

BOP 250/251 ..2

Bakoven

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	4	Automatische programma's	19
Belangrijke veiligheidsinstructies	5	Aanwijzingen bij de instellingen	19
Oorzaken van schade	7	Gerecht selecteren	19
Milieubescherming	7	Gerecht instellen	19
Energie besparen	7	Laatste automatische programma's oproepen	20
Milieuvriendelijk afvoeren	7	Individuele recepten	20
Het apparaat leren kennen	8	Recept opslaan	20
Bakoven	8	Recept programmeren	21
Display en bedieningselementen	9	Namen invoeren	21
Symbolen	9	Recept starten	21
Kleuren en weergave	9	Recept kiezen	22
Stand-by	10	Recept wissen	22
Apparaat activeren	10	Kerntemperatuursensor	22
Extra informatie i en i [®]	10	Kerntemperatuursensor in het product steken	23
Koelventilator	10	Kerntemperatuur instellen	23
Standen functieschakelaar	11	Richtwaarden voor de kerntemperatuur	24
Toebehoren	12	Aanbraadstand	25
Extra toebehoren	13	Kinderslot	26
Voor het eerste gebruik	13	Kinderslot activeren	26
Taal instellen	13	Kinderslot deactiveren	26
Tijd-formaat	13	Home Connect	26
Tijd instellen	13	Instellen	26
Datumformaat instellen	13	Starten op afstand	27
Datum instellen	14	Home Connect instellingen	28
Temperatuureenheid instellen	14	Afstandsdiagnose	28
Eerste gebruik beëindigen	14	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	29
De oven opwarmen	14	Conformiteitsverklaring	29
Toebehoren reinigen	14	Basisinstellingen	30
Apparaat bedienen	14	Reinigen en onderhouden	32
Ovenruimte	14	Reinigingsmiddel	32
Accessoires inschuiven	14	Inschuifroosters uitnemen	33
Inschakelen	15	Pyrolyse (zelfreiniging)	33
Snel voorverwarmen	15	Pyrolyse voorbereiden	33
Veiligheidsuitschakeling	15	Pyrolyse starten	34
Timer-functies	15	Accessoires met Pyrolyse reinigen	34
Timer-menu opvragen	15	Wat te doen bij storingen?	35
Kookwekker	15	Stroomonderbreking	35
Stopwatch	16	Demonstratie-modus	35
Bereidingstijd	16	Ovenlamp vervangen	36
Einde bereidingstijd	17	Servicedienst	36
Timer voor lange bereidingstijden	18	E-nummer en FD-nummer	36
Timer lange duur instellen	18	Tabellen en tips	37
		Groente	38

Bij- en hoofdgerechten	39
Vis	41
Vlees	42
Gevogelte	44
Grillen en roosteren	45
Gebak	47
Gisten (laten rijzen)	50
Desserts	51
Ontdooien	52
Inkoken	53
Desinfecteren	53
Drogen	54
Baksteen	54
Braadplaat	55
Acrylamide in levensmiddelen	56

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau.com/zz/store

Bestemming van het apparaat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. Zie beschrijving toebehoren in de gebruiksaanwijzing.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

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

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij gebruik van een verkeerde kerntemperatuur kan de isolatie beschadigd raken. Alleen de voor dit toestel bestemde kerntemperatuursensor.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadsap kunnen tijdens de ovenreiniging vlam vatten. Verwijder voor de ovenreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.
- Het apparaat wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet aan de buitenkant. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ⚠ De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet aan de buitenkant. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen bij de ovenreiniging. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en de email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieubescherming

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

Energie besparen

- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is nog te warm, daardoor verkort de baktijd voor het tweede gebak. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Met de functie hete lucht kunt u op meerdere niveaus tegelijk bakken.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



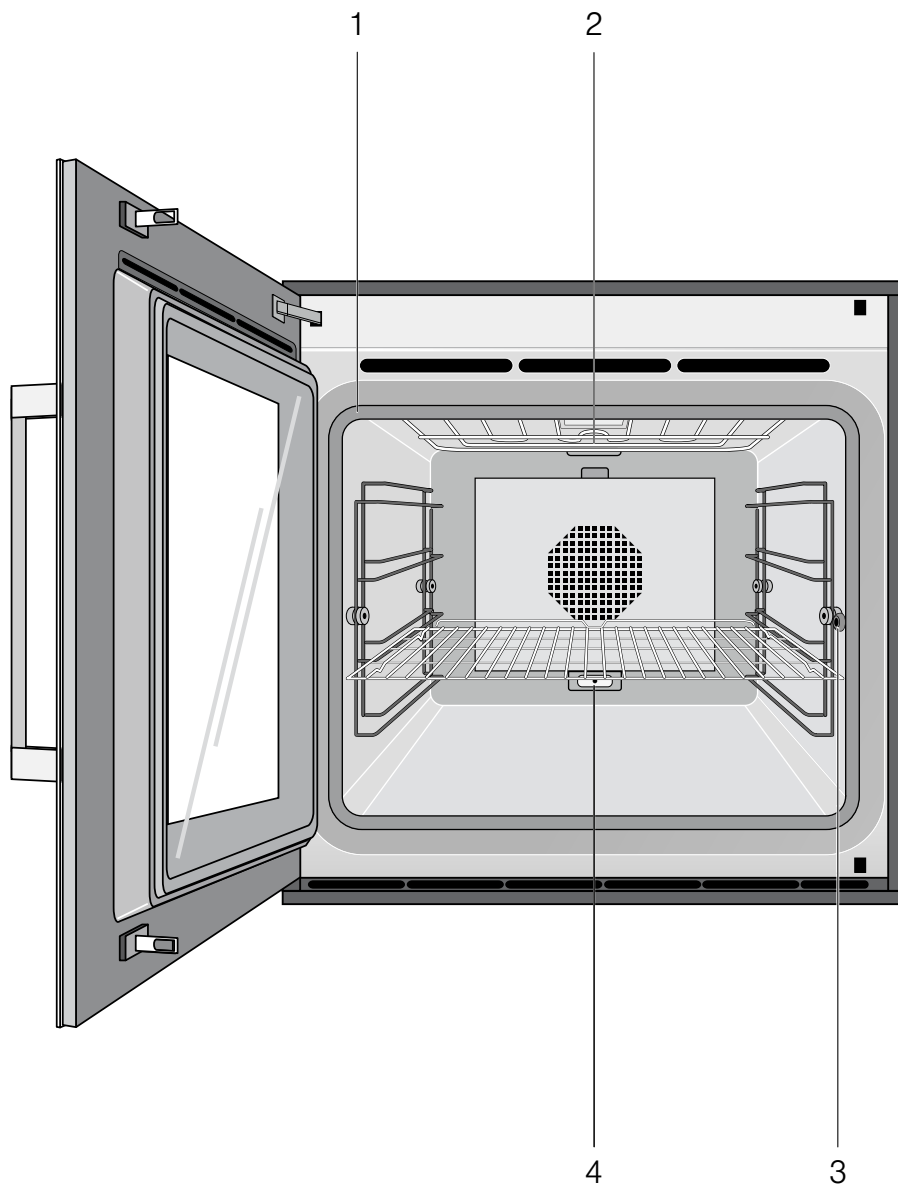
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

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

Bakoven

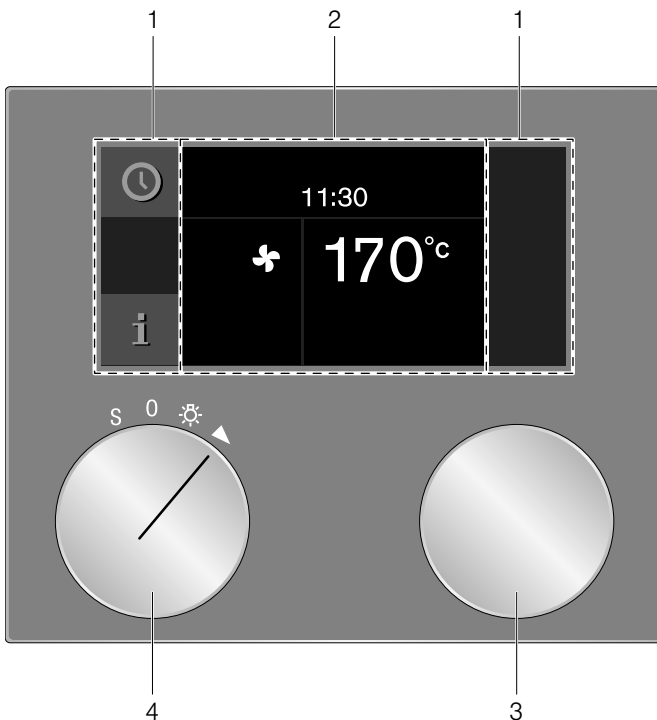


1	Deurafdichting
2	Grill-verwarmingselement
3	Bus voor kerntemperatuursensor
4	Bus voor extra verwarmingselement (extra accessoires voor baksteen en braadsledes)

Display en bedieningselementen

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

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



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

Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze/Einde
X	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
i	Extra informatie oproepen
>>	Snel voorverwarmen met statusweergave
🍷	Automatische programma's of individuele recepten oproepen

rec	Menu opslaan
↶	Instellingen veranderen
>A ^ā	Namen invoeren
✕	Letters wissen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
🏠	Demonstratie-modus
📶	Netwerkverbinding (Home Connect)
🌡️	Kerntemperatuurmeter
>>	Aanbraadstand starten
>>	Aanbraadstand beëindigen

Kleuren en weergave

Kleuren

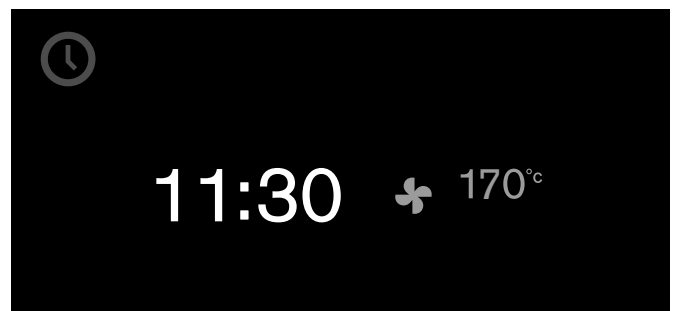
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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

Weergave

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

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



Stand-by

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

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

Aanwijzingen

- Voor de standby-modus zijn er verschillende weergaven. Vooringesteld is het GAGGENAU-logo en de tijd.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale kijkhoek.
- De weergave en de helderheid kunt u altijd in de basisinstellingen wijzigen. → "*Basisinstellingen*" op pagina 30

Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u

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

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

Aanwijzingen

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

Extra informatie **i** en **i**[Ⓢ]

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

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

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

Bij meldingen over Home Connect verschijnt in het symbool **i**[Ⓢ] bijkomend de Home Connect status. Meer informatie vindt u in hoofdstuk → "*Home Connect*" op pagina 26.

Koelventilator

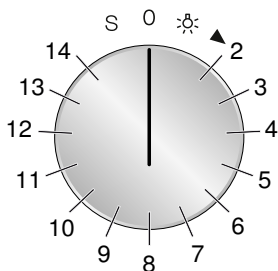
Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt tijdens het gebruik automatisch ingeschakeld. De warme lucht ontwijkt, afhankelijk van het type apparaat, boven of onder de deur.

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

Attentie!







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

Standen functieschakelaar



Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
☀	Licht		Verlichting van de binnenruimte inschakelen. Toegang tot overige functies, bijv. automatische programma's, individuele recepten, start op afstand (Home Connect).
2	☪ Hete lucht	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Hete lucht: voor gebak, koekjes en ovenschotels op meerdere niveaus. De ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.
3	☪ ^e Eco-hetelucht*	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Energiebesparend gebruik met hete lucht voor gebak, vlees, ovenschotels en gratins. De restwarmte wordt optimaal gebruikt. Comfortfuncties blijven uitgeschakeld (bijv. de verlichting van de binnenruimte). De temperatuur van de binnenruimte kan alleen tijdens het opwarmen worden weergegeven. De oven niet voorverwarmen. Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte en start de opgegeven bereidingstijd. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Zo voorkomt u warmteverlies.
4	--- Boven- en onderwarmte	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Voor gebak in vormen of op de plaat, ovenschotels, braadstukken.
5	--- Bovenwarmte	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Gerichte warmte van boven, bijv. gratineren van vruchtengebak met schuim.
6	--- Onderwarmte	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Om na te bakken, bijv. voor vochtig vruchtengebak, om in te koken, voor gerechten au bain-marie.
7	☪ Hete lucht + onderwarmte	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Warmte van onderen voor vochtig gebak, bijv. vruchtentaart.
8	☪ Vlakgrill + circulatielucht	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 220°C	Gelijkmatige verwarming rondom voor vlees, gevogelte en hele vis.
9	☪ Vlakgrill	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 220°C	Het grillen van platte stukken vlees, worstjes of visfilet. Gratineren en een korstje geven.
10	☪ Compactgrill	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 220°C	Alleen het middelste vlak van het grillelement wordt heet. Energiebesparend grillen van kleine hoeveelheden.

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

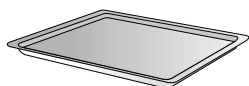
Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
11	 Baksteenfunctie	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 250°C	Alleen met extra accessoires baksteen en verwarmingselement bruikbaar. Baksteen met warmte van onderaf voor knapperige pizza's, brood of broodjes zoals uit de steenoven.
12	 Braadfunctie	50 - 220°C Voorgestelde temperatuur 180°C	Alleen met extra accessoires braadslede, uittreksysteem en verwarmingselement bruikbaar. Te verwarmen gietijzeren braadslede voor grote hoeveelheden vlees, ovenschotels of feestelijke braadstukken.
13	 Gisten	30 - 50°C Voorgestelde temperatuur 38°C	Laten rijzen: voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. De optimale temperatuurinstelling voor gistdeeg is 38°C.
14	 Ontdooien	40 - 60°C Voorgestelde temperatuur 45°C	Voor groente, vlees, vis en fruit.
S	 Basisinstellingen		In de basisinstellingen kunt u het apparaat individueel aanpassen.
	 Pyrolyse	485°C	Zelfreiniging

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

Toebehoren

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

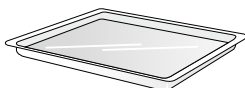
Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



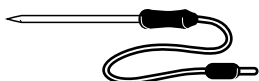
Bakplaat, geëmailleerd



Grillrooster



Glazen braadslede



Kerntemperatuurmeter met stekker

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

BA 016 105	Uittreksysteem Telescopische volledige uitschuifvoorziening en gietijzeren frame dat geschikt is voor ovenreiniging
BA 026 115	Bakplaat geëmailleerd, 15 mm diep
BA 036 105	Grillrooster, verchroomd, zonder opening, met voetjes
BA 226 105	Grillplaat geëmailleerd, 30 mm diep
BA 046 115	Glazen plaat, 24 mm diep
BA 056 115	Verwarmingselement voor baksteen en braadschaal (230 V)
BA 056 125	Verwarmingselement voor baksteen en braadplaat (400 V)
BA 056 133	Pizzasteen incl. pizzasteenhouders en pizzaschuiver (verwarmingselement apart bestellen)
BS 020 002	Pizzaschuiver, set van 2 stuks
GN 340 230	Handgegoten aluminium braadslede GN 2/3, Hoogte 165 mm, antiaanbaklaag (verwarmingselement en uittreksysteem afzonderlijk bestellen)

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

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

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen vooraleer u met uw apparaat voor het eerst gerechten bereidt. Lees vooraf het hoofdstuk → "*Belangrijke veiligheidsinstructies*" op pagina 5.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

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

Aanwijzingen

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

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

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

Tijd-formaat

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

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

Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

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

Datumformaat instellen

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

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

Datum instellen

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

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

Temperatuureenheid instellen

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

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

Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste ingebruikname beëindigd".

Met ✓ bevestigen.

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

De oven opwarmen

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

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

Toebehoren reinigen

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

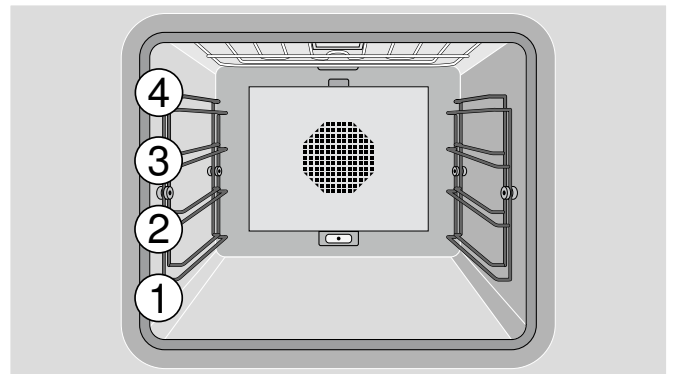
Apparaat bedienen

Ovenruimte

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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

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



Attentie!

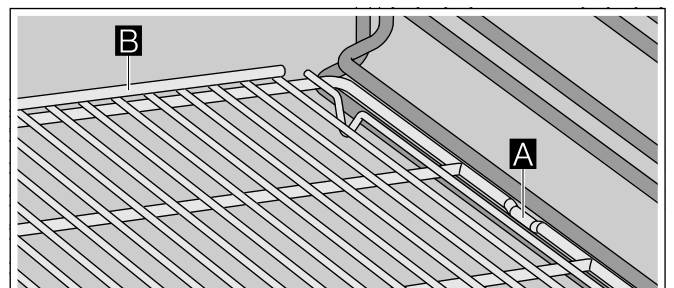
- Zet nooit iets direct op de bodem van de oven. Bedek de bodem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door opeenhoping van warmte beschadigd raken.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifrails, deze kunnen anders kantelen.

Accessoires inschuiven

De accessoires zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden verwijderd. De accessoires dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.



Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat de ontgrendelknop **A** naar beneden gericht is
- dat de veiligheidsbeugel **B** van het rooster zich achter en boven bevindt.



Inschakelen

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

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


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



Uitschakelen:

Draai de functieschakelaar op 0.

Snel voorverwarmen

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

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

Aanwijzing: De functie "snel opwarmen" is in de fabrieksinstellingen vooraf ingesteld. In de basisinstellingen kunt u snel opwarmen  of opwarmen  selecteren. → "Basisinstellingen" op pagina 30

Veiligheidsuitschakeling

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





Uitzondering:

Een programmering met de timer voor lange tijd.

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


Timer-functies

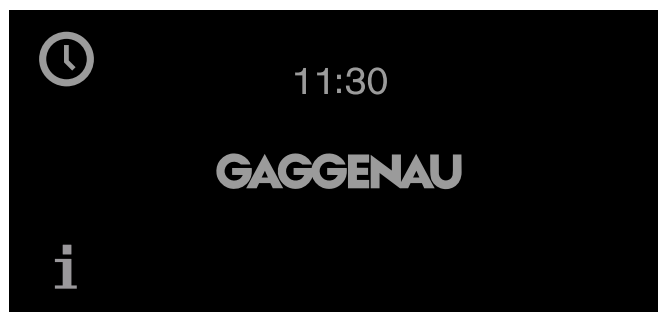
Via het timer-menu kunt u instellen:

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

Timer-menu opvragen

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

Raak het symbool  aan.




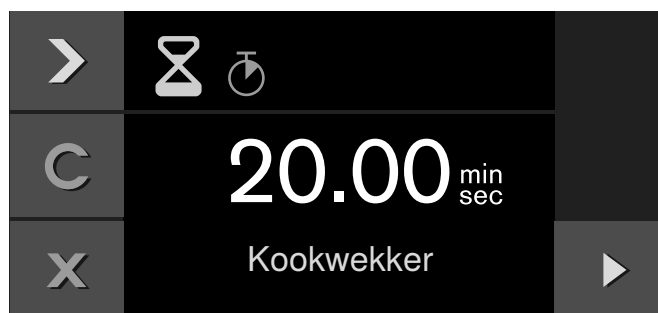
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

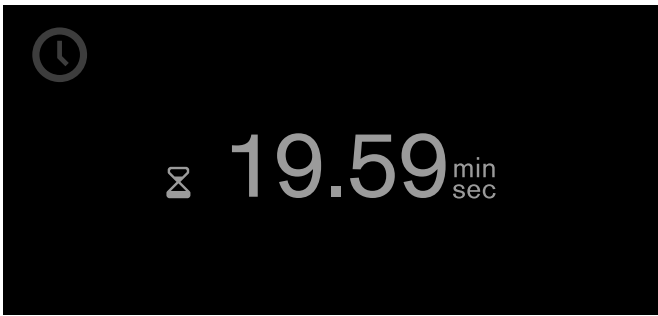
Kookwekker instellen

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



- 3 Met  starten.

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



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

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

Kookwekker stilzetten:

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

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

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

Stopwatch

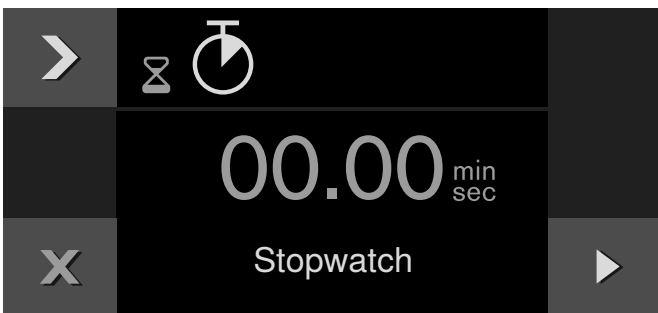
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt olopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

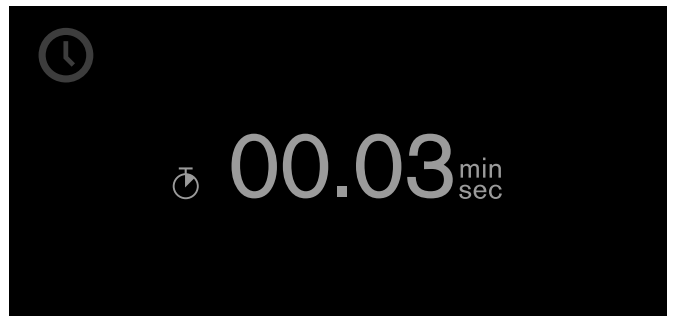
Stopwatch starten

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



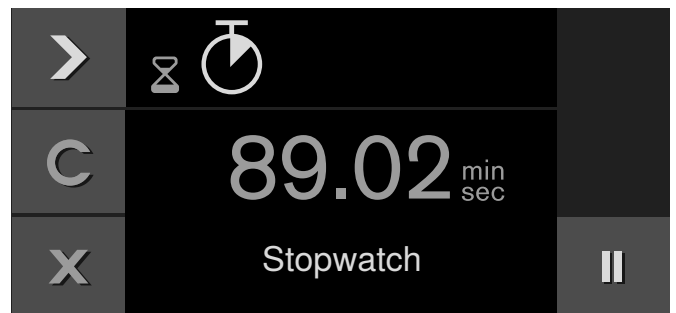
- 3 Met ▶ starten.

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



Stopwatch stopzetten en weer starten

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



De tijd stopt. Het symbool verandert weer in Start ▶.

- 4 Met ▶ starten.

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

Stopwatch uitschakelen:

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

Bereidingstijd

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

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

Bereidingstijd instellen

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

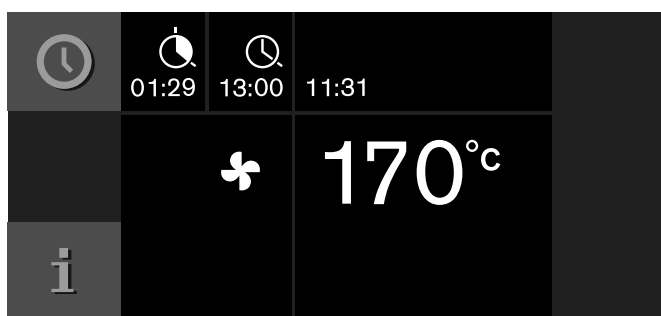
- 1 Raak het symbool ⌚ aan.
- 2 Kies met > de functie "Bereidingstijd" ⌚.

- 3 Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

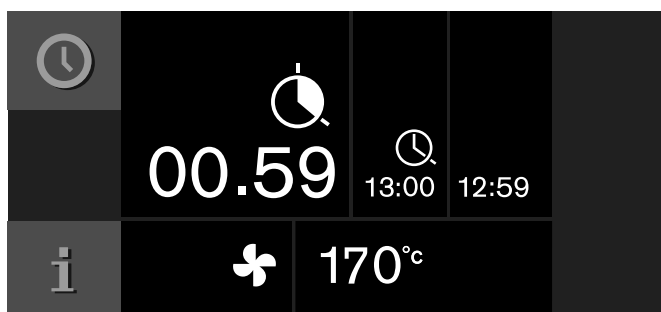



- 4 Met ▶ starten.

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




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




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

Bereidingstijd wijzigen:

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

Bereidingstijd wissen:

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

Het gehele proces beëindigen:

Draai de functieschakelaar op 0.

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

Einde bereidingstijd

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



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

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

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

Afloop bereidingstijd verschuiven

U heeft verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.

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



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






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

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

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

Afloop bereidingstijd wijzigen:

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

Het complete proces beëindigen:

functieschakelaar op 0 zetten.

Timer voor lange bereidingstijden

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

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

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









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


→ "Basisinstellingen" op pagina 30

Timer lange duur instellen

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



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

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

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

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

Uitschakelen:

Draai de functieschakelaar op 0 om het proces te beëindigen.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u de meest verschillende gerechten klaarmaken. Het apparaat kiest voor u de optimale instelling.

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

Aanwijzingen bij de instellingen

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte 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.
- Het automatische programma stelt een temperatuur, verwarmingsmethode en bereidingsduur voor.
- Bij sommige gerechten wordt u verzocht om het gewicht in te voeren. Het instellen van gewichten buiten het gewichtsbereik is niet mogelijk.
- Bij sommige gerechten wordt u verzocht om de gewenste bruiningsgraad, de dikte van de gerechten, de gaargraad en vlees of groente in te voeren.
- Bij sommige gerechten wordt de oven leeg voorverwarmd. Doe het gerecht pas in de ovenruimte als het voorverwarmen is beëindigd en er een melding op het display verschijnt.
- Uw favoriete instellingen worden de volgende keer als voorstel weergegeven.

Kerntemperatuurmeter

Bij sommige recepten hebt u de kerntemperatuursensor nodig. Gebruik bij deze recepten de kerntemperatuursensor. → "Kerntemperatuursensor" op pagina 22

Gerecht selecteren

De volgende categorieën zijn beschikbaar. Achter elke categorie vindt u één of meerdere gerechten.

Categorieën:

- Groente
- Ovengerechten
- Vis
- Vlees en gevogelte
- Brood, pizza en taart
- Drogen
- Deeg

Gerecht instellen

U wordt volledig door het instelproces geleid. Volg de aanwijzingen op het display.

Met behulp van de draaiknop kunt u in de afzonderlijke niveaus bladeren.

- 1 De functiekeuzeknop op  zetten.
- 2 Symbool  aanraken. Met  bevestigen.
- 3 Met de draaiknop de categorie kiezen en met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop het gewenste gerecht kiezen en met  bevestigen.
De mogelijke instellingen verschijnen op het display. Bij vele gerechten kunt u de instellingen volgens uw wensen aanpassen.
Bij sommige gerechten moet u het gewicht instellen.
Tip: Wanneer u het symbool  aanraakt, krijgt u instructies omtrent de accessoires en voor bereiding.
- 5 Met  de gewenste instellingen bevestigen. De aanwijzingen in het display volgen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.

Waarschuwing – Risico van verbranding!



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

Het openen van de ovendeur beïnvloedt het kookresultaat. Open de ovendeur slechts kort. Het automatische programma wordt onderbroken en loopt na het sluiten van de ovendeur verder.

Nagaren

Als de tijdsduur beëindigd is, kunt u bij sommige gerechten nagaren als u met het resultaat niet tevreden bent.

Op het display verschijnt de vraag of u wilt nagaren.

- 1 Met  bevestigen.
- 2 Enkele of dubbele duur afhankelijk van de behoefte selecteren.
- 3 Met  starten.
- 4 Als het nagaren beëindigd is, functiekeuzeknop op 0 draaien.






Wijzigen en afbreken

Na het starten kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Als u wilt afbreken, draai de functiekeuzeknop dan op 0.

Laatste automatische programma's oproepen

De vijf laatste gerechten worden met de door u gekozen instellingen opgeslagen. U hebt de mogelijkheid om deze gerechten met de gekozen instellingen als individuele recepten op te slaan. De instellingen van individuele recepten kunt u achteraf niet meer wijzigen als u deze via de functie "Laatste automatische programma's" hebt opgeslagen. → "Individuele recepten" op pagina 20





- 1 De functiekeuzeknop op  zetten.
 wordt weergegeven.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop "Laatste automatische programma's" kiezen en met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop het gewenste gerecht kiezen en met  bevestigen.
- 5 Een naam voor het gerecht invoeren en opslaan.
 → "Namen invoeren" op pagina 21

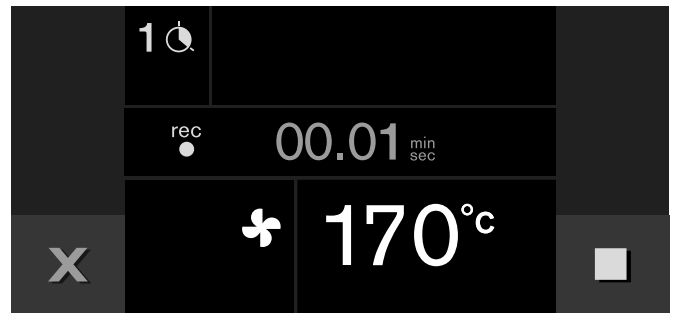
Individuele recepten


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

Recept opslaan

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

- 1 De functiekeuzeknop op  zetten.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.
- 5 Het symbool  aanraken.





- 6 Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
- 7 De bereidingstijd wordt opgeslagen.
- 8 Andere fase vastleggen:
 Functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen. Er begint een nieuwe fase.
- 9 Heeft het gerecht het gewenste kookresultaat bereikt, voor het beëindigen van het recept het symbool  aanraken.
- 10 Onder "ABC" de naam invoeren. → "Namen invoeren" op pagina 21

Aanwijzingen






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

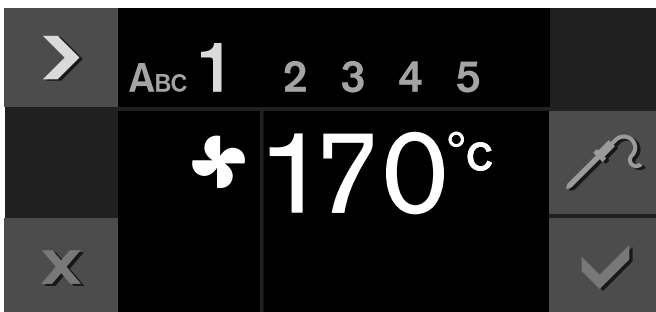
Kerntemperatuur voor een fase invoeren:

Steek de kerntemperatuurmeter in het aansluitpunt in de ovenruimte. Stel verwarmingsmethode en temperatuur in. Raak het symbool  aan. Voer met behulp van de draaiknop de gewenste kerntemperatuur in. Met  bevestigen.

Recept programmeren




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

- 1 De functiekeuzeknop op  zetten.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.
- 5 Het symbool  aanraken.
- 6 Onder "ABC" de naam invoeren. → "Namen invoeren" op pagina 21
- 7 Met het symbool  de eerste fase kiezen. De verwarmingsmethode en temperatuur die in het begin zijn ingesteld worden weergegeven. U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur wijzigen met de draaiknoppen.



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

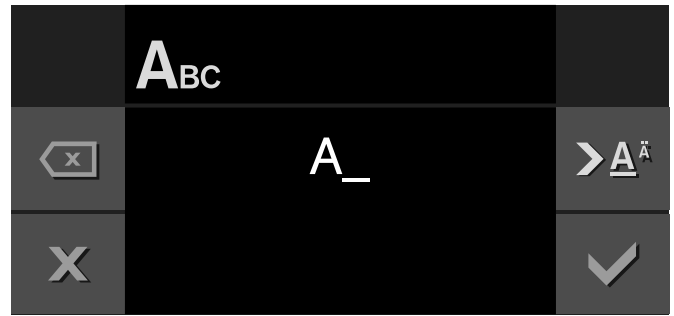
Kerntemperatuur voor een fase invoeren:




Met het symbool  de volgende fase kiezen. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen. Het symbool  aanraken. Met de draaiknop de gewenste kerntemperatuur invoeren en met  bevestigen.



Aanwijzing: Voor fases met een geprogrammeerde kerntemperatuur kan geen bereidingstijd worden ingevoerd.

Namen invoeren

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



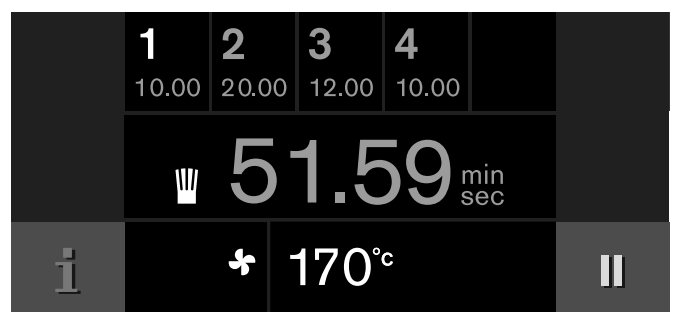
Draaiknop	Letters kiezen
	Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
 A [^]	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar umlaut of speciale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
 Ä	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar normale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
	letter wissen

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

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

Recept starten

- 1 De functiekeuzeknop op  zetten.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- 5 Met  starten.
De werking start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
De instellingen van de fases verschijnen in de weergavelijst.










Aanwijzingen






- De tijdsduur loopt pas af wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- U kunt de temperatuur aan de draaiknop wijzigen terwijl het recept loopt. Dit verandert het opgeslagen recept niet.
- Steek de kerntemperatuursensor erin als het recept een opgeslagen kerntemperatuur bevat.

Recept kiezen

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

- 1 De functiekeuzeknop op  zetten.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- 5 Het symbool  aanraken.
- 6 Met het symbool  de gewenste fase kiezen. De geprogrammeerde verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingsmethode worden weergegeven. U kunt de instellingen met de draaiknop of functiekeuzeknop wijzigen.
- 7 Met  opslaan.
- of -
Met  afbreken en het menu verlaten.

Recept wissen

- 1 De functiekeuzeknop op  zetten.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met  bevestigen.
- 4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.
- 5 Met  het recept wissen.
- 6 Met  bevestigen.

Kerntemperatuursensor

De kerntemperatuursensor maakt een hele precieze bereiding mogelijk. Deze meet de temperatuur binnenin het product. Het automatisch uitschakelen bij het bereiken van de gewenste kerntemperatuur zorgt ervoor dat elk product precies is gegaard.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde kerntemperatuur kan de isolatie beschadigd raken. Alleen de voor dit toestel bestemde kerntemperatuursensor.

Waarschuwing – U kunt zich branden!

De ovenruimte en de kerntemperatuurmeter worden zeer heet. Gebruik ovenwanten voor het aansluiten en verwijderen van de kerntemperatuurmeter.

Attentie!

Beschadiging van de kerntemperatuurvoeler:

De kerntemperatuursensor niet met de verwarmingsmethoden vlakgrill of compacte grill gebruiken. Vóór het gebruik van vlakgrill of compacte grill de kerntemperatuursensor uit de ovenruimte nemen. Het gebruik met de verwarmingsmethode vlakgrill en circulatielucht bij temperaturen tot 250°C is mogelijk.

Attentie!

Beschadiging van de kerntemperatuurvoeler:

De kerntemperatuursensor raakt bij temperaturen boven 250°C beschadigd. Bij het gebruik van de kerntemperatuursensor de temperatuur nooit hoger dan 250°C instellen.

Gebruik alleen de bijgevoegde kerntemperatuursensor. Deze kunt u bestellen als accessoire bij de klantenservice of in de online shop.

Bij het gebruik van de kerntemperatuursensor het product nooit op het bovenste inschuifniveau inschuiven.

Verwijder de kerntemperatuursensor na het gebruik altijd uit de ovenruimte. U mag hem nooit in de binnenruimte bewaren.

Maak de kerntemperatuursensor na gebruik altijd schoon met een vochtige doek. Niet in de vaatwasmachine reinigen!

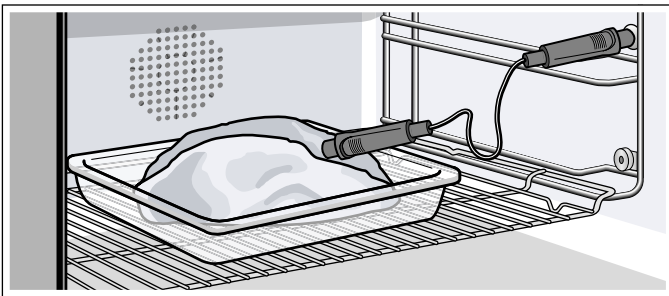
Kerntemperatuursensor in het product steken

Vooraleer u uw gerechten in de binnenruimte plaatst, steekt u de kerntemperatuursensor in het product.

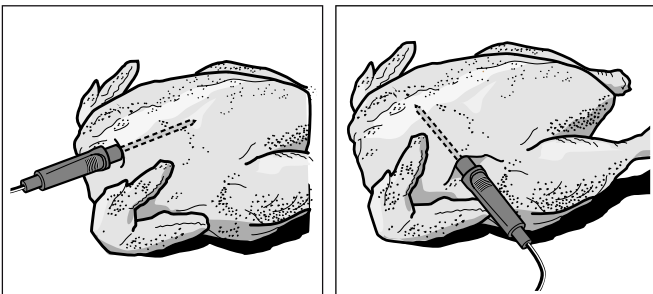
De kerntemperatuursensor heeft drie meetpunten. Steek de kerntemperatuursensor zo volledig mogelijk in. De kerntemperatuursensor mag niet in het vet steken en geen contact maken met bot of met de vorm.

Vlees: steek de kerntemperatuursensor zijwaarts in het dikste gedeelte tot de aanslag in het vlees.

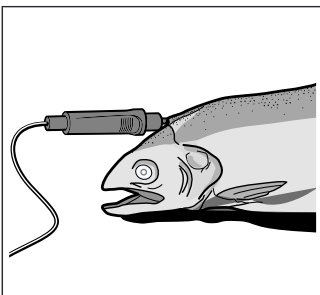
Bij meerdere stukken steekt u de kerntemperatuursensor in het midden van het dikste stuk.



Gevogelte: steek de kerntemperatuursensor door de dikste plaats van de borst van het gevogelte in tot de aanslag. Afhankelijk van de kwaliteit van het gevogelte steekt u de kerntemperatuursensor er dwars of langs in. Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntemperatuursensor niet in de holle ruimte steekt.



Vis: steek de kerntemperatuursensor in achter de kop, in de richting van de middelste graten tot de aanslag. Volledige vis met behulp van een halve aardappel in zwevende positie op het rooster plaatsen.



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

Als u de kerntemperatuursensor tijdens het gebruik uittrekt, worden alle instellingen teruggezet en moeten deze opnieuw worden ingesteld.

Kerntemperatuur instellen

Attentie!

Beschadiging van de kerntemperatuurvoeler:


Door een te geringe afstand tussen de grill en de kerntemperatuursensor kan de kerntemperatuursensor worden beschadigd. Ervoor zorgen dat de afstand tussen de grill en de kerntemperatuursensor resp. de kabel van de kerntemperatuursensor een paar centimeter bedraagt. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

Attentie!

Beschadiging van de kerntemperatuurvoeler:

Zorg ervoor dat het snoer van de kerntemperatuursensor niet beklemd raakt!.

- 1 Product met ingestoken kerntemperatuursensor in de ovenruimte schuiven. De kerntemperatuursensor in de bus in de binnenruimte steken en de apparaatdeur sluiten.
- 2 Functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten.
- 3 Met de draaiknop de temperatuur van de binnenruimte instellen.
- 4 Symbool  aanraken. Met de draaiknop de gewenste kerntemperatuur voor het gerecht instellen en met  bevestigen. De ingestelde kerntemperatuur moet hoger zijn dan de actuele kerntemperatuur.
- 5 Het apparaat verwarmt met de ingestelde verwarmingsmethode. Op het display worden de actuele en daaronder de ingestelde kerntemperatuur weergegeven. U kunt de ingestelde kerntemperatuur op elk moment wijzigen.


Als de ingestelde kerntemperatuur in het product is bereikt, weerklinkt een signaal. De bereiding wordt automatisch beëindigd. Bevestig met  en draai de functiekeuzeknop op 0.

Gaartijdschatting

Bij een temperatuurinstelling van het apparaat boven 100°C geeft het display bij een ingestoken kerntemperatuursensor na het voorverwarmen na circa 5 tot 20 minuten gaartijd een gaartijdschatting weer.

De gaartijdschatting wordt permanent geactualiseerd. Hoe langer de bereiding duurt, hoe preciezer de gaartijdschatting. Open de apparaatdeur niet, deze vervalst de gaartijdschatting.

De gaartijdschatting wordt in het normale bedrijf en in het automatische programma weergegeven.



De actuele kerntemperatuur wordt op het display weergegeven als u het symbool  aanraakt.

De weergave van de gaartijdschatting kunt u in de basisinstellingen deactiveren om in de plaats daarvan de actuele kerntemperatuur weer te geven. → "Basisinstellingen" op pagina 30


Aanwijzingen

- Aan het begin van de bereidingstijd wordt gedurende 3 - 4 minuten "<15°C" voor de actuele kerntemperatuur weergegeven.
- Het meetbare bereik is 15°C tot 99°C. Buiten het meetbare bereik wordt "<15°C" resp. "--°C" voor de actuele kerntemperatuur weergegeven.
- Wanneer u het gerecht na afloop van de bereidingstijd nog enige tijd in de binnenruimte laat staan, stijgt de kerntemperatuur nog licht vanwege de restwarmte in de binnenruimte.
- Als u tegelijk een programmering met de kerntemperatuursensor en de gaartijd timer instelt, dan schakelt de programmering van het apparaat uit die eerst de ingevoerde waarde bereikt.

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen

Het symbool  aanraken. Met de draaiknop de ingestelde kerntemperatuur voor het gerecht wijzigen en bevestigen met het symbool .

Ingestelde kerntemperatuur wissen

Het symbool  aanraken. Met **C** de ingestelde kerntemperatuur wissen. Het apparaat warmt verder normaal op.

Richtwaarden voor de kerntemperatuur

Gebruik alleen verse- en geen dieprieslevensmiddelen. De waarden in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Om hygiënische redenen dienen kritische levensmiddelen, zoals vis en wild, in de kern minstens 62 - 70°C te bereiken, en gevogelte en gehakt zelfs 80 - 85°C.

Te bereiden product	Richtwaarde voor kerntemperatuur
Rundvlees	
Rosbief, runderfilet, entrecote	
zeer saignant	45 - 47 °C
saignant	50 - 52 °C
rosé	58 - 60 °C
doorbakken	70 - 75 °C
Gebraden rundvlees	80 - 85 °C
Varkensvlees	
Gebraden varkensvlees	72 - 80 °C
Varkensrug	
rosé	65 - 70 °C
doorbakken	75 °C
Gehaktbrood	85 °C
Varkensfilet	65 - 70 °C
Kalfsvlees	
Kalfsvlees, doorbakken	75 - 80 °C
Kalfsborst, gevuld	75 - 80 °C
Kalfsrug	
rosé	58 - 60 °C
doorbakken	65 - 70 °C
Kalfsfilet	
saignant	50 - 52 °C
rosé	58 - 60 °C
doorbakken	70 - 75 °C
Wild	
Reerug	60 - 70 °C
Reebout	70 - 75 °C
Steaks, rug van het hert	65 - 70 °C
Rug van haas, konijn	65 - 70 °C
Gevogelte	
Kip	90 °C
Parelhoen	80 - 85 °C
Gans, kalkoen, eend	85 - 90 °C
Eendenborst	
rosé	55 - 60 °C
doorbakken	70 - 80 °C
Struisvogelsteak	60 - 65 °C

Te bereiden product	Richtwaarde voor kerntemperatuur
Lamsvlees	
Lamsbout	
rosé	60 - 65°C
doorbakken	70 - 80°C
Lamsrug	
rosé	55 - 60°C
doorbakken	65 - 75°C
Schapenvlees	
Schapenbout	
rosé	70 - 75°C
doorbakken	80 - 85°C
Rug van het schaap	
rosé	70 - 75°C
doorbakken	80°C
Vis	
Filet	62 - 65°C
Heel	65°C
Terrine	62 - 65°C
Diversen	
Brood	96°C
Pasteitje	72 - 75°C
Terrine	60 - 70°C
Foie gras	45°C
Gerechten opwarmen	75°C

Aanbraadstand

Alleen bij "Braadfunctie" als ingestelde verwarmingsmethode. U heeft de extra accessoires braadslede, uittreksysteem en verwarmingselement nodig.

In de aanbraadstand warmt de oven op vol vermogen gedurende ca. 3 minuten op. Zo kunt u bijv. steaks stevig aanbraden.

Raak het symbool »» aan. De aanbraadstand start. U kunt de aanbraadstand ook meerdere keren na elkaar instellen.



Om de aanbraadstand voortijdig te beëindigen raakt u het symbool »» aan.

Kinderslot

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


Aanwijzingen

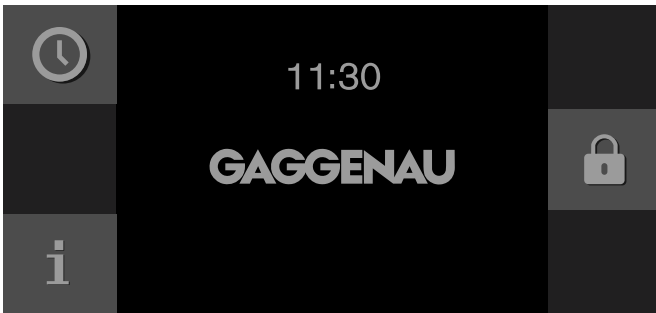
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten. → "*Basisinstellingen*" op pagina 30
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.


Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.




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

Kinderslot deactiveren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



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

Home Connect

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

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

Aanwijzingen

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

Instellen

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

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

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

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

App installeren

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

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






Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (LAN)

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

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





Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN met WPS)

Voorwaarden:

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

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

Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN zonder WPS)

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

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

Apparaat met app verbinden

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

Voorwaarden:

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

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

Starten op afstand





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

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


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

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

Start op afstand activeren

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

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

Om de start op afstand te deactiveren: symbool  aanraken.

Home Connect instellingen

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

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

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Type verbinding	LAN / WLAN	U kunt tussen de verbindingstypes met LAN-kabel en WLAN wisselen. Neem afhankelijk van het verbindingstype de instructies voor het installeren in acht. → "Instellen" op pagina 26
	Verbinding	Verbinden / verbreken	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. In netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.
	Verbinden met app		Verbindingsprocedure tussen app en apparaat starten.
	Software-update		Zodra een nieuwe softwareversie beschikbaar is, verschijnt een melding op het display. In het Home Connect menu ↓ kunt u de nieuwe software installeren.
	Afstandsbediening	Activeren/deactiveren	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.
	Netwerkinstellingen wissen		Alle netwerkinstellingen kunnen altijd van het apparaat worden gewist.
	Apparaatinfo		Op het display wordt weergegeven: <ul style="list-style-type: none"> ● MAC-adres COM-module ● Serienummer van het apparaat ● Softwareversie Afhankelijk van het verbindingstype kan door het aanraken van de pijltoets bijkomende informatie, zoals bijv. SSID-netwerknaam, worden weergegeven.

Afstandsdiagnose

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

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

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

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

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

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

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

Conformiteitsverklaring


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

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.gaggenau.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4 GHz band: 100 mW max.

5 GHz band: 100 mW max.

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

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














Basisinstellingen

In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

- 1 Functiekeuzeknop op **S** draaien.
- 2 Met de draaiknop "Basisinstellingen" kiezen.
- 3 Het symbool ✓ aanraken.
- 4 Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.

- 5 Het symbool _ aanraken.
- 6 Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
- 7 Met ✓ opslaan of met X afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.
- 8 De functiekeuzeknop op **0** draaien om het menu Basisinstellingen te verlaten.

De wijzigingen zijn opgeslagen.

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

	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/Maand/Dag met het symbool >.
	Temperatuureenheid	°C* / °F	Temperatuureenheid instellen
	Gewichtseenheid	kg* / oz.	Gewichtseenheid instellen
	Taal	Duits* / Frans [...] / Engels	Taal voor de displaytekst kiezen Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden. Hierna wordt het basisinstellingen-menu gesloten.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken. Aanwijzing: Bij het terugzetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist. Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen komt u in het menu "Eerste instellingen".
	Demonstratie-modus	Aan / Uit*	Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Timer voor lange bereidingstijden	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: de timer voor lange bereidingstijden kan worden ingesteld. → "Timer voor lange bereidingstijden" op pagina 18
	Gaartijdschatting met kerntemperatuursensor weergeven	Aan* / uit	Aan: gaartijdschatting wordt bij gebruik van de kerntemperatuursensor op het display weergegeven.
	Kinderslot	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden. → "Kinderslot" op pagina 26
	Thuisnetwerk	<small>LAN / WLAN</small> Type verbinding  Verbinding  Met app verbinden  Software-update  Afstandbediening  Netwerkinstellingen wissen  Apparaat-info	Instellingen voor de verbinding met het thuisnetwerk en de mobiele eindapparaten. Afhankelijk van de verbindingstatus worden verschillende instellingsmogelijkheden weergegeven.

* Fabrieksinstelling

Reinigen en onderhouden

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Reinigingsmiddel

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

Gebruik

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

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

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

Gebied	Reinigingsmiddelen
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Aluminium	Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of pluivrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.
Binnenruimte	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Sterk verontreinigde binnenruimte	Reinigingsgel spray voor de oven (bestelnummer 00311860 bij de servicedienst of in de online-shop). Let op: <ul style="list-style-type: none"> • Mag niet op de deurdichting komen! • Hoogstens 12 uur laten inwerken! • Niet gebruiken op warme oppervlakken! • Goed naspoelen met water! • De opgaven van de producent in acht nemen.
Glazen kapje van de lamp in de binnenruimte	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Deurafdichting Niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken voor het schoonmaken!
Kerntemperatuursensor	Met een vochtige doek afnemen. Niet geschikt voor de vaatwasmachine!
Accessoires	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel reinigen.
Inschuifroosters	Vaatwasmachine, zie het hoofdstuk → " <i>Inschuifroosters uithemen</i> " op pagina 33
Draaispit (niet bij alle ovenmodellen)	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. De aandrijving van het draaispit niet laten weken of in de vaatwasmachine doen!
Telescooprails (Speciale accessoires)	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken of in de vaatwasmachine doen!
Baksteen (Speciale accessoires)	Ingebrande resten van etenswaar met een borstel schoonmaken. Baksteen nooit nat reinigen!
Braadslede (Speciale accessoires)	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel reinigen. De braadslede is niet geschikt voor de vaatwasmachine!

Microvezeldoek

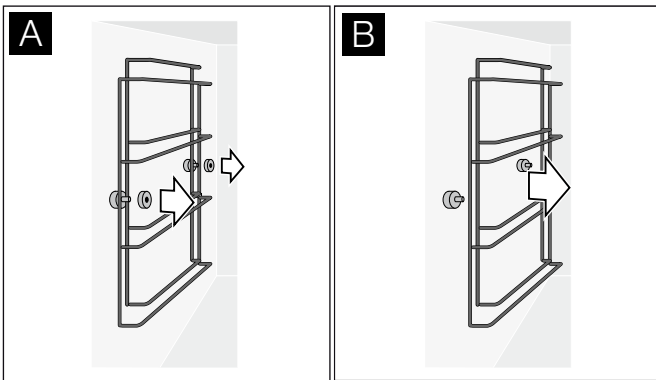
De microvezeldoek met honingraatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium (bestelnummer 00460770 bij de servicedienst of in de online-shop). Hij verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Inschuifroosters uitnemen

Om de inschuifroosters schoon te maken kunt u ze uitnemen.

Inschuifroosters uitnemen

- 1 Leg een theedoek in de binnenruimte om het email te beschermen tegen krassen.
- 2 Gekartelde moeren losdraaien (Afb. A).
- 3 Inschuifroosters afnemen (Afb. B).



U kunt de inschuifroosters reinigen in de vaatwasmachine.

Inschuifroosters inbrengen

- 1 Inschuifroosters in de juiste positie inbrengen: lange kant naar boven. Het rechter- en linkerrooster zijn gelijk.
- 2 Gekartelde moeren vastdraaien.

Pyrolyse (zelfreiniging)

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

Losse voedselresten, vet en braadsap kunnen tijdens de ovenreiniging vlam vatten. Verwijder voor de ovenreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

Het apparaat wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet aan de buitenkant. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet aan de buitenkant. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen bij de ovenreiniging. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

De binnenruimte wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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


Pyrolyse voorbereiden

Attentie!

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

- Verwijder grove verontreiniging en voedselresten uit de oven.
- Deurdichtingen, de binnenkant van de deur en de glazen ruit met de hand reinigen. Deze onderdelen worden niet gereinigd bij de pyrolyse.
- Alle losse onderdelen verwijderen uit de binnenruimte. De inschuifroosters zijn pyrolysebestendig. Er mogen zich geen voorwerpen meer in de binnenruimte bevinden!
- Bussen voor het extra verwarmingselement aan de achterkant van de binnenruimte: zorg ervoor dat de afdekking zich in de bus bevindt.
- Ovendeur sluiten.

Pyrolyse starten

- 1 Functiekeuzeknop op **S** zetten.
- 2 Symbool + wordt weergegeven. Met ✓ bevestigen.
- 3 Het uitschakeltijdstip wordt weergegeven waarop de pyrolyse klaar zal zijn. Naar wens het uitschakeltijdstip met de draaiknop uitstellen. Met ✓ bevestigen.
- 4 Alle toebehoren uit de binnenruimte halen grove verontreinigingen verwijderen. Met ✓ bevestigen.
- 5 Met ▶ starten. De reinigingstijd loopt af op het display. Als het uitschakeltijdstip werd verschoven, loopt de tijd tot het starten van de pyrolyse op het display af. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.



Aan het einde van de pyrolyse klinkt een signaal. Op het display verschijnt een melding. Wanneer het apparaat afgekoeld is, veegt u de achtergebleven as met een vochtig doekje uit de binnenruimte.

Aanwijzingen

- De totale duur van de pyrolyse bestaat uit de reinigingstijd en de afkoeltijd. Op de display loopt de tijd van het betreffende deel van de pyrolyse af.
- De ovendeur wordt voor uw veiligheid vergrendeld. Bij het afkoelen wordt de deurvergrendeling geopend zodra de temperatuur onder 200 °C is.

Afhankelijk van de aard van de verontreiniging kan er een witte aanslag ontstaan op de emailen oppervlakken. Dit zijn resten van levensmiddelen die geen kwaad kunnen. Ze zijn niet van invloed op de werking. U kunt de resten zo nodig met citroenzuur en een zachte doek verwijderen.

Accessoires met Pyrolyse reinigen

Gaggenau bak- en grillplaten zijn bekleed met pyrolysebestendig email. Voor een optimaal reinigingsresultaat raden wij echter aan om voor de pyrolyse alle accessoires uit de oven te verwijderen. Alleen zo wordt de hitte gelijkmatig verdeeld.

Wilt u resten die in de bak- of grillplaat zijn ingebrand met pyrolyse verwijderen, dan dient u beslist de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

Aanwijzingen




- Verwijder grove verontreiniging, vleessap en voedselresten voor de pyrolyse uit de oven. Voedselresten, vet of vleessap kunnen tijdens de pyrolyse in brand vliegen.
- Schuif altijd slechts één bakplaat of één grillplaat in de onderste inschuiflijst in de oven!
- Schuif de bak- of grillplaat in tot de aanslag.
- Grillrooster, draaispit, gietijzeren braadschaal, baksteen, kerntemperatuursensor of andere accessoires mogen niet worden gereinigd met de pyrolyse.
- Bij grillplaten met roestvrijstalen bussen kunnen deze tijdens de pyrolyse verkleuren! Dit heeft geen invloed op het gebruik.

Wat te doen bij storingen?

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet, geen aanduiding in de display	De netstekker zit niet in het stopcontact	Sluit het apparaat op de netspanning aan
	Stroomstoring	Controleer of andere keukenapparaten werken
	De zekering is defect	Controleer bij de huisinstallatie of de zekering voor dit apparaat in orde is
	Foutieve bediening	Zekering van het apparaat in de huisinstallatie uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen
Het apparaat kan niet worden gestart	De deur van het apparaat is niet volledig gesloten	Sluit de deur van het apparaat
Het apparaat functioneert niet, het display reageert niet. Op het display verschijnt 	Kinderslot geactiveerd	Kinderslot uitschakelen → " <i>Kinderslot</i> " op pagina 26
Apparaat schakelt vanzelf uit	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 12 uur niet bediend.	Melding met  bevestigen, apparaat uitschakelen en opnieuw weer inschakelen
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt 	Het apparaat bevindt zich in de demonstratie-modus	Demonstratie-modus in de basisinstellingen deactiveren
Foutmelding "Exxx"		Bij een foutmelding de functiekeuzeknop op 0 draaien; verdwijnt de indicatie, dan was het een eenmalig probleem. Doet de fout zich meerdere keren voor of verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de service en geef de foutcode door.


Stroomonderbreking

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

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

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

Demonstratie-modus

Als op het display het symbool  verschijnt, is de demonstratie-modus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

Het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.
→ "*Basisinstellingen*" op pagina 30

Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp zelf vervangen.

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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

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

Ga als volgt te werk

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

Glazen afdekking vervangen

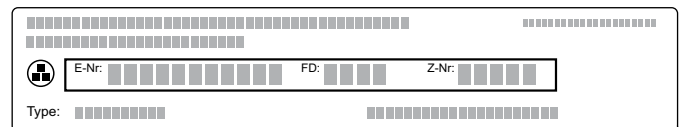
Wanneer de glazen afdekking in de oven is beschadigd, dient deze te worden vervangen. De afdekking is verkrijgbaar via de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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



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

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Dit product bevat lichtbronnen van de energieklassen G.

Tabellen en tips

Aanwijzingen

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

Groente

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

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

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

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

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Bij- en hoofdgerechten

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

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

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

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

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Flammkuchen, diepvries	Grillrooster	2 (3)	200	☼	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Taartvorm	2 (3)	200	---	20 + 20	Bodem 20 min. voorbakken, mengsel op de bodem leggen en nog 20 min. bakken.
Uientaart	Bakplaat	2 (3)	200	---	30 - 40	

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Vis

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

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

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Vlees
















- Voor een betere controle kunt u de kerntemperatuursensor gebruiken. Aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk → "Kerntemperatuursensor" op pagina 22.
- Vlees laten rusten: laat het vlees na de bereiding nog 10 - 15 min. rusten. Zo kan het vlees "ontspannen". De circulatie van de vleessap vermindert en er ontstaat minder sapverlies bij het snijden van het vlees. Grote stukken vlees, zoals braadstukken, kunnen rusten in de oven. Kleinere stukken, zoals steaks, moeten buiten de oven rusten, gewikkeld in aluminiumfolie.
- Bij kleine porties (2 - 3 personen) kunt u het best een hittebestendige vorm gebruiken, zodat de gerechten niet aanbranden of uitdrogen.
- Gebruik de grill- of de braadslede voor grote braadstukken en voor bereidingswijzen waarbij veel vloeistof aan het vlees wordt toegevoegd.
- Marinade kunt u het beste een nacht laten intrekken en voor het braden of grillen verwijderen, bijv. met de rug van een mes of een lepel. Anders verbranden de kruiden en specerijen.
- Is het vlees te donker geworden en de korst hier en daar verbrand, werk de volgende keer dan met een lagere temperatuur en let op het inschuifniveau.
- Als het gebrad gaar is, maar de saus is aangebrand, gebruik dan de volgende keer een kleinere braadvorm en voeg meer vloeistof toe. Als de saus te waterachtig is, gebruik dan een grotere braadvorm en voeg minder vloeistof toe.

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Rundvlees						
Gebraden rundvlees (1,5 kg)	Glazen vorm/ /grillpan	2 (3)	180	☛	90 - 120*	
Rumpsteak, rosé (500 g)	Glazen vorm/ grillpan	2 (3)	200	☛	30	Kerntemperatuur 65 °C
		2 (3)	200	☛ ^e	45 - 45	Kerntemperatuur 65 °C. Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Rosbief/ Runderrug (1 kg) - saignant - rosé - doorbakken	Glazen vorm/ /grillpan	2 (3)	230 / 180	☛	25 - 35**	Recepttip: smaakt zeer goed met béarnaisesaus of koud, opengesneden met remouladesaus en gebakken aardappels.
		2 (3)	230 / 180	☛	35 - 45**	
		2 (3)	230 / 180	☛	50 - 60**	
Varkensvlees						
Varkenshaas, heel (400°g)	Glazen vorm/ /grillpan	2 (3)	230 / 180	☛	20 - 25**	Recepttip: marineren met olie, knoflook en peterselie.
Varkensfilet (250 g)	Glazen vorm/ grillpan	2 (3)	180	☛	30	Kerntemperatuur 70 °C.
		2 (3)	180	☛ ^e	40 - 45	Kerntemperatuur 70 °C. Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Varkensmedaillons	Glazen vorm/ /grillpan	2 (3)	210	☛ ^e	12 - 15*	Recepttip: kort voor het einde een klontje boter en een takje rozemarijn op de glazen plaat / grillplaat leggen en het gerecht verder in de oven gaar laten worden.
Gebraden varkensvlees - bout (1 kg)	Glazen vorm/ /grillpan	2 (3)	230 / 180	☛	45 - 50**	
Gebraden varkensvlees - nek (1,5 kg)	Glazen vorm/ /grillpan	2 (3)	230 / 180	☛	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☛ ^e	70 - 80**	
Gebraden varkensvlees met zwaard/ korstje (1,5 kg)	Grillrooster + Grillpan	2 (3)	180 / 200	☛ ^e	60 - 70***	

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

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

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Varkensschenkel	Grillrooster + Grillpan	2 (3)	150 / 200		40 - 45***	De huid ruitvormig insnijden, zodat deze lekker knapperig wordt.
Casselerrib (1 kg)	Glazen vorm / grillpan	2 (3)	180 / 160		50 - 60**	
Rollade	Glazen vorm / grillpan	2 (3)	230 / 180		65 - 70***	
	Grillrooster + Grillpan	2 (3)	230 / 180		75 - 80***	
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees (1,5 kg)	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	230 / 180	---	50 - 60***	
Kalfsschenkel	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	150 / 180		50 - 60***	
Kalfslende	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	160 - 170		20	
Gevulde kalfsborst	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	120 - 130		120	
Wild						
Wild zwijn, braadstuk	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	170		60 - 90*	Recepttip: 's nachts in een marinade van olie, knoflook, mosterd en Provence-kruiden laten marinieren.
Reebout	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	170 - 180		60 - 80	
Reerug	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	165 - 175		20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Rug van konijn	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	180		15 - 25*	Recepttip: marinieren in knoflook, rozemarijn, olijfolie en hoogwaardige Aceto balsamico.
Lamsbout - rosé	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	180 - 190		100*	Recepttip: 's nachts in een marinade van olijfolie, knoflook, rozemarijn en schijfjes citroen laten marinieren.
		2 (3)	180 - 190		120*	
Lamsschenkel	Glazen vorm / Grillpan, braadslede	2 (3)	180 - 200		35 - 45	
Diversen						
Gehaktballetjes (à 80 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200		30 - 35	Hoe platter de gehaktballetjes, des te sneller ze gaar worden. Geschikt voor grote hoeveelheden.

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

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

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Gehaktballetjes, aan-gebraden (à 80 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✿	20	Mooi bruinegebakken en toch sappige gehaktballetjes: eerst aanbraden in de pan en vervolgens in de oven doen.
Gehaktballetjes (à 25 g)	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	200	✿	25 - 30	Recepttip: zeer geschikt voor verdere verwerking, er kunnen bijv. gehaktballetjes met tomatensaus Köttbullar (Zweedse gehaktballetjes) of Königsberger Klopse van worden gemaakt.
Gehaktballetjes, aan-gebraden (à 25 g)	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	200	✿	15	Recepttip: gehaktballetjes van lams- of konijnenvlees op spiesen steken en opdienen met muntyoghurt of vijgenmosterd.
Vleeskaas, vers (700 g)	Grillrooster + Grillpan	2 (3)	160	✿	60	Kerntemperatuursensor gebruiken (kerntemperatuur 67°C).
Spekreepjes (bakspek), dun	Bakplaat + Bakpapier	3 (4)	180	✿	8 - 10	Na het uitnemen op keukenpapier laten afdruppen.
Spekreepjes (bakspek), dik	Bakplaat + Bakpapier	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Gevulde paprika met gehakt	Ovenschaal/ braadslede	2 (3)	190	---	55 - 60	Recepttip: vullen met gehakt en in tomatensaus gaar laten worden.
* Eerst in de pan/braadslede op de kookplaat rondom aanbraden.						
** Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten de lagere temperatuur instellen.						
*** Vlees garen bij een lage temperatuur, de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.						














Gevogelte

- Voor een betere controle kunt u de kerntemperatuursensor gebruiken. Steek deze niet in het midden (holle ruimte), maar tussen buik en bovenschonkel. Meer aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk → "Kerntemperatuursensor" op pagina 22.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water, afgedropen vet of sinaasappelsap.
- Bij eind of gans dient u het vel onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.
- Gebruik een braadslede of andere hittebestendige vorm voor gerechten waarbij veel vloeistof aan het vlees wordt toegevoegd. Doe dit ook wanneer er veel vet uit het gerecht kan komen, bijv. bij ganzenvlees.

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

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

** Product halverwege de bereidingstijd keren.




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

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

** Product halverwege de bereidingstijd keren.
















Grillen en roosteren

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

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

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

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

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

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

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

Gebak

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

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

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

** De functie Snel-verwarmen in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 30

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

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

** De functie Snel-verwarmen in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 30

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

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

** De functie Snel-verwarmen in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 30

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

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

** De functie Snel-verwarmen in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 30

Gisten (laten rijzen)

- Plaats de vorm met het deeg op het grillrooster. Kies de verwarmingsmethode "Gisten".
- Stel voor grote hoeveelheden, zoals voor brood, 38 - 40 °C in. Zo rijst het deeg gelijkmatig, vanuit het midden tot aan de randen.
- Bij kleinere deeghoeveelheden, bijv. pastahoorntjes of broodjes, kunt u 40 - 45 °C instellen.
- De opgegeven bereidingstijd dient nu ter oriëntatie. Laat het deeg rijzen tot het volume verdubbeld is.
- Rijst het deeg niet, dan heeft u te weinig gist gebruikt of het deeg niet voldoende gekneed.

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Deeg	Kom	2 (3)	38 - 45	☼	25 - 45	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem, Gestoomde knoedels

Desserts

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Apple crumble	Ovenschaal	2 (3)	200	✿	35 - 40	Appelsoufflé met strooisel, smaakt ook zeer goed met bessen of mirabellen.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Voor zachte appelsoorten.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Voor stevige appelsoorten.
Gebakken appels	Ovenschaal	2 (3)	190 - 200	✿	20 - 30	Aanbeveling: moesappels gebruiken, bijv. Boscoop. Deze zijn zeer geschikt voor het koken en bakken. Zomervarianten: vullen met Ricotta, citroen, honing, cardamom, vanille en pijnboompitten.
Compote	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	bijv. abrikozen of allerlei kleinfruit
		2 (3)	200	---	30 - 40	Geen vloeistof toevoegen, meerdere keren omroeren. Verfijnen met honing, verse vanille of kaneel.
Clafoutis	Ovenschaal	2 (3)	190	✿	30 - 35	Frans dessert: klassiek met kersen, smaakt ook erg goed met mirabellen of kleinfruit.
		2 (3)	200	✿ ^e	55	Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Zoete ovenschotel	Ovenschaal	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	bijv. griesmeel, kwark of rijstepap
Broodpudding met appel, broodpudding met kersen	Ovenschaal	2 (3)	150	✿	50 - 55	bijv. met kersen of abrikozen
Kwarkpannenkoeken	Ovenschaal	2 (3)	180 - 190	✿	8 - 10	Oostenrijkse specialiteit: pannenkoeken gevuld met kwark en rozijnen, slagroom erover gieten en gratineren.
Meringue	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	100	✿	150	Houd de porties zo plat mogelijk, zodat ze mooi droog worden.

Ontdooien

- Gebruik hiervoor de verwarmingsmethode "Ontdooien".
- De opgegeven ontdooitijden dienen alleen ter oriëntatie. De ontdooitijd is afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van het diepvriesproduct: vries uw gerechten plat of afzonderlijk in. Hierdoor wordt de ontdooitijd korter.
- Plaats het grillrooster met het diepvriesgerecht op de tweede inschuifhoogte, bij 5 inschuifniveaus op het derde niveau. Plaats daaronder de glazen plaat / grillplaat om de ontdooivloeistof op te vangen.
- Neem de etenswaar voor het ontdooien uit de verpakking.
- Ontdooi alleen de hoeveelheid die u direct nodig heeft.
- Houd er rekening mee dat ontdooide producten onder bepaalde omstandigheden niet meer zo houdbaar zijn en sneller bederven dan verse. Verwerk deze producten meteen en zorg ervoor dat ze volledig doorbakken zijn.

- Halverwege de bereidingstijd het vlees of de vis keren. Zo nodig de te ontdooien stukken (bijv. kleinfruit of vlees) uit elkaar halen. Vis hoeft niet volledig te ontdooien. Het oppervlak moet alleen zacht genoeg zijn om de kruiden op te kunnen nemen.
- De oven is niet geschikt om hele kip en braadstukken te ontdooien, omdat dit zeer lang duurt. Zulke levensmiddelen kunnen aanzienlijk sneller in de stoom- of stoombakoven worden ontdood.

Waarschuwing – Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen er kiemen worden overgebracht.

De glas-/grillplaat onder het gerecht in het toestel plaatsen. Gooi de ontdooivloeistof van vlees en gevogelte die zich hierin heeft verzameld weg. Vervolgens de gootsteen schoonmaken en veel water laten nalopen. De glazen plaat / grillplaat reinigen in heet zeepsop of de vaatwasmachine!

Na het ontdooien de oven bij 180°C 15 minuten laten lopen met hete lucht.

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit (500 g)	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Groente (500 g)	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	De ontdooitijd varieert, afhankelijk van de grootte van de porties. Kleine groenten, zoals erwten en bonen, ontdooien sneller dan spinazieblokken of bloemkoolrosjes.
Kippenpoten (à 200 g)	Grillrooster	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50	
Visfilet (à 150 g)	Grillrooster	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50	
Garnalen	Grillrooster	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

Inkoken

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

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

Desinfecteren

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

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

Drogen

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






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

Baksteen

- U heeft de baksteen (speciale accessoires) en een verwarmingselement nodig.
- Of het nu gaat om knapperige pizza of vers brood – met de baksteen krijgt u bakresultaten die vergeleken kunnen worden met die van een massieve steenoven en deze zelfs nog overtreffen, omdat u de baktemperatuur exact kunt regelen.
- Afhankelijk van de grootte kunt u ook meerdere pizza's, broodjes of andere producten tegelijkertijd op de baksteen leggen.
- U heeft de mogelijkheid om meerdere pizza's na elkaar te bakken. Hierbij kan de baktijd per pizza ca. 1 - 3 minuten langer worden.
- Bij het bakken van brood raden wij aan de kerntemperatuursensor te gebruiken. Steek de kerntemperatuursensor na een baktijd van 10 - 15 minuten in de dikste kant van het deeg. De sensor meet de temperatuur in het binnenste van het gerecht en schakelt de oven uit wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is.
- Tijdens het bakken moet het deeg uit kunnen zetten, zonder dat het oppervlak scheurt. Dit wordt bereikt door er met een vork meerdere gaatjes in te prikken of door het met een mes in te snijden.
- De temperaturen en tijden die in de bereidingstabel staan aangegeven zijn richtwaarden. Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

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

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Olijven-tomatenbrood	Baksteen	1	175		45	
Pizza, vers	Baksteen	1	275		5 - 8	De bereidingstijd varieert afhankelijk van het soort en de dikte van het deeg en de bedekking.
Pizza, diepvries	Baksteen	1	230		8 - 10	De bereidingstijd varieert afhankelijk van de dikte van het deeg. De opgaven van de fabrikant in acht nemen.
Flammkuchen, vers	Baksteen	1	300		3 - 4	Recepttip: klassiek of met verse geitenkaas, Parmaham, vijgen en lente-uitjes.
Flammkuchen, diepvries	Baksteen	1	250		4 - 5	





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

Braadplaat

- U heeft de extra accessoires braadslede, uittreksysteem en verwarmingselement nodig.
- In de braadslede kunt u ook zonder probleem grotere stukken vlees klaarmaken en grote hoeveelheden stoven.
- U kunt gerechten goed voorbereiden en in de oven warmhouden. Uw keuken maakt dan een opgeruimde indruk, de kookplaat is niet vuil en er ontstaan minder kookluchtjes, omdat het gerecht helemaal wordt klaargemaakt in de oven.
- Door de anti-aanbaklaag kunt u aanbraden met zeer weinig vet.

Tip: doe geen vet in de braadslede maar bestrijk het vlees met olie. Dan wordt de warmte gegarandeerd direct overgedragen.

- Gaarvloeistoffen koken snel in; zorg altijd voor voldoende gaarvloeistof. Voor een bereidingstijd van 30 minuten ca. ½ l vloeistof toevoegen.
- Sauzen tijdens de bereiding altijd dunvloeibaar houden en gaarvloeistof erbij gieten.
- Neem ook de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing bij de braadslede in acht.

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kipfilet	Braadplaat	1	200		Aanbraden + 15 - 20	Warm de braadplaat op met de aanbraadstand erbij ingeschakeld voordat u het te bereiden product erin legt. Vervolgens de kerntemperatuursensor erin steken.
Goulash van rundvlees	Braadplaat	1	220 / 130 - 140*		Aanbraden + 60 - 120	Uien en vlees aanbraden, daarvoor ook de aanbraadstand inschakelen. Vloeistof erbij gieten en terugschakelen, afhankelijk van het soort vlees 60 - 120 minuten garen
Ossobuco	Braadplaat	1	220 / 140*		Aanbraden + 60 - 90	Vlees en groente aanbraden, hiervoor ook de aanbraadstand gebruiken. Vloeistof erbij gieten en terugschakelen, toegedekt nog 60 - 90 minuten gaar laten worden. De plakken vlees eenmaal keren.
Gekookt rundvlees	Braadplaat	1	220 / 130*		Aanbraden + 210 - 240	Halve uien even roosteren, de groente kort meeroosteren en vloeistof erbij gieten. Sap opkoken, kruiden en het rundvlees erbij doen. Het vlees dient volledig met vloeistof bedekt te zijn. Deksel van de braadschaal erop leggen en verder gaar laten worden bij 130 °C.

* Zeer heet aanbraden, om verder gaar te laten worden terugschakelen naar een lagere temperatuur.

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Ragout van herten- vlees	Braadplaat	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Aanbraden + 60 - 100	Vlees en overige ingrediënten aanbraden, hiervoor ook de aanbraadstand gebruiken. Vloeistof erbij gieten en terugschakelen, afhankelijk van de vleessoort en grootte van de vleesstukken in 60 - 100 minuten gaar laten worden.
Rollades	Braadplaat	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Aanbraden + 60 - 90	Rollades in porties aanbraden, hiervoor de aanbraadstand gebruiken.
Tortilla	Braadplaat	1	175	<input type="checkbox"/>	Aanbraden + 10 - 15	Alle ingrediënten behalve de eieren in de braadplaat aanbraden, vervolgens het eimengsel erover gieten en verder laten garen tot de tortilla vast is.
Boerenommelet	Braadplaat	1	175	<input type="checkbox"/>	Aanbraden + 10 - 15	Alle ingrediënten behalve de eieren in de braadplaat aanbraden, vervolgens het eimengsel erover gieten en verder laten garen tot de boerenommelet vast is.
Gevulde paprika, vegetarisch	Braadplaat	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Recept-tip: vullen met gekookte rijst, zachte tarwe of linzen en uien, kaas, kruiden en specerijen.
Chili con carne	Braadplaat	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Aanbraden + 60 - 90	

* Zeer heet aanbraden, om verder gaar te laten worden terugschakelen naar een lagere temperatuur.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

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

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001421392 nl (021024)