinstellingen. Herhaal de eerste ingebruikneming en het kalibreren.€
- Het apparaat slaat de instellingen van het kalibreren ook op na een stroomonderbreking of bij afsluiting van de elektriciteit. Het kalibreren hoeft niet herhaald te worden.

Toebehoren reinigen

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

Apparaat bedienen

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

Apparaat in- en uitschakelen

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

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

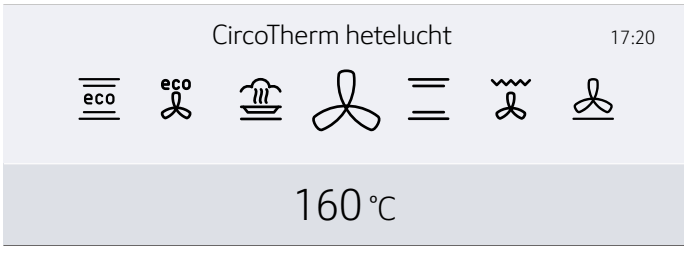
Display	Temperatuur
Restwarmte hoog	boven 120°C
Restwarmte laag	tussen 60°C en 120°C

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

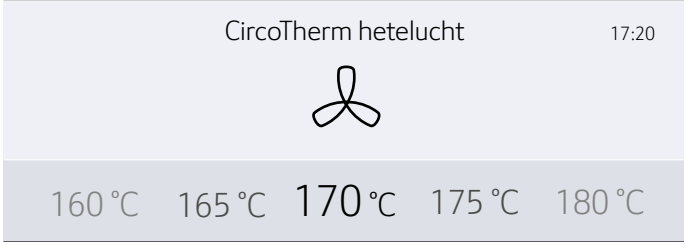
Werking van het apparaat instellen en starten

Voorbeeld: CircoTherm hetelucht met 170°C

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



2. Naar links of naar rechts strijken om de verwarmingsmethode te kiezen.
3. Op de onderste regel tippen.
4. Naar links of naar rechts strijken om de temperatuur te kiezen.



5. Op touch-toets ▷|| tippen om het programma te starten.
   De opwarmbalk en de looptijd veschijnen op het display.

Aanwijzing: Wilt u na inschakeling direct in het hoofdmenu ⌂ komen, dan kunt u in het menu Basisinstellingen onder “Werking na inschakelen” het hoofdmenu kiezen.

Voorgestelde waarden

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

Opwarmbalk

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

Looptijd

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

Actuele temperatuur weergeven

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

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

Meer informatie

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

Apparaatfuncties wijzigen of afbreken

Apparaatfuncties wijzigen

1. Met touch-toets ▷|| de werking stopzetten.
2. In de regel van de instelling tippen die veranderd moet worden.
3. Naar rechts of naar links strijken om de instelling te wijzigen.
4. Met touch-toets ▷|| de gewijzigde functie starten.

Aanwijzingen

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

Apparaatfuncties afbreken

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

Aanwijzing: Functies zoals de reiniging kunnen niet afgebroken worden.

Apparaat snel opwarmen

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

Functie	Verwarmingsmethode	Gerecht in de binnenruimte plaatsen
Snel voorverwarmen	Boven- en onderwarmte	na het voorverwarmen
Powerboost*	CircoTherm hetelucht	voor het voorverwarmen
	Broodbakstand	

* slechts één niveau gebruiken

Aanwijzingen

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

Snel voorverwarmen activeren

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

Powerboost activeren

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

Stoom

Met gebruik van stoom kunt u de gerechten op een zeer gezonde manier bereiden.Bij sommige verwarmingsmethoden kunt u gerechten bereiden met toevoeging van stoom. Bovendien staan u de verwarmingsmethoden Deegrijsstand, Ontdooistand en Regenereren ter beschikking.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Geluiden

Pomp

Tijdens het gebruik en na uitschakeling hoort u een brommend geluid. Het geluid ontstaat doordat de werking van de pomp wordt gecontroleerd.Dit is normaal.

Paneel

Tijdens het openen van het paneel hoort u een brommend of klikkend geluid. Het geluid ontstaat door het uitschuiven van het paneel. Dit zijn normale gebruiksgeluiden.

FullSteam - Bereiden met stoom

Tijdens de bereiding met stoom worden de gerechten omsloten door hete waterdamp, zodat de voedingsstoffen in de levensmiddelen behouden blijven. De vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten blijven bij deze bereidingsmethode intact.

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens de bereiding met stoom leegraakt, wordt de werking onderbroken. Vul de watertank.

Starten

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Watertank vullen.
   Aanwijzing: Schakel de functie Stomen alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).
3. Op touch-toets ⌂ tippen.
4. Naar links of naar rechts strijken om “Stomen” te kiezen.
5. Op de onderste regel tippen.
6. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste temperatuur te kiezen.
7. Op de onderste regel tippen.
8. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste tijdsduur te kiezen.
9. Op touch-toets ⏯ tippen.
   De werking start.

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

Afbreken

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

Afsluiten

Om het apparaat uit te schakelen, tipt u op de touch-toets ⏻.

Menu garen

Met behulp van stoom kunt u complete menu's, met volledig behoud van de eigen smaak, gelijktijdig klaarmaken. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 39*

VarioSteam - Bereiden met gebruik van stoom

Bij de bereiding met stoom wordt met verschillende tussenpozen en intensiteiten stoom in de binnenruimte geleid. Hierdoor krijgt u een beter bereidingsresultaat.

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

De gewenste combinatie van verwarmingsmethode en stoomintensiteit stelt u zelf in. Gebruik de opgaven in de tabellen om een geschikte verwarmingsmethode en stoomintensiteit te kiezen. Of kies een programma uit de stoomprogramma's. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 39*⟶ *"Programma’s" op pagina 25*

Stoomintensiteit

Voor de stoomtoevoer staan u verschillende intensiteiten ter beschikking:
- laag
- gemiddeld
- sterk

Geschikte verwarmingsmethoden

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u ook stoom inschakelen:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Broodbakstand
- Warmhouden

Starten

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Watertank vullen.
3. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
4. Op touch-toets tippen, om ook de stoomfunctie in te schakelen.
5. Op het display naar links of naar rechts strijken om de stoomintensiteit te kiezen.
6. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.

7. Op touch-toets ▷|| tippen.
   De werking start.

Aanwijzing: Wanneer de watertank na gebruik met stoom leegraakt, verschijnt op het display de melding dat hij moet worden gevuld.

Toevoer van stoom afbreken

1. Om de toevoer van stoom voortijdig af te breken, tipt u op de touch-toets ⁘.
2. In de onderste regel op stoomtoevoer tippen.
3. Op het display naar links of naar rechts strijken om “Uit” te kiezen.
4. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.

Aanwijzing: De werking wordt zonder gebruik van stoom voortgezet.

Werking van het apparaat afbreken

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

Afsluiten

Om het apparaat uit te schakelen, tipt u op de touch-toets ⏻.

Deegrijsstand

Met de verwarmingsmethode "Deegrijsstand ⌓“ rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en het droogt niet uit.

Voor de deegrijsstand staan u twee standen ter beschikking. Gebruik de opgaven in de tabellen om de juiste stand te kiezen. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 39*

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens het gebruik van de deegrijsstand leegraakt, wordt de werking onderbroken. Vul de watertank.

Starten

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Watertank vullen.
   Aanwijzing: Schakel de deegrijsstand alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).
3. Naar links of naar rechts strijken om “Deegrijsstand” te kiezen.
4. In de onderste regel op de “1” tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste stand te kiezen.
6. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
7. In de onderste regel op “|→|” tippen.
8. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste tijdsduur te kiezen.
9. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
10. Op touch-toets ▷|| tippen.
    De werking start.

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

Afbreken

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

Afsluiten

Om het apparaat uit te schakelen, tipt u op de touch-toets ⏻.

Sous-vide

Sous-vide is een variant van het bereiden van gevacumeerde levensmiddelen bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en met 100% stoom. Sous-vide is geschikt voor vlees, vis, groente en dessert.

De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat luchtdicht verpakt in speciale hittebestendige kookzakken. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.

Aanwijzingen

- Wanneer de watertank tijdens het gebruik met sous-vide leegraakt, wordt de werking onderbroken.
- Tijdens de bereiding sous-vide ontstaat meer condensaat op de bodem van de binnenruimte dan bij andere verwarmingsmethoden.

Starten

Attentie!
Risico van meubelschade
Voor de bereiding sous-vide slechts één watertankvulling gebruiken. Gebruik geen tweede watertankvulling, omdat zich anders veel water verzamelt op de bodem van de binnenruimte. Het water kan uit de binnenruimte lopen.

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Watertank vullen.
   Aanwijzing: Schakel de functie sous-vide alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).
3. Naar links of naar rechts strijken om “sous-vide 🍲” te kiezen.
4. In de onderste regel op de temperatuur tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste temperatuur te kiezen.
6. In de onderste regel op “|→|” tippen.
7. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste tijdsduur te kiezen.
8. Op touch-toets ▷|| tippen.
   Het programma start.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak. De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt. Vervolgens de vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap verwijderen.

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

Afbreken

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

Afsluiten

Om het apparaat uit te schakelen, tipt u op de touch-toets ⏻.

Ontdooistand

Gebruik de verwarmingsmethode “Ontdooistand ❄” voor het ontdooien van diepvriesproducten.

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens het gebruik van de ontdooistand leegraakt, wordt de werking onderbroken. Vul de watertank.

Starten

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Watertank vullen.
3. Naar links of naar rechts strijken om “Ontdooistand ❄” te kiezen.
4. In de onderste regel op de temperatuur tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste temperatuur te kiezen.
6. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
7. In de onderste regel op “|→|” tippen.
8. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste tijdsduur te kiezen.
9. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
10. Op touch-toets ▷|| tippen.
    De werking start.

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

Afbreken

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

Afsluiten

Om het apparaat uit te schakelen, tipt u op de touch-toets ⏻.

Regenereren

Met de verwarmingsmethode "Regenereren" kunt u al bereide gerechten op een gezonde manier opnieuw opwarmen of bakwaren van de vorige dag opbakken. De stoom wordt er automatisch bij ingeschakeld.

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens het regenereren leegraakt, wordt de werking onderbroken. Vul de watertank.

Starten

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Watertank vullen.
3. Naar links of naar rechts strijken om “Regenereren” te kiezen.
4. In de onderste regel op de temperatuur tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste temperatuur te kiezen.
6. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
7. In de onderste regel op “|→|” tippen.
8. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste tijdsduur te kiezen.
9. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
10. Op touch-toets ▷|| tippen.
    De werking start.

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

Afbreken

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

Afsluiten

Om het apparaat uit te schakelen, tipt u op de touch-toets ⏻.

Watertank vullen

De watertank bevindt zich achter het paneel. Voordat u een programma met stoom start, dient u het paneel te openen en water in de watertank te doen.

Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 23*

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!
Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing. Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

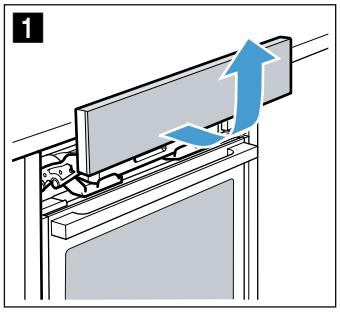
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden. Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld. Neem de watertank uit de tankschacht.

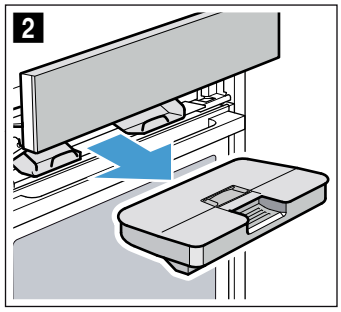
Attentie!
Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.
Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Attentie!
Kans op functiestoringen bij het gebruik van gefilterd of gedemineraliseerd water.
Het apparaat vraagt eventueel om na te vullen terwijl de watertank vol is of de stoomfunctie wordt na ongeveer 2 minuten afgebroken.
Meng gefilterd of gedemineraliseerd water eventueel met mineraalwater zonder koolzuur, in de verhouding één op één.

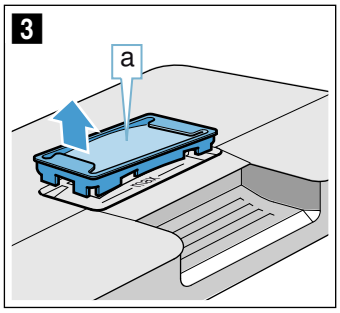
Aanwijzingen
- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u de waterhardheid op “onthard” instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan de waterhardheid op “4 zeer hard“ in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.

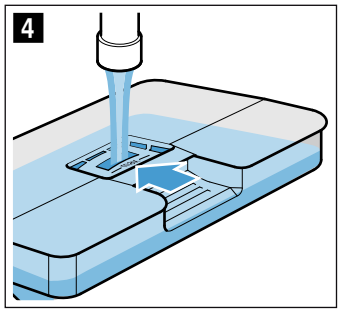
1. Op touch-toets ⌂ tippen.
   Het paneel wordt automatisch naar voren geschoven.
2. Paneel met beide handen naar voren trekken en vervolgens naar boven schuiven tot het vergrendelt (Afb. 1).
3. Watertank optillen en uit de tankschacht nemen (Afb. 2).



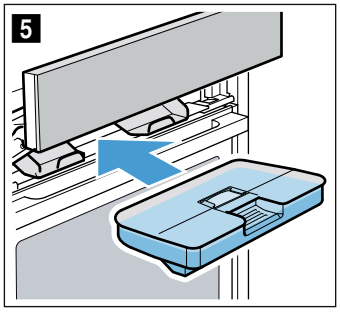


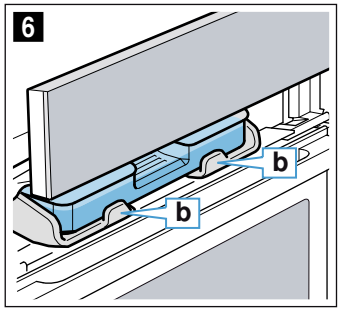
4. Deksel bij de afdichting aandrukken, zodat er geen water uit de watertank kan lopen.
5. Afdekking **a** verwijderen (Afb. 3).
   Aanwijzing: De afdekking **a** is al naar gelang het apparaattype aanwezig.
6. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water (Afb. 4).





7. Afdekking **a** weer aanbrengen in de opening van de watertank.
8. De gevulde watertank terugplaatsen (Afb. 5). Let erop dat de watertank achter beide houders **b** vergrendelt (Afb. 6).





9. Paneel langzaam naar beneden schuiven, vervolgens naar achteren drukken tot het volledig gesloten is.
   De watertank is gevuld. U kunt nu stoom gebruiken bij de bereiding.

Watertank bijvullen

Aanwijzingen
- Programma's waarbij stoom wordt gebruikt lopen zonder toevoeging van stoom door.
- Wanneer de watertank tijdens het gebruik van stoom, de deegrijsstand, de ontdooistand of het regenereren leegraakt, wordt de werking onderbroken. Vul de watertank.

1. Paneel openen.
2. Watertank uitnemen en bijvullen.
3. Plaats de gevulde watertank terug en het paneel sluiten.

Na gebruik met stoom altijd:

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!
Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Attentie!
Schade aan het email: start geen programma of functie wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik te worden verwijderd.

Na de bereiding met stoom wordt het restwater teruggepompt in de watertank. Maak de watertank leeg en droog hem vervolgens. In de binnenruimte blijft vocht achter. U kunt de binnenruimte handmatig droogmaken of met behulp van de functie “Drogen ≀≀≀”.

Aanwijzingen
- Na uitschakeling van het apparaat is de touch-tast ⌂ wat langer verlicht, om u eraan te herinneren de watertank leeg te maken.
- Kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met helder water en drogen met een zachte doek.

Watertank leegmaken

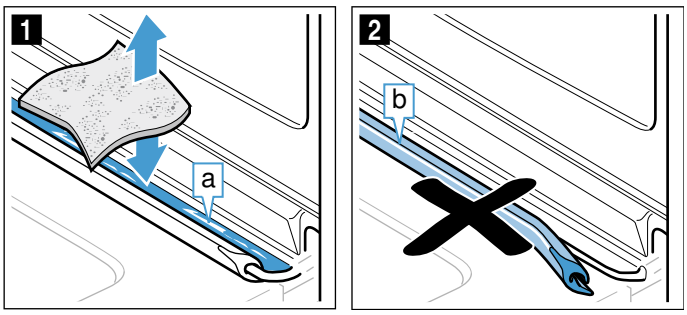
Attentie!
- De watertank niet laten drogen in de hete binnenruimte. De tank raakt dan beschadigd.
- De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.De tank raakt dan beschadigd.

1. Paneel openen.
2. Watertank uitnemen.
3. Deksel van de watertank voorzichtig afnemen.

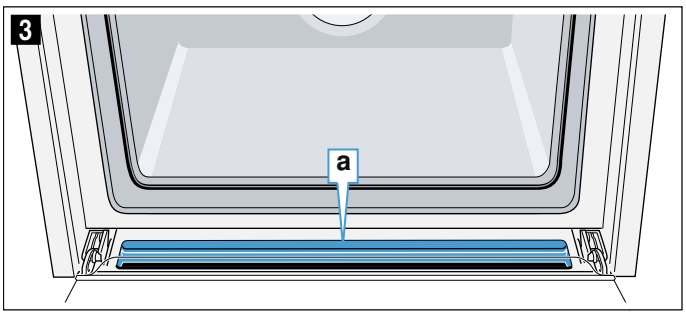
4. Watertank leegmaken, schoonmaken met afwasmiddel en grondig uitspoelen met helder water.
5. Alle onderdelen drogen met een zachte doek.
6. Dichting van het deksel na gebruik droogwrijven.
7. Met het deksel eraf laten drogen.
8. Deksel op de watertank plaatsen en aandrukken.
9. Watertank terugplaatsen en paneel sluiten.

Druipgoot droogmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Water in de druipgoot **a** voorzichtig opnemen met een schoonmaakdoekje (Afb. 1).
   Let er bij het droogmaken op dat de dichting **b** niet losraakt van de druipgoot (Afb. 2).



De druipgoot **a** bevindt zich onder de binnenruimte (Afb. 3).



Aanwijzing: Is de dichting losgeraakt, maak hem dan weer vast aan de druipgoot. ⟶ *"Apparaatdeur" op pagina 35*

Drogen starten

Tijdens het drogen wordt de binnenruimte verwarmd, zodat er vocht in de binnenruimte verdampt. Open vervolgens de apparaatdeur, zodat de waterdamp uit de binnenruimte verdwijnt.

Attentie!
Schade aan het email: start geen programma of functie wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik te worden verwijderd.

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Grove verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en vocht met een spons afnemen van de bodem.
3. Zo nodig op touch-toets ⏻ tippen om het apparaat in te schakelen.
4. Op het veld ⌂ tippen om de functies te laten weergeven.
5. Op het touch-display naar links of naar rechts strijken om "Drogen ≀≀≀" te kiezen.
6. Tip op de onderste regel.
   De tijdsduur wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
7. Tip op de onderste regel.
8. Tip op het veld ▷||.
   Het drogen wordt gestart en na 10 minuten automatisch beëindigd.
9. Apparaatdeur openen en 1 tot 2 minuten open laten, zodat het vocht uit de binnenruimte kan ontsnappen.

De binnenruimte handmatig schoonmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Vervuiling uit de binnenruimte verwijderen.
3. Binnenruimte met een spons droogmaken.
4. Apparaatdeur 1 uur open laten, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

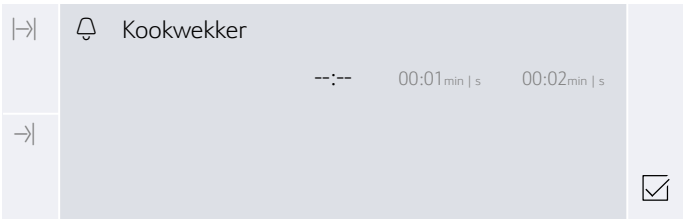
Tijdfunctie		Gebruik
🔔	Wekker	De wekker functioneert als een eierwekker. Het apparaat gaat niet automatisch aan of uit.
|→|	Tijdsduur	Na afloop van een ingestelde tijd gaat het apparaat automatisch uit.
→|	Klaar om	Het apparaat schakelt automatisch in en na afloop van een ingestelde tijdsduur en eindtijd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

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

Tijdfuncties wel en niet weergeven

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

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



Wekker instellen

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

1. Op touch-toets ◷ tippen.
   Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
2. Naar links of naar rechts strijken om de tijdsduur te kiezen.
   Aanwijzing: Wanneer het apparaat ingeschakeld is eerst op "🔔 Kookwekker" tippen en vervolgens naar links of rechts strijken om de tijdsduur te kiezen.
3. Op touch-toets ◷ tippen.
   Het symbool 🔔 verschijnt op het display.

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

Tijdsduur instellen

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

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
3. Op touch-toets ◷ tippen.
   Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
4. Naar links of naar rechts strijken om de tijdsduur te kiezen.
5. Op touch-toets ▷|| tippen om de ingestelde tijdsduur te starten.

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

Starttijdvoorkeuze - "Klaar om"

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

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

Aanwijzingen

- Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.
- De starttijdvoorkeuze is niet beschikbaar voor elke verwarmingsmethode.

1. Gerechten op geschikte toebehoren in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
2. Op touch-toets ⏻ tippen.
3. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
4. Op touch-toets ◷ tippen.
   Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
5. Naar links of naar rechts strijken om de tijdsduur te kiezen.
6. Tip op "→| Klaar om".
7. Naar links wrijven om de eindtijd te kiezen.
8. Op touch-toets ▷|| tippen.
   Het apparaat wacht op het juiste tijdstip om te starten.

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

Instellingen controleren, veranderen of wissen

1. Tip op het veld ◷.
   Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
2. Tip op de tijdfunctie.
3. Zo nodig op het touch-display naar links of rechts strijken om instellingen te wijzigen. Om te wissen een tijdfunctie "- - : - -" instellen.
   De instelling wordt automatisch overgenomen.

Kinderslot

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

Uw apparaat beschikt over twee verschillende blokkeringen.

Blokkering	Activeren / Deactiveren
Automatisch kinderslot	Met het menu MyProfile ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 23*
Eenmalig kinderslot	Met de touch-toets ◷

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

Automatisch kinderslot

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

Activeren

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Naar links of naar rechts strijken om "MyProfile" te kiezen.
4. Op de onderste regel tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om het "automatische kinderslot" te kiezen.
6. Op de onderste regel tippen.
7. Naar links of naar rechts strijken om "Geactiveerd" te kiezen.
8. Op touch-toets ⌂ tippen.
9. Op "Opslaan" tippen.
   De instellingen worden opgeslagen.Het automatische kinderslot is actief. Na uitschakeling verschijnt het symbool ⊶ op het display.

Onderbreken

1. Touch-toets ◷ ingedrukt houden tot “Kinderslot gedeactiveerd” op het display verschijnt.
2. Op touch-toets ⏻ tippen.
3. De gewenste functie inschakelen.

Deactiveren

1. Touch-toets ◷ ingedrukt houden tot “Kinderslot gedeactiveerd” op het display verschijnt.
2. Op touch-toets ⏻ tippen.
3. Op touch-toets ⌂ tippen.
4. Naar links of naar rechts strijken om “MyProfile” te kiezen.
5. Op de onderste regel tippen.
6. Op de bovenste regel tippen.
7. Naar links of naar rechts strijken om het “automatische kinderslot” te kiezen.
8. Op de onderste regel tippen.
9. Naar links of naar rechts strijken om “Gedeactiveerd” te kiezen.
10. Op touch-toets ⌂ tippen.
11. Op “Opslaan” tippen.
    Het “Automatisch kinderslot” is gedeactiveerd.
12. Op touch-toets ⏻ tippen.

Eenmalig kinderslot

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

Activeren en deactiveren

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

Basisinstellingen

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

MyProfile wijzigen

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Naar links of naar rechts strijken om “MyProfile” te kiezen.
4. Op de onderste regel tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste instelling te kiezen.
6. Op de onderste regel tippen.
7. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste instelling te kiezen.
8. Op touch-toets ⌂ tippen.
9. Op “Opslaan” tippen.

Lijst met basisinstellingen

Instelling	Keuze
Taal	Taal kiezen
Tijd	Actuele tijd instellen
Datum	Actuele datum instellen
Waterhardheid	0 (onthard)
	1 (zacht)
	2 (gemiddeld)
	3 (hard)
	4 (zeer hard)
Favorieten	Verwarmingsmethoden vastleggen die in het menu Verwarmingsmethoden moeten worden weergegeven
Geluidssignaal	Korte duur
	Gemiddelde duur
	Lange duur
Volume	In te stellen in 5 stappen
Toetssignaal	Uitgeschakeld (uitzondering: geluidssignaal bij touch-toets ⏻ blijft)
	Ingeschakeld
Helderheid display	In te stellen in 5 stappen
Tijdsindicatie	Uit
	Digitaal
	Analoog
Verlichting	In gebruik aan
	In gebruik uit
Kinderslot*	Alleen toetsblokkering
	Deurvergendeling en toetsblokkering
Automatisch kinderslot	Gedeactiveerd.
	Geactiveerd.
Werking na inschakelen	Hoofdmenu
	Verwarmingsmethoden
	Stomen
	Bak- en braadassistent
	Stoomprogramma's
Nachtverduistering	Uitgeschakeld
	Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Merklogo	Weergeven
	Niet weergeven.
Ventilator-nalooptijd	Aanbevolen
	Minimaal
Uittreksysteem*	Niet achteraf aangebracht (rekje)
	Achteraf aangebracht (1-voudig uittreksysteem)
Home Connect	Wifi in- of uitschakelen ⟶ *"Home Connect" op pagina 29*
	Verbinding via Home Connect instellen

Fabrieksinstellingen	Terugzetten
*) Deze basisinstelling kan bij sommige apparaattypen niet worden gekozen	

Favorieten vastleggen

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

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

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Naar links of naar rechts strijken om “MyProfile” te kiezen.
4. Op de onderste regel tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om “Favorieten” te kiezen.
6. Op de onderste regel tippen.
7. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste verwarmingsmethode te kiezen.
8. Op “Geactiveerd” of “Gedeactiveerd” tippen.
9. Op touch-toets ⌂ tippen.
10. Op “Opslaan” tippen.

Bak- en braadassistent

Met de bak- en braadassistent kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken.Het apparaat neemt de optimale instelling over.

Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte niet te heet zijn voor de gekozen gerechten. Is dit wel het geval, dan krijgt u een aanwijzing op het display. Laat de binnenruimte afkoelen en start nogmaals.

Aanwijzingen bij de instellingen

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur.
- De bak- en braadassistent helpt u bij het instellen van klassiek gebak, brood en vlees. Het apparaat kiest de optimale verwarmingsmethode voor u. Er worden een geschikte temperatuur en bereidingstijd voorgesteld. die u naar wens kunt veranderen.
- U krijgt bijv. aanwijzingen over de vorm, de inschuifhoogte of het toevoegen van vloeistof aan vlees. Vele gerechten moeten tijdens de bereiding bijv. worden gekeerd of omgeroerd. Dit wordt kort na de start weergegeven op het display. U wordt hier op het juiste tijdstip door een signaal aan herinnerd.
- Aan het einde van de gebruiksaanwijzing vindt u aanwijzingen voor geschikte vormen en tips en trucs voor de bereiding.

Gerecht kiezen

Op de volgende pagina's vindt u de juiste instelwaarden voor de vermelde gerechten.

Gerechten
Roerdeeg Spring-/rechthoekige vorm
Biscuit (6 eieren)
Biscuitrol
Gistdeeg plaatgebak met droge bedekking
Gistkrans/-vlecht
Klein gebak bladerdeeg
Muffins, 1 niveau
Wit brood, langwerpig
Afbakbroodjes/-stokbrood, voorgebakken
Pizza diepvries, met dunne bodem, 1 stuk
Frites, diepvries, 1 niveau
Gegratineerde aardappels, van ongekookte aardappels
Aardappels in de oven
Lasagne, vers
Gebraden varkensvlees, doorregen, zonder zwoerd
Gehakt (1 kg)
Runderstoofvlees
Lamsbout zonder been
Kip, heel
Kippenbouten
Gans, heel (3-4 kg)

Gerechten kiezen en instellen

U wordt volledig door het instelproces van het door u gekozen gerecht geleid.

1. Op touch-toets ⏻ tippen om het apparaat in te schakelen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Naar links of naar rechts strijken om “Bak- en braadassistent” te kiezen.
4. Op de onderste regel tippen.
5. Op de gewenste categorie tippen.
6. Naar links of naar rechts strijken om het gewenste gerecht te kiezen.
7. Tip op het gewenste gerecht.
   Op het display verschijnen de insteladviezen.
   Aanwijzing: Bij enkele gerechten kunt u extra aanwijzingen, bijv. over de inschuifhoogte en de vormen, laten weergeven. Strijk hiervoor naar links tot alle aanwijzingen worden weergegeven.
8. U kunt de insteladviezen zo nodig aanpassen. Tip hiervoor op de onderste regel “Aanpassen”.
   Tip op de betreffende instelling en pas deze aan.
9. Start het programma met de touch-toets ⏯.

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

Bij sommige insteladviezen biedt het apparaat u de mogelijkheid om de gerechten na te garen.

Bent u tevreden met het resultaat, tip dan op “Beëindigen”.

Bent u niet tevreden met het resultaat, dan kunt u de gerechten nagaren.

Nagaren

1. Op “Nagaren” tippen.
2. Pas zo nodig de voorgestelde instelling aan.
3. Op touch-toets ▷|| tippen om het "Nagaren" te starten.

Afbreken

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

Apparaat uitschakelen

Om het apparaat uit te schakelen, tipt u op de touch-toets ⏻.

Programma’s

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het programma neemt de optimale instelling over.

Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte niet te heet zijn voor de gekozen gerechten. Is dit wel het geval, dan krijgt u een aanwijzing op het display. Laat de binnenruimte afkoelen en start nogmaals.

Aanwijzingen bij de instellingen

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur.Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.
- Bij sommige gerechten wordt u gevraagd het gewicht in te voeren. Hier neemt het apparaat de tijd- en temperatuurinstellingen voor u over.
  Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het betreffende gewichtsbereik.
- Bij vleesprogramma's waarbij het apparaat de temperatuurkeuze voor u regelt, kunnen temperaturen tot 300 °C worden bereikt. Let er daarom op dat u vormen gebruikt die voldoende hittebestendig zijn.
- U krijgt bijv. aanwijzingen over de vorm, de inschuifhoogte of het toevoegen van vloeistof aan vlees. Vele gerechten moeten tijdens de bereiding bijv. worden gekeerd of omgeroerd. Dit wordt kort na de start weergegeven op het display. U wordt hier op het juiste tijdstip door een signaal aan herinnerd.
- Aan het einde van de gebruiksaanwijzing vindt u aanwijzingen voor geschikte vormen en tips en trucs voor de bereiding.

Stoom

Het apparaat biedt u voor de stoomfunctie programma's waarmee u de gerechten eenvoudig en professioneel kunt klaarmaken.

Aanwijzingen bij de stoomfuncties vindt u in het betreffende hoofdstuk. ⟶ *"Stoom" op pagina 17*

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Braadthermometer

Bij enkele gerechten kunt u ook de braadthermometer gebruiken. Zodra u de braadthermometer in het apparaat heeft gestoken, krijgt u bijbehorende gerechten te zien.U kunt de temperatuur van de binnenruimte en de kerntemperatuur wijzigen.
⟶ *"Braadthermometer" op pagina 26*

Gerecht kiezen

Op de volgende pagina's vindt u de juiste instelwaarden voor de vermelde gerechten.

Gerechten
Wit brood, op de plaat
Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, op de plaat
Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, langwerpig
Gemengd-roggebrood met gist, langwerpig
Plat rond brood
Broodvlecht, ongevuld / gistkrans
Biscuittaart
Gebraden varkensvlees met korstje
Gebraden varkenshals zonder been
Casselerrib zonder been / rollade
Runderfilet, vers, medium
Rosbief, vers, medium
Rosbief, vers, kort gebakken
Kip, heel, vers
Stukken kip, vers
Kipfilet, stomen
Eend, gans, ongevuld, vers
Visfilet, gegratineerd
Visfilet, stoven
Visfilet, heel
Visfilet, heel, stomen
Bloemkoolroosjes stomen
Broccoliroosjes stomen
Groene bonen stomen
Wortelen in plakjes stomen
Groente, diepvries

Gerechten
Aardappels in de schil, middelgroot
Basmatirijst
Zilvervliesrijst
Couscous
Groene linzen
Gegaarde bijgerechten regenereren
Yoghurt in potten
Rijstepap
Vruchtencompote
Eieren, zacht gekookt
Eieren, hardgekookt
Flesjes ontsmetten

Programma instellen

U wordt volledig door het instelproces van het door u gekozen gerecht geleid.

1. Op touch-toets ⏻ tippen om het apparaat in te schakelen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Naar links of naar rechts strijken om “Stoomprogramma's” te kiezen.
4. Op de onderste regel tippen.
5. Op de gewenste categorie tippen.
6. Naar links of naar rechts strijken om het gewenste stoomprogramma te kiezen.
7. Op het gewenste stoomprogramma tippen.
   Op het display verschijnen de instellingen.
   Aanwijzing: Bij enkele gerechten kunt u extra aanwijzingen, bijv. over de inschuifhoogte en de vormen, laten weergeven. Strijk hiervoor naar links tot alle aanwijzingen worden weergegeven.
8. U kunt het gewicht van veel gerechten desgewenst aanpassen. Tip hiervoor op de onderste regel “Aanpassen”.
   Tip op de betreffende instelling en pas deze aan.
9. Op touch-toets ⏯ tippen om het programma te starten.
   De te verwachten tijdsduur wordt weergegeven.
   Aanwijzing: In de eerste minuten kan de opgegeven tijdsduur bij enkele programma's veranderen, omdat de opwarmtijd o.a. afhangt van de temperatuur van het gerecht en het water.

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

Bij sommige programma's biedt het apparaat u de mogelijkheid om de gerechten na te garen.

Bent u tevreden met het resultaat, tip dan op “Beëindigen”.

Bent u niet tevreden met het resultaat, dan kunt u de gerechten nagaren.

Nagaren

1. Op “Nagaren” tippen.
2. Pas zo nodig de voorgestelde instelling aan.
3. Op touch-toets ⏯ tippen om het "Nagaren" te starten.

Afbreken

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

Apparaat uitschakelen

Om het apparaat uit te schakelen, tipt u op de touch-toets ⏻.

Braadthermometer

Met de MultiPoint braadthermometer kunt u het eindresultaat exact op uw wensen afstellen.Hij meet de temperatuur binnen in het gerecht. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, schakelt het apparaat automatisch uit.

Geschikte verwarmingsmethoden

	Stomen
	CircoTherm hetelucht
	Boven- en onderwarmte
	Thermogrillen
	Pizzastand
	Broodbakstand
	Boven- en onderwarmte Eco
	CircoTherm hetelucht Eco
	Regenereren

Aanwijzingen

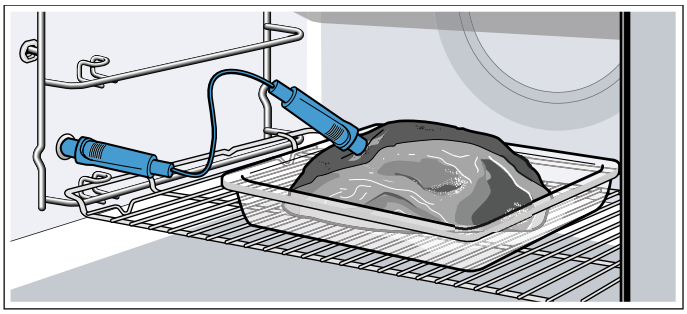
- De braadthermometer meet de temperatuur binnen in het gerecht tussen 30 °C en 99 °C..
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde braadthermometer. Deze kunt u als accessoire bij de klantenservice bestellen.
- Verwijder de braadthermometer na gebruik altijd uit de binnenruimte. Bewaar deze nooit in de binnenruimte.

De braadthermometer in het gerecht steken

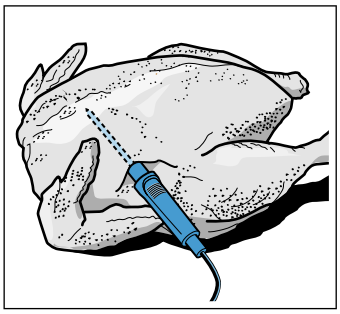
Steek de braadthermometer in het gerecht voordat u het in de binnenruimte plaatst.

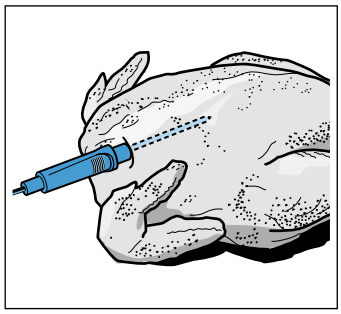
De braadthermometer heeft drie meetpunten. Zorg ervoor dat het middelste meetpunt in het gerecht steekt.

Vlees: bij grotere stukken steekt u de thermometer van boven schuin tot de aanslag in het vlees.
Bij kleinere stukken steekt u hem aan de zijkant in, op de dikste plaats.

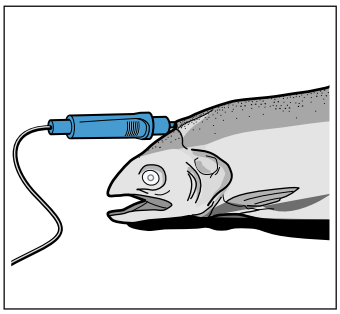


Gevogelte: steek de braadthermometer door de dikste plaats van de borst van het gevogelte in tot de aanslag. Steek de braadthermometer schuin of in de lengte in het gevogelte, afhankelijk van de vorm. Draai het gevogelte vervolgens en leg het met de borstzijde naar beneden op het rooster.





Vis: steek de braadthermometer in achter de kop, in de richting van de middelste graten tot de aanslag. Hele vis met behulp van een halve aardappel in de "zwemstand" op het rooster plaatsen.



Product keren: Wilt u het product keren, verwijder de braadthermometer dan niet. Controleer na het keren of de braadthermometer goed in het product is geplaatst.

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

Attentie!
Zorg ervoor dat het snoer van de braadthermometer niet ingeklemd raakt.
Om te voorkomen dat de braadthermometer beschadigd raakt door een te intensieve hitte, moet de afstand tussen grillelement en braadthermometer enkele centimeters bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

Kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen

Gebruik geen diepvriesproducten.De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Uitgebreide opgaven over de verwarmingsmethode en temperatuur vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing. ⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 39*

Levensmiddelen	Kerntemperatuur in °C
Gevogelte	
Kip	80-85
Kipfilet	75-80
Eend	80-85
Eendenborst, rosé	55-60
Kalkoen	80-85
Kalkoenfilet	80-85
Gans	80-90
Varkensvlees	
Varkensnek	85-90
Varkensfilet, rosé	62-70
Varkensrug, doorbakken	72-80
Rundvlees	
Rosbief of rundvlees, kort gebakken	45-52
Rosbief of runderfilet, rosé	55-62
Rosbief of runderfilet, doorbakken	65-75
Kalfsvlees	
Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager	75-80
Gebraden kalfsvlees, schouder	75-80
Kalfsschenkel	85-90
Lamsvlees	
Lamsbout, rosé	60-65
Lamsbout, doorbakken	70-80
Lamsrug, rosé	55-60
Vis	
Vis, heel	65-70
Visfilet	60-65
Diversen	
Gebraden gehakt, alle vleessoorten	80-90
Gerechten opwarmen, regenereren	65-75

Werking van het apparaat instellen en starten

⚠ Waarschuwing – U kunt zich branden!
De ovenruimte en de kerntemperatuurmeter worden zeer heet. Gebruik ovenwanten voor het aansluiten en verwijderen van de kerntemperatuurmeter.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Bij gebruik van een verkeerde kerntemperatuur kan de isolatie beschadigd raken. Alleen de voor dit toestel bestemde kerntemperatuursensor.

Aanwijzingen
- De ingestelde temperatuur van de binnenruimte moet minstens 10 C hoger zijn dan de kerntemperatuur.
- Om te voorkomen dat de braadthermometer beschadigd raakt, kan de temperatuur van de binnenruimte niet hoger dan 250 °C worden ingesteld.

1. Braadthermometer in de bus links in de binnenruimte plaatsen.
2. Apparaatdeur sluiten.
   Attentie!
   Let erop dat het snoer van de braadthermometer niet tussen de apparaatdeur ingeklemd raakt. Hierdoor kan het beschadigd raken.
3. Op touch-toets ⏻ tippen.
4. Verwarmingsmethode instellen.
   Aanwijzing: Wanneer de braadthermometer in de bus gestoken is, worden alleen de verwarmingsmethoden aangeboden waarbij de braadthermometer kan worden gebruikt.
5. In de onderste regel links op de temperatuur van de binnenruimte tippen.
6. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste temperatuur van de binnenruimte te kiezen.
7. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
8. In de onderste regel rechts op de kerntemperatuur tippen.
9. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste kerntemperatuur te kiezen.
10. Op touch-toets ⏯ tippen.
    De werking start.

Apparaatfuncties wijzigen of afbreken

Wijzigingen tijdens het gebruik van het apparaat

U kunt de kerntemperatuur en de temperatuur van de binnenruimte ook wijzigen tijdens het gebruik van het apparaat.

1. Twee keer op de temperatuur van de binnenruimte of de kerntemperatuur tippen.
2. Naar rechts of naar links strijken om de temperatuur te wijzigen.
3. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.

Werking van het apparaat beëindigen

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

1. Op touch-toets ⏲ tippen om het geluidssignaal te beëindigen.
2. Apparaat uitschakelen met touch-toets ⏻.
3. De braadthermometer met een pannenlap uit de bus trekken.

Sabbatinstelling

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

Sabbatfunctie starten

Voordat u de sabbatinstelling kunt gebruiken, dient u deze in de basisinstelling bij de “Favorieten” te activeren.

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

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

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Naar links of naar rechts strijken om de “Sabbatfunctie” te kiezen.
3. In de onderste regel op de temperatuur tippen.
4. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste temperatuur te kiezen.
5. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
6. In de onderste regel op de tijdsduur |→| tippen.
7. Naar links of naar rechts strijken om de gewenste tijdsduur te kiezen.
8. Op het symbool ☑ tippen om de instelling over te nemen.
9. Op touch-toets ⏯ tippen.
   De werking start.

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

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

Sabbatfunctie afbreken

Om de sabbatfunctie af te breken, tipt u op de touch-toets ⏻.

Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor Wi-Fi en kan op afstand worden bestuurd met een mobiel apparaat.

Wanneer het apparaat niet is verbonden met het thuisnetwerk, dan werkt het apparaat op dezelfde manier als een oven zonder netwerkverbinding en kan nog steeds worden bediend via het display.

De beschikbaarheid van de Home Connect functie hangt af van de beschikbaarheid van de Home Connect services in uw land. Home Connect services zijn niet in elk land beschikbaar. U kunt meer informatie vinden over dit onderwerp op www.home-connect.com.

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat u veiligheidsinstructies in deze gebruikshandleiding opvolgt en hieraan voldoet, zelfs wanneer u niet thuis bent en het apparaat via de Home Connect app bedient. U moet tevens de instructies in de Home Connect app opvolgen.⟶ *"Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 5*
- Het bedienen van het apparaat direct op het apparaat heeft altijd de prioriteit. Gedurende deze tijd is het niet mogelijk het apparaat te bedienen via de Home Connect app.

Instellen

Om Home Connect voore uw apparaat te installeren, hebt u het volgende nodig:€

- Uw met het stroomnet verbonden en ingeschakeld apparaat,
- een smartphone of tablet met een actuele versie van het iOS of Android besturingssysteem,
- de Home Connect app,
- de meegeleverde Home Connect installatiehandleiding,
- en uw apparaat binnen het bereik van het WLAN-signaal van uw thuisnetwerk

De app leidt u door de volledige procedure.Volg de aanwijzingen in de app.

Starten op afstand

Om uw apparaat via de Home Connect app te starten en te bedienen, moet u de start op afstand activeren. Als de start op afstand is gedeactiveerd, kunt u alleen de bedrijfstoestanden in de Home Connect app weergeven en toestelinstellingen uitvoeren.

Aanwijzing: Sommige functies kunt u alleen aan de bakoven starten.

De start op afstand wordt automatisch gedeactiveerd:
- als u de ovendeur 15 minuten na activering op afstand opent.
- als u de ovendeur 15 minuten na gebruikseinde opent.

Wanneer u de ovenfunctie direct aan het apparaat 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. Op touch-toets ⏻ tippen om het apparaat in te schakelen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
   Het hoofdmenu wordt weergegeven.
3. Naar links of rechts strijken om "Start op afstand" te kiezen.
4. Op "Inschakelen" tippen.
   Op het display verschijnt .

Home Connect instellingen

U kunt Home Connect op elk moment aan uw wensen aanpassen.

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.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
WiFi	Inschakelen/ uitschakelen	U kunt de draadloze module in- en uitschakelen. Is Wi-Fi geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit. Bij de functie gereed voor bedrijf heeft het apparaat max. 2 W nodig.
Netwerk	Met netwerk verbinden/van het netwerk loskoppelen	Netwerkverbinding indien nodig (bijv. bij vakantie) in- of uitschakelen. De netwerkgegevens blijven na het uitschakelen behouden. Na het inschakelen enkele seconden wachten tot het apparaat opnieuw met het netwerk is verbonden.
Verbinden met app		Verbindingsprocedure tussen app en apparaat starten.
Afstandbediening	aan / uit	Met de Home Connect app toegang tot de functies van het apparaat verkrijgen. Indien gedeactiveerd worden in de app alleen de bedrijfstoestanden van het apparaat weergegeven.
Apparaatinfo ℹ		Het display toont netwerk- en apparaatinformatie.

Afstandsdiagnose

Bij storingen kan de servicedienst toegang tot uw apparaat krijgen om een diagnose op afstand uit te voeren.

Neem contact op met de servicedienst en zorg ervoor dat uw apparaat met de Home Connect-server is verbonden. Controleer of de dienst diagnose op afstand in uw land beschikbaar is.

Aanwijzing: Ga voor meer informatie naar Help & Support op de Home Connect-website van uw land: www.home-connect.com. Daar kunt u ook zien of de dienst diagnose op afstand in uw land beschikbaar is.

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 addres 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 Constructa Neff Vertriebs-GmbH dat het apparaat met verbindingsfunctionaliteit 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.neff-international.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

CE

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

Schoonmaakmiddelen

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

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Attentie!
Oppervlakteschade
Gebruik geen

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.

Knststof	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Gelakte oppervlakken	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Als er ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel komt, dit direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Binnenzijde apparaat	
Emaillen oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.
Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Verontreinigingen op roestvrijstalen vormen door levensmiddelen die maïzena bevatten (bijv. rijst) verwijderen met azijnwater.
Watertank	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en grondig naspoelen met schoon water, om resten van schoonmaakmiddel te verwijderen. Met een zachte doek nadrogen. Met het deksel eraf laten drogen. Dichting van het deksel na gebruik droogwrijven. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Braadthermometer	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet afwassen in de vaatwasmachine.

Aanwijzingen

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

Oppervlakken in de binnenruimte

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

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

Emaillen vlakken reinigen

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

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

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

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

Tip: Het beste kunt u de reinigingshulp gebruiken.
→ *"Reinigingsfunctie" op pagina 32*

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

Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

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

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

Instellen

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

1. Verwarmingsmethode Broodbakstand instellen.
2. Maximale temperatuur instellen.
3. De werking starten en minstens 1 uur laten lopen.

Het laagje van keramiek wordt geregenereerd.

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

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

Attentie!

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

Apparaat schoon houden

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

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

Tips

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

Reinigingsfunctie

Uw apparaat beschikt over EasyClean en de functie Ontkalken. Gebruik de reinigingshulp EasyClean voor het schoonmaken van de binnenruimte. Met EasyClean wordt het vuil eerst ingeweekt. Vervolgens kan het gemakkelijker worden verwijderd.Met de functie Ontkalken verwijdert u kalk uit de verdamper.

EasyClean

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

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!

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

Starten

Aanwijzingen

- De reinigingshulp “EasyClean” kan alleen gestart worden wanneer de binnenruimte onverwarmd (kamertemperatuur) en de apparaatdeur gesloten is.
- Zolang het apparaat in gebruik is de deur niet openen. Anders wordt de reinigingshulp “EasyClean” afgebroken.

1. Toebehoren uit de binnenruimte nemen.
2. 0,4 liter water (niet gedistilleerd) met een druppeltje afwasmiddel erin midden op de bodem van de binnenruimte plaatsen.
3. Op touch-toets ⏻ tippen.
4. Op touch-toets ⌂ tippen.
5. Naar links of naar rechts strijken om “EasyClean” te kiezen.
6. Op de onderste regel tippen.
7. Op touch-toets ⏯ tippen.
   EasyClean wordt gestart. Op het display verschijnt de resterende tijdsduur.

Afsluiten

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

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

Nareinigen

1. Deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek verwijderen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schuursponsje van roestvrij staal.

3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vevolgens met helder water afnemen en droogwrijven met een zachte doek (ook onder de deurdichting).
4. Apparaat uitschakelen met touch-toets ⏻.
5. De deur van het apparaat na de reiniging nog ca.1 uur op een kier laten staan (ca. 30°), zodat de emaillen oppervlakken in de binnenruimte droog kunnen worden. U kunt ook de functie Snel drogen gebruiken voor de binnenruimte.

Snel drogen van de binnenruimte

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

Sterke verontreiniging verwijderen

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

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

Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Het ontkalken gebeurt in een paar stappen. Om hygiënische redenen is het apparaat pas weer gebruiksklaar nadat het ontkalken helemaal voltooid is. In totaal duurt het ontkalken ca. 70 - 95 minuten.

- Ontkalken (ca. 55 - 70 minuten), maak vervolgens de watertank leeg en vul hem opnieuw
- Eerste keer spoelen (ca. 9 - 12 minuten), maak vervolgens de watertank leeg en vul hem opnieuw
- Tweede keer spoelen (ca. 9 - 12 minuten), maak vervolgens de watertank leeg en droog hem

Wordt het ontkalken onderbroken (bijv. door een stroomonderbreking of uitschakeling van het apparaat), dan wordt u nadat het apparaat opnieuw ingeschakeld is gevraagd om twee keer te spoelen. Tot aan het einde van de tweede spoelcyclus blijft het apparaat geblokkeerd voor andere toepassingen.

Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt, hangt af van de waterhardheid van het gebruikte water. Zodra er nog 5 of minder keer stoom kan worden gebruikt, wordt op het display vermeld dat u dient te ontkalken. Het aantal keren dat gebruik met stoom nog mogelijk is, wordt na het inschakelen weergegeven. Zo kunt u het ontkalken op tijd voorbereiden.

Starten

Attentie!

- Schade aan het apparaat: gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken. Ontkalkingsmiddel bestelnr. 311 680
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing of ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.

Wanneer u voor het ontkalken een functie met stoom heeft gebruikt, dient u het apparaat eerst uit te schakelen. Dan kan het restwater uit het stoomsysteem worden gepompt.

1. 400 ml water en 200 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel mengen tot een ontkalkingsoplossing.
2. Op touch-toets ⏻ tippen.
3. Watertank verwijderen en vullen met de ontkalkingsoplossing.
4. De met de ontkalkingsoplossing gevulde watertank volledig inschuiven.
5. Paneel sluiten
6. Op touch-toets ⌂ tippen.
7. Naar links of naar rechts strijken om “Ontkalken” te kiezen.
8. Op de onderste regel tippen.
   De duur van het ontkalken wordt weergegeven.Deze kan niet worden veranderd.
9. Op de onderste regel tippen.
10. Op touch-toets ⏯ tippen.
    Het apparaat wordt ontkalkt. De resterende tijdsduur loopt af op het display. Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal.

Eerste keer spoelen

1. Paneel openen.
2. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
3. Paneel sluiten
4. Op touch-toets ⏯ tippen.
   Het apparaat spoelt. Zodra het spoelen beëindigd is, klinkt er een signaal.

Tweede keer spoelen

1. Paneel openen.
2. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
3. Paneel sluiten
4. Op touch-toets ⏯ tippen.
   Het apparaat spoelt. Zodra het spoelen beëindigd is, klinkt er een signaal.

Nareinigen

1. Paneel openen.
2. Watertank leegmaken en drogen.

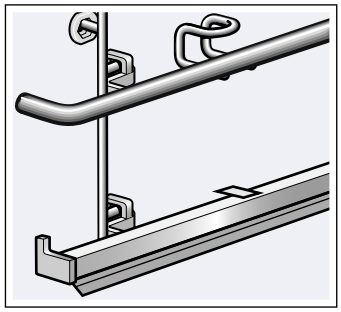
3. Apparaat uitschakelen.
   Het ontkalken is afgesloten en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

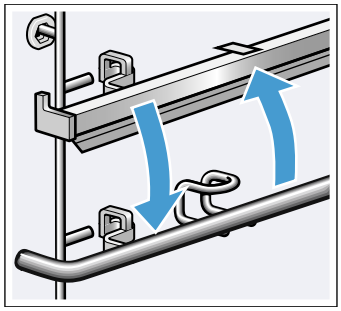
Rekjes

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

Inschuifhoogte voor telescopische uitschuifrails veranderen.

Stangen en telescopische uitschuifrails kunt u naar wens rangschikken. U kunt bijv. de telescopische uitschuifrails bij de inschuifhoogte hangen die u het vaakst gebruikt.

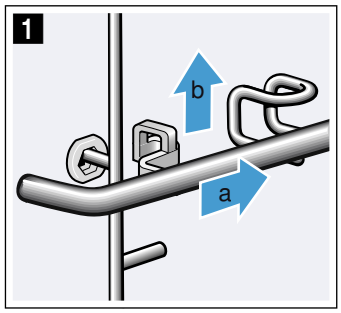


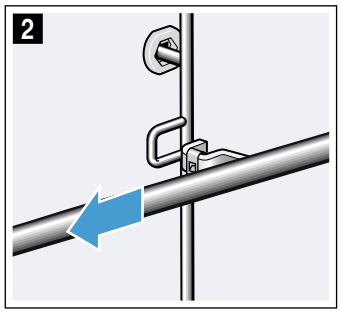


Stang verwijderen

Telescopische uitschuifrails worden net als de stangen afgenomen en opgehangen.

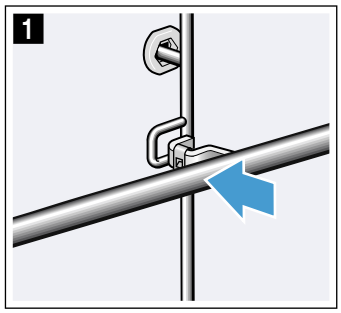
1. Stang naar achteren drukken **a**, tot hij er naar boven **b** kan worden uitgetrokken (Afb. 1).
2. Stang naar achteren losmaken en verwijderen (Afb. 2).



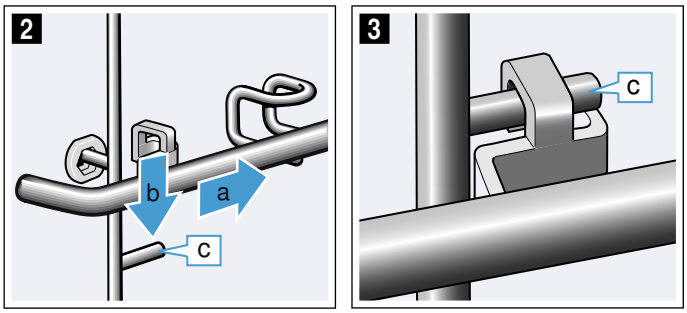


Stang inbrengen

1. Stang aan de achterkant inbrengen (Afb. 1).



2. Stang naar achteren **a** schuiven en naar beneden **b** aan de pin **c** bevestigen (Afb. 2).
3. Let erop dat de haak aan de pin **c** bevestigd is (Afb. 3).

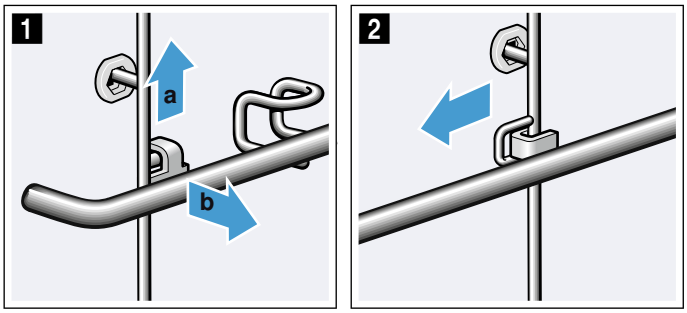


Rekjes verwijderen en bevestigen

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
De rekjes worden heel heet. Nooit de hete rekjes aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Rekjes verwijderen

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

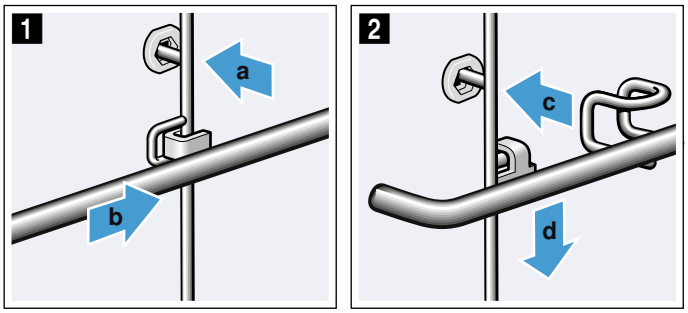


Maak de rekjes schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts.De uitschuifbare rails moeten er naar voren kunnen worden uitgetrokken.

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



Apparaatdeur

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

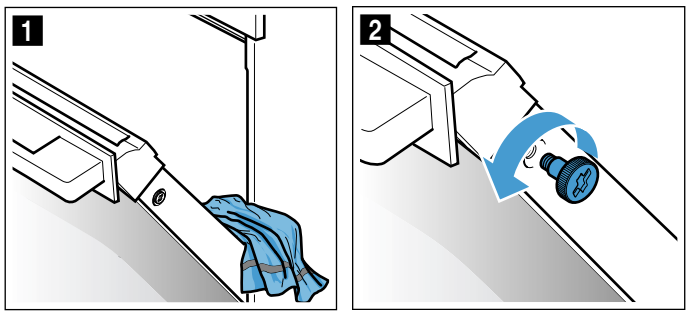
Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

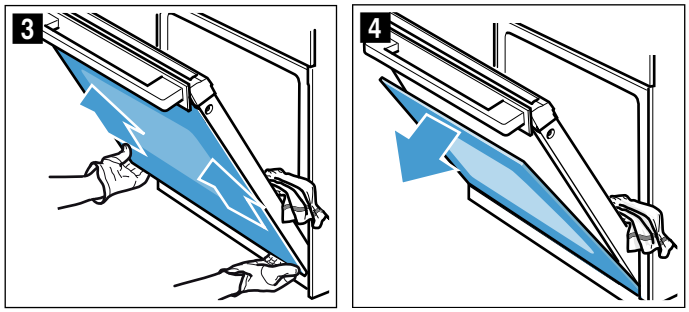
Verwijderen

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Draag veiligheidshandschoenen.

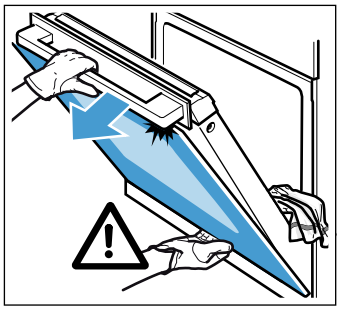
1. Apparaatdeur ca. 45°openen en een theedoek tussen de deur klemmen, zodat hij open blijft (Afb. 1).
2. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen (Afb. 2).



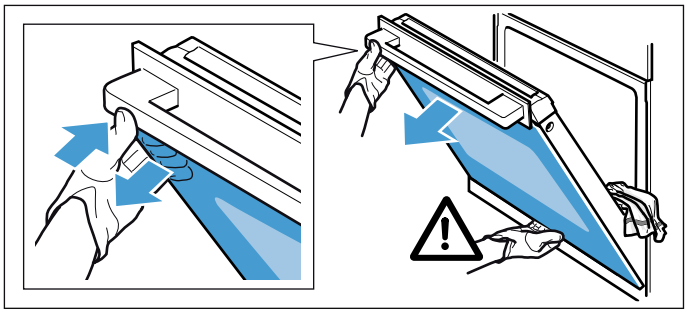
3. Voorruit links- en rechtsonder vastpakken (Afb. 3) en naar boven drukken tot hij loskomt (Afb. 4).



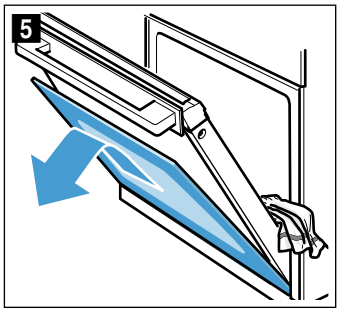
⚠ Waarschuwing
Risico van letsel!
Wanneer de deur wordt geopend, verandert de afstand tussen de onderste rand van de voorruit en het meubel, waardoor uw vingers beklemd kunnen raken. U dient de deur voorzichtig te openen.
Aanwijzing: Komt de voorruit niet los, ga dan na of hij tegen de handgreep stoot. Is dit het geval, open de apparaatdeur dan met één hand iets verder, tot de voorruit loskomt.



Aanwijzing: Komt de voorruit niet los, pak dan de bovenrand van de voorruit met één hand vast en trek hem in de richting van de pijl, tot hij loskomt.



4. Voorruit verwijderen (Afb. 5).



5. Voorruit op een zacht, egaal oppervlak leggen.

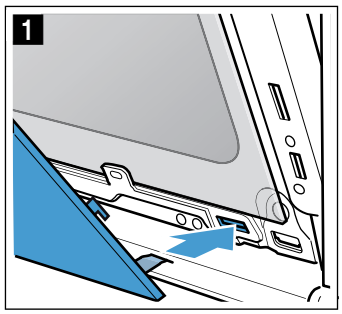
⚠ Waarschuwing
Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

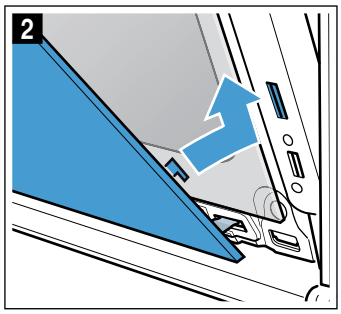
⚠ Waarschuwing
Risico van letsel!
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

6. Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Inbrengen

1. Apparaatdeur ca. 45° openen en een theedoek tussen de apparaatdeur klemmen, zodat hij open blijft.
2. Voorruit links- en rechtsonder bevestigen (Afb. 1).
3. Voorruit aandrukken en naar boven schuiven tot hij inklikt.
   Let erop dat de haken links en rechts inklikken (Afb. 2).





Tip: Klikt de voorruit niet in, ga dan na of hij tegen de handgreep stoot. Open de deur verder tot de voorruit kan inklikken.
4. De beide schroeven links en rechts van de apparaatdeur weer vastdraaien.
5. Theedoek van de apparaatdeur verwijderen.
6. Apparaatdeur sluiten.

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

Wat te doen bij storingen?

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

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor letsel!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Nooit proberen het apparaat zelf te repareren. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Bij defect van het apparat met de servicedienst contact opnemen;

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

Storingentabel

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten werken
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
Het gebruik met stoom of het ontkalken start niet of loopt niet verder	Watertank leeg	Watertank vullen
	Afscherming is open	Afscherming sluiten
	Door het ontkalken wordt het gebruik met stoom geblokkeerd	Ontkalken uitvoeren
	Sensor defect	Contact opnemen met de servicedienst
Na het inschakelen van een functie verschijnt op het display de melding dat de temperatuur te hoog is.	Apparaat is nog niet voldoende afgekoeld	Apparaat laten afkoelen en de functie opnieuw inschakelen
Het apparaat vraagt u te spoelen	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld	Nadat het apparaat weer ingeschakeld is, twee keer spoelen
Het apparaat vraagt u te ontkalken, zonder dat eerst de teller verschijnt	De ingestelde waterhardheid is te laag	Ontkalken uitvoeren Ingestelde waterhardheid controleren en eventueel aanpassen
Toetsen knipperen	Normaal verschijnsel door condenswater achter het bedieningspaneel	Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer
Het bereidingsresultaat bij toepassingen met stoom is te vochtig of te droog geworden	Er is een verkeerde stoomintensiteit gekozen	Een lagere of hogere stoomintensiteit kiezen
De melding "Watertank vullen“ verschijnt, hoewel de tank gevuld is	Afscherming is open	Afscherming sluiten
	Watertank niet vergrendeld	Watertank vergrendelen ⟶ *"Stoom" op pagina 17*
	Sensor defect	Contact opnemen met de servicedienst
	Watertank is gevallen. Als gevolg van de trillingen zijn er onderdelen in de watertank losgekomen, hierdoor raakt hij lek.	nieuwe watertank bestellen

De afscherming voor het uitnemen van de tank gaat niet open	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten werken
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Sensor van de touch-toets ☐ defect	Contact opnemen met de servicedienst Zo nodig de watertank leegmaken: apparaatdeur openen, de afscherming rechts en links vastpakken en de afscherming eruit trekken
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingssleuven	Normale procedure	Niet mogelijk
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Normale procedure
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstelling en opnieuw kalibreren
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld, op het display wordt het symbool ⊂⊃ weergegeven	Automatisch kinderslot is geactiveerd	Touch-toets ◷ ingedrukt houden tot het symbool ⊂⊃ verdwijnt
Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool ⊂⊃ weergegeven	Kinderslot is geactiveerd.	Touch-toets ◷ ingedrukt houden tot het symbool ⊂⊃ verdwijnt
Apparaat warmt niet op, op het display wordt ☐◁ weergegeven	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen	Ontkoppel het apparaat ca. 10 seconden van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen 3 minuten in de basisinstellingen → *"Basisinstellingen" op pagina 23*
Tijdens het gebruik is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warmeffect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp	Niet mogelijk
Op het display verschijnt “D” of “E”, bijv. D0111 of E0111	Technisch probleem	Apparaat uit- en weer inschakelen Als de melding opnieuw verschijnt: contact opnemen met de servicedienst.Geef hiervoor de precieze foutmelding weer
Home Connect functioneert niet correct.		Ga naar www.home-connect.com

Maximale gebruiksduur overschreden

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

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

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

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

Lampen van de binnenruimte

Voor de verlichting van de binnenruimte beschikt uw apparaat over een of meerdere duurzame LED-lampen.

Mocht een LED-lamp of het glazen kapje toch eens defect zijn, neem dan contact op met de servicedienst. Het kapje van de lamp mag niet verwijderd worden.

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 tijdens het telefoongesprek 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 aan de rechterkant wanneer u het paneel opent. Tip hiervoor op de touch-toets ⌂. ⟶ *"Stoom" op pagina 17*

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 ☏

Let erop dat het bezoek van een technicus 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 4040
B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

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

Vormen van silicone

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

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

Voor het bereiden met stoom en bij het stomen zijn vormen van silicone niet geschikt.

Gebak en klein gebak

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

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

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

Bakken met stoom

Bepaald gebak (bijv. gebak van gistdeeg) krijgt met stoom een knapperig korstje en een glanzend oppervlak. Het gebak droogt minder uit.

Bakken met stoom is alleen in één niveau mogelijk.

Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het bakken op één niveau:
- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus
Gebruik CircoTherm hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

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

Toebehoren

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

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

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

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

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

Voor het bakken met stoom dienen de bakvormen hitte- en stoombestendig te zijn.

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand
- Broodbakstand

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Gebak in vormen						
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	1		150-170	-	55-70
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	1		150-160	1	50-70
Cake, fijn	Krans/rechthoekige vorm	1		150-170	-	60-80
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulband-/springvorm	1		160-180	-	45-60
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulband-/springvorm	1		150-170	-	45-60
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	1		150-170	-	20-40
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	2		160-170	1	25-35
* voorverwarmen ** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken.						

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoom-intensiteit	Duur in min.
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		190-210	-	40-55
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		180-200	-	40-50
Taart	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	-	25-40
Taart	Taartvorm, zwart metaal	1		210-220	1	30-40
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	-	65-75
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	1	60-70
Gistdeeggebak in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Gistdeeggebak in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		170-180	-	20-30
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		150-160	1	25-35
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Gebak op de plaat						
Cake met bedekking	Bakplaat	1		160-180	-	20-40
Cake met bedekking	Bakplaat	1		160-170	1	30-40
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	-	35-50
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		170-190	-	25-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	-	40-55
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		160-180	-	60-80
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		180-200	-	40-50
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	1		190-210	-	40-50
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		160-180	-	15-25
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		150-160	1	25-35
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		180-200	-	30-45
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		160-180	-	50-70
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	-	25-35
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160	-	45-60
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-160	-	35-45
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-170	2	30-40
Biscuitrol	Bakplaat	1		190-210*	-	10-15
Biscuitrol	Bakplaat	1		190-210*	1	10-15
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	1		150-160	-	50-60
Kerststol van 500 g bloem	Braadslede	1		140-150	2	80-90
Strudel, zoet	Braadslede	1		170-180	-	40-60

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken.

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Strudel, zoet	Braadslede	1		180-190	2	50-60
Strudel, diepvries	Braadslede	1		190-210	-	35-50
Strudel, diepvries	Braadslede	1		180-190	1	35-45
Klein gebak						
Small cakes	Bakplaat	1		160**	-	25-35
Small cakes	Bakplaat	1		150**	-	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150**	-	25-35
Muffins	Muffinplaat	1		170-190	-	15-30
Muffins	Muffinplaat	1		150-160	1	25-30
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1		150-170*	-	20-30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1		160-170	-	30-40
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1		160-180	2	25-35
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2		170-190*	-	20-45
Bladerdeeggebak	Bakplaat	1		200-220*	1	15-25
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	1		200-220	-	30-45
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	1		200-220*	1	25-35
Plunderdeeggebak	Bakplaat	1		160-180	-	20-30
Plunderdeeggebak	Bakplaat	1		160-180	2	25-35
Koekjes						
Sprits	Bakplaat	1		150-160**	-	25-40
Sprits	Bakplaat	1		140-150**	-	25-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150**	-	30-40
Koekjes	Bakplaat	2		140-160	-	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		130-150	-	20-35
Schuimgebak	Bakplaat	2		90-100*	-	100-130
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-100*	-	100-150
Makronen	Bakplaat	2		90-110	-	20-40
Makronen, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-110	-	20-40

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken.

Tips voor gebak en klein gebak

U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Let op de aangegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer de braadslede.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en verkort de baktijd.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuifhoogte en de toebehoren juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.

Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en verleng de baktijd.
Het gebak wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren.
Het gebak is over het geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verleng evt. de baktijd.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd CircoTherm hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Brood en broodjes

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

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

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

Bakken met stoom

Brood en broodjes krijgen met stoom een knapperig korstje en een glanzend oppervlak. Het gebak droogt minder uit.

Bakken met stoom is alleen in één niveau mogelijk.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het bakken op één niveau:
- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus
Gebruik CircoTherm hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

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

Toebehoren

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

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

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

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

Voor het bakken met stoom dienen de bakvormen hitte- en stoombestendig te zijn.

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

Diepvriesproducten

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

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

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse broden en broodjes de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht

gelijkmatiger bruin. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

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

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Pizzastand
- Broodbakstand
- Grill, groot
- Grill, klein

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Brood						
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Plat rond brood	Braadslede	1		220-240	-	25-35
Plat rond brood	Braadslede	2		220-230	3	20-30
Broodjes						
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Braadslede	2		200-220	-	10-20
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Bakplaat	2		200-220	2	10-20
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		170-180*	-	15-25
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		160-170	3	25-35
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-160*	-	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	1		180-200	-	25-35
Broodjes, vers	Bakplaat	1		200-220	2	20-30

* voorverwarmen

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoom-intensiteit	Duur in min.
Baguette, voorgebakken, gekoeld	Braadslede	2		200-220	-	10-20
Baguette, voorgebakken, gekoeld	Bakplaat	2		200-220	2	10-20
Broodjes, stokbrood, regenereren	Rooster	1		150-160*	-	10-20
Broodjes, diepvries						
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Braadslede	2		200-220	-	15-25
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Bakplaat	2		180-200	1	15-25
Pretzels, ongebakken	Rooster	1		220-240	-	15-25
Pretzels, ongebakken	Bakplaat	2		210-230	1	18-25
Croissant, ongebakken	Bakplaat	1		150-170*	-	20-35
Croissant, ongebakken	Bakplaat	1		180-200	1	20-30
Broodjes, stokbrood, regenereren	Rooster	1		160-170*	-	10-20
Toast						
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	2		275	-	5-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	2		250	-	5-15
Toast roosteren	Rooster	3		275	-	3-6
* voorverwarmen						

Pizza, quiche en hartig gebak

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

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

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

Bakken met stoom

Bepaald gebak (bijv. gebak van gistdeeg) krijgt met stoom een knapperig korstje en een glanzend oppervlak. Het gebak droogt minder uit.

Bakken met stoom is alleen in één niveau mogelijk.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het bakken op één niveau:
- Hoogte 1

Bakken op twee niveaus
Gebruik CircoTherm hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

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

Toebehoren

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

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

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

Gebruik de braadslede bij dik belegde pizza's.

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

Voor het bakken met stoom dienen de bakvormen hitte- en stoombestendig te zijn.

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

Diepvriesproducten

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand
- Broodbakstand

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Pizza						
Pizza, vers	Bakplaat	1		200-220	-	20-30
Pizza, vers	Bakplaat	1		220-230	-	25-30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Pizzaplaat	1		210-230	-	20-30
Pizza, diepvries	Rooster	1		210-230	-	10-20
Pizza, diepvries						
Pizza, dunne bodem, 1 stuk	Rooster	1		210-230	-	10-20
Pizza, dunne bodem, 2 stuk	Rooster + bakplaat	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, dikke bodem, 1 stuk	Rooster	1		190-210	-	20-35
Pizza, dikke bodem, 2 stuk	Braadslede + rooster	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-baguette	Rooster	1		200-220	-	20-30
Mini-pizza's	Bakplaat	1		210-230	-	10-20
Mini-pizza's	Rooster	1		210-230	-	10-20
Hartig gebak & quiche						
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	-	35-55
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	1		190-210	-	30-45
Flammkuchen	Braadslede	1		260-280*	-	10-20
Flammkuchen	Braadslede	1		200-220*	2	15-25
Pierogi	Ovenschaal	1		190-200	-	40-50
Pierogi	Ovenschaal	1		170-190	-	50-70
Empanada	Braadslede	1		180-190	-	35-45
Empanada	Braadslede	1		180-190	2	30-40

* voorverwarmen

Gerecht	Toebehoren	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Börek	Braadslede	1		180-200	-	35-45
Börek	Braadslede	1		180-200	-	35-45
* voorverwarmen						

Ovenschotel en soufflé

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

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

Inschuifhoogtes

Gebruik altijd de aangegeven inschuifhoogtes.

U kunt op een niveau in vormen of met de braadslede bakken.
- Vormen op het rooster: hoogte 1
- Braadslede: hoogte 1

Voor soufflés gebruikt u de stoomfunctie. U heeft geen waterbad nodig. Plaats geen vormpjes in de stoombak met gaatjes, maat XXL, of op het rooster.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af.

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

Toebehoren

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

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

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

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

Voor het bakken met stoom dienen de vormen hitte- en stoombestendig te zijn.

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Pizzastand
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	1		200-220	-	35-55
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	1		160-170	2	40-50
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	1		170-190	-	45-60
* voorverwarmen						

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	1		160-180	-	40-50
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	1		160-180	-	50-60
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	1		170-180	2	35-45
Lasagne, diepvries, 400 g	Braadslede	1		190-210	-	30-40
Lasagne, diepvries, 400 g	Open vorm	1		180-190	2	40-50
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170-180	-	50-60
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Ovenschaal	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Ovenschaal	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Portievormen	1		100	-	40-45
* voorverwarmen						

Gevogelte

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

Braden op het rooster

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

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 12*

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

Braden in vormen

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

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

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

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

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

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

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

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

Braden met stoom

Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger. Zij krijgen een glanzend oppervlak en droger minder uit.

Gebruik een open vorm. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

Schakel de stoomfunctie in, zoals aangegeven in de insteltabel. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gegaard. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Stomen

In tegenstelling tot de toepassing met stoom worden stukken gevogelte met de stoomfunctie behoedzamer bereid. Zij blijven bijzonder mals. Als smaakvariant kunt u stukken gevogelte voor het stomen kort bakken, hierdoor wordt de bereidingsduur korter.

Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig. Wanneer u meerdere gelijk grote stukken gebruikt, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Stukken gevogelte hoeven niet gekeerd te worden.

Gebruik de stoombak met gaatjes, maat XL, en plaats de braadslede eronder. U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.

Grillen

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

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

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

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

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

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie.
⟶ *"Braadthermometer" op pagina 26*

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

Gevogelte na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd keren.

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Pizzastand
- Broodbakstand
- Grill, groot
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Kip						
Kip, 1 kg	Rooster	1		200-220	-	60-70
Kip, 1 kg	Rooster	1		200-220	2	50-60
Kipfilet, à 150 g (grillen)	Rooster	2		275*	-	15-20
Kipfilet (stomen)	Stoombak	2+1		100	-	15-25
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		220-230	-	30-35
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		200-220	2	30-45
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	2		200-220	-	10-20
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	2		200-220	-	15-25
Poularde, 1,5 kg	Rooster	1		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Rooster	1		180-200	2	65-75
* 5 min voorverwarmen						

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoomin-tensiteit	Duur in min.
Eend & gans						
Eend, 2 kg	Rooster	1		180-200	-	90-110
Eend, 2 kg	Rooster	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Eendenborst, à 300 g	Rooster	2		230-250	-	25-30
Eendenborst, à 300 g	Rooster	2		220-240	2	25-30
Gans, 3 kg	Rooster	1		160-180	-	120-150
Gans, 3 kg	Rooster	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	2		210-230	-	40-50
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	2		190-200	2	45-55
Kalkoen						
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster	1		180-190	-	70-90
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	1		240-250	-	80-110
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster	1		180-200	-	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster	1		170-180	2	80-100
* 5 min voorverwarmen						

Vlees

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

Braden en stoven

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

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

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

Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig.

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

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 12*

Braden en stoven in een vorm

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

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

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

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

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

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

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

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

Open vorm

Gebruik voor het braden van vlees het beste een hoge

vorm. Plaats de vorm op het rooster. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, gebruikt u de braadslede.

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

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

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

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

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

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

Braden en stoven met stoom

Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger en drogen minder uit.

Gebruik een open vorm. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

Het braadvlees hoeft niet gekeerd te worden.

Schakel de stoomfunctie in, zoals aangegeven in de insteltabel. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gegaard. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Stomen

In tegenstelling tot de bereiding met stoom wordt het vlees met de functie stomen behoedzamer bereid, maar krijgt het geen korstje. Het blijft bijzonder mals. Als smaakvariant kunt u stukken vlees voor het stomen kort bakken, de bereidingsduur wordt korter.

Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig. Wanneer u meerdere gelijk grote stukken gebruikt, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

Gebruik de stoombak met gaatjes, maat XL, en plaats de braadslede eronder. U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.

Grillen

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

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

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

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

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

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

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie.
⟶ *"Braadthermometer" op pagina 26*

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Grill, groot
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Varkensvlees						
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Rooster	1		180-200	-	120-130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180-190	1	110-130
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Rooster	1		190-200	-	130-140
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	1		220-230	-	70-80
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	1	80-90
Varkenshaas, 400 g	Rooster	2		220-230	-	20-25
Varkenshaas, 400 g	Open vorm	1		210-220*	1	25-30
Varkenshaas, 400 g	Stoombak	2		100	-	18-20
Casselerrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water)	Gesloten vorm	1		210-220	-	60-80
Casselerrib met been, 1 kg	Open vorm	1		160-170	1	70-80
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	3		250	-	16-20
Varkensmedaillons, 3 cm dik (5 min. voorverwarmen)	Rooster	3		275*	-	8-12
Rundvlees						
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	1		210-220	-	40-50
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	1		190-200	1	50-60
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200-220	-	130-140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg**	Open vorm	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	1		220-230	-	60-70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		190-200	1	65-80
Gekookt rundvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm dik, medium	Rooster	2		275	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoog****	Rooster	2		275	-	25-35
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		160-170	-	100-120
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	1	90-110
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	1		200-210	-	100-110

* voorverwarmen

** Bij aanvang ca. 100 ml vloeistof in de vorm bijvoegen; watertank moet tijdens het bedrijf worden bijgevuld

*** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen

**** na 2/3 van de totale tijd keren

***** zonder keren

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	1	100-120
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Rooster	1		170-190	-	50-70
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	1	80-90
Lamszadel met been*****	Rooster	1		180-190	-	40-50
Lamszadel met been*****	Open vorm	1		200-210*	1	25-30
Lamskotelet***	Rooster	2		275	-	12-18
Worsten						
Grillworsten	Rooster	2		275	-	10-20
Weense worstjes	Stoombak	2		80	-	14-18
Witte worst	Stoombak	2		80	-	12-20
Vleesgerechten						
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	1		170-180	-	70-80
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	1		190-200	1	70-80

* voorverwarmen

** Bij aanvang ca. 100 ml vloeistof in de vorm bijvoegen; watertank moet tijdens het bedrijf worden bijgevuld

*** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen

**** na 2/3 van de totale tijd keren

***** zonder keren

Tips voor het braden, stoven en grillen

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

Vis

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

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

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

Braden en grillen op het rooster

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

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

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

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en gewicht. Zo worden ze gelijkmatig

bruin en blijven ze lekker mals. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.

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

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

Braden en stomen in een vorm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Braden met stoom

Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger en drogen minder uit.

Gebruik een open vorm. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

De vis hoeft niet gekeerd te worden.

Schakel de stoomfunctie in, zoals aangegeven in de insteltabel. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gegaard. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Stomen

Met de functie stomen wordt de vis behoedzamer bereid en blijft bijzonder mals.

Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig. Wanneer u meerdere gelijk grote stukken gebruikt, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Vis hoeft niet gekeerd te worden.

Gebruik de stoombak met gaatjes, maat XL, en plaats de braadslede eronder. U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af.

Braadthermometer

Met de braadthermometer kunt u exact garen. Lees de belangrijke instructies voor het gebruik van de braadthermometer na in het betreffende hoofdstuk. U vindt daar gegevens over het insteken van de braadthermometer, de mogelijke verwarmingsmethoden en verdere informatie.
⟶ *"Braadthermometer" op pagina 26*

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Thermogrillen
- Pizzastand
- Broodbakstand
- Grill, groot
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Vis						
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	1		170-190	-	20-30
Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel	Braadslede	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Vis, gestoomd, heel 300 g, bijv. forel	Stoombak	2		80-90	-	15-25
Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	1		170-190	-	30-40
Vis, gestoomd, heel 1,5 kg, bijv. kabeljauw	Stoombak	2		80-90	-	35-50
Visfilets						
Visfilet, ongepaneerd, gegrild	Rooster	2		220*	-	15-25
Visfilet, ongepaneerd, gestoomd	Stoombak	2		80-100	-	10-16
Viskoteletten						
Viskotelet, 3 cm dik**	Rooster	2		275	-	18-22
Vis, diepvries						
Vis, heel 300 g, bijv. forel	Stoombak	2		80-100	-	20-25
Visfilet, ongepaneerd	Gesloten vorm	1		210-230	-	25-40
Visfilet, ongepaneerd	Gesloten vorm	1		210-230	-	30-45
Visfilet, gegratineerd	Rooster	2		220-240	-	35-45
Visfilet, gegratineerd	Open vorm	1		200-220	2	35-45
Vissticks (tussentijds keren)	Bakplaat	1		220-240	-	10-20
Vissticks (tussentijds keren)	Bakplaat	1		220-240	-	15-25
Visgerechten						
Visterrine	Terrinevorm	1		70-80	-	45-80

* voorverwarmen

** Braadslede op inschuifhoogte 1 eronder plaatsen

Groente, bijgerechten en ei

Hier vindt u gegevens voor het stomen van verse en diepvriesgroente, aardappelen, rijst, granen en eieren. Bovendien krijgt u ook informatie over het bakken van bijv. diepvries-patates frites.

Stomen

Gebruik alleen originele toebehoren. Plaats bij het stomen in de stoombak met gaatjes, maat XL, altijd de braadslede eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Stomen op één niveau
Gebruik de in de insteltabellen aangegeven inschuifhoogtes.

Stomen op twee niveaus
Stomen op twee niveaus is uitstekend geschikt om gelijktijdig bijv. broccoli en aardappels te bereiden. Bij verschillende bereidingstijden het levensmiddel met de kortere bereidingstijd er later inschuiven.
- Rooster en opgehangen stoombak, maat S, met en/of zonder gaatjes: hoogte 3
- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 2

Vormen
Wanneer u vormen gebruikt, plaats deze dan op het rooster of in de stoombak met gaatjes plaatsen, maat XL.

De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bij dikke vormen worden de bereidingstijden langer.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af.

Bereidingstijd en hoeveelheid
De bereidingstijden bij het stomen zijn afhankelijk van de stuksgrootte, maar onafhankelijk van de totale hoeveelheid. Bij een grotere totale hoeveelheid, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig. Wanneer u meerdere gelijk grote stukken gebruikt, verlengt de opwarmtijd zich, maar niet de bereidingsduur.

Houd u aan de stuksgrootten die in de insteltabel worden aangegeven. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer. De kwaliteit en graad van rijpheid hebben ook invloed op de bereidingstijd. Daarom zijn de aangegeven instelwaarden slechts richtlijnen.

Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vormen. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat ongelijkmatig. Zorg ervoor dat de hoogte van drukgevoelige levensmiddelen in de bak beperkt blijft. Wordt het te hoog, dan kunt u beter twee bakken gebruiken.

Rijst en granen
Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe. Bijv. betekent 1:1,5 per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

Bakken en grillen

Gebruik alleen originele toebehoren.

Bereiden op één niveau
Gebruik de in de insteltabellen aangegeven inschuifhoogtes.

Bereiden op twee niveaus
Gebruik CircoTherm hetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Toebehoren

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

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

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

Wilt eigen recepten gebruiken, ga dan te werk volgens de beschrijving van soortgelijke gerechten in de tabel.

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand
- Broodbakstand
- Grill, groot
- Stomen

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Duur in min.
Groente, vers						
Artisjokken, heel, stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	30-35
Bloemkool, heel, stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	25-35
Broccoliroosjes stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	6-9
Groene bonen stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	18-25
Wortelen in plakjes stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	10-20
Koolrabi in plakken, stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	20-25
Prei in ringen, stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	6-9
Maïskolven stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	30-40
Rode bietjes, heel, stomen	Stoombak	2	Stomen	100	-	43-50

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Witte asperges, heel, stomen	Stoombak	2		100	-	7-15
Spinazie stomen	Stoombak	2		100	-	2-3
Courgettes, in plakken, stomen	Stoombak	2		100	-	3-4
Groente, diepvries						
Spinazie	Stoombak	2		100	-	15-25
Bloemkool	Stoombak	2		100	-	5-8
Groene bonen	Stoombak	2		100	-	6-10
Broccoli	Stoombak	2		100	-	6-7
Erwten	Stoombak	2		100	-	3-10
Wortelen	Stoombak	2		100	-	4-6
Spruitjes	Stoombak	2		100	-	5-10
Gemengde groente, 1 kg	Stoombak	2		100	-	10-15
Groentegerechten						
Gegrilde groente	Braadslede	3		275	-	10-15
Groenteflan stomen	Portievormen	1		100	-	50-70
Aardappels						
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	1		160-180	-	45-60
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	2		180-190	1	40-50
Aardappels in de schil, heel	Stoombak	2		100	-	35-45
Gekookte aardappels, gekwart	Stoombak	2		100	-	20-25
Balletjes	Stoombak	2		95	-	20-25
Aardappelproducten, diepvries						
Aardappel-rösti (tussentijds keren)	Braadslede	2		200-220	-	20-30
Kartoffeltaschen, gevuld (tussentijds keren)	Braadslede	2		190-210	-	15-25
Kartoffeltaschen, gevuld (tussentijds keren)	Braadslede	2		200-220	-	18-28
Gehaktballetjes	Bakplaat	1		200-220	-	15-25
Kroketten (tussentijds keren)	Bakplaat	1		210-230	-	15-25
Patates frites (tussentijds keren)	Bakplaat	1		190-210	-	20-30
Patates frites, 2 niveaus (tussentijds keren)	Braadslede + bakplaat	3+1		200-220	-	30-40
Rijst						
Basmatirijst, 1:1,5	Vlakke vorm	1		100	-	20-30
Rijst met lange korrel, 1:1,5	Vlakke vorm	1		100	-	20-30
Natuurrijst, 1:1,5	Vlakke vorm	1		100	-	35-45
Parboiled rijst, 1:1,5	Vlakke vorm	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Vlakke vorm	1		100	-	25-35
Granen						
Couscous, 1:1	Vlakke vorm	1		100	-	6-10
Gierst heel, 1:2,5	Vlakke vorm	1		100	-	25-35
Polenta/maïsgriesmeel, 1:5	Vlakke vorm	1		100	-	20-45
Gerst, 1:2,5	Vlakke vorm	1		80-100	-	35-45
Groene linzen, 1:2	Vlakke vorm	1		100	-	35-50

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoom-in-tensiteit	Duur in min.
Witte bonen, voorgeweekt, 1:2	Vlakke vorm	1	Stomen	100	-	65-75
Griesmeelballetjes	Stoombak	2	Stomen	95	-	6-10
Ei						
Eiergelei van 2 eieren	Open vorm	1	Stomen	80	-	14-16
Eieren, hardgekookt	Stoombak	2	Stomen	100	-	9-11
Eieren, zachtgekookt	Stoombak	2	Stomen	100	-	6-8

Dessert

Met uw apparaat kunt u heel eenvoudig verschillende desserts bereiden.

Yoghurt maken

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

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

Rijstepap klaarmaken

1. Rijst wegen en 2,5-voudige hoeveelheid melk toevoegen.
2. Rijst en melk max. 2,5 cm hoog in een schaal vullen. Voor grotere hoeveelheden kunt u ook de braadslede gebruiken.
3. Instellen zoals aangegeven in de tabel.
4. Na het garen doorroeren.
   De resterende melk wordt snel opgezogen.

Compote

Weeg de vruchten af, voeg ca. ⅓ van de hoeveelheid water toe. Naar smaak suiker en kruiden toevoegen. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Crème caramel en crème brûlée

Vul de vormpjes tot 2-3 cm hoog met het mengsel. Plaats de vormpjes direct in de stoombak met gaatjes, maat XL. Een waterbad is niet nodig. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid af met folie.

Bij vormpjes van zeer dik materiaal kan een langere bereidingstijd nodig zijn.

Gestoomde knoedels

Bereid het gistdeeg volgens uw recept zonder bereidingstijd. Leg de gevormde knoedels in een ingevette, stoombak met gaatjes, maat XL, en laat ze rijzen. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Aanbevolen instelwaarden

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Stomen
- Deegrijsstand

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuifhoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / bereidings-stand	Duur in min.
Crème brûlée	Portievormen	1	Stomen	85	20-30
Crème caramel	Portievormen	1	Stomen	85	25-35
Gestoomde knoedels	Braadslede	1	Stomen	100	25-30
Yoghurt	Portievormen	Bodem binnen-ruimte	Deegrijsstand	1	300-360
Rijstepap, 1:2,5	Braadslede	1	Stomen	100	35-45
Vruchtencompote	Braadslede	1	Stomen	100	10-20

Menu garen

In uw apparaat kunt u complete menu's met behoud van de eigen smaak en het eigen aroma tegelijkertijd garen.

Plaats de gerechten met de langste bereidingstijd eerst in de binnenruimte en zet de overige gerechten er daarna op het juiste tijdstip erbij. Zo zijn ze alle tegelijkertijd klaar.

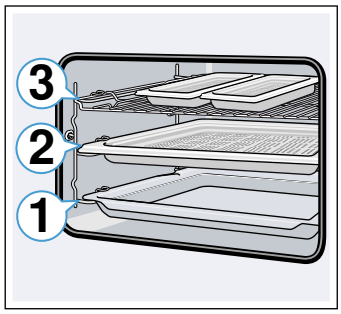
Stomen

De totale bereidingstijd wordt bij het menugaren met stoom wat langer, omdat bij het openen van de deur telkens wat stoom ontsnapt en het apparaat opnieuw opgewarmd moet worden.

Neem de aanwijzingen in de desbetreffende paragrafen in dit hoofdstuk in acht:
- De opwarmtijd varieert afhankelijk van de grootte en het gewicht van de spijzen
- De bereidingstijd is onafhankelijk van de grootte
- Stoombestendige vormen gebruiken
- Soufflé met folie afdekken
- De braadslede altijd op hoogte 1 plaatsen

Inschuifhoogtes van de accessoires

Schuif de accessoires altijd in de aangegeven volgorde naar binnen:
- Hoogte 3: rooster met stoombak, grootte S
- Hoogte 2: stoombak, grootte XL
- Hoogte 1: braadslede



Aanbevolen instelwaarden

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Stomen

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Zalmfilet, diepvries	Stoombak zonder gaatjes, maat S	3		100	20
Broccoli	Stoombak met gaatjes, maat XL	2		100	9
Gekookte aardappels, gekwart	Stoombak met gaatjes, maat S	3		100	25

Eco-verwarmingsmethoden

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

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

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

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

Toebehoren

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

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

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

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

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

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

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

Aanbevolen instelwaarden

Hier vindt u gegevens voor de verschillende gerechten met CircoTherm eco en boven- en onderwarmte eco.

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel het apparaat indien nodig de volgende keer hoger in.

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm Eco
- Boven- en onderwarmte Eco

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake in de vorm	Krans/rechthoekige vorm	1		140-160	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	1		140-160	20-40
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	1		150-170	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	1		150-160	65-75
Gebak op de plaat					
Cake met droge bedekking	Bakplaat	1		160-180	20-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		170-180	25-35
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	1		150-160	35-45
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	1		150-170	20-35
Klein gebak					
Muffins	Muffinplaat	2		160-180	15-30
Small cakes	Bakplaat	1		150-160	25-35
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2		170-190	25-50
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	1		190-200	40-50
Koekjes	Bakplaat	2		140-160	15-30
Sprits	Bakplaat	2		140-150	25-40
Klein gistgebak	Bakplaat	1		150-160	30-40
Brood & broodjes					
Gemengd brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	1		200-210	35-45
Plat rond brood	Braadslede	1		240-250	20-25
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	1		170-190	15-20
Broodjes, vers	Bakplaat	1		180-200	25-35
Vlees					
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180-190	120-140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200-220	140-160
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	1		170-180	110-130
Vis					
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	1		190-210	25-35
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	1		190-210	45-55
Visfilet, ongepaneerd, gestoofd	Gesloten vorm	1		190-210	15-35

Acrylamide in levensmiddelen

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

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Langzaam garen

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

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

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

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

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

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

Vormen

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

Plaats de open vorm altijd op hoogte 1 op het rooster.

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

Uw apparaat beschikt over de verwarmingsmethode langzaam garen. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld. Laat de binnenruimte met de vorm ca. 10 minuten goed doorwarmen.

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

Aanbevolen instelwaarden

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

Gebruikte verwarmingsmethode:
■ Langzaam garen

Gerecht	Vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Aanbraadduur in min.	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gevogelte						
Eendenborst, rosé, à 300 g	Open vorm	1		6-8	95*	45-60
Kipfilet, à 200 g, doorbakken	Open vorm	1		4	120*	45-60
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg, doorbakken	Open vorm	1		6-8	120*	100-130
Varkensvlees						
Gebraden varkenslende, 5-6 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	130-180
Varkenshaas, heel	Open vorm	1		4-6	85*	45-70
* voorverwarmen						

Gerecht	Vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Aanbraad-duur in min.	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Rundvlees						
Gebraden rundvlees (heupstuk), 6-7 cm dik, 1,5 kg, doorbakken	Open vorm	1		6-8	100*	150-190
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	1		4-6	85*	90-120
Rosbief, 5-6 cm dik	Open vorm	1		6-8	85*	120-180
Rundermedaillons/rumpsteak, 4 cm dik	Open vorm	1		4	85*	40-60
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 4-5 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	100-130
Gebraden kalfsvlees, 7-10 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	1		6-8	85*	150-210
Kalfsfilet, heel, 800 g	Open vorm	1		4-6	85*	70-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	1		4	80*	40-60
Lamsvlees						
Lamszadels, zonder been, à 200 g	Open vorm	1		4	85*	30-45
Lamsbout zonder been, medium, 1 kg ingebonden	Open vorm	1		6-8	95*	120-180
* voorverwarmen						

Tips voor het langzaam garen

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

Drogen

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

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

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

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

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

Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het drogen:
- 1 rooster: hoogte 2
- 2 roosters: hoogte 3+1

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

- CircoTherm hetelucht

Gerecht	Toebehoren	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in uren
Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g)	Rooster	2		80	4-7
Steenvruchten (pruimen)	Rooster	2		80	8-10
Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd	Rooster	2		80	4-7
Paddenstoelen in plakjes	Rooster	2		60	6-8
Kruiden, schoongemaakt	1-2 Roosters	-		60	2-6

Inmaken, en uitpersen

Uw apparaat is ook geschikt voor inmaken en uitpersen.

Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer de levensmiddelen niet goed zijn ingekookt, kunnen de inmaakpotten barsten. Volg de aanwijzingen voor het inkoken.

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

Tip: Voor het reinigen van de flessen kunt u de functie ontsmetten gebruiken.

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

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

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

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

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

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

Groente: de groente in de weckflessen vullen met heet, afgekookt water.

De glazen randen schoonmaken. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen. Zet de flessen zó in de stoombak met gaatjes, maat XL, dat ze elkaar niet raken. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Inmaken beëindigen
De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen. De inmaakpotten pas uit de binnenruimte nemen wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

Veeg daarna de binnenruimte droog.

Uitpersen

Het kleinfruit voor het uitpersen in een kom doen en suiker toevoegen. Minstens een uur laten staan, zodat het sap er kan intrekken.

Het kleinfruit in de bak met gaatjes, maat XL, doen en op hoogte 2 inschuiven. Voor het opvangen van het sap, de braadslede eronder plaatsen. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Na de bereidingstijd het kleinfruit in een doek doen en de rest van het sap uitpersen.

Veeg daarna de binnenruimte droog.

Aanbevolen instelwaarden

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente en voor het uitpersen van fruit. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid, de temperatuur en de kwaliteit van de inhoud. De gegeven hebben betrekking op ronde potten van 1 liter.

Gebruikte verwarmingsmethode:

- Stomen

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Duur in min.
Inmaken					
Groente, bijv. wortelen	Inmaakpotten 1 liter + stoombak XL	1		100	30-120
Steenvruchten, bijv. kersen, pruimen	Inmaakpotten 1 liter + stoombak XL	1		100	25-30

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Pitvruchten, bijv. appels, aardbeien	Inmaakpotten 1 liter + stoombak XL	1	⁂	100	25-30
Uitpersen					
Frambozen	Stoombak	2	⁂	100	30-45
Rode bessen	Stoombak	2	⁂	100	40-50

Flesjes ontsmetten en hygiëne

U kunt met uw apparaat heel eenvoudig vormen en babyflesjes ontsmetten. Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.

Flesjes ontsmetten

De flesjes altijd direct na het drinken schoonmaken met een flessenborstel. Vervolgens in de vaatwasmachine reinigen.

Zet de flesjes zó in de stoombak met gaatjes, maat XL, dat ze elkaar niet raken. Start het programma “Ontsmetten”. Maak het apparaat na het ontsmetten droog. Droog de flesjes na het ontsmetten met een schone doek.

Hygiëne

Uw apparaat is ook geschikt voor het voorbereiden van marmelade- of inmaakpotten en de bijbehorende deksels.

Ook het nabehandelen van marmelade is mogelijk. Dat verbetert de houdbaarheid van de marmelade.

Aanbevolen instelwaarden

Gebruik alleen schone potten en deksels, die in goede staat verkeren. Reinig deze vooraf in de vaatwasmachine. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

De aanbevolen tijden zijn afhankelijk van de gebruikte potten.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- ⁂ Stomen

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Hygiëne					
Marmelade- en inmaakpotten voorbereiden	Stoombak XL	1	⁂	100	10-15
Marmeladepotten nabehandelen	Stoombak XL	1	⁂	100	15-20
Schone vorm kiemvrij makken*	Stoombak XL	1	⁂	100	15-20
* Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.					

Het deeg op de deegrijsstand laten rijzen.

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

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

Gaarheid van deeg
Zet de deegkom op het rooster voor de gaarheid van deeg. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

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

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

Wis voor het bakken de vochtigheid uit de binnenruimte.

Aanbevolen instelwaarden

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

Gebruikte verwarmingsmethode:

- Deegrijsstand

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Stap	Deegrijs-stand	Duur in min.
Gistdeeg, zoet						
Bijv. gistdeeltjes	Kom	1		Gaarheid van deeg	1	30-45
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	1	10-20
Vetrijk deeg, bijv. panettone	Kom	1		Gaarheid van deeg	2	40-90
	Vorm op rooster	1		Afzonderlijke gaarheid	2	30-60
Gistdeeg, pikant						
Bijv. pizza	Kom	1		Gaarheid van deeg	1	20-30
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	1	10-15
Brooddeeg						
Wit brood	Kom	1		Gaarheid van deeg	1	30-40
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	1	15-25
Gemengd brood	Kom	1		Gaarheid van deeg	1	25-40
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	1	10-20
Broodjes	Kom	1		Gaarheid van deeg	1	30-40
	Braadslede	1		Afzonderlijke gaarheid	1	15-25

Sous-vide

De bereiding sous-vide betekent het klaarmaken van gerechten „onder vacuüm“, bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en bij 100% stoom.

De bereiding sous-vide is een gezonde bereidingswijze voor vlees, vis, groenten en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in speciale hittebestendige kookzakken luchtdicht verpakt.

Door het beschermende omhulsel van de vacumeerzak blijven voedings- en aromastoffen behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Porties
Houd u aan de hoeveelheden en stuksgrootten die in de insteltabel worden aangegeven. Bij grotere hoeveelheden en stukken moet de bereidingstijd overeenkomstig worden aangepast.Het apparaat kan maximaal 2 kg gerechten sous-vide bereiden.

De aangegeven hoeveelheden voor vis, vlees en gevogelte komen overeen met één tot twee porties. Bij groente en desserts gaat het altijd om een hoeveelheid voor vier personen.

Inschuifniveaus
De gerechten kunnen op maximaal twee niveaus worden bereid. Hiervoor de braadslede voor het opvangen van afdruipende condensaat altijd op niveau 1 inschuiven. Plaats het rooster hierboven.

Hygiëne

⚠ Waarschuwing – Gezondheidsrisico!
De bereiding sous-vide vindt plaats bij lage temperaturen. Let er daarom goed op dat de volgende aanwijzingen voor het gebruik en de hygiëne worden opgevolgd:

- Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/ grilltang gebruiken.
- Qua hygiëne gevoelige levensmiddelen, zoals gevogelte, eieren en vis, dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.

- Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon zijn. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Neem de koelketen in acht.Onderbreek deze slechts kort voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Bewaar de gevacumeerde levensmiddelen vervolgens weer in de koelkast alvorens met de bereiding te beginnen. De voorbereide gerechten maximaal 24 uur bewaren.
- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast.Ze mogen niet opnieuw worden verwarmd.

Tip: Op bijna alle oppervlakken van levensmiddelen zijn kiemen aanwezig. Deze kunt u het beste vernietigen door de gevacumeerde en nog niet bereide gerechten maximaal 3 seconden in kokend water te houden. Zo zijn uw ingrediënten kiemarm en hygiënisch het beste voorbereid op de bereiding sous-vide. Vervolgens plaatst u de vacumeerzak in de binnenruimte, om de gerechten sous-vide te bereiden.

Vacumeerzak
Gebruik bij de bereiding sous-vide alleen hittebestendige vacumeerzakken die voor dit doel bestemd zijn.

De vacumeerzak mag slechts één keer worden gebruikt.Gebruik hem niet meerdere keren.

Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze bij verkoop zaten (bijv. vis in porties). Deze zakken zijn niet geschikt voor de bereiding sous vide.

Vacumeren
Maak voor het vacumeren van de gerechten gebruik van een apparaat dat een vacuüm van 99% tot stand kan brengen. Alleen zo kan een gelijkmatige warmteoverdracht en daarmee een perfect bereidingsresultaat worden behaald.

Aanwijzing: Klap voor het vullen van de vacumeerzak de rand van de zak 3 - 4 cm om en plaats hem in een vorm, bijv. een maatbeker.

Controleer voor de bereiding of het vacuüm in de vacumeerzak intact is. Let hierbij op de volgende punten:

- Er bevindt zich geen/ nauwelijks lucht in de vacumeerzak.
- De lasnaad is correct gesloten.
- Er zitten geen gaten in de vacumeerzak. Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.
- Vlees- of visstukken niet op elkaar leggen.
- Groente en dessert zijn zo plat mogelijk gevacumeerd.
- Voor een goede naad is het belangrijk dat de vacumeerzak in de buurt van de naad niet door levensmiddelen bevochtigd is.

In geval van twijfel het product in een nieuwe vacumeerzak doen en opnieuw vacumeren.

Levensmiddelen dienen maximaal een dag voor het bereidingsproces te worden gevacumeerd. Alleen op deze manier kan worden voorkomen dat er gassen vrijkomen uit de levensmiddelen (bijv. bij groente) die de warmteoverdracht tegengaan, of dat de structuur van de gerechten door de vacuümdruk wordt veranderd.

Kwaliteit van de levensmiddelen
De kwaliteit van het bereidingsresultaat wordt voor 100% beïnvloed door de aard van het oorspronkelijke product. Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen van de beste kwaliteitsklasse. Alleen op deze manier wordt een goed bereidingsresultaat verkregen.

Bereiding
Door de bereiding onder vacuüm kunnen geen aroma's ontsnappen. Houd er hierbij rekening mee dat gebruikelijke aromahoeveelheden, zoals kruiden en knoflook, de smaak aanzienlijk sterker kunnen beïnvloeden of intensiveren. Begin daarom eerst met de helft van de hoeveelheden die u gewend bent.

Wanneer de oorspronkelijke producten van hoge kwaliteit zijn, volstaat het vaak om ook een klein klontje boter en wat zout en peper in de vacumeerzak te doen. Meestal is het intensiveren van de natuurlijke levensmiddelaroma's voldoende voor een smaakbeleving.

Deze ingrediënten beïnvloeden de bereiding van de gerechten
- Zout en suiker verkorten de bereidingstijd
- Door zuurhoudende levensmiddelen, zoals citroen of azijn, worden de gerechten vaster
- Alcohol of knoflook geven de gerechten een onaangename bijsmaak

Leg de gevacumeerde gerechten niet op elkaar of te dicht naast elkaar op het rooster. Voor een gelijkmatige warmteverdeling dienen de levensmiddelen elkaar niet te raken. De braadslede altijd op niveau 1 inschuiven om afdruipend condensaat op te vangen.

Attentie!
Risico van meubelschade
Voor de bereiding sous-vide slechts één watertankvulling gebruiken.Gebruik geen tweede watertankvulling, omdat zich anders veel water verzamelt op de bodem van de binnenruimte. Het water kan uit de binnenruimte lopen.

Bij de bereiding van levensmiddelen uit de insteltabel wordt uitgegaan van één watertankvulling.

In het algemeen geldt bij een volledig gevulde watertank, afhankelijk van de temperatuur de volgende maximale bereidingsduur:

Temperatuur in °C	max. tijdsduur in min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak. De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt. De vacumeerzak vervolgens voorzichtig met een pannenlap verwijderen.

Na de bereiding de binnenruimte eerst laten afkoelen, vervolgens het water op de bodem van de binnenruimte met een spons afnemen.

De vacumeerzak van buiten droogmaken, in een schone vorm leggen en met een schaar openen. Het hele product met het vocht erin in de vorm leggen. Van het vleessap of de marinade kunt u een saus maken.

Het product kan na de bereiding sous-vide als volgt worden voltooid:

Vlees: per kant enkele seconden kort en zeer heet aanbraden in een pan.Hierdoor krijgt het een mooie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt.

Belangrijk: dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af, ter voorkoming van vetspetters.

Groente: kort aanbraden in een pan, om het roosteraroma te behouden. De groente kan hierbij zonder probleem op smaak worden afgemaakt of met andere ingrediënten worden vermengd.

Vis: kruiden en er hete boter over gieten.

Heeft het levensmiddel door de bereiding sous-vide nog niet de gewenste gaargraad bereikt, maak de aanbraadtijd dan wat langer.

Serveer de gerechten op voorverwarmde borden en zo mogelijk met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.

Levensmiddel	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tip/aanwijzing
Vlees					
Kalfssteaks, medium, 2 cm dik	Rooster + braadslede		60	80	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Rundersteak (heupstuk, rug, etc.), saignant, 2 - 3 cm dik	Rooster + braadslede		58	90	
Rundersteak (heupstuk, rug, etc.), medium, 2 - 3 cm dik	Rooster + braadslede		62	80	
Runderfilet, stuk, saignant, 3 - 4 cm dik	Rooster + braadslede		58	100	
Runderfilet, stuk, medium, 3 - 4 cm dik	Rooster + braadslede		62	90	
Varkensmedaillons (à 80 g)	Rooster + braadslede		63	75	Vacumeren met boter en verse basilicum.
Lamszadel, zonder been	Rooster + braadslede		58	50	Vacumeren met wat zout, boter en tijm.
Gevogelte					
Eendenborst (à 350 g)	Rooster + braadslede		62	70	Vetlaag insnijden, de kant van het vlees bestrooien met wat peper en zout en vacumeren met een klein stukje sinaasappelschil.
Kipfilet (à 250 g)	Rooster + braadslede		65	60	Vacumeren met boter, wat zout en tijm.
Vis					
Kabeljauw (à 140 g)	Rooster + braadslede		58	25	Vacumeren met boter en weinig zout.
Heilbot / tarbot (à 150 g)	Rooster + braadslede		58	30	
Snoekbaars (à 140 g)	Rooster + braadslede		60	20	
Groente					
Bloemkool (500 g)	Rooster + braadslede		85	40 - 50	Vacumeren met wat water, boter, zout en nootmuskaat.
Champignons, in vieren (500 g)	Rooster + braadslede		85	20 - 25	Vacumeren met boter, rozemarijn, een beetje knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd (4 - 6 stuks)	Rooster + braadslede		85	40 - 45	Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Groene asperges, heel (600 g)	Rooster + braadslede		85	20 - 30	Blijft mooi groen wanneer het voor het vacumeren wordt geblancheerd. Vacumeren met boter, zout, een klein beetje suiker en peper.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm (600 g)	Rooster + braadslede		90	70 - 80	Vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.

Levensmiddel	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tip/aanwijzing
Aardappels, geschild en in vieren gesneden (800 g)	Rooster + braadslede		95	35 - 45	Vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade.
Kerstomaten, heel of gehalveerd (500 g)	Rooster + braadslede		58	25 - 35	Rode en gele kerstomaten mengen. Vacumeren met olijfolie, zout en suiker.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm (600 g)	Rooster + braadslede		90	25 - 35	Bereidingstijd kan afhankelijk van de pompoensoort variëren.
Courgettes, in plakken 1 cm (600 g)	Rooster + braadslede		85	25 - 30	Vacumeren met olijfolie, zout en tijm.
Peultjes, heel (500 g)	Rooster + braadslede		85	5 - 10	Vacumeren met boter en zout.
Dessert					
Ananas, in plakken 1,5 cm (400 g)	Rooster + braadslede		85	70 - 80	Vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm (2 - 4 stuks)	Rooster + braadslede		85	15 - 25	Vacumeren met caramelsaus. Bereidingstijd kan afhankelijk van de appelsoort variëren.
Bananen, heel (2 - 4 stuks)	Rooster + braadslede		65	20 - 25	Vacumeren met boter, honing en vanillestokjes.
Peer, geschild, in partjes (2 - 4 stuks)	Rooster + braadslede		85	25 - 35	Zoeten met honing of suiker.
Kumquat, gehalveerd (12 - 16 stuks)	Rooster + braadslede		85	75 - 80	Heet afwassen, halveren en ontpitten. Vacumeren met boter, vanillestokjes, honing en abrikozenjam.
Vanillesaus (0,5 l)	Rooster + braadslede		80	15 - 25	0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

Ontdooien

De ontdooistand is geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak. Voor het ontdooien van gebak gebruikt u de verwarmingsmethode 4D-hetelucht. Gevogelte, vlees en vis het beste in de koelkast ontdooien.

Neem het te ontdooien product uit de verpakking.

Plaats diepvries fruit en groente in de stoombak met gaatjes, maat XL, en plaats de braadslede eronder. Zo blijft het levensmiddel niet in het ontdooiwater en wordt het vocht opgevangen. Bij diepvriesproducten waarbij de vloeistof in het gerecht moet blijven, bijv. diepvries "Spinazie à la crème", gebruikt u de braadslede of een vorm op het rooster.

Plaats het gebak op het rooster.

Aanbevolen instelwaarden

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Ontdooistand

Gerecht	Toebehoren	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Duur in min.
Brood, broodjes					
algemeen	Bakplaat	1		50	40-70
Gebak					
Taart, vochtig	Bakplaat	1		50	70-90
Gebak, droog	Bakplaat	1		60	60-75

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Fruit, groente					
Klein fruit	Stoombak	2		30-40	10-15
Groente	Stoombak	2		40-50	15-50

Regenereren

Met de verwarmingsmethode regenereren worden gerechten behoedzaam met stoom opnieuw verwarmd. Ze smaken en zien eruit als vers klaargemaakt. Ook bakwaren van de vorige dag kunnen zo goed worden opgebakken.

Gebruik indien mogelijk vlakke, brede en temperatuurbestendige vormen. Koude vormen verlengen het regeneratieproces.

Regenereer, zo mogelijk, alleen gerechten van dezelfde soort en grootte. Als dat niet mogelijk is, richt de tijd zich naar de component met de langste regeneratietijd.

Dek de gerechten tijdens het regeneren niet af.

Plaats de gerechten in een vorm op het rooster of leg ze direct op het rooster in hoogte 1.

Open tijdens de werking de apparaatdeur niet omdat er anders veel stoom ontwijkt.

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale instelling. De tijdgegevens zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

De waarden in de tabel gelden voor gerechten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Voor bepaalden gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven.

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

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Regenereren

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Groente, gekoeld					
1 kg	Open vorm	1		120-130	15-25
250 g	Open vorm	1		120-130	5-15
Gerechten, gekoeld					
Schotel, 1 portie	Open vorm	1		120-130	15-25
Soep, eenpansgerecht, 400 ml	Open vorm	1		120-130	10-25
Bijgerechten, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst	Open vorm	1		120-130	8-25
Ovenschotels, bijv. lasagne, aardappelgratin	Open vorm	1		120-140	10-25
Pizza, gebakken	Rooster	1		170-180*	5-15
Gebak					
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	1		150-160*	10-20
Pasteitjes (vol au vents)	Rooster	1		180*	4-10
Gebak, diepvries					
Pizza, gebakken	Rooster	1		170-180*	5-15
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	1		160-170*	10-20
* voorverwarmen					

Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte warm houden. Door de verschillende vochtigheidsniveaus kunt u voorkomen, dat reeds gegaarde gerechten uitdrogen.

Dek de gerechten niet af.

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

De verschillende stoomstanden zijn geschikt voor het warm houden van:
- Stand 1: stukken braadvlees en kort gebraden vlees
- Stand 2: ovenschotels en bijgerechten
- Stand 3: eenpansgerechten en soep

Testgerechten

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

Volgens EN 60350-1.

Bakken

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

Inschuifhoogtes bij het bakken op twee niveaus:
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- CircoTherm hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand

De standen van de stoomintensiteit zijn met behulp van cijfers in de tabel aangegeven:

- 1 = laag
- 2 = gemiddeld
- 3 = hoog

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Stoomin-ten-siteit	Duur in min.
Bakken						
Sprits	Bakplaat	1		150-160*	-	25-40
Sprits	Bakplaat	1		140-150*	-	25-35
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150*	-	30-40
Small cakes	Bakplaat	1		160*	-	25-35
Small cakes	Bakplaat	1		150*	-	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150*	-	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Stomen

Schuif de braadslede onder de stoombak met gaatjes, maat XL, wanneer dit in de tabel is aangegeven. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Inschuifhoogtes bij stomen op één niveau (maximaal 2,5 kg gebruiken):
- stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 2

Inschuifhoogtes bij stomen op twee niveaus (maximaal 1,8 kg per niveau gebruiken):
- stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 3
- stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 2

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Stomen

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Stomen					
Erwten, diepvries, twee bakken, à 1,8 kg	2 x stoombak XL + braadslede	3+2+1		100	3-15**
Broccoli, vers, 300 g	Stoombak XL	2		100*	6-7***
Broccoli, vers, een bak	Stoombak XL	2		100*	6-7***
* voorverwarmen					
** De controle is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt (zie IEC 60350-1)					
*** Een vergelijkbare gaartegraad tussen referentiemonster en hoofdmonster wordt bereikt wanneer de referentiemonster 5 minuten (uitgevoerd zoals beschreven in IEC 60350-1) wordt gekookt.					

Grillen

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

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Grillen					
Toast roosteren	Rooster	3		275	3-6
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	2		275	20-30
* na 2/3 van de totale tijd keren					

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001383226
981025
nl