

Gaggenau

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies

BX480112

BX481112

Dubbele oven

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden	5
3	Milieubescherming en besparing.....	6
4	Uw apparaat leren kennen.....	7
5	Accessoires.....	11
6	Voor het eerste gebruik	13
7	De Bediening in essentie.....	13
8	Timerfuncties	14
9	Timer voor lange bereidingstijden.....	15
10	Kinderslot	16
11	Draaispit	16
12	Aanbraadstand.....	18
13	Kerntemperatuursensor	18
14	Basisinstellingen	21
15	Reiniging en onderhoud.....	22
16	Pyrolyse.....	25
17	Storingen verhelpen	26
18	Afvoeren	29
19	Zo lukt het.....	29
20	Servicedienst.....	50
21	MONTAGEHANDLEIDING.....	50
21.1	Algemene montage-instructies	50

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 11

WAARSCHUWING – Kans op brand!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.
- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
 - ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.

- ▶ Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- ▶ Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannelappen.

De binnenkant van de deur van het toestel wordt tijdens het gebruik erg heet.

- ▶ De deur van het toestel tijdens of na het gebruik van het toestel alleen aan het daarvoor bestemde vlak aan de zijkant aanraken.
- ▶ Open de deur van het apparaat altijd tot aan de aanslag.
- ▶ Zorg ervoor dat de deur van het toestel niet terugwenkt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur 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 – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- ▶ Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 50

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Kerntemperatuursensor

Volg deze veiligheidsinstructies op wanneer u de kerntemperatuursensor gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij een verkeerde kerntemperatuursensor kan de hitte de isolatie beschadigen.

- ▶ Gebruik alleen de voor dit apparaat bestemde kerntemperatuursensor.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Kerntemperatuursensor is puntig.

- ▶ Hanteer de kerntemperatuursensor voorzichtig.

1.6 Reinigingsfunctie

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.

- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Verwijder voordat de reinigingsfunctie wordt gebruikt altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de accessoires.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Alleen geëmailleerd toebehoren meereinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ 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.

De lampen worden bij gebruik zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Laat de lampen voor het reinigen van het apparaat afkoelen.
- ▶ Schakel de verlichting tijdens het reinigen uit.

1.7 Halogeenlamp**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Glazen kapje niet aanraken.
- ▶ Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

De lampen worden bij gebruik zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Laat de lampen vóór het vervangen afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

2 Materiële schade vermijden**2.1 Algemeen****LET OP!**

Voorwerpen op de bodem van de binnenruimte veroorzaken warmteontwikkeling. De baktijden en braadtijden komen niet meer overeen en het email wordt beschadigd.

- ▶ Zet niks direct op de bodem van de binnenruimte.
- ▶ De bodem van de binnenruimte niet met folie, om het even welke soort, of bakpapier bekleden.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▶ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
 - ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
 - ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

De hitte tijdens de pyrolyse kan bepaalde accessoires beschadigen.

- ▶ Het grillrooster, de draaispit, de gietijzeren braadslede, de baksteen, de kerntemperatuurvoeler of ander toebehoren niet met de pyrolyse reinigen.
- ▶ Reinig uitsluitend GAGGENAU bakplaten en grillplaten middels de pyrolyse.

2.2 Kerntemperatuursensor

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij een verkeerde kerntemperatuursensor kan de hitte de isolatie beschadigen.

- ▶ Gebruik alleen de voor dit apparaat bestemde kerntemperatuursensor.

LET OP!

Temperaturen boven de 250°C beschadigen de kerntemperatuursensor.

- ▶ Gebruik de kerntemperatuursensor daarom alleen in uw apparaat bij een maximaal ingestelde temperatuur van 250°C.
- ▶ De kerntemperatuurvoeler niet met de verwarmingsmethoden vlakgrill of compactgrill gebruiken.
- ▶ Vóór het gebruik van vlakgrill of compactgrill de kerntemperatuurvoeler uit de binnenruimte verwijderen.
- ▶ Bij het gebruik van de verwarmingsmethode vlakgrill en circulatielucht met de kerntemperatuurvoeler maximaal 250 °C instellen.

U kunt de kabel van de kerntemperatuursensor met de apparaatdeur beschadigen.

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

De hitte van de grill kan de kerntemperatuursensor beschadigen.

- ▶ Zorg ervoor dat de afstand tussen de grill en de kerntemperatuursensor en de kabel van de kerntemperatuursensor enkele centimeters bedraagt. Let er daarbij op dat het vlees tijdens het bereiden kan uitzetten.

Vochtigheid kan de kerntemperatuursensor beschadigen.

- ▶ De kerntemperatuurvoeler niet in de vaatwasmachine reinigen.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of tegelijkertijd bereiden.

- De binnenruimte is na het eerste bereidingsproces opgewarmd. Hierdoor is de bereidingstijd voor de volgende gerechten korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

In de heteluchtmodus kunt u op meerdere niveaus tegelijk bakken.

- U kunt energie sparen.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

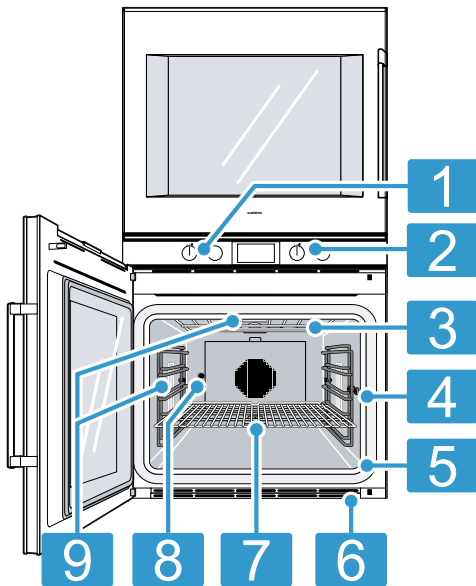
Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



1	Bedieningselementen onderste bakoven
2	Bedieningselementen bovenste bakoven
3	Grillverwarmingselement
4	Aansluitbus voor kerntemperatuursensor → Pagina 18
5	Deurafdichting
6	Ventilatiesleuven
7	Aansluitbus voor extra verwarmingselement, speciaal toebehoren voor baksteen en braadslede
8	Draaispitaansluiting
9	Verlichting van de binnenruimte

4.2 Binnenruimte

De binnenruimte heeft 5 inschuifniveaus. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenkant van de deur van het toestel wordt tijdens het gebruik erg heet.

- ▶ De deur van het toestel tijdens of na het gebruik van het toestel alleen aan het daarvoor bestemde vlak aan de zijkant aanraken.
- ▶ Open de deur van het apparaat altijd tot aan de aanslag.
- ▶ Zorg ervoor dat de deur van het toestel niet terugzwenkt.

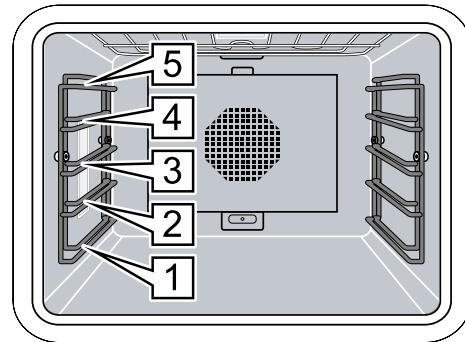
LET OP!

Voorwerpen op de bodem van de binnenruimte veroorzaken warmteontwikkeling. De baktijden en braadtijden komen niet meer overeen en het email wordt beschadigd.

- ▶ Zet niks direct op de bodem van de binnenruimte.
- ▶ De bodem van de binnenruimte niet met folie, om het even welke soort, of bakpapier bekleden.

De accessoires kunnen kantelen.

- ▶ Schuif accessoires niet tussen de inschuifstrips.



4.3 Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

De bediening van het bovenste en onderste apparaat is identiek. Met de symbolen voor het bovenste apparaat , het onderste apparaat en voor beide apparaten kiest u de gewenste indicatie.

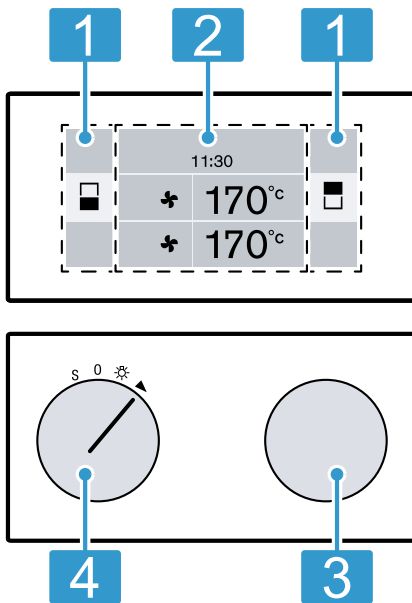
Als u met de draaikeuzeknop of de functiekeuzeknop een instelling verandert, dan toont het display automatisch de waarden van het betreffende apparaat.

U kunt beide apparaten tegelijk met verschillende instellingen gebruiken.

Tijdens de reinigingsfunctie pyrolyse in een apparaat is in het andere apparaat geen functie mogelijk.

nl Uw apparaat leren kennen

De draaispitmodus, de kerntemperatuurvoeler en de aanbraadstand zijn alleen in het onderste apparaat beschikbaar.



- | | |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Tiptoetsen | Deze gebieden zijn aanrakingsgevoelig. 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 kiest u de temperatuur en andere overige instellingen. |
| 4 Functiekeuzeknop | Met de functiekeuzeknop kiest u de verwarmingsmethode, de reiniging of de basisinstellingen. |

Symbolen

Met de symbolen start of eindigt u functies of navigeert u in het menu.

Symbol	Functie
☐	Instellingen van het bovenste apparaat weergeven
■	Instellingen van het onderste apparaat weergeven
■	Instellingen van beide apparaten weergeven
▶	Start
■	Stop
	Pauze of einde
X	Annuleren

Symbol	Functie
C	Verwijderen
✓	Bevestigen of instellingen opslaan
>	Keuzepijl
i	Extra informatie oproepen
i [Ⓢ]	Belangrijke informatie en oproepen voor actie oproepen
>>	Snel opwarmen met statusindicatie
↶	Instellingen wijzigen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu oproepen
🕒	Timer voor lange bereidingstijden oproepen
✂	Demonstratiemodus
📍	Kerntemperatuursensor → Pagina 18
🔪	Draaispit starten
🔪	Draaispit stoppen
>>	Aanbraadstand starten
>>	Aanbraadstand beëindigen

Kleuren

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

oranje	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eerste instellingen ▪ Hoofdfuncties
blauw	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Basisinstellingen ▪ Reiniging
wit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ in te stellen waarden

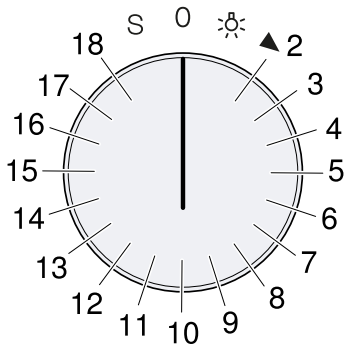
Weergave



Al naar gelang de situatie wijzigt de weergave van symbolen, waarden of alle displays.

Zoom	Het apparaat geeft de instelling die u momenteel wijzigt, vergroot weer. Een tijdsduur die nu afloopt, wordt kort voor het einde vergroot weergegeven, bijv. bij de timer.
Gereduceerde displayweergave	Na korte tijd reduceert het apparaat de displayweergave en wordt alleen nog het belangrijkste weergegeven. Deze functie is vooraf ingesteld. U kunt de instelling in de basisinstellingen wijzigen.















Positie van de functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kiest u functies of verwarmingsmethodes.



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 via Home Connect
2	 Heteluchtfunctie	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Hetelucht voor gebak, koekjes en ovenschotels op meerdere niveaus. De ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.
3	 Eco-hetelucht ¹	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Besparende heteluchtmodus voor taart, vlees, soufflés en gratins. De restwarmte wordt optimaal gebruikt. Comfortfuncties blijven uitgeschakeld, bijv. de verlichting van de binnenruimte. Het weergeven van de temperatuur van de binnenruimte is alleen tijdens het opwarmen mogelijk. Het apparaat niet voorverwarmen. Schuif de gerechten in de koude, lege binnenruimte en start de aangegeven bereidingstijd. Houd de apparaatdeur tijdens het bereiden gesloten. Zo voorkomt u warmteverlies.
4	--- --- Bovenwarmte + onderwarmte	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Voor gebak in vormen of op de plaat, ovenschotels, braadstukken.
5	--- - Bovenwarmte + 1/3 onderwarmte	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Voor plaatgebak, koekjes, schuimgebak, het gratineren en een korstje geven van ovenschotels. Zeer geschikt wanneer het product als het bijna klaar is nogmaals van bovenaf gericht warmte moet krijgen.
6	--- Bovenwarmte	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Gerichte warmte van boven, bijv. vruchtgebak met schuimgebak.

¹ Verwarmingsmethode waarmee de energie-efficiëntieklasse overeenkomstig EN60350-1 werd bepaald.

Stand	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
7	 1/3 bovenwarmte + onderwarmte	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Voor kaastaart, brood in rechthoekige bakvormen, gerechten au bain-marie, bijv. bouillon met ei, crème brûlée. Voor het sudderen zonder deksel en het opwarmen van gerechten. De gerechten drogen minder uit. Zeer geschikt wanneer het product als het bijna klaar is nogmaals van onderaf gericht warmte moet krijgen.
8	 Onderwarmte	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Voor het nabakken, bijv. voor vochtig vruchtengebak, voor het inkoken, voor gerechten au bain-marie.
9	 Warme lucht + onderwarmte	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Extra warmte van onderen voor vochtig gebak, bijv. vruchtengebak.
10	 Warme lucht + 1/3 onderwarmte	50-300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Voor hoge soufflés, lasagne, uientaart, eiergerechten, bijv. tortilla, boerenomlet.
11	 Vlakgrill + circulatie	50-300°C Voorgestelde temperatuur 220°C	Gelijkmatige verwarming rondom voor vlees, gevogelte en hele vis.
12	 Vlakgrill	50-300°C Voorgestelde temperatuur 220°C	Het grillen van platte stukken vlees, worstjes of visfilet. Gratineren en een korstje geven.
13	 Compactgrill	50-300°C Voorgestelde temperatuur 220°C	Alleen het middelste vlak van het grillelement wordt heet. Energiebesparend grillen van kleine hoeveelheden.
14	 Baksteenfunctie	50-300°C Voorgestelde temperatuur 250 °C	Alleen met speciaal toebehoren en verwarmingselement bruikbaar. Baksteen met warmte van onderaf voor knapperige pizza's, brood of broodjes zoals uit de steenoven.
15	 Braadfunctie	50-220°C Voorgestelde temperatuur 180°C	Alleen met speciaal toebehoren braadslede, uittreksysteem en verwarmingselement bruikbaar. Te verwarmen gietijzeren braadplaat voor grote hoeveelheden vlees, oven-schotels of feestelijke braadstukken.
16	 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.
17	 Ontdooien	40-60°C Voorgestelde temperatuur 45°C	Gelijkmatig en behoedzaam ontdooien. Voor groente, vlees, vis en fruit
18	 Warmhouden	30-120°C Voorgestelde temperatuur 70°C	Warm houden van gerechten, voorverwarmen van porseleinen servies.
S	 Basisinstellingen		Apparaat in de Basisinstellingen → <i>Pagina 21</i> individueel aanpassen
S	 Pyrolyse	485 °C	Zelfreiniging

¹ Verwarmingsmethode waarmee de energie-efficiëntieklasse overeenkomstig EN60350-1 werd bepaald.

4.4 Standby

Het apparaat is in de standby-modus als er geen functie ingesteld of het kinderslot geactiveerd is. De standby-indicatie verschijnt, wanneer u langere tijd geen instelling kiest.

Voor de standby-modus zijn er verschillende weergaven. Het GAGGENAU-logo en de tijd zijn voor ingesteld. De helderheid van het bedieningspaneel is gereduceerd in de standby-modus. De helderheid van het display is afhankelijk van de verticale kijkhoek. In de basisinstellingen → *Pagina 21* kunt u het display en de helderheid wijzigen.

Wanneer voor de standby-indicatie de optie "Uit" is gekozen in de basisinstellingen, draai dan aan de functiekeuzeknop om de standby-modus te verlaten.

Wanneer de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte na korte tijd uit.



4.5 Extra informatie

Druk op **i**, om extra informatie weer te geven, bijv. informatie over ingestelde verwarmingsmethode of actuele temperatuur van de binnenruimte.

Tijdens continubedrijf na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.

Bij belangrijke informatie en verzoeken om te handelen toont het apparaat het symbool **i**[®]. Belangrijke informatie over de veiligheid en de gebruikstoestand wordt soms ook automatisch weergegeven. Deze meldingen doven automatisch na enkele seconden of bevestig anders de melding met **✓**.

4.6 Koelventilator

De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. Afhankelijk van de apparaatversie ontsnapt de warme lucht boven of onder de deur.

Houd nadat het gerecht wordt uitgenomen de deur gesloten tot het afkoelen beëindigd is. De apparaatdeur mag niet halfopen staan, dan kunnen aangrenzende keukenmeubels beschadigd raken. De ventilator loopt nog een tijdlang na en schakelt dan automatisch uit. De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

4.7 Snel opwarmen

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

Om gelijkmatig bereidingsresultaat te behouden, plaatst u uw gerechten pas in de ovenruimte als het snel opwarmen is beëindigd en **⏏** uitgaat.

De functie snel opwarmen is in de basisinstellingen vooraf ingesteld. In de basisinstellingen → *Pagina 21* kunt u snel opwarmen **⏏** of opwarmen **⏏** selecteren.

4.8 Automatische uitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat met een automatische uitschakeling uitgerust. Het apparaat schakelt elk verwarmingsproces na 12 uur uit, wanneer gedurende deze periode het apparaat niet wordt bediend. Het display geeft een melding weer.

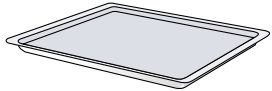

Bij een programmering met de langetijdtimer activeert het apparaat de automatische uitschakeling niet.



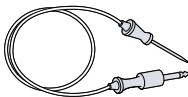
5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Opmerking: Wanneer de accessoires heet worden, kunnen deze vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires	Gebruik
Bakplaat, geëmailleerd 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plaatgebak ■ Klein gebak
Grillrooster 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Servies ■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Braden

Accessoires	Gebruik
Grillplaat met rooster 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Servies ■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Braden
Draaispit 	Draaispit → <i>Pagina 16</i> voor het gelijkmatig bereiden van: <ul style="list-style-type: none"> ■ Gevogelte ■ Braden
Kerntemperatuursensor 	Kerntemperatuursensor → <i>Pagina 18</i> voor het zeer nauwkeurige garen van: <ul style="list-style-type: none"> ■ Vlees ■ Vis ■ Gevogelte ■ Brood

5.1 Overig toebehoren

Overig toebehoren kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.

Een uitgebreid aanbod bij uw apparaat vindt u op het internet of in onze brochures:

www.gaggenau.com

Toebehoren is apparaatspecifiek. Vermeld bij de aankoop altijd de precieze benaming (E-nr.) van uw apparaat.

Welk toebehoren voor uw apparaat beschikbaar is, komt u in de onlineshop of bij de klantenservice te weten.

Overige accessoires	Bestelnummer
Volledige telescopische uitschuifvoorziening	BA018105
Grillrooster, verchroomd, zonder opening, met pootjes	BA038105
Verwarmingselement voor baksteen en braadslede	BA058115
Baksteen, baksteenhouder en pizzaschep	BA058133
	Opmerking: Verwarmingselement afzonderlijk bestellen
Bakplaat, geëmailleerd, 30 mm diep	BA028115
Pizzaschep, set met 2 stuks	BA020002
Braadslede van aluminium, GN2/3, hoogte 165 mm, antikleeflaag	GN340230
	Opmerking: Verwarmingselement en uittrekstelsysteem afzonderlijk bestellen

5.2 Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.

De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

5.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

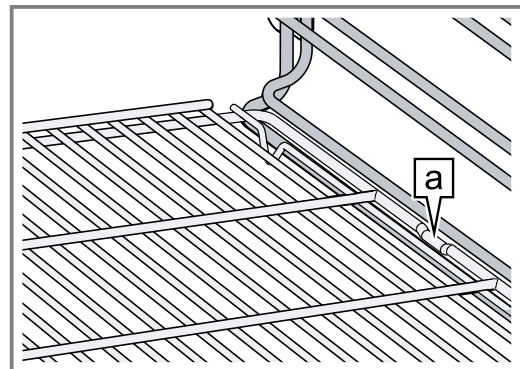
De accessoires zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. Om ervoor te zorgen dat de kantelbeveiliging functioneert, het toebehoren altijd correct in de binnenruimte schuiven.


LET OP!

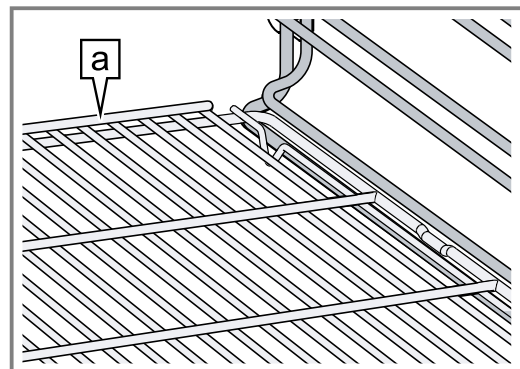
De accessoires kunnen kantelen.

► Schuif accessoires niet tussen de inschuifstrips.

1. Bij het inschuiven van het rooster ervoor zorgen dat de borgnok  omlaag wijst.



2. Ervoor zorgen dat de veiligheidsbeugel  van het rooster zich achteraan bevindt en naar boven wijst.



6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in, voordat u uw apparaat gebruikt.

Lees vooraf de aanwijzingen in Veiligheid → Pagina 2. Het apparaat moet zijn ingebouwd en aangesloten.

Na het aansluiten op de stroom verschijnt gedurende 30 seconden het GAGGENAU-logo, vervolgens toont het apparaat het menu "Eerste instellingen". U kunt uw nieuwe apparaat voor de eerste ingebruikname instellen.

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.

In de basisinstellingen → Pagina 21 kunt u alle instellingen wijzigen.

Taal instellen

Vereiste: Op het display verschijnt de vooringestelde taal.

1. Kies de gewenste displaytaal met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

Tijdformaat instellen

Vereiste: Het display toont alle mogelijke formaten 24h en AM/PM. 24h is vooringesteld.

1. Stel het gewenste formaat in met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

Tijd instellen

Vereiste: Het display geeft de tijd weer.

1. Stel de gewenste tijd in met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

Datumformaat instellen

Vereiste: Het display toont alle mogelijke formaten D.M.Y, D/M/Y en M/D/Y. D.M.Y is vooringesteld.

1. Stel het gewenste formaat in met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

Datum instellen

Vereiste: Op het display verschijnt de vooringestelde datum. De daginstelling is al actief.

1. Stel de gewenste dag in met de draaiknop.
2. Druk op > om naar het instellen van de maand te gaan.
3. Stel de maand in met de draaiknop.
4. Druk op > om naar het instellen van het jaar te gaan.
5. Stel het jaar in met de draaiknop.
6. Bevestig met ✓.

Temperatuureenheid instellen

Vereiste: Het display toont alle mogelijke eenheden °C en °F. De eenheid °C is vooringesteld.

1. Stel de gewenste eenheid in met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

Eerste ingebruikname beëindigen

Vereiste: Het display geeft "Eerste ingebruikname beëindigd".

- ▶ Druk op ✓.
- ✓ Het apparaat schakelt naar de standby-stand.
- ✓ Het display geeft de standby-indicatie weer.
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.

Apparaat opwarmen

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten bevinden.
2. Om de nieuwe geur weg te nemen het lege, gesloten apparaat gedurende een uur tot 200 °C met de verwarmingsmethode hete lucht ✨ opwarmen.

Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires vóór het eerste gebruik grondig met heet sop en een zachte vaatdoek.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat activeren

1. Om de stand-bystand te verlaten, de deur openen, de functiekeuzeknop draaien of een touchveld aanraken.
2. Stel de gewenste functie in.

7.2 Apparaat inschakelen

Opmerking: U kunt beide apparaten tegelijk met verschillende instellingen gebruiken.

Met de linker functiekeuzeknop bedient u het onderste apparaat, met de rechter functiekeuzeknop het bovenste apparaat.

1. Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
 - ✓ Op het display worden de gekozen verwarmingsmethode en voorgestelde temperatuur weergegeven.
2. Stel indien nodig de gewenste temperatuur in met de draaiknop.
 - ✓ Op het display wordt het opwarmsymbool >> weergegeven.
 - ✓ De balk geeft voortdurend de opwarmstatus weer.
 - ✓ Als beide apparaten zijn ingeschakeld, toont het display de instelling van beide apparaten.
 - ✓ Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een signaal en dooft het opwarmsymbool >>.
3. Indien nodig met ■ of ■ gedurende enkele seconden de weergave van het betreffende apparaat selecteren.

- Met **■** naar de weergave van beide apparaten terugkeren.

Als u met de draaikeuzeknop of de functiekeuzeknop een instelling verandert, dan toont het display automatisch de waarden van het betreffende apparaat.

Opmerking: Bij een temperatuurinstelling onder 70°C blijft de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld.

7.3 Apparaat uitschakelen

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op 0.

7.4 Apparaat na de automatische uitschakeling inschakelen

Vereiste: Na langer gebruik heeft de → "Automatische uitschakeling", Pagina 11 het apparaat uitgeschakeld.

1. Draai de functiekeuzeknop op 0.
2. Neem het apparaat weer in gebruik.

8 Timerfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende timerfuncties waarmee u de werking kunt regelen.

8.1 Overzicht van de timerfuncties

Met **⌚** kiest u de verschillende timerfuncties.

Timerfunctie	Gebruik
	Timer
	Bereidingstijd ¹
	Afloop bereidingstijd ¹
	Stopwatch

¹ Niet in de standby-stand beschikbaar

8.2 Timer-menu oproepen

Opmerking: U kunt het timer-menu vanuit elke functie oproepen. Het timer-menu is niet beschikbaar, wanneer u in de basisinstellingen de functiekeuzeknop op S draait.

- ▶ Druk op **⌚**.
- ✓ Het display toont het timer-menu.

8.3 Timer-menu verlaten

- ▶ Druk op **X**.
- ✓ Het timer-menu is gesloten.
- ✓ Niet opgeslagen instellingen gaan verloren.

Opmerking: U kunt het timer-menu op elk moment verlaten.

8.4 Timer

De timer loopt onafhankelijk van de andere apparaatinstellingen af. U kunt maximaal 90 minuten invoeren.

Timer instellen

1. Druk op **⌚**.
- ✓ Op het display wordt de functie "Timer" weergegeven **⌚**.
2. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
3. Start met **▶**.
- ✓ Het apparaat sluit het timer-menu.
- ✓ De tijd loopt af.
- ✓ Op het display wordt **⌚** en de aflopende tijd weergegeven.
- ✓ Na het verstrijken van de tijd klinkt een signaal.

4. Druk op **✓**.
- ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

Timer pauzeren

1. Druk op **⌚**.
2. Met **▶** de functie "timer" **⌚** kiezen.
3. Druk op **||**.
- ✓ De timer stopt.
- ✓ Het display toont **▶**.
4. Raak **▶** aan om de timer verder te laten lopen.

Timer voortijdig uitschakelen

1. Druk op **⌚**.
2. Met **▶** de functie "timer" **⌚** kiezen.
3. Druk op **C**.

8.5 Stopwatch

De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere apparaatinstellingen. De stopwatch telt van 0 seconden tot 90 minuten.

De stopwatch heeft een pauze-functie. Daarmee kunt u de stopwatch tussendoor pauzeren.

Stopwatch starten

1. Druk op **⌚**.
2. Kies met **▶** de functie "Stopwatch"**⌚**.
3. Start met **▶**.
- ✓ Het apparaat sluit het timer-menu.
- ✓ De tijd loopt af.
- ✓ Op het display wordt **⌚** en de aflopende tijd weergegeven.

Stopwatch onderbreken

1. Druk op **⌚**.
2. Kies met **▶** de functie "Stopwatch"**⌚**.
3. Druk op **||**.
- ✓ De tijd stopt.
- ✓ Op het display wordt **▶** weergegeven.
4. Druk op **▶** om de stopwatch verder te laten lopen.
- ✓ De tijd loopt verder.
- ✓ Wanneer 90 minuten zijn bereikt, knippert het display en klinkt er een geluidssignaal.
5. Druk op **✓**.
- ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

Stopwatch uitschakelen

1. Druk op **⌚**.
2. Kies met **▶** de functie "Stopwatch"**⌚**.

3. Druk op **C**.







8.6 Bereidingstijd

Wanneer u de bereidingstijd voor uw gerecht instelt, dan schakelt het apparaat automatisch uit na het verstrijken van deze tijd. U kunt een bereidingstijd van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten instellen. Terwijl de bereidingstijd verstrijkt, kunt u de verwarmingsmethode en de temperatuur wijzigen.




Bereidingstijd instellen

Vereisten

- Het gerecht bevindt zich in de binnenruimte.
- U hebt bereidingswijze en de temperatuur ingesteld.

1. Druk op .
2. Kies met  de functie "Bereidingstijd" .
3. Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.
4. Start met .
 - ✓ Het apparaat start de bereidingstijd.
 - ✓ Het apparaat sluit het timer-menu.
 - ✓ Het display geeft de temperatuur, de functie, de resterende bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd weer.
 - ✓ Eén minuut voor het verstrijken van de bereidingstijd geeft het display de bereidingstijd vergroot weer.
 - ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd schakelt het apparaat uit.
 - ✓  knippert en er klinkt een geluidssignaal.
5. Druk op , open de apparaatdeur of draai de functiekeuzeknop op **0**.
 - ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

Bereidingstijd wijzigen

1. Druk op .
2. Kies met  de functie "Bereidingstijd" .
3. Wijzig de bereidingstijd met de draaiknop.
4. Start met .

Bereidingstijd wissen

1. Druk op .
2. Kies met  de functie "Bereidingstijd" .
3. Verwijder de bereidingstijd met **C**.
4. Keer terug naar het normale bedrijf met **X**.

Volledige procedure afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op **0**.

8.7 Afloop bereidingstijd

Het einde van de bereidingstijd kunt u naar een later tijdstip verschuiven.








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

U voert de bereidingstijd van 40 minuten in en verschuift het einde van de bereidingstijd naar 15:30 uur. De elektronica berekent de starttijd. Het apparaat start om 14:50 uur automatisch en schakelt om 15:30 uur uit.





Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in het apparaat mogen staan.

Einde bereidingstijd veranderen

Vereisten

- Het gerecht bevindt zich in de binnenruimte.
 - U hebt de verwarmingsmethode, de temperatuur en de bereidingstijd ingesteld.
1. Druk op .
 2. Met  de functie "Einde bereidingstijd"  kiezen.
 3. Stel het gewenste einde van de bereidingstijd in met de draaiknop.
 - Stel, wanneer  knippert, eerst de bereidingstijd in.
 4. Start met .
 - ✓ Het apparaat gaat in wachtstand.
 - ✓ Het display geeft de functie, de temperatuur, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd weer.
 - ✓ Het apparaat start op het berekende tijdstip en schakelt automatisch uit als de bereidingstijd is verstreken.
 - ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd knippert  en klinkt er een geluidssignaal.
 5. Druk op , open de apparaatdeur of draai de functiekeuzeknop op **0**.
 - ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

Einde bereidingstijd wijzigen

1. Druk op .
2. Met  de functie "Einde bereidingstijd"  kiezen.
3. Stel het gewenste einde van de bereidingstijd in met de draaiknop.
4. Start met .

Volledige procedure afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op **0**.

9 Timer voor lange bereidingstijden

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




U kunt tot wel 74 uur lang gerechten warmhouden, zonder het apparaat in of uit te schakelen.







Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in het apparaat mogen staan.

U kunt de timer voor lange bereidingstijden voor een bakoven individueel of voor beide bakovens gezamenlijk starten. Terwijl in een bakoven de timer voor lange bereidingstijden afloopt, is in de andere bakoven geen bereiding mogelijk.

9.1 Timer voor lange bereidingstijden starten

Vereiste: De timer voor lange bereidingstijden is in de basisinstellingen → *Pagina 21* op "beschikbaar" ingesteld.

1. Draai de functiekeuzeknop op .
2. Om de timer voor lange bereidingstijden voor beide bakovens in te stellen, beide draaiknoppen op  draaien.
3. Druk op .
 - ✓ Het display geeft de voorgestelde waarde 24h bij 85°C weer.

4. Druk op  en stel de gewenste bereidingstijd in met de draaiknop.
 5. Druk op  en stel het gewenste einde van de bereidingstijd in met de draaiknop.
 6. Druk op , stel de gewenste uitschakeldatum in en bevestig met .
 7. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
 8. Start met .
- ✓ Het apparaat start de timer voor lange bereidingstijden.
 - ✓ Op het display wordt  en de temperatuur weergegeven.

- ✓ De verlichting van de binnenruimte en de displayverlichting zijn uitgeschakeld.
 - ✓ Het bedieningspaneel is geblokkeerd.
 - ✓ Wanneer u het bedieningspaneel aanraakt, klinkt geen sensortoetstoon.
 - ✓ Na het verstrijken van de tijd verwarmt het apparaat niet langer en dooft het display.
9. Draai de functiekeuzeknop op 0.

9.2 Timer voor lange bereidingstijden uitschakelen

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op 0.



10 Kinderslot

Activeer het kinderslot, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen. Wanneer het kinderslot is ingeschakeld en de stroom valt uit, dan kan het zijn dat wanneer de stroom weer is hersteld het kinderslot is gedeactiveerd.

10.1 Kinderslot inschakelen

Vereisten

- U moet het kinderslot in de basisinstellingen → *Pagina 21* op "beschikbaar" zetten.
- De functiekeuzeknop staat op 0.

- ▶ Houd  ca. 6 seconden ingedrukt.
- ✓ Het display geeft de standby-indicatie weer en .
- ✓ Het kinderslot is geactiveerd.

10.2 Kinderslot deactiveren

Vereiste: De functiekeuzeknop staat op 0.

1. Houd  ca. 6 seconden ingedrukt.
- ✓ Het kinderslot is gedeactiveerd.
2. Stel het apparaat in zoals u gewend bent.

11 Draaispit

Met de draaispit kunt u bijzonder goed grote stukken gebrad zoals rolgebrad en gevogelte bereiden. Het vlees wordt rondom knapperig en bruin.

LET OP!

De hitte kan de draaispit beschadigen.

- ▶ De draaispit alleen bij temperaturen tot maximaal 250 °C gebruiken.

De draaibeweging van de draaispit kan de kerntemperatuurvoeler beschadigen.

- ▶ De kerntemperatuurvoeler niet in combinatie met de draaispit gebruiken.

De hitte in de oven veroorzaakt schade aan de handgreep van de draaispit.

- ▶ De handgreep van de draaispit niet in de oven leggen.

Een te hoog gewicht kan de draaispit beschadigen.

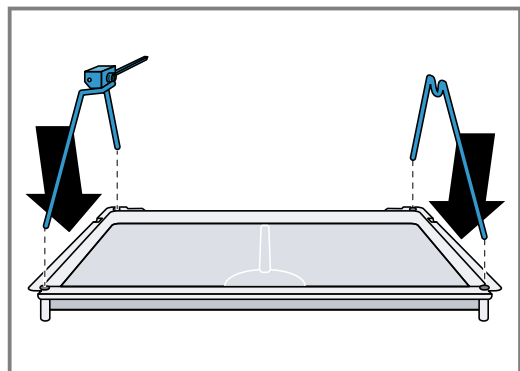
- ▶ De draaispit met maximaal 5 kg belasten.

De draaispit kunt u bij alle functies gebruiken. De beste resultaten bereikt u bij de verwarmingsmethoden vlakgrill of bovenwarmte.

De draaispitaandrijving niet in de vaatwasmachine reinigen.

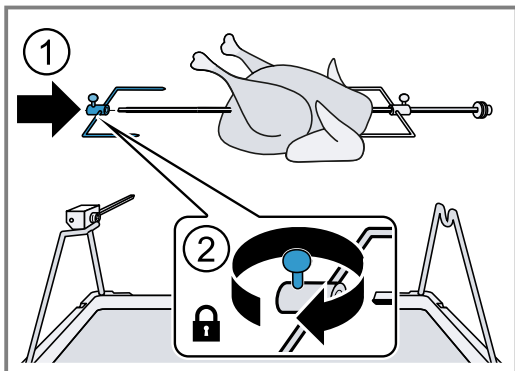
11.1 Draaispit voorbereiden

1. Beide draagbeugels in de aansluitingen van de grillplaat steken.

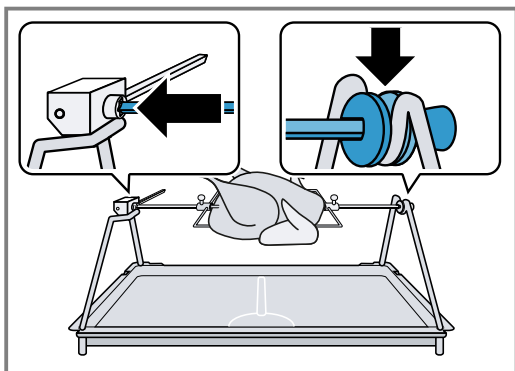


2. De aandrijving bevindt zich links.
2. De rechter bevestigingsklem op de draaispit steken en vastschroeven.
3. Het product in het midden op de draaispit steken.
 - Om ervoor te zorgen dat uitstekende delen het grillverwarmingselement niet raken, deze uitstekende delen bevestigen.

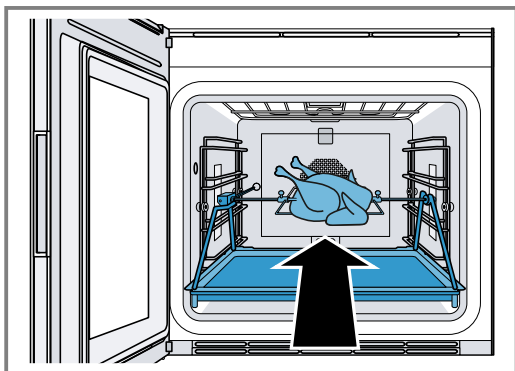
4. De linker bevestigingsklem op de draaispit steken en vastschroeven.



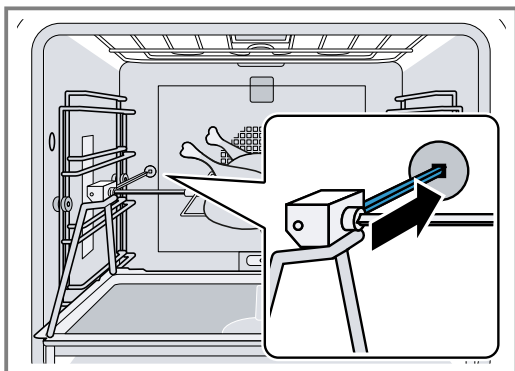
5. De draaispit op de draagbeugels plaatsen.
– Het vierkant in het aandrijfgedeelte inklikken.



6. De grillplaat met de draaispit in het onderste in-schuifniveau in het apparaat schuiven.



7. Ervoor zorgen dat de aandrijfas in de opening aan de achterwand van het apparaat vastklikt.
– Indien nodig de draaispit iets draaien.



11.2 Draaispit inschakelen

1. De gewenste temperatuur en de verwarmingsmethode instellen.
 2. Druk op .
- ✓ Het apparaat schakelt de draaispitaandrijving in.

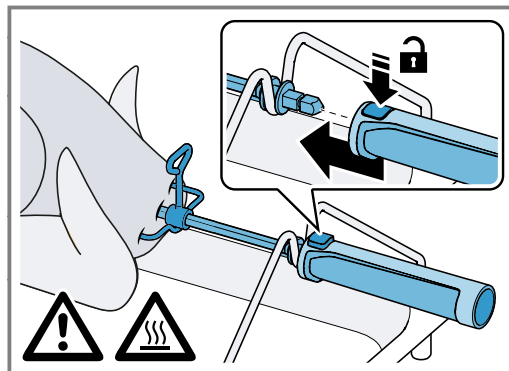
11.3 Draaispit uitschakelen en verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

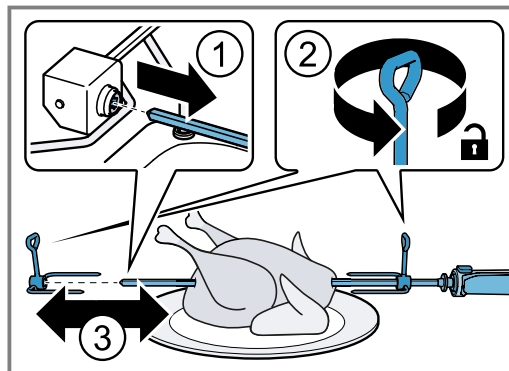
De draaispit en het bijbehorende bevestigingsframe zijn heet.

- ▶ Om te verwijderen handschoenen gebruiken.
- ▶ De draaispit en het bijbehorende bevestigingsframe op een stabiele en hittebestendige steun neerzetten. Door op de knop aan de bevestigingsgreep te drukken komt de bevestigingsgreep los van de draaispit.
- ▶ Bij het optillen van de draaispit niet op de knop aan de bevestigingsgreep drukken.

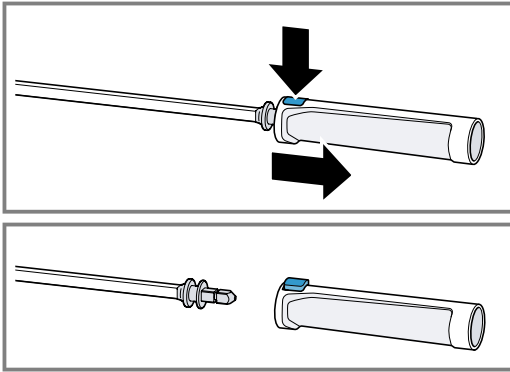
1. Druk op .
- ✓ De draaispitaandrijving stopt.
2. Het apparaat met de functiekeuzeknop uitschakelen.
3. De grillplaat met de draaispit verwijderen en op een stabiele, hittebestendige ondergrond plaatsen.
4. Om de draaispit te verwijderen, de handgreep er aan de zijkant opsteken.



5. De draaispit met het product van de draagbeugels verwijderen en op een serverbord leggen.
6. De bevestigingsklemmen losmaken, de draaispit uit het product trekken.



7. Om de bevestigingsgreep te verwijderen, de knop aan de bevestigingsgreep indrukken.



12 Aanbraadstand

In de aanbraadstand verwarmt het apparaat met maximaal vermogen gedurende ca. 3 minuten. Zo kunt u bijv. steaks goed aanbraden.

Voor de aanbraadstand hebt u het speciale toebehoren braadslede, uittreksysteem en verwarmingselement nodig.

12.1 Aanbraadstand starten

Vereiste: De verwarmingsmethode braadsledefunctie is ingesteld.

- ▶ Druk op ».
- ✓ De aanbraadstand start.

Tip: U kunt de aanbraadstand ook meerdere keren na elkaar starten.

12.2 Aanbraadstand vroegtijdig beëindigen

- ▶ Druk op ».

13 Kerntemperatuursensor

De kerntemperatuursensor maakt een hele precieze bereiding mogelijk. De kerntemperatuursensor meet de temperatuur op 3 meetpunten binnenin het product. Wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt, dan schakelt het apparaat automatisch uit en zorgt het ervoor dat het product perfect is bereid.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte en de kerntemperatuursensor worden zeer heet.

- ▶ Gebruik voor het insteken en losmaken van de kerntemperatuursensor ovenhandschoenen.

LET OP!

Temperaturen boven de 250°C beschadigen de kerntemperatuursensor.

- ▶ Gebruik de kerntemperatuursensor daarom alleen in uw apparaat bij een maximaal ingestelde temperatuur van 250°C.
- ▶ De kerntemperatuurvoeler niet met de verwarmingsmethoden vlakgrill of compactgrill gebruiken.
- ▶ Vóór het gebruik van vlakgrill of compactgrill de kerntemperatuurvoeler uit de binnenruimte verwijderen.
- ▶ Bij het gebruik van de verwarmingsmethode vlakgrill en circulatielucht met de kerntemperatuurvoeler maximaal 250 °C instellen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij een verkeerde kerntemperatuursensor kan de hitte de isolatie beschadigen.

- ▶ Gebruik alleen de voor dit apparaat bestemde kerntemperatuursensor.

LET OP!

Vochtigheid kan de kerntemperatuursensor beschadigen.

- ▶ De kerntemperatuurvoeler niet in de vaatwasmachine reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Kerntemperatuursensor is puntig.

- ▶ Hanteer de kerntemperatuursensor voorzichtig.

Gebruik alleen de meegeleverde kerntemperatuursensor. U kunt de kerntemperatuursensor als vervangend onderdeel verkrijgen via de klantenservice of in de webshop.

Schuif wanneer u de kerntemperatuursensor gebruikt, het product niet op het hoogste niveau in het apparaat. Verwijder de kerntemperatuursensor na gebruik altijd uit de binnenruimte. Bewaar de kerntemperatuursensor nooit in de binnenruimte.

Maak de kerntemperatuursensor na gebruik altijd schoon met een vochtige doek.

13.1 Schatting van de bereidingstijd

Bij een temperatuurinstelling boven 100°C en bij ingestoken kerntemperatuursensor geeft het display na het voorverwarmen na circa 5 tot 20 minuten een schatting van de bereidingstijd weer. Het apparaat actualiseert de schatting van de bereidingstijd voortdurend.

Hoe langer de bereiding duurt, des te nauwkeuriger wordt de schatting van de bereidingstijd. Open de apparaatdeur niet, dit leidt tot een verstoring van de schatting van de bereidingstijd.

Het display toont de schatting van de bereidingstijd bij normaal bedrijf en in het automatische programma.

Druk op **i** om de actuele kerntemperatuur weer te geven.

Om in plaats van de schatting van de bereidingstijd de actuele kerntemperatuur weer te geven, wijzigt u de instellingen in de Basisinstellingen → *Pagina 21*.

Het display toont voor de actuele kerntemperatuur aan het begin van de bereidingstijd gedurende ca. 3 tot 4 minuten "<15 °C".

Het meetbare bereik is 15°C tot 99°C. Buiten het meetbare bereik toont het display "<15 °C" of "- °C" voor de actuele kerntemperatuur.

Wanneer u het product 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 bereidingstijd-timer instelt, dan schakelt de programmering van het apparaat die eerst de ingevoerde waarde bereikt uit.

13.2 Richtwaarden voor de kerntemperatuur

In het volgende overzicht vindt u richtwaarden voor de kerntemperatuur. De richtwaarden zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van het product.

Gebruik alleen verse- en geen diepvrieslevensmiddelen. Zorg er vanwege hygiënische redenen voor, dat gevoelige levensmiddelen zoals vis en wild tenminste een kerntemperatuur van 62°C tot 70°C en gevogelte en gehakt minimaal 80°C tot 85°C bereiken.

Te bereiden product	Richtwaarde voor kerntemperatuur in °C
Rundvlees	
Rosbief, runderfilet, entrecote, very rare	45-47
Rosbief, runderfilet, entrecote, rare	50-52
Rosbief, runderfilet, entrecote, rosé	58-60
Rosbief, runderfilet, entrecote, doorbakken	70-75
Gebraden rundvlees	80-85
Varkensvlees	
Gebraden varkensvlees	72-80
Varkensrug, rosé	65-70
Varkensrug, doorbakken	75
Gehaktbrood	85
Varkensfilet	65-70
Kalf	

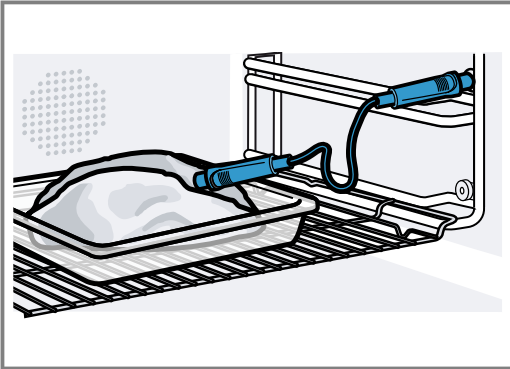
Te bereiden product	Richtwaarde voor kerntemperatuur in °C
Kalfsvlees, doorbakken	75-80
Kalfsborst, gevuld	75-80
Kalfsrug, rosé	58-60
Kalfsrug, doorbakken	65-70
Kalfsfilet, rare	50-52
Kalfsfilet, rosé	58-60
Kalfsfilet, doorbakken	70-75
Wild	
Reerug	60-70
Reebout	70-75
Hertenrugsteaks	65-70
Hazenrug, konijnenrug	65-70
Gevogelte	
Kip	90
Parelhoen	80-85
Gans, kalkoen, eend	85-90
Eendenborst, rosé	55-60
Eendenborst, doorbakken	70-80
Struisvogelsteak	60-65
Lamsvlees	
Lamsbout, rosé	60-65
Lamsbout, doorbakken	70-80
Lamsrug, rosé	55-60
Lamsrug, doorbakken	65-75
Schapenvlees	
Schapenbout, rosé	70-75
Schapenbout, doorbakken	80-85
Rug van het schaap, rosé	70-75
Rug van het schaap, doorbakken	80
Vis	
Filet	62-65
Heel	65
Terrine	62-65
Diversen	
Brood	96
Pasteitje	72-75
Terrine	60-70
Foie gras	45
Gerechten opwarmen	75

13.3 Steek de kerntemperatuursensor in het te bereiden product

1. Steek de kerntemperatuursensor volledig in het te bereiden product.
2. Steek de kerntemperatuursensor niet in het vet.
3. Zorg ervoor dat de kerntemperatuursensor geen vorm en geen bot aanraakt.
4. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Kerntemperatuursensor in vlees steken

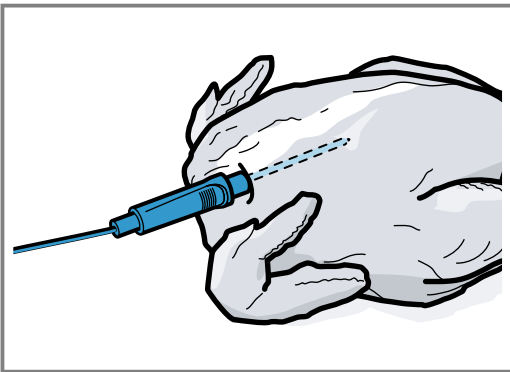
1. Steek de kerntemperatuursensor aan de zijkant in het dikste stuk tot in de aanslag in het vlees.



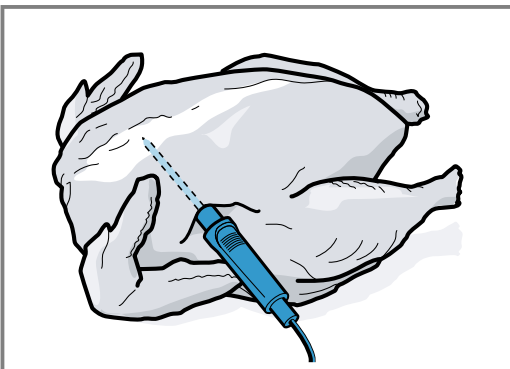
2. Steek wanneer er meerdere stukken zijn de kerntemperatuursensor in het midden van het dikste stuk.

Kerntemperatuursensor in gevogelte steken

1. Steek de kerntemperatuursensor door de dikste plaats van de gevogelteborst tot de aanslag er in.



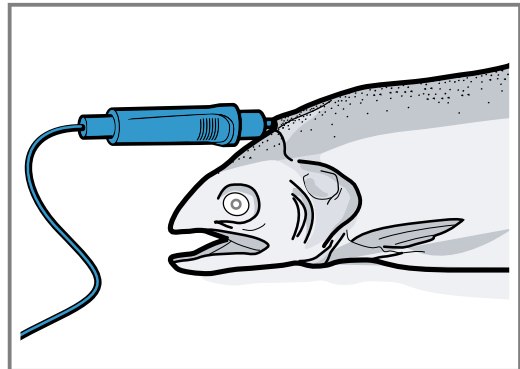
2. Afhankelijk van de kwaliteit van het gevogelte de kerntemperatuurvoeler dwars of langs erin steken.



3. Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntemperatuursensor niet in de holle ruimte steekt.

Kerntemperatuursensor in vis steken

1. Steek de kerntemperatuursensor achter de kop, in de richting van de middelste graten tot de aanslag er in.



2. Plaats een hele vis met behulp van een halve aardappel in de "zwemstand" op het rooster.

13.4 Product keren

1. Trek de kerntemperatuursensor bij het keren van het product er uit.
Wanneer u de kerntemperatuursensor er tijdens het gebruik uit trekt, dan reset het apparaat alle instellingen. U moet deze dan opnieuw instellen.
2. Het product keren.
3. Controleer na het keren of de kerntemperatuursensor goed in het product is geplaatst.

13.5 Kerntemperatuursensor instellen

LET OP!

De hitte van de grill kan de kerntemperatuursensor beschadigen.

- ▶ Zorg ervoor dat de afstand tussen de grill en de kerntemperatuursensor en de kabel van de kerntemperatuursensor enkele centimeters bedraagt. Let er daarbij op dat het vlees tijdens het bereiden kan uitzetten.

U kunt de kabel van de kerntemperatuursensor met de apparaatdeur beschadigen.

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

1. Schuif het product met ingestoken kerntemperatuursensor in de binnenruimte.
2. Steek de kerntemperatuursensor in de bus in de binnenruimte.
3. Sluit de apparaatdeur.
4. Stel de functiekeuzeknop in op de gewenste verwarmingsmethode.
5. Stel de temperatuur van de binnenruimte in met de draaiknop.
6. Druk op ↻.
7. Voer de gewenste kerntemperatuur in met de draaiknop en bevestig met ↻.
 - Zorg ervoor dat de ingestelde kerntemperatuur hoger is dan de actuele kerntemperatuur.

U kunt de ingestelde kerntemperatuur op elk moment wijzigen.

- ✓ Het apparaat verwarmt met de ingestelde verwarmingsmethode.
- ✓ Op het display wordt de actuele en daaronder de ingestelde kerntemperatuur weergegeven.

- ✓ Als de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal.
- ✓ Het apparaat beëindigt de bereiding automatisch.
- 8. Bevestig met ✓.
- 9. Draai de functiekeuzeknop op 0.

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen

1. Druk op ↶.

2. Wijzig met de draaiknop de ingestelde kerntemperatuur voor het gerecht en bevestig met ↶.

Ingestelde kerntemperatuur wissen













1. Druk op ↶.
 2. Wis de ingestelde kerntemperatuur met **C**.
- ✓ Het apparaat warmt verder normaal op.

14 Basisinstellingen











U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Helderheid	Standen 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Displayhelderheid instellen.
	Stand-by-weergave	Aan ¹ Uit <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klok ▪ Klok + GAGGENAU-Logo¹ ▪ Datum ▪ Datum + GAGGENAU-logo ▪ Klok + datum ▪ Klok + datum + GAGGENAU-logo 	Stand-by display Uit: geen display. Met deze instelling verlaagt u het standby-verbruik van uw apparaat. Aan: er kunnen verschillende displays worden gekozen. Bevestig "aan" met ✓ en kies het gewenste display met de draaiknop.
	display-indicatie	Gereduceerd ¹ Standaard	"Gereduceerd": het display toont na korte tijd alleen nog de belangrijkste info.
	Tiptoets-kleur	Grijs ¹ Wit	Kleur van de symbolen op de touchvelden selecteren.
	Tiptoets-toon	Toon 1 ¹ Toon 2 Uit	Om een geluidssignaal te selecteren, op een touchveld drukken.
	Touchveldgeluidsvolume	Standen 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Volume van het touchveldsignaal instellen.
	Snel opwarmen	Aan ¹ Uit	Bij het snel opwarmen bereikt de binnenruimte de gewenste temperatuur bijzonder snel.
	Opwarmsignaal	Aan ¹ Uit	Het geluidssignaal klinkt wanneer het apparaat bij het opwarmen de gewenste temperatuur bereikt.
	Volume geluidssignaal	Standen 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Volume van het geluidssignaal instellen.
	Tijdformaat	AM/PM 24h ¹	24 uursformaat of 12 uursformaat instellen.
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen.
	Tijdschakeling	Handmatig ¹ Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij het overschakelen van zomertijd naar wintertijd.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Datumformaat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Datumformaat instellen.
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Druk op > om te schakelen tussen jaar, maand en dag.
	Temperatuureenheid	°C ¹ °F	Temperatuureenheid instellen.
	Gewichtseenheid	kg ¹ oz.	Gewichtseenheid instellen.
	Taal	Nederlands ¹ Frans [...] Engels	Taal voor de tekstweergave instellen. Bij de wisseling van de taal start het systeem opnieuw. Het opnieuw starten duurt enkele seconden. Na het herstarten sluit het apparaat het basisinstellingsmenu.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken. Bij het resetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist. Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen komt u in het menu "Eerste instellingen".
	Demonstratiemodus	Aan ¹ Uit	De demonstratiemodus dient slechts voor presentatiedoeleinden. In de demo-modus warmt het apparaat niet op. Alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. De instelling is slechts in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat mogelijk.
	Timer voor lange bereidingstijden	Niet beschikbaar ¹ Beschikbaar	Beschikbaar: u kunt de timer voor lange bereidingstijden → <i>Pagina 15</i> instellen.
	Schatting van de bereidingstijd met kerntemperatuursensor weergeven	Aan ¹ Uit	Aan: wanneer u de kerntemperatuursensor gebruikt, toont het display de schatting van de bereidingstijd.
	Kinderslot	Niet beschikbaar ¹ Beschikbaar	Beschikbaar: u kunt het kinderslot → <i>Pagina 16</i> activeren.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

14.2 Basisinstellingen wijzigen

1. Draai de functiekeuzeknop op S.
2. Met de draaiknop "Basisinstellingen" kiezen.
3. Druk op ✓.
4. Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.

5. Druk op _.
 6. Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
 7. Met ✓ opslaan of met ✗ afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.
 8. Om het basisinstellingsmenu te verlaten de functiekeuzeknop op 0 draaien.
- ✓ De wijzigingen zijn opgeslagen.

15 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

15.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik om de verschillende oppervlakken van het apparaat niet te beschadigen geen ongeschikte reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

De lampen worden bij gebruik zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Laat de lampen voor het reinigen van het apparaat afkoelen.
- ▶ Schakel de verlichting tijdens het reinigen uit.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
- Ovenreiniger in de warme binnenruimte beschadigt de roestvrijstalen oppervlakken.
- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
 - ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Deurglas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Glasreiniger 	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat. Reinigen met een zeem of een microvezeldoek.
Deurafdichting	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Reinigen met een schoonmaakdoekje. Niet afnemen en niet schuren. Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
Display	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zeepsop 	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek.
Sterk verontreinigde binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigingsgelspray voor ovens 	De reinigingsgelspray voor ovens is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de onlineshop. De volgende aanwijzingen m.b.t. de reinigingsgelspray in acht nemen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ De reinigingsgelspray mag niet in de deuropening terechtkomen. ▪ Hoogstens 12 uur laten inwerken. ▪ Niet gebruiken op warme oppervlakken. ▪ Grondig met water naspoelen. ▪ De aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
Glazen afscherming van de ovenlamp	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Reinigen met een schoonmaakdoekje.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Inschuifroosters	▪ Warm zeepsop	Opmerking: Verwijder indien nodig de inschuifroosters voor reiniging. → "Inschuifroosters uitnemen", Pagina 24 Pas bij sterke verontreiniging inweken toe en gebruik een borstel.
Toebehoren	▪ Warm zeepsop	Week ingebrande resten in en maak schoon met een borstel. Spoel goed met schoon water.
Kerntemperatuursensor	▪ Warm zeepsop	Neem af met een vochtige doek Niet in de vaatwasser reinigen.
Draaispit	▪ Warm zeepsop	De draaispitaandrijving niet in de vaatwasmachine reinigen. De draaispit, de bevestigingsklemmen en de handgreep in de vaatwasmachine reinigen.
Volledige telescopische uitschuifvoorziening, speciaal toebehoren	▪ Warm zeepsop	Met een schoonmaakdoekje of een afwasborstel reinigen en met een zachte doek nadrogen. De volledig telescopische uitschuifvoorziening tijdens de pyrolyse uit de binnenruimte verwijderen.
Baksteen, speciaal toebehoren	▪ Borstel	Ingebrande resten van etenswaar met een borstel schoonmaken. De baksteen nooit nat reinigen.
Braadslede, speciaal toebehoren	▪ Warm zeepsop	Inweken en met een schoonmaakdoekje of een afwasborstel reinigen. De braadslede niet in de vaatwasmachine reinigen.

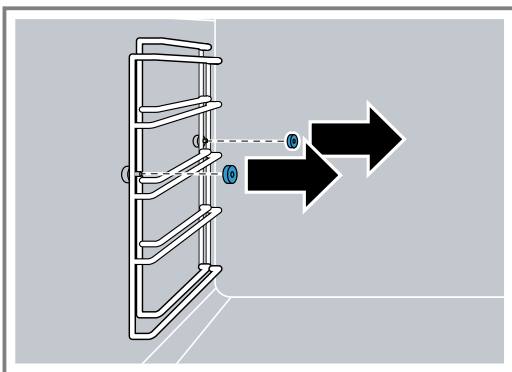
15.2 Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje met raatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil. U kunt microvezeldoekjes verkrijgen via de klantenservice of in de webshop.

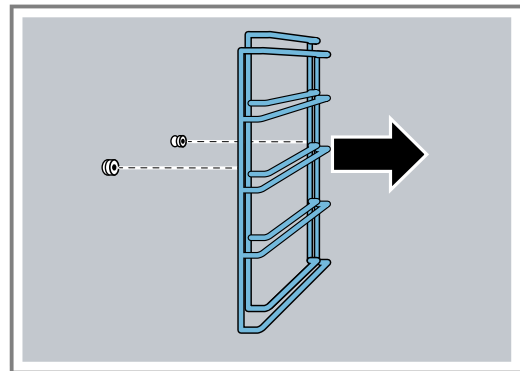
15.3 Inschuifroosters uitnemen

Om de inschuifroosters schoon te maken kunt u ze uitnemen.

1. Om het email tegen krassen te beschermen, een theedoek in de binnenruimte leggen.
2. Draai de gekartelde moeren los.



3. De inschuifroosters verwijderen.



15.4 Inschuifroosters inbrengen

Opmerking: De inschuifroosters zijn identiek en passen links en rechts.

1. De inschuifroosters zodanig positioneren dat de langste zijde zich onderaan bevindt.
2. De gekartelde moeren vastdraaien.

15.5 Telescopische volledige uitschuifvoorziening reinigen

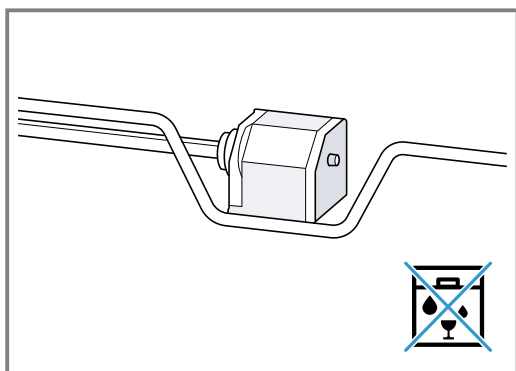
LET OP!

Agressieve reinigingsmiddelen veroorzaken schade aan de telescopische volledige uitschuifvoorziening.

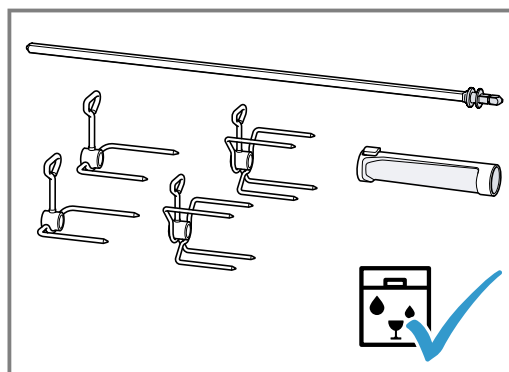
- ▶ De volledig telescopische uitschuifvoorziening niet in de vaatwasmachine reinigen.
 - ▶ De telescopische volledige uitschuifvoorziening niet in zeepsop onderdompelen.
1. De telescopische volledige uitschuifvoorziening eruit nemen.
 2. De kartelmoeren losdraaien.
 3. Reinig de uittrekrails met een vochtige doek.
 - Verwijder niet het smeervet uit de uittrekrail.
 Reinig bij voorkeur met ingeschoven uittrekrails.

15.6 Draaispit reinigen

1. De draaispitaandrijving niet in de vaatwasmachine reinigen.



2. De draaispit, de bevestigingsklemmen en de handgreep in de vaatwasmachine reinigen.



16 Pyrolyse

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht als u de reinigingsfunctie pyrolyse gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetaast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Alleen geëmailleerd toebehoren meereinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

Tijdens de reinigingsfunctie pyrolyse in een apparaat is in het andere apparaat geen functie mogelijk.

Bij de pyrolyse warmt het apparaat tot 485 °C op. Resten van het braden, grillen of bakken verbranden. U hoeft alleen nog de as uit de binnenruimte te vegen. De volledige duur van de pyrolyse bestaat uit de reinigingstijd en de afkoelingstijd. De pyrolyse duurt circa 3 uur. De afkoelingstijd duurt ca. 1 uur. Indien nodig kunt u de uitschakeltijd van de pyrolyse verzetten, bijv. als u wilt dat de pyrolyse 's nachts wordt uitgevoerd.

16.1 Pyrolyse voorbereiden

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Verwijder voordat de reinigingsfunctie wordt gebruikt altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de accessoires.

1. Veeg de binnenruimte met een vochtige doek schoon.
2. Veeg de deurafdichting en de binnenzijde van de deur af.
3. Verwijder alle resten van reinigingsmiddelen volledig.
4. Verwijder alle losse voorwerpen uit de binnenruimte. De inschuifroosters zijn pyrolysebestendig.
→ "Reiniging van toebehoren middels pyrolyse voorbereiden", Pagina 25
5. Ervoor zorgen dat de afdekking zich in de aansluiting voor het extra verwarmingselement aan de achterkant van de binnenruimte bevindt.

16.2 Reiniging van toebehoren middels pyrolyse voorbereiden

GAGGENAU Bakplaten en grillplaten zijn met pyrolysebestendig email gecoat. Reinig uitsluitend GAGGENAU bakplaten en grillplaten middels de pyrolyse.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Verwijder voordat de reinigingsfunctie wordt gebruikt altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de accessoires.

LET OP!

De hitte tijdens de pyrolyse kan bepaalde accessoires beschadigen.

- ▶ Het grillrooster, de draaispit, de gietijzeren braadslede, de baksteen, de kerntemperatuurvoeler of ander toebehoren niet met de pyrolyse reinigen.
- ▶ Reinig uitsluitend GAGGENAU bakplaten en grillplaten middels de pyrolyse.

Opmerkingen

- De roestvrijstalen aansluitingen van grillplaten kunnen bij de pyrolyse verkleuren. De verkleuringen hebben geen invloed op het gebruik.
- Bij een sterk verontreinigde binnenruimte reinigt u de bakplaat of de grillplaat separaat.

1. Steeds slechts één bakplaat of grillplaat in het onderste inschuifniveau inschuiven.
2. Schuif de bakplaat of grillplaat er tot de aanslag in.

16.3 Pyrolyse starten

1. Alle losse voorwerpen uit de binnenruimte nemen en grove verontreinigingen verwijderen.
 2. Eventuele reinigingsresten volledig verwijderen.
 3. Draai de functiekeuzeknop op S.
- ✓ brandt.

4. Bevestig met ✓.
- ✓ Het display toont de uitschakeltijd waarop de pyrolyse klaar zal zijn.
5. Verzet indien gewenst het uitschakeltijdstip met de draaiknop.
6. Bevestig met ✓.
7. Start met ▶.
De volledige duur van de pyrolyse bestaat uit de reinigingstijd en de afkoelingstijd. Op het display loopt de tijd van het betreffende deel van de pyrolyse af.
- ✓ Voor uw veiligheid vergrendelt het apparaat de apparaatdeur. Bij het afkoelen opent het apparaat de deurvergrendeling zodra de temperatuur onder 200°C is gedaald.
- ✓ De reinigingstijd loopt af op het display.
- ✓ Als u de uitschakeltijd hebt verzet, dan loopt de tijd tot het starten van de pyrolyse op het display af.
- ✓ De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.
- ✓ Na het aflopen van de pyrolyse weerklinkt een geluidssignaal.
- ✓ Het display geeft een melding weer.
8. Als het apparaat is afgekoeld, de achtergebleven as met een vochtige doek uit de binnenruimte vegen. Afhankelijk van het type vervuiling en ernst van de verontreiniging kan er een witte aanslag op de emailoppervlakken achterblijven. Deze aanslag is ongevaarlijk. Ze hebben geen invloed op de werking of de levensduur van uw apparaat.

17 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 50





⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

17.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Apparaat kan niet worden gestart	Verkeerde bediening. ▶ Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit en na ca. 60 seconden weer in.
	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ▶ Sluit de apparaatdeur.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet. Display reageert niet. Op het display wordt het symbool voor het kinderslot weergegeven  .	Kinderbeveiliging is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot. → <i>Pagina 16</i>
Het apparaat schakelt zich zelfstandig uit.	Veiligheidsuitschakeling: geen bediening meer gedurende meer dan 12 uur. 1. Bevestig de melding met  . 2. Schakel het apparaat uit.
Het apparaat warmt niet op, het display toont het symbool voor de demonstratiemodus  .	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus. ▶ Deactiveer de demonstratiemodus in de Basisinstellingen → <i>Pagina 21</i> .
Op het display wordt de foutmelding "Exx" weergegeven.	Er is een fout opgetreden. 1. Wanneer het display een foutmelding weergeeft, draai dan de functieknop op 0 .  Wanneer het display de foutmelding niet meer weergeeft, dan was het een eenmalig probleem. 2. Wanneer het display de foutmelding weer of herhaaldelijk weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice → <i>Pagina 50</i> en geef aan wat de foutcode is.


17.2 Stroomuitval

Uw apparaat kan een stroomuitval van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet. Wanneer de stroomuitval langer duurt, en het apparaat was in bedrijf, dan toont het display een melding. De werking is onderbroken.

Apparaat na een stroomuitval weer in gebruik nemen

1. Draai de functiekeuzeknop op **0**.
2. Het apparaat zoals gebruikelijk in gebruik nemen.

17.3 Demonstratiemodus

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

Demonstratiemodus deactiveren

1. Om het apparaat even te ontkoppelen van het net, de zekering of automaat in meterkast uitschakelen.
2. Deactiveer de demonstratiemodus binnen 3 minuten in de Basisinstellingen → *Pagina 21*.

17.4 Bovenste ovenlamp vervangen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogeenvlampen, 60 watt, G9 zijn bij de klantenservice of in de vakhandel verkrijgbaar. Gebruik alleen deze lampen. Neem nieuwe halogeenvlampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor verlengt de levensduur van de lamp.

Vereisten

- Het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
 - Een nieuwe halogeenvlamp is beschikbaar om te vervangen.
1. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.
 2. De schroef aan de lampafdekking losdraaien.
 - ✓ De lampafdekking klapt omlaag.
 3. De halogeenvlamp eruittrekken.
 4. De nieuwe halogeenvlamp plaatsen en stevig in de fitting drukken.
 5. De lampafdekking omhoogklappen en vastschroeven.
 6. De theedoek uit de binnenruimte verwijderen.
 7. Het apparaat op het stroomnet aansluiten.

17.5 Zijdellingse ovenlamp vervangen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

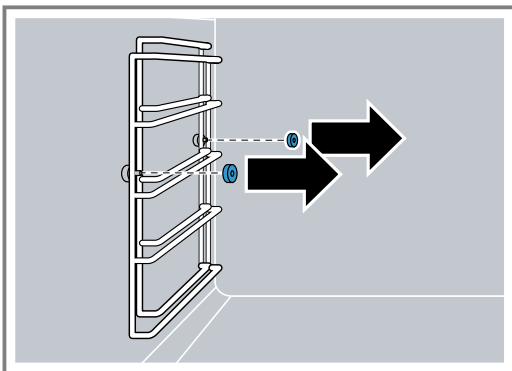
Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

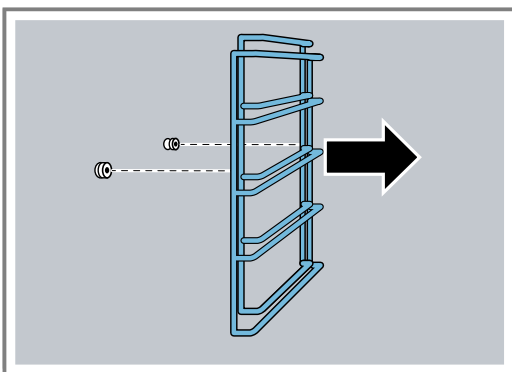
Opmerking: Hittebestendige 12V-halogeenvlampen, 10 watt, G4 zijn bij de klantenservice of in de vakhandel verkrijgbaar. Gebruik alleen deze lampen. Neem nieuwe halogeenvlampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor verlengt de levensduur van de lamp.

Vereisten

- Het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
 - Een nieuwe halogeenvlamp is beschikbaar om te vervangen.
1. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.
 2. Draai de gekartelde moeren los.



3. De inschuifroosters verwijderen.



4. De bovenste klemveer opzijdrukken.
5. De lampafdekking verwijderen.
6. De halogeenvlamp eruittrekken.
7. De nieuwe halogeenvlamp plaatsen en stevig in de fitting drukken.
8. De afgeschuinde zijde van de lampafdekking op de binnenruimte afstellen, de lampafdekking onderaan in de klemveer plaatsen en van boven vergrendelen.
9. De inschuifroosters inbrengen → *Pagina 24*.
10. De theedoek uit de binnenruimte verwijderen.
11. Het apparaat op het stroomnet aansluiten.

17.6 Bovenste lampafdekking vervangen

Als de lampafdekking in de binnenruimte beschadigd is, vervangt u de lampafdekking. De lampafdekking is te verkrijgen bij de klantenservice met vermelding van het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Vereisten

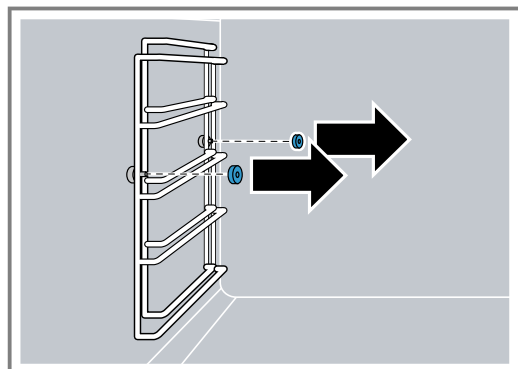
- Het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
1. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.
 2. De schroef aan de lampafdekking losdraaien.
✓ De lampafdekking klappt omlaag.
 3. De nieuwe lampafdekking omhoogklappen en vastschroeven.
 4. De theedoek uit de binnenruimte verwijderen.
 5. Het apparaat op het stroomnet aansluiten.

17.7 Zijdelingse lampafdekking vervangen

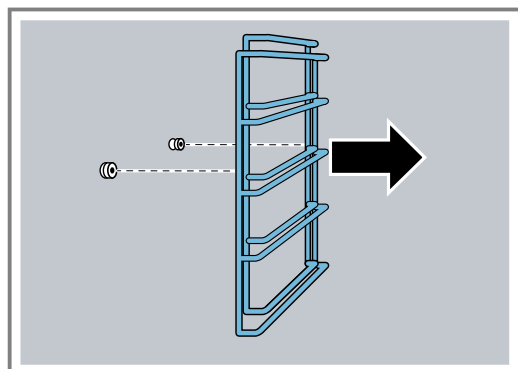
Als de lampafdekking in de binnenruimte beschadigd is, vervangt u de lampafdekking. De lampafdekking is te verkrijgen bij de klantenservice met vermelding van het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Vereisten

- Het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
1. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.
 2. Draai de gekartelde moeren los.



3. De inschuifroosters verwijderen.



4. De bovenste klemveer opzijdrukken.
5. De lampafdekking verwijderen.
6. De afgeschuinde zijde van de lampafdekking op de binnenruimte afstellen, de lampafdekking onderaan in de klemveer plaatsen en van boven vergrendelen.
7. De inschuifroosters inbrengen → *Pagina 24*.
8. De theedoek uit de binnenruimte verwijderen.
9. Het apparaat op het stroomnet aansluiten.

18 Afvoeren

18.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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 terugname en verwerking van oude apparaten.

19 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

19.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

- Verwarm het apparaat altijd voor. Zo krijgt u het beste resultaat. De opgegeven bereidingstijden zijn bedoeld voor een voorverwarmd toestel.
- De aangegeven bereidingstijden dienen als richtlijn. De daadwerkelijke bereidingstijd wordt beïnvloed door de kwaliteit, de uitgangstemperatuur en het gewicht en de dikte van de producten.
- Begin wanneer u weinig ervaring heeft met een bepaald gerecht met de kortste opgegeven tijd. Indien nodig kunt u het gerecht langer laten garen.
- Een lagere temperatuur zorgt ervoor een gelijkmatiger bruin worden. Stel zo nodig een hogere temperatuur in.
- De waarden hebben betrekking op gemiddelde hoeveelheden voor 4 personen. Wanneer u een grotere hoeveelheid wilt bereiden, stel dan een langere bereidingstijd in.
- 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. Plaats de vorm in het midden van het grillrooster. Voor grote stukken gebrad kunt u ook de grillplaat of glazen vorm gebruiken.
- Om een optimale warmtecirculatie te garanderen, legt u de producten niet te dicht bij elkaar op de grillroosters en bakplaten.
- Wanneer u veel ruimte nodig heeft, kunt u het inschuifrooster aan de zijkant verwijderen.
- Plaats het rooster direct op de bodem van de binnenruimte en plaats het product of de braadslede op het rooster. Leg het product of de braadslede niet direct op de bodem van de binnenruimte.
- Open de deur van de binnenruimte van het voorverwarmde apparaat slechts kort en vul het apparaat snel.

- Gebruik borden, bakvormen of ovenschotels altijd met het rooster.
- Verwarmingsmethode Eco-hetelucht: besparende heteluchtmodus voor taart, vlees, soufflés en gratins. De restwarmte wordt optimaal gebruikt. Comfortfuncties blijven uitgeschakeld (bijv. de verlichting van de binnenruimte). Het weergeven van de temperatuur van de binnenruimte is alleen tijdens het opwarmen mogelijk. De oven niet voorverwarmen. Schuif de gerechten in de koude, lege binnenruimte en start de opgegeven bereidingstijd. Houd de apparaatdeur tijdens het bereiden gesloten. Zo voorkomt u warmteverlies.
- Vlakgrill en vlakgrill + circulatielucht: bij deze functies kan er een temperatuurverschil ontstaan tussen de gekozen insteltemperatuur en de werkelijke temperatuur in de oven. De reden is dat grillen en gratineren snelle gaarprocessen zijn bij hoge temperaturen. Hierbij wordt altijd een hogere temperatuur gekozen dan werkelijk op het oppervlak van het gerecht nodig is om te bruinen of te roosteren.

19.2 Groente

Houd het insteladvies voor groente aan.

- 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 in de glazen vorm of op de grillplaat doen 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 bijgerecht bij vis en vlees.
- Gebruik bij kleine porties (voor 2-3 personen) een hittebestendige vorm en plaats deze op het grillrooster. In de glazen kom of de grillplaat branden de gerechten anders aan of ze drogen uit.
- Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Groente

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Antipasti	Glazen vorm of Grillpan	4	200	✚	30 ¹	Recepttip: zolang de groente nog warm is bedruppelen met aceto balsamico en kruiden.
Antipasti	Glazen vorm of Grillpan	4	250	~~~~	15-20 ¹	Recepttip: zolang de groente nog warm is bedruppelen met aceto balsamico en kruiden.
Witlof	Ovenschaal	3	180	✚	30	Recepttip: halveren, kruiden, in gekookte ham wikkelen, met roomsaus of béchamelsaus overgieten en met kaas bestrooien.
Witlof	Ovenschaal	3	190	✚ ^e	60	Recepttip: halveren, kruiden, in gekookte ham wikkelen, met roomsaus of béchamelsaus overgieten en met kaas bestrooien. Bij ✚ ^e niet voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Escalivada, me- diterrane oven- groenten	Ovenschaal	5	250	~~~~	15 ¹	Recepttip: aubergines, ui, toma- ten, paprika, olie. Smaakt zowel warm als koud.
Groenteschotel	Ovenschaal	3	180	✚	40-50	Groenten en andere ingrediënten voorgaren of blancheren.
Groenteburger, diepvries	Bakplaat + bak- papier	3	220	✚	12-15 ¹	
Groentespiesen	Grillrooster + grillplaat	4	220	~~~~	24 ¹	Houten pennen kort afsnijden of 's nachts in het water laten staan, omdat ze anders verkolen. Recepttip: paprika, ui, mais (voor- gegaard), kerstomaten, courget- tes.
Stukjes pom- poen	Glazen vorm of Grillpan	4	200	✚	20-30 ¹	Recepttip: kruiden met knoflook, gember, komijn, zout en peper en olie toevoegen.
Tomaten uit de oven	Ovenschaal	3	120	✚	60	Recepttip: kerstomaatjes of plak- jes tomaat, rozemarijn en knof- look in de vorm leggen en be- sprenkelen met olie en een beet- je honing. Naar wens de tomaten eerst in kokend water dompelen en het vel verwijderen.
Paprika, gevuld, vegetarisch	Ovenschaal of Braadslede	3	190	---	50	Recepttip: vullen met gekookte rijst, zachte tarwe of linzen en ui- en, kaas, kruiden en specerijen.
Ratatouille	Glazen vorm of Grillpan	4	200	---	30-40 ¹	Recepttip: tot slot met parmesan bestrooien.
Asperge, groen gegrilld	Glazen vorm of Grillpan	4	220	~~~~	6-10 ¹	Recepttip: kruiden met ui, olie, azijn, zout en peper. De bereidingstijd volgens de grootte aanpassen.
Wortelgewas	Glazen vorm of Grillpan	4	200	✚	30 ¹	Recepttip: wortelen, selderij, knol- raap en rode bieten kruiden met knoflook, zout en peper en olie toevoegen.

¹ Product halverwege de bereidingstijd keren.

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Wortelgewas	Glazen vorm of Grillpan	4	250	~~~~~	15-20 ¹	Recepttip: wortelen, selderij, knol- raap en rode bieten kruiden met knoflook, zout en peper en olie toevoegen.
Courgette, ge- vuld, vegeta- risch	Glazen vorm of Grillpan	3	180	✿	40	Recepttip: vullen met geraspte wortelen, lente-uitjes, verse gei- tenkaas, knoflook, tijm, zout en peper en bestrooien met Parme- zaanse kaas.

¹ Product halverwege de bereidingstijd keren.

19.3 Bij- en hoofdgerechten

Neem de insteladviezen voor bijgerechten en gerechten in acht.

- De bekendste voedzame bijgerechten uit de oven zijn aardappelgerechten, bijv. aardappelgratin. Er kunnen echter ook uitstekend bijgerechten in de oven worden bereid die normaal gezien in de pan worden gebraden, bijv. aardappelpannenkoeken of gebakken aardappelen. 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. Geschikt zijn ook gerechten met een deegbodem, bijv. pizza of flammkuchen en eiergerechten met vulling, bijv. tortilla.
- Gebruik bij kleine porties (voor 2-3 personen) een hittebestendige vorm en plaats deze op het grillrooster. In de glazen kom of de grillplaat branden de gerechten anders aan of ze drogen uit.
- Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Bij- en hoofdgerechten

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Ni- veau	Tempera- tuur in °C	Ver- war- ming sme- tho- de	Bereidings- tijd in min.	Opmerkingen
Bijgerechten						
Gebakken ca- membert, gepa- neerd, vers	Bakplaat + bak- papier	3	180	✿	15-20	Zolang bakken tot de panade zich welft.
Gebakken ca- membert, gepa- neerd, diepvries	Bakplaat + bak- papier	3	180	✿	15-20	Zolang bakken tot de panade zich welft.
Gebakken ca- membert, gepa- neerd, diepvries	Bakplaat + bak- papier	3	200	---	15	Zolang bakken tot de panade zich welft.
Gebakken aard- appelen	Grillpan	3	180	✿	30-45 ¹	Vetarme bereiding. Gelijkmatig verde- len over de grillplaat, meerdere keren goed mengen.
Feta	Bakplaat	3	250	~~~~~	12	Recepttip: met olie, tomaten, uien, knoflook en rozemarijn in een vorm doen en kruiden met zout en peper.
Aardappelpunten	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	15 ¹	Recepttip: aardappels in partjes snij- den, kruiden met olijfolie, paprika en zout.
Aardappelgratin	Ovenschaal	3	180	✿	35	

¹ Product halverwege de bereidingstijd keren.

Voedingswaar	Toebehoren/series	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Aardappelgratin	Ovenschaal	3	195	✻ ^e	60	Bij ✻ ^e niet voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Aardappels in een zoutbed	Ovenschaal	3	200	----	40-60 ¹	Soufflévorm met 1,5 cm zeezout vullen. Kleine, ongeschilde aardappels erin leggen, bestrijken met olijfolie.
Aardappelkoekjes	Bakplaat	3	175	✻	20-30 ¹	De plaat goed bestrijken met olie, het aardappelmengsel erover verdelen en bestrijken met olie. Eenmaal keren
Aardappelkoekjes	Bakplaat	3	200	----	20-30 ¹	De plaat goed bestrijken met olie, het aardappelmengsel erover verdelen en bestrijken met olie. Eenmaal keren
Mozzarellasticks, diepvries	Bakplaat + bakpapier	3	180	✻	10	
Ovenkaas, vers	Bakplaat	3	180	✻	20	Na 10 minuten de zachte kaas kruisvormig insnijden en openklappen. De vorm moet het liefst niet veel groter zijn dan de kaas, zodat deze niet smelt.
Friet, vers	Bakplaat + bakpapier	4	200	✻	15-20 ¹	Recepttip: iets inoliën, na het bereiden met zout, paprikapoeder of currypoeder kruiden.
Friet, diepvries	Bakplaat + bakpapier	4	220	✻	14 ¹	De diepgevroren friet goed over de bakplaat verdelen.
Geitenkaas omwikkeld met spek	Glazen vorm of Bakplaat	3	220	✻	8-10	Geschikt is verse geitenkaas of geitencamembert
Geitenkaas omwikkeld met spek	Glazen vorm of Bakplaat	4	220	~~~~~	8-10	Geschikt is verse geitenkaas of geitencamembert
Geitenkaas met honing	Glazen vorm of Bakplaat	3	200	✻	8	Recepttip: verse geitenkaas of geitencamembert besprenkelen met lavendelhoning en bestrooien met pijnboompitten.
Geitenkaas met honing	Glazen vorm of Bakplaat	4	200	~~~~~	8	Recepttip: verse geitenkaas of geitencamembert besprenkelen met lavendelhoning en bestrooien met pijnboompitten.
Gerechten						
American pizza, dikke bodem, diepvries	Bakplaat	3	200	----	20-24	Zonder voorverwarmen. Bij een voorverwarmd apparaat de bereidingstijd met 4 minuten verkorten.
Boerenomelet	Ovenschaal	3	160	✻	40	Recepttip: met groene en witte asperges, hierbij gravad lachs (gemarineerde zalmfilet) serveren.
Enchilada's, gratineerd	Glazen vorm of Grillpan	3	200	----	15-20	
Flammkuchen, vers	Bakplaat	3	250	----	8-10	Recepttip: klassiek of met verse geitenkaas, parmaham, vijgen en lente-ui.

¹ Product halverwege de bereidingstijd keren.

Voedingswaar	Toebehoren/series	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingmethode	Bereidings-tijd in min.	Opmerkingen
Flammkuchen, diepvries	Grillrooster	3	200	✿	10-12	
Flammkuchen, diepvries	Grillrooster	3	230	---	8-10	
Flammkuchen, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	3	250	✿	7	
Frittata	Ovenschaal	3	190	---	45-50	Recepttip: met spinazie, uien en garnalen.
Lenterolletjes, diepvries	Bakplaat + bakpapier	3	225	✿	18-20 ¹	
Kaas-macaroni	Ovenschaal	3	180/220	✿	10-20	Voor een kaaskorst na 10 minuten de temperatuur tot 220 °C verhogen en 10 minuten laten bruinen.
Kaasspätzle	Ovenschaal	3	180/220	✿	30	De gekookte spätzle in laagjes in de vorm doen, elke laag bestrooien met kaas. Tot slot kaas en gebakken ui erover strooien en gedurende 5 minuten de temperatuur tot 220 °C verhogen.
Lasagne	Ovenschaal	3	175	✿	35	Recepttip: klassiek of vegetarisch met grillgroente en buffelmozzarella.
Lasagne	Ovenschaal	3	195	✿ ^e	60	Recepttip: klassiek of vegetarisch met grillgroente en buffelmozzarella. Bij ✿ ^e niet voorverwarmen, apparaat-deur niet openen.
Minilenterolletjes, diepvries	Bakplaat + bakpapier	3	225	✿	10 ¹	
Pizza, vers	Bakplaat	3	230-250	---	10-15	Bakplaat iets inoliën of bakpapier gebruiken.
Pizza, diepvries	Grillrooster	3	200	✿	11-13	
Pizza, diepvries	Grillrooster	3	220	---	11-13	
Pizza, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	3	230	✿	6-8	
Pizza, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	3	230	---	6-8	
Quiche	Taartvorm	3	200	---	20 + 20	De bodem met de vork meerdere keren inprikken en 20 minuten voorbakken. De massa op de bodem leggen en nog eens 20 minuten bakken.
Tortilla	Ovenschaal	3	160	---	25	Recepttip: met paprika, olijven, ui, serranoham en manchegokaas.
Uientaart	Bakplaat	3	200	---	30-40	De bodem met de vork meerdere keren inprikken.

¹ Product halverwege de bereidingstijd keren.

19.4 Vis

Houd de instellingen voor vis aan.

- Ervoor zorgen dat vis om hygiënische redenen na het bereiden een kerntemperatuur van minstens 62-70 °C heeft. Deze temperatuur is tegelijkertijd de ideale bereidingstemperatuur.

- 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.

nl Zo lukt het

- 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.

Vis

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Dorade, heel	Grillrooster + grillplaat	4	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Recepttip: vullen met citroen, knoflook en tijm of zomerse mint. Het vel van de dorade diagonaal insnijden.
Dorade, heel	Bakplaat	4	190	✿	20-25 ¹	Recepttip: vullen met citroen, knoflook en tijm of zomerse mint. Het vel van de dorade diagonaal insnijden.
Visspiesen	Grillrooster + grillplaat	4	200	~~~~~	12 ¹	Vaste vissoorten gebruiken, bijv. koolvis, zalm, roodbaars, kabeljauw.
Vissticks, diepvries	Bakplaat + bak- papier	3	220	✿	15-17 ¹	
Forel, heel	Bakplaat	4	200-220	~~~~~	16 ¹	Recepttip: vullen met citroen, knoflook en peterselie.
Garnalenspiesjes, vers	Grillrooster + grillplaat	4	180	~~~~~	10 ¹	
Garnalenspiesjes, diepvries	Grillrooster + grillplaat	4	180	~~~~~	12 ¹	
Zalmsteak	Grillrooster + grillplaat	4	250	~~~~~ ☼	10-12	Recepttip: met limoen, zout, peper en knoflook marineren.
Zalmsteak	Bakplaat	3	200	✿	10-12	Recepttip: met limoen, zout, peper en knoflook marineren.
Tonijnsteak	Bakplaat	3	200	✿	8-10	Recepttip: Asia-style met soja-saus, sesamololie, gember, honig, knoflook, chili en korianderzaadjes kruiden.
Inktvisringen, diepvries	Bakplaat + bak- papier	3	220	---	8-12	

¹ Product halverwege de bereidingstijd keren.

19.5 Vlees

Neem de insteladviezen voor vlees in acht.

- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden. Gebruik voor een betere beheersing de kerntemperatuursensor. Aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u onder Kerntemperatuursensor → *Pagina 18*.
- Vlees laten rusten: laat het vlees na het bereiden nog 5-15 minuten op een rooster rusten. Zo kan het vlees "ontspannen". De circulatie van het vleesvocht neemt af en bij het aansnijden van het vlees treedt er minder sapverlies op. Grote stukken vlees, bijv. gebrad, kunnen in de oven rusten. Kleinere stukken vlees, bijv. steaks, moeten buiten de oven in aluminiumfolie gewikkeld rusten.
- Gebruik bij kleine porties (2-3 personen) het best een hittebestendige vorm zodat de gerechten niet aanbranden of uitdrogen.
- Gebruik de grill- of de braadplaat voor grote braadstukken en voor bereidingswijzen waarbij veel vloeistof aan het vlees wordt toegevoegd.
- Marinade het best 's nachts laten intrekken en vóór het braden of grillen verwijderen, bijv. met de rug van een mes of 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 gebradvorm en voeg meer vloeistof toe. Als de saus te waterachtig is, gebruik dan een grotere gebradvorm en voeg minder vloeistof toe.

Vlees

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Rundvlees						
Gebraden rund- vlees, 1,5 kg	Glazen vorm of Grillpan	3	180	✿	90-120 ¹	
Roastbeef, run- derbiefstuk, bloederig, 1 kg	Glazen vorm of Grillpan	3	230/180	✿	25-35 ²	Recepttip: smaakt erg lekker met béarnaisesaus of koud in plak- ken gesneden met remoulade en gebakken aardappelen.
Roastbeef, run- derbiefstuk, doorbakken, 1 kg	Glazen vorm of Grillpan	3	230/180	✿	50-60 ²	Recepttip: smaakt erg lekker met béarnaisesaus of koud in plak- ken gesneden met remoulade en gebakken aardappelen.
Roastbeef, run- derbiefstuk, ro- sé, 1 kg	Glazen vorm of Grillpan	3	230/180	✿	35-45 ²	Recepttip: smaakt erg lekker met béarnaisesaus of koud in plak- ken gesneden met remoulade en gebakken aardappelen.
Rumpsteak, ro- sé, 500 g	Glazen vorm of Grillpan	3	200	✿	40	Kerntemperatuur 65 °C
Rumpsteak, ro- sé, 500 g	Glazen vorm of Grillpan	3	200	✿ ^e	60	Kerntemperatuur 65 °C Bij ✿ niet voorverwarmen, appa- raatdeur niet openen.
Varkensvlees						
Kassler, 1 kg	Glazen vorm of Grillpan	3	180/160	✿	50-60 ²	
Gebraden var- kensvlees met zwoerd/ korstje, doorgegaard 1,5 kg	Grillrooster + grillplaat	3	180/200	☼	60-70 ³	Het vel ruitvormig insnijden, zo- dat het lekker knapperig wordt. Gebraad met zwoerd vóór het garen in water gedurende 10 mi- nuten koken.
Rolgebraad	Glazen vorm of grillplaat of Grillrooster + grillplaat	3	180/230	✿	65-70 ³	
Rolgebraad	Glazen vorm of grillplaat of Grillrooster + grillplaat	3	180/230	☼	75-80 ³	
Varkensge- braad, bout, 1 kg	Glazen vorm of Grillpan	3	230/180	✿	45-50 ²	Het vel ruitvormig insnijden, zo- dat het lekker knapperig wordt.
Varkensge- braad, nek, 1,5 kg	Glazen vorm of Grillpan	3	230/180	✿	85-95 ²	
Varkensge- braad, nek, 1,5 kg	Glazen vorm of Grillpan	3	230/180	☼	70-80 ²	
Varkensfilet, 250 g	Glazen vorm of Grillpan	3	180	✿	30	Kerntemperatuur 70 °C.

¹ Eerst in de koekenpan/braadslede op de kookplaat rondom aanbraden.² Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten de lagere temperatuur instellen.³ Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Varkensfilet, 250 g	Glazen vorm of Grillpan	3	180	✿ ^e	50	Kerntemperatuur 70 °C. Bij ✿ niet voorverwarmen, appa- raatdeur niet openen.
Varkensfilet, heel, 400 g	Glazen vorm of Grillpan	3	230/180	✿	20-25 ²	Recepttip: marinieren met olie, knoflook en peterselie.
Varkensmedail- lons	Glazen vorm of Grillpan	3	210	☼	12-15 ¹	Recepttip: kort voor het uitnemen een stuk boter en een takje roze- marijn in de glazen vorm of de grillplaat leggen en alles in het apparaat verder laten garen.
Varkensschen- kel	Grillrooster + grillplaat	3	150/200	☼	40-45 ³	Het vel ruitvormig insnijden, zo- dat het lekker knapperig wordt. Gebrad met zwoerd vóór het garen in water gedurende 90 mi- nuten koken.
Kalf						
Kalfsgebrad, 1,5 kg	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	230/180	---	50-60 ¹	
Kalfsborst, ge- vuld	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	120-130	✿	120	
Kalfsschenkel	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	150/180	☼	50-60 ³	
Kalfslende	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	160-170	✿	20	
Wild						
Rug van konijn	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	180	✿	15-25 ¹	Recepttip: marinieren in knoflook, rozemarijn, olijfolie en hoogwaar- dige aceto balsamico.
Lamsschenkel	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	180-200	✿	35-45	
Lamsbout, rosé	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	180-190	✿	100 ¹	Recepttip: 's nachts in een mari- nade van olijfolie, knoflook, roze- marijn en schijfjes citroen laten staan.
Lamsbout, doorbakken	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	180-190	✿	120 ¹	Recepttip: 's nachts in een mari- nade van olijfolie, knoflook, roze- marijn en schijfjes citroen laten staan.
Reebout	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	170-180	✿	60-80	

¹ Eerst in de koekenpan/braadslede op de kookplaat rondom aanbraden.

² Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten de lagere temperatuur instellen.

³ Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Reerug	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	165-175	✿	20	
Reerug	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	165-175	---	20-25	
Wild zwijn, braadstuk	Glazen vorm, Grillpan of Braadslede	3	170	✿	60-90 ¹	Recepttip: 's nachts in een mari- nade van olie, knoflook, mosterd en Provençaalse kruiden laten staan.
Diversen						
Baconplakken, braadspek, dik	Bakplaat + bak- papier	4	190	✿	8-12	
Baconplakken, braadspek, dun	Bakplaat + bak- papier	4	180	✿	8-10	Na het uitnemen op keukenpa- pier laten afdruipe.
Gehaktbrood, vers, 700 g	Grillrooster + grillplaat	3	160	✿	60	Kerntemperatuurvoeler gebrui- ken, kerntemperatuur 67 °C.
Gehaktballetjes, elk 25 g	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	25-30	Recepttip: heel goed voor het verder verwerken, bijv. bij gehakt- balletjes met tomatensaus, Zweedse gehaktballetjes, Königs- berger Klopse.
Gehaktballetjes, elk 80 g	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	30-35	Hoe platter de gehaktballetjes, des te sneller ze gaar worden. Geschikt voor grote hoeveelheden.
Gehaktballetjes, aangebraden, elk 25 g	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	15	Recepttip: lamsgehaktballetjes of konijnenvlees op spies steken en muntyoghurt of vijgenmosterd er- bij serveren.
Gehaktballetjes, aangebraden, elk 80 g	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	20	Mooi gebruinte en toch sappige gehaktballetjes: eerst in de pan aanbraden en dan in het appa- raat verder garen.
Paprika, gevuld, met gehakt	Ovenschaal of Braadslede	3	190	---	55-60	Recepttip: vullen met gehakt en in tomatensaus gaar laten wor- den.

¹ Eerst in de koekenpan/braadslede op de kookplaat rondom aanbraden.

² Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten de lagere temperatuur instellen.

³ Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.

19.6 Gevogelte

Houd de instellingen voor gevogelte aan.

- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van de levensmiddelen. Gebruik voor een betere beheersing de kerntemperatuursensor. Steek de kerntemperatuurvoeler niet in het midden of in een holle ruimte, maar tussen de buik en de dij. Verdere aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u onder Kerntemperatuursensor → *Pagina 18*.

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

Gevogelte

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Eend, heel, 1,5-2 kg	Grillrooster + grillplaat of Braadslede	3	160/180	---	75 ¹	Recepttip: vullen met sinaasap- pels, appels of gedroogd fruit.
Eendenborst	Braadslede of Ovenschaal	3	190	☼	25-35	Vel ruitvormig insnijden.
Gans, heel, 5 kg	Grillrooster + grillplaat of Braadslede	3	160/190	✻	110-130 ¹	Recepttip: vullen met appels, ui- en en majoraan en vastzetten.
Gans, heel, 5 kg	Grillrooster + grillplaat of Braadslede	3	160/190	---	110-130 ¹	Recepttip: vullen met appels, ui- en en majoraan en vastzetten.
Kipnuggets, diepvries	Bakplaat + bak- papier	3	200	✻	15 ²	
Kip, heel, 1 kg, conform EN60350-1	Grillrooster + grillplaat	3	190	✻	70-80	Voorverwarmen.
Kip, heel, 1 kg, conform EN60350-1	Grillrooster + grillplaat	3	190	☼	70-80	Voorverwarmen.
Kipfilet	Grillrooster + grillplaat	3	200	✻	25	Recepttip: vóór het garen met tandooripasta inwrijven.
Kipfilet	Grillrooster + grillplaat	3	200	✻ ^e	55	Recepttip: vóór het garen met tandooripasta inwrijven. Zonder voorverwarmen, appa- raatdeur niet openen.
Kippenbout	Grillrooster + grillplaat	4	220	☼	30 ²	Wanneer de kant met het meeste vel na het keren boven ligt, wordt dit lekker knapperig. Met olie, rozemarijn, limoenschijf- jes en knoflook marineren.
Kippenbout	Grillrooster + grillplaat	4	220	☼	30 ²	Wanneer de kant met het meeste vel na het keren boven ligt, wordt dit lekker knapperig. Met olie, rozemarijn, limoenschijf- jes en knoflook marineren.
Kip-onderbout	Grillrooster + grillplaat	4	220	☼	30 ²	Recepttip: Aziatische marinade met sojasaus, honing, chilipeper, knoflook, gember, komijn, schil van geraspte limoen, koriander.
Kip-onderbout	Grillrooster + grillplaat	4	220	☼	30 ²	Recepttip: Aziatische marinade met sojasaus, honing, chilipeper, knoflook, gember, komijn, schil van geraspte limoen, koriander.
Kalkoen, heel	Grillrooster + grillplaat of Braadslede	3	160/200	✻	120-180 ¹	

¹ Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.² Product halverwege de bereidingstijd keren.

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Kalkoen, heel	Grillrooster + grillplaat of Braadslede	3	160/200	---	120-180 ¹	
Kwartel, heel, elk 150 g	Grillrooster + grillplaat	4	200	☼	20-25	Met olie en kruiden insmeren, bijv. paprika, tijm, jeneverbes, knoflook.
Kwartelborst	Bakplaat	4	220	☼	10-12	Met olie en kruiden insmeren, bijv. paprika, tijm, jeneverbes, knoflook.

¹ Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.

² Product halverwege de bereidingstijd keren.

19.7 Grillen en roosteren

Neem de insteladviezen voor het grillen en roosteren in acht.

- Grill uitsluitend met gesloten apparaatdeur.
- Gebruik voor het grillen de grillplaat met inlegrooster (toebehoren of extra toebehoren, afhankelijk van de versie). Doe ongeveer 100 ml water in de grillplaat, zo wordt de vleesjus opgevangen en de oven blijft schoon. Voegt u te veel water toe, dan kan het bereidingsresultaat veranderen, omdat er te veel waterdamp ontstaat.











- De grillstukken zijn het best even dik, minstens 2-3 cm. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Vlees altijd grillen zonder zout. De grillstukken direct op het rooster leggen.
- 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 wordt opgestoken 's nachts in het water te laten liggen of metalen pennen te gebruiken.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden de energiezuinige verwarmingsmethode "Compactgrill". Hierbij wordt alleen het middelste vlak van de grill verwarmd. Leg het te grillen product in het midden op de grillrooster.

Grillen en roosteren

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Schuimgebak gratineren	Springvorm	3	220-250	~~~~~	4-5 ¹	Blijf bij het toestel, zodat het schuimgebak niet te donker wordt.
Braadworst	Grillrooster + grillplaat	4	270	~~~~~	10 ²	
Croque monsieur	Bakplaat + bak- papier	4	190	☼	8-11 ¹	
Croutons	Bakplaat	3	180	☼	15 ²	Recepttip: vers wittebrood men- gen met olijfolie, knoflook en ro- zemarijn. Niet te veel olie gebruiken en de olie pas kort van tevoren erbij gieten, anders zuigen de stukjes brood zich vol. Regelmatig keren.
Halloumikaas, grillkaas	Grillrooster + grillplaat	4	250	☼	5-8	Halloumi is een halfvaste, snijd- bare kaas die in de Turkse en Griekse keuken wordt gebruikt. Hij is zeer geschikt om te grillen.
Merguez	Grillrooster + grillplaat	4	250	☼	12 ²	
Pruimen in spekmantel, ge- droogd	Bakplaat + bak- papier	4	200	~~~~~	8-10	Smaakt ook heel goed met da- dels of abrikozen.

¹ Zo gratineren dat de gewenste bruine kleur wordt verkregen.

² Product halverwege de bereidingstijd keren.

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Saté-kippetje	Grillrooster + grillplaat	4	250		10-14 ²	Met pindasaus serveren.
Sjasliëk	Grillrooster + grillplaat	4	190		16 ²	
Varkensbui, in plakjes	Grillrooster + grillplaat	3	230		18-20 ²	
Varkensbui, in plakjes	Grillrooster + grillplaat	3	230		18-20 ²	
Spareribs, rauw	Grillrooster + grillplaat	4	220		40 ²	Recepttip: in olie, mosterd, balsa- mico, honig, knoflook, worcester- saus, tomatenpuree en tabasco marineren.
Spareribs, rauw	Grillrooster + grillplaat	4	220		30 ²	Recepttip: in olie, mosterd, balsa- mico, honig, knoflook, worcester- saus, tomatenpuree en tabasco marineren.
Spareribs, voor- gegaard	Grillrooster + grillplaat	4	200-220		24 ²	
Spareribs, voor- gegaard	Grillrooster + grillplaat	4	200-220		24 ²	
Toast Hawaii	Bakplaat + bak- papier	4	190		8-10 ¹	
Toastbrood roosteren	Grillrooster	4	200		2-2:30	Maximaal 5 minuten voorverwar- men. Blijf bij het apparaat, zodat de toast niet te donker wordt. Al- leen bij gesloten apparaatdeur grillen.

¹ Zo gratineren dat de gewenste bruine kleur wordt verkregen.

² Product halverwege de bereidingstijd keren.

19.8 Gebak

Houd het insteladvies voor gebak aan.

- 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, bijv. roomsoezen, koekjes of bladerdeegflapjes, kunt u ook op 2 niveaus bakken, 2+4.
- Als u op meerdere niveaus bakt, is het normaal dat tegelijkertijd ingeschoven platen niet tegelijk 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.
- Als het gebak onderaan te donker is, schuift u het een niveau hoger in en kiest u een lagere temperatuur.
Als het gebak bovenaan te donker is, schuift u het een niveau lager in, kiest u een lagere temperatuur en verlengt u de baktijd iets.

- 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.
- Als het gebak in elkaar zakt, gebruikt u minder vloeistof of stelt u de temperatuur 10 °C lager in. De ovendeur niet te vroeg openen.
- Als het gebak alleen in het midden rijst, vet u de rand van de bakvorm in.
- 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 uitstorten niet uit de vorm loskomt, maakt u het gebak aan de rand voorzichtig met een mes los. 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.

Gebak

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Gebak						
Apple pie, con- form EN60350-1	Springvorm Ø 20 cm	3	160	✿	85-100 ¹	Voorverwarmen.
Apple pie, con- form EN60350-1	Springvorm Ø 20 cm	2	160	---	100-110 ¹	Voorverwarmen.
Biscuitbodern	Springvorm	3	150	✿	40-45	Bakplaat licht invetten.
Cakerol	Bakplaat + bak- papier	3	190	✿	6	Nog warm op met suiker be- strooid bakpapier storten, vervol- gens oprollen.
Strudel van bla- derdeeg	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	20-25	Recepttip: met pudding en ker- sen of met appels vullen.
Plaatgebak	Bakplaat	3	165-170	✿	20-30	Bakplaat licht invetten.
Plaatgebak	Bakplaat	3	165-170	---	40-50	Bakplaat licht invetten.
Tulband cake	Tulbandvorm	2	165	✿	30	Recepttip: tulbandcake klassiek of met spek en walnoten.
Tulband cake	Tulbandvorm	2	170	✿ ^e	55	Recepttip: tulbandcake klassiek of met spek en walnoten. Bij ✿ ^e niet voorverwarmen, appa- raatdeur niet openen.
Plaatgebak met gist	Bakplaat	3	165	✿	30-35	Recepttip: met pruimen, vijgen of ui en spek.
Plaatgebak met gist	Bakplaat	3	165	---	30-35	Recepttip: met pruimen, vijgen of ui en spek.
Kwarktaart	Springvorm	2	160-165	✿	70-75	
Kwarktaart	Springvorm	2	160-165	---	70-75	
Kwarktaart	Springvorm	2	160-165	✿	85-90	
Kwarktaart	Springvorm	2	160-165	---	80-90	
Kwarktaart	Springvorm	2	160-165	✿	40-45	Lage kwarktaart met half kwark- mengsel.
Gebak in lang- werpige vorm	Langwerpige bakvorm	3	160-170	✿	60-65	Voor een gelijkmatige bruining in lengterichting in de binnenruimte plaatsen.
Gebak in lang- werpige vorm	Langwerpige bakvorm	3	160-170	---	55-60	Voor een gelijkmatige bruining in lengterichting in de binnenruimte plaatsen.
Vruchtentaart met zandtaart- deeg	Taartvorm	3	165	✿	40-50	Recepttip: bedekken met aard- beien of met abrikozen en marse- pein.
Vruchtentaart met zandtaart- deeg	Taartvorm	3	170	---	40-50	Recepttip: bedekken met aard- beien of met abrikozen en marse- pein.
Vruchtentaart met zandtaart- deeg	Taartvorm	3	165	✿	45-55	Recepttip: bedekken met aard- beien of met abrikozen en marse- pein.
Cake	Springvorm	3	160-170	✿	50-60	
Cake	Springvorm	3	160-170	---	50-60	

¹ De functie snel verwarmen in de basisinstellingen deactiveren.
→ "Basisinstellingen", Pagina 21

² Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Taart	Taartvorm	3	190	✿	30-40	Franse taart met zandtaartdeeg- bodem, bijv. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Taart	Taartvorm	3	190	---	30-40	Franse taart met zandtaartdeeg- bodem, bijv. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Taart	Taartvorm	3	190	✿	40-45	Franse taart met zandtaartdeeg- bodem, bijv. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Taart	Taartvorm	3	190	---	45-50	Franse taart met zandtaartdeeg- bodem, bijv. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron. Voor heldere taartvormen.
Biscuitgebak, conform EN60350-1	Springvorm Ø 26 cm	3	160	✿	22-30 ¹	Voorverwarmen.
Biscuitgebak, conform EN60350-1	Springvorm Ø 26 cm	3	160	---	25-30 ¹	Voorverwarmen.
Klein gebak						
Bladerdeegge- bak	Bakplaat + bak- papier	4	200	✿	15	Recepttip: met sesam, maan- zaad, suikerglazuur.
Klein blader- deeggebak	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	15-20	
Bladerdeeg- stengels	Bakplaat + bak- papier	4	200	✿	15	Recepttip: met kaas, ham, noten.
Bladerdeegflap- pen, gevuld	Bakplaat + bak- papier	4	200	✿	15	Recepttip: vullen met ham en kaas of appels en rozijnen.
Klein gebak van bladerdeeg	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	15-20	Recepttip: met pudding, vruch- ten.
Brownies	Bakplaat + bak- papier	3	120	✿	60	Na het bakken in vierhoeken snij- den. Door de lage temperatuur blijft de consistentie van binnen licht vloeibaar.
Brownies	Bakplaat + bak- papier	3	180	✿ ^e	40-45	Bij ✿ ^e niet voorverwarmen, appa- raatdeur niet openen.
Cookies, elk 20 g	Bakplaat + bak- papier	3	175	✿	12-14	Met chocolade, rozijnen, noten of citroen.
Grissini (Itali- aanse brood- of soepstengels)	Bakplaat + bak- papier	3	160	✿	30	Bestrooien met zeezout, rozema- rijn, kerrie, sesam of kummel.
Oubliegebak	Bakplaat + bak- papier	3	140	✿	8-10	Vóór het afkoelen nog heet vor- men, bijv. ijshoortjes of rolletjes voor dessert.
Muffins	Muffinplaat, papiervormpjes	3	160	✿	25-30	Met chocolade, noten of rozijnen.
Muffins	Muffinplaat, papiervormpjes	3	160	---	25-30	Met chocolade, noten of rozijnen.

¹ De functie snel verwarmen in de basisinstellingen deactiveren.

→ "Basisinstellingen", Pagina 21

² Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Muffins	Muffinplaat, papiervormpjes	3	160-165	---	25-30	Met chocolade, noten of rozijnen.
Koekjes, sprits- jes	Bakplaat	3	160-170	✿	15	
Koekjes, sprits- jes	Bakplaat	3	160-170	---	18	
Small cakes, conform EN60350-1	Bakplaat	3	150	✿	26-32 ¹	Voorverwarmen.
Small cakes, conform EN60350-1	Bakplaat + gla- zen vorm	4 en 2	150	✿	30-32 ¹	Voorverwarmen. Toepassing op 2 niveaus.
Small cakes, conform EN60350-1	Bakplaat	4	160	---	23-24 ¹	Voorverwarmen.
Spritskoekjes, conform EN60350-1	Bakplaat	3	140	✿	30-35 ¹	Voorverwarmen.
Spritskoekjes, conform EN60350-1	Bakplaat + gla- zen vorm	4 en 2	140	✿	30-40 ¹	Voorverwarmen. Toepassing op 2 niveaus.
Spritskoekjes, conform EN60350-1	Bakplaat	3	140	---	30-35 ¹	Voorverwarmen.
Soezen, eclairs	Bakplaat + bak- papier	3	180	✿	35	Recepttip: met vanillecrème, mousse au chocolat, vruchten- room of mokkaroom vullen.
Soezen, eclairs	Bakplaat + bak- papier	3	180	---	40	Recepttip: met vanillecrème, mousse au chocolat, vruchten- room of mokkaroom vullen.
Soezen, eclairs	Bakplaat + bak- papier	3	180	✿	35	Recepttip: met vanillecrème, mousse au chocolat, vruchten- room of mokkaroom vullen.
Brood, brood- jes						
Baguette, voor- gebakken	Bakplaat + bak- papier	3	220	---	10-12	
Strudel van bla- derdeeg	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	20-25	Recepttip: met schapenkaas en feta vullen.
Brood in lang- werpige vorm	Langwerpige bakvorm	3	175	---	40-45	
Broodjes, vers, elk 50 g	Bakplaat + bak- papier	3	250/200	---	15-20 ²	
Broodjes, diep- vries	Bakplaat + bak- papier	3	180	✿	10-12	
Broodjes, diep- vries	Bakplaat + bak- papier	3	200	---	10-12	
Broodjes, voor- gebakken	Bakplaat + bak- papier	3	210	---	8-10	
Broodjes, voor- gebakken	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	8-10	

¹ De functie snel verwarmen in de basisinstellingen deactiveren.

→ "Basisinstellingen", Pagina 21

² Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.


Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Ciabatta, voor- gebakken	Bakplaat + bak- papier	3	190	---	12-14	
Ciabatta, voor- gebakken	Bakplaat + bak- papier	3	180	✿	12-14	
Croissants, diepvries	Bakplaat + bak- papier	3	170	---	15-25	
Plat rond brood	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	15-20	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het brood.
Plat rond brood	Bakplaat + bak- papier	3	210	---	15-20	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het brood.
Foccacia	Bakplaat + bak- papier	3	210	---	15-20	Met verschillende ingrediënten beleggen, bijv. met kruiden, zeezout, olijven, ansjovis, ui, ham, tomaten of kaas.
Vlechtbroodje	Bakplaat + bak- papier	3	165	✿	20	
Vlechtbroodje	Bakplaat + bak- papier	3	170	✿ ^e	30-35	Bij ✿ ^e niet voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Knoflookba- guette, kruiden- baguette	Bakplaat + bak- papier	3	200	---	8-10	
Looggebak, diepvries	Bakplaat + bak- papier	3	200	✿	10-12	
Tarwe-rogge- brood	Bakplaat + bak- papier	3	200/170	✿	40-50 ²	
Tarwe-rogge- brood	Bakplaat + bak- papier	3	200/170	---	40-50 ²	
Tarwe-rogge- brood	Bakplaat + bak- papier	3	200/165	---	45-50 ²	
Olijven-tomaten- brood	Bakplaat	3	200/170	---	40-50 ²	
Zuurdeegbrood	Bakplaat	3	200/180	---	50-60 ²	

¹ De functie snel verwarmen in de basisinstellingen deactiveren.
→ "Basisinstellingen", Pagina 21

² Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.


19.9 Gisten - laten rijzen

Uw apparaat biedt het ideale klimaat voor het laten rijzen van deeg of ongebakken producten, zonder dat ze uitdrogen.

- Plaats de vorm met het deeg op het grillrooster. Gebruik hiervoor de functie "Gisten" .

- Voor grote hoeveelheden, bijv. brood, stelt u 38-40°C in. Zo rijst het deeg gelijkmatig, vanuit het midden tot aan de randen.
- Bij kleine stukken deeg, bijv. bolussen 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 gekneet.

Gisten

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Deeg	Kom	3	38-45		25-45	Bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdeeg, knoedels.

19.10 Desserts

Houd de instellingen voor desserts aan.

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

Desserts


Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Apple crumble	Ovenschaal	3	200	✚	35-40	Appelsoufflé met strooisel, smaakt ook zeer goed met bessen of mirabellen.
Apple crumble	Ovenschaal	3	200	---	25-30	Appelsoufflé met strooisel, smaakt ook zeer goed met bessen of mirabellen. Voor zachte appelsoorten.
Apple crumble	Ovenschaal	3	200	---	25-30	Appelsoufflé met strooisel, smaakt ook zeer goed met bessen of mirabellen. Voor stevige appelsoorten.
Gebakken ap- pels	Ovenschaal	3	190-200	✚	20-30	Aanbeveling: kookappels gebruiken, bijv. boskoop. Deze zijn zeer geschikt voor het koken en bakken. Zomervarianten: vullen met Ricotta, citroen, honing, kardemom, vanille en pijnboompitten.
Clafoutis	Ovenschaal	3	190	✚	30	Frans dessert: klassiek met kersen, smaakt ook erg goed met mirabellen of bessen.
Clafoutis	Ovenschaal	3	200	✚ ^e	60	Frans dessert: klassiek met kersen, smaakt ook erg goed met mirabellen of bessen. Bij ✚ niet voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Compote	Glazen vorm of Grillpan	3	160-180	✚	30-40	Bijv. abrikozen of verschillende bessen. Geen vloeistof toevoegen, meerdere keren omroeren. Verfijnen met honing, verse vanille of kaneel.
Compote	Glazen vorm of Grillpan	3	200	---	30-40	Bijv. abrikozen of verschillende bessen. Geen vloeistof toevoegen, meerdere keren omroeren. Verfijnen met honing, verse vanille of kaneel.
Meringue	Bakplaat + bak- papier	3	100	✚	150	Houd de porties zo plat mogelijk, zodat ze mooi droog worden.
Broodpudding met fruit	Ovenschaal	3	150	✚	50-55	Bijv. met kersen of abrikozen
Zoete oven- schotel	Ovenschaal	3	160-180	✚	30-40	Bijv. griesmeel, kwark of rijstepap
Kwarkpannen- koeken	Ovenschaal	3	180-190	✚	8-10	Oostenrijkse specialiteit: pannenkoeken, gevuld met kwark en rozijnen, met room overgieten en gratineren.

19.11 Ontdooien

In uw apparaat kunt u diepvriesproducten voorzichtig en tegelijkertijd sneller als in de koelkast en gelijkmatiger dan in de magnetron ontdooien.






WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Bij vlees en gevogelte bestaat er salmonellagevaar. Vlees en gevogelte kunnen kiemen overdragen.

- ▶ Bij het ontdooien van dierlijke levensmiddelen absoluut het ontdooivocht verwijderen. Zorg ervoor dat de ontdooivoestof nooit in contact komt met andere levensmiddelen.
- ▶ De glazen vorm of de grillplaat onder de spit inschuiven. Gooi de ontdooivoestof van vlees en gevogelte die zich hierin heeft verzameld weg. Maak vervolgens de gootsteen schoon en spoel na met veel water. De glazen vorm of de grillplaat in heet zeepsop of in de vaatwasmachine reinigen.
- ▶ De oven na het ontdooien gedurende 15 minuten met hete lucht bij 180 °C gebruiken.
- Gebruik hiervoor de functie "Ontdooien" .

- De opgegeven ontdooitijden dienen alleen ter oriëntatie. De ontdooiduur is afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van de diepvriesproducten. Vries om de ontdooiduur te verkorten uw producten vlak en individueel in.
- Schuif het grillrooster met het diepvriesproduct in het tweede inschuifniveau, bij 5 niveaus in het derde inschuifniveau. Schuif daaronder de glasplaat of grillplaat in om de ontdooivoestof 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 niet meer zo houdbaar zijn en sneller bederven dan verse. Verwerk deze producten meteen en zorg ervoor dat ze volledig doorbakken zijn.
- Halverwege de ontdooitijd vlees of vis keren en stukproducten, zoals kleinfruit of stukken vlees, uit elkaar halen. Vis moet niet volledig ontdooien. Wanneer het oppervlak zacht genoeg is om de kruiden op te nemen, is de vis voldoende ontdood.
- 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.

Ontdooien

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Bessenfruit, 500 g	Glazen vorm of Grillpan	3	50-55		25-30	
Visfilet, à 150 g	Grillrooster	3	45-50		45-50	
Garnalen	Grillrooster	3	45-50		20-25	
Groente, 500 g	Glazen vorm of Grillpan	3	50-55		30-50	De ontdooitijd varieert, afhankelijk van de grootte van de porties. Kleine groenten, zoals erwten en bonen ontdooien sneller dan blokjes spinazie of bloemkoolroosjes.
Kippenbout, elk 200 g	Grillrooster	3	50-55		45-50	

19.12 Inmaken

Conserveer fruit en groente in weckpotten.

- In uw apparaat kunt u fruit en groente met weinig moeite inmaken.
- Maak 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.
- Het apparaat 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 ingekookt product koel, donker en droog, bijv. in een bergruimte. Potten die geopend zijn snel opmaken en bewaren in de koelkast.

Inmaken

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Fruit	Grillrooster	2	150-160	---	35-40	In gesloten inmaakglazen vullen.
Groente	Grillrooster	2	190-200	---	60-120	In gesloten inmaakglazen vullen.

19.13 Ontsmetten

Neem de insteladviezen voor het desinfecteren in acht.

- 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 glazen bij 100°C heteluchtfunctie 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.

Ontsmetten

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Ontsmetten	Grillrooster	3	100	✿	20-25	Inmaakpotten, babyflesjes

19.14 Drogen

Droog fruit, groente of kruiden.

- Drogen is een conserveringsmethode waarbij door de toevoer van droge hitte tot 50% vloeistof aan het levensmiddel wordt onttrokken. Tegelijkertijd wordt de smaak intensiever.
- Hoe dikker de levensmiddelen, des te langer duurt het drogen. Als u de levensmiddelen in plakjes snijdt, is het droogproces het snelst en het meest energiebesparend.

- 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 het levensmiddel en van de natuurlijke hoeveelheid vloeistof in het levensmiddel, d.w.z. dat het drogen van tomaten langer duurt dan het drogen van paddenstoelen.
- Wilt u op 2 niveaus tegelijk drogen, gebruik dan niveau 1 en 3 (resp. 2 en 4).

Drogen

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Appel, in ringen	Grillrooster + bakpapier	3	70	✿	5-8	
Kruiden	Grillrooster + bakpapier	3	50-60	✿	1½-2	Bijv. bieslook, peterselie, salie
Paddenstoelen, in plakjes	Grillrooster + bakpapier	3	50-60	✿	3-4	
Tomaten, in kwartjes	Grillrooster + bakpapier	3	60-70	✿	7-8	Tomaten ontpitten, anders is de droogtijd langer.

19.15 Baksteen











Zowel voor knapperige pizza of vers brood - met de baksteen geniet u van bakresultaten die met die van een massieve steenoven kunnen worden vergeleken, en die zelfs nog overtroffen worden omdat u de baktemperatuur exact kunt regelen.

- U heeft het extra toebehoren baksteen en verwarmingselement nodig.
- Afhankelijk van de grootte kunt u ook meerdere pizza's, broodjes of ander gebak tegelijkertijd op de baksteen leggen.

- U heeft de mogelijkheid om meerdere pizza's na elkaar te bakken. Hierbij kan de baktijd per pizza met ca. 1-3 minuten worden verlengd.
- Bij het bakken van brood raden wij aan de kerntemperatuursensor te gebruiken. Steek de kerntemperatuurvoeler na 10-15 minuten baktijd in de dikste plaats 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.

Baksteen

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Broodjes, vers, elk 50 g	Baksteen	1	250/200		15-20 ¹	
Plat rond brood	Baksteen	1	210		15	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het brood.
Flammkuchen, vers	Baksteen	1	300		3-4	Recepttip: klassiek of met verse geitenkaas, parmaham, vijgen en lente-ui.
Flammkuchen, diepvries	Baksteen	1	250		4-5	
Foccacia	Baksteen	1	210		15	Met verschillende ingrediënten beleggen, bijv. met kruiden, zeezout, olijven, ansjovis, ui, ham, tomaten of kaas.
Tarwe-rogge- brood	Baksteen	1	175		45	
Olijven-tomaten- brood	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	Bereidingstijd varieert afhankelijk van de dikte van het deeg. De aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
Zuurdeegbrood	Baksteen	1	250/200		50-60 ¹	

¹ Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede opgegeven temperatuur.

19.16 Braadslede

Op de braadplaat kunt u ook zonder probleem grotere stukken vlees klaarmaken en grote hoeveelheden stoven.

- U hebt het speciale toebehoren braadslede, uittreksysteem en verwarmingselement nodig.
- U kunt de gerechten goed voorbereiden en in de oven warm houden. Uw keuken maakt dan een opgeruimde indruk - de kookplaat is niet vuil en er ontstaan minder kookluchtjes, omdat het gerecht wordt klaargemaakt in de oven.

- Door de anti-aanbaklaag kunt u aanbraden met zeer weinig vet.
- Gaarvloeistoffen koken snel in; zorg altijd voor voldoende gaarvloeistof. Voor een bereidingstijd van 30 minuten ca. ½ l vloeistof toevoegen.
- Bij het bereiden van sauzen de saus altijd dunvloeibaar houden en bereidingsvloeistof toevoegen.
- Neem ook de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing bij de braadplaat in acht!

Tip: Doe het vet niet in de braadslede, maar smeer olie op het vlees. Dan wordt de warmte gegarandeerd direct overgedragen.

Braadslede

Voedingswaar	Toebehoren/ servies	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Boerenomelet	Braadslede	1	175	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 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.
Chili con carne	Braadslede	1	220/130	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 60-90 ¹	
Goulash van rundvlees	Braadslede	1	220/130- 140	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 60-120 ¹	Uien en vlees aanbraden, daarvoor ook de aanbraadstand inschakelen. Vloeistof toevoegen en terugschakelen. Afhankelijk van het soort vlees 60-120 minuten garen.
Kipfilet	Braadslede	1	200	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 15-20	Warm de braadplaat op met de aanbraadstand erbij ingeschakeld voordat u het te bereiden product erin legt. Vervolgens de kerntemperatuursensor erin steken.
Ossobuco	Braadslede	1	220/140	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 60-90 ¹	Vlees en groente aanbraden, hiervoor ook de aanbraadstand gebruiken. Vloeistof toevoegen en terugschakelen, afgedekt 60-90 minuten verder garen. De plakken vlees eenmaal keren.
Paprika, gevuld, vegetarisch	Braadslede	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Recepttip: vullen met gekookte rijst, zachte tarwe of linzen en uien, kaas, kruiden en specerijen.
Ragout van her- tenvlees	Braadslede	1	220/130- 140	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 60-100 ¹	Vlees en overige ingrediënten aanbraden, hiervoor ook de aanbraadstand gebruiken. Vloeistof toevoegen en terugschakelen, afhankelijk van het soort vlees en de grootte van de stukken vlees 60-100 minuten garen.
Rollades	Braadslede	1	220/120	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 60-90 ¹	Rollades in porties aanbraden, hiervoor de aanbraadstand gebruiken.
Gekookt rund- vlees in soep	Braadslede	1	220/130	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 210-240 ¹	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 braadslede plaatsen en bij 130 °C verder garen.
Tortilla	Braadslede	1	175	<input type="checkbox"/>	Aanbra- den + 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.

¹ Zeer heet aanbraden, om verder gaar te laten worden terugschakelen naar een lagere temperatuur.

19.17 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Algemeen

- Houd de bereidingstijden zo kort mogelijk.
- Laat de gerechten goudgeel en niet te donker worden.
- Gebruik grote, dikke producten. Bij de bereiding ontstaat minder acrylamide.

Brood en banket

- Stel de temperatuur bij hete lucht op max. 180°C in.

Koekjes

- Bestrijk koekjes met ei of eigeel. Dit reduceert de vorming van acrylamide.
- Verdeel de producten gelijkmatig over de bakplaat.

Ovenfrites

- Verdeel frites gelijkmatig en in één laag over de plaat.
- Bak minimaal 400 g per plaat, zodat de frites niet uitdrogen.

20 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

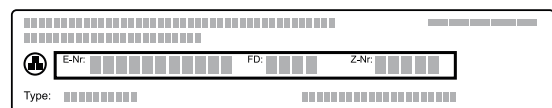
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklassen G.

20.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

21 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



⚠ 21.1 Algemene montage-instructies

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Het toestel is zwaar.

- ▶ Om het apparaat te bewegen, zijn 2 personen vereist.
- ▶ Alleen geschikte hulpmiddelen gebruiken. Tijdens de montage kunnen scherpe onderdelen toegankelijk zijn.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.
- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

- Veilig gebruik is alleen gegarandeerd bij een deskundige inbouw volgens deze montagehandleiding. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroomtoevoer af.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
- Het apparaat niet aan de deur optillen.
- Houd voor de installatie de actueel geldende bouwvoorschriften en de voorschriften van het regionale elektriciteitsbedrijf aan.
- Bouw het apparaat in overeenkomstig de inbouwtekening. Houd de minimale afstanden aan.

- Inbouw achter meubeldeuren: het sluiten van dergelijke deuren tijdens het gebruik moet door geschikte maatregelen worden uitgesloten. Er bestaat gevaar door oververhitting als de deur tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen (ventilatorwerking) niet open blijft.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

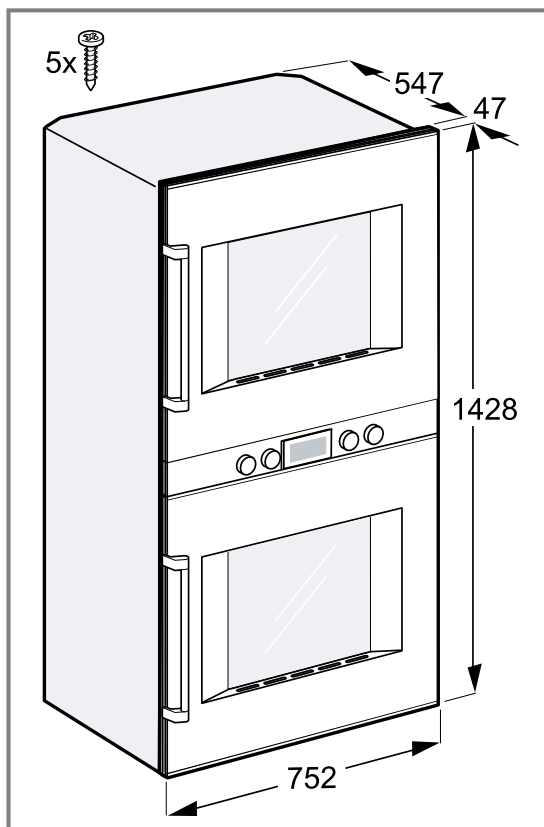
21.2 Planningsaanwijzingen

Houd de volgende planningsinstructies aan voor de inbouw van het apparaat.

- De draairichting is niet wisselbaar.
- De afstand van de meubelromp tot het deurfrontoppervlak bedraagt 47 mm.
- Afstand meubelromp tot buitenkant van de deurgreep bedraagt 94 mm.
- Houd rekening met het uitsteeksel bij het front voor het openen van laden aan de zijkant.
- Houd bij de planning van een hoekoplossing rekening met een deuropeningshoek van tenminste 90°.

21.3 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



21.4 Inbouwmeubel voorbereiden

Opmerking: Het gewicht van de dubbele oven in acht nemen, ca. 150 kg met toebehoren. Ervoor zorgen dat de steunbodem van de inbouwkast voldoende stabiel is.

Vereiste: Inbouwmeubels dienen tot 90°C en aangrenzende meubelfronten tot 70°C temperatuurbestendig te zijn.

1. Voor de ventilatie van het apparaat een ventilatie-uitsnijding van minstens 20 x 500 mm in de tussenbodem van de inbouwkast maken.
2. Zorg ervoor dat de aansluitdoos zich buiten de inbouwnis bevindt.
3. De uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uitvoeren en dan het apparaat plaatsen.
4. Verwijder na de uitsnijwerkzaamheden de spanen. Spanen kunnen de werking van elektrische componenten hinderen.
5. Niet-bevestigde meubels met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagehoek aan de wand bevestigen.
6. Het apparaat slechts zo hoog inbouwen dat de klant de passende toebehoren zonder probleem kan verwijderen.

21.5 Elektrische aansluiting

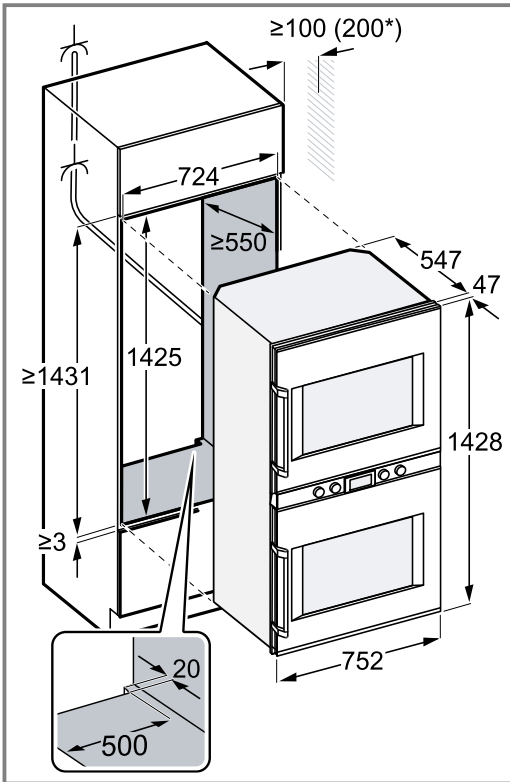
Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Op een geschikte zekering van de huisinstallatie letten. Spanning en frequentie van het apparaat moeten met de elektrische installatie overeenkomen, zie typeplaatje.
- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering via B- of C-automaat is vereist.
- Een alpolige scheidingsschakelaar met minstens 3 mm contactopening bij de installatie gebruiken. De stekker dient na de inbouw nog toegankelijk te zijn.
- Bij een apparaat zonder aansluitkabel, deze alleen volgens het aansluitschema aansluiten. De meegeleverde koperbruggen indien nodig inbouwen. Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
- De netaansluitkabel moet van het type H05 VV-F of hoger zijn.
- De geel-groene ader voor de aansluiting van de geaarde leiding moet voor het apparaat 10 mm langer zijn dan de andere aders.
- Voor een inbouwdiepte van 550 mm de aansluitkabel in het gebied van de afgeschuinde behuizingshoek rechts omlaag leiden.

21.6 Apparaat inbouwen

Opmerking: Het gewicht van de dubbele oven in acht nemen, ca. 150 kg met toebehoren. Het apparaat alleen rechtopstaand transporteren.

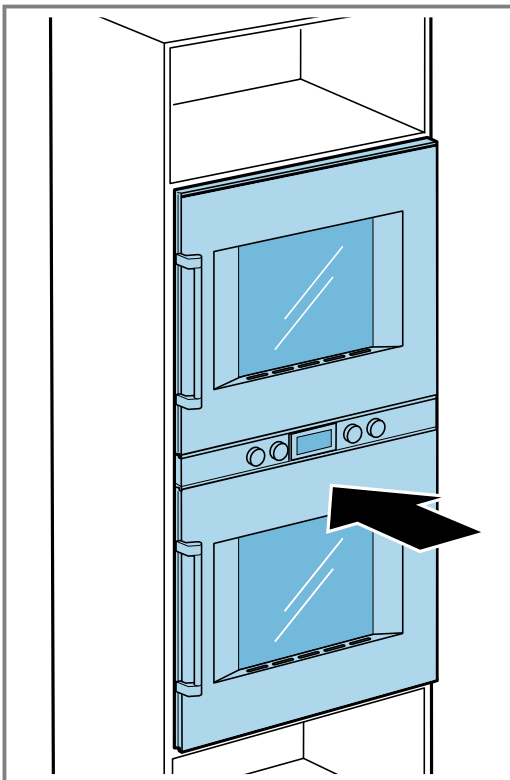
1. Houd bij inbouw in een hoge kast de afstanden aan.



*200 mm met BA018

In het tussenschot een ventilatie-uitsparing maken.

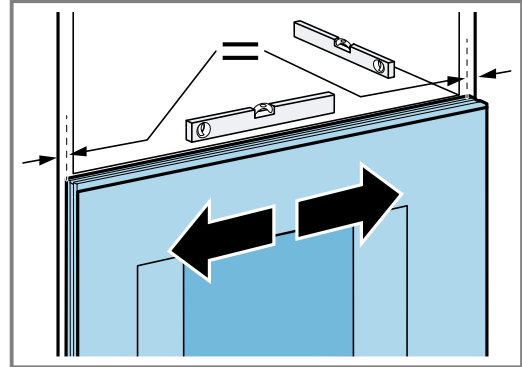
2. Wanneer er zich geen tussenschot boven het apparaat bevindt, borg dan het apparaat tegen kantelen in de kast. Twee universele montagehoeken aan beide zijden in de kast op 450 mm diepte, 5 mm boven de apparaathoogte bevestigen.
3. Schuif het apparaat volledig in het inbouwmeubel.
- De aansluitkabel niet knikken, inklemmen of over scherpe randen leiden.



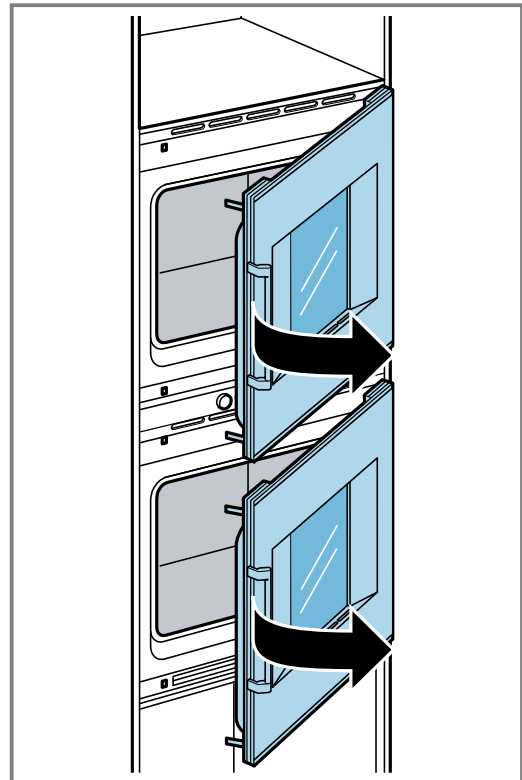
4. Lijn het apparaat gecentreerd uit.

Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten is een luchtspleet van 2 mm vereist.

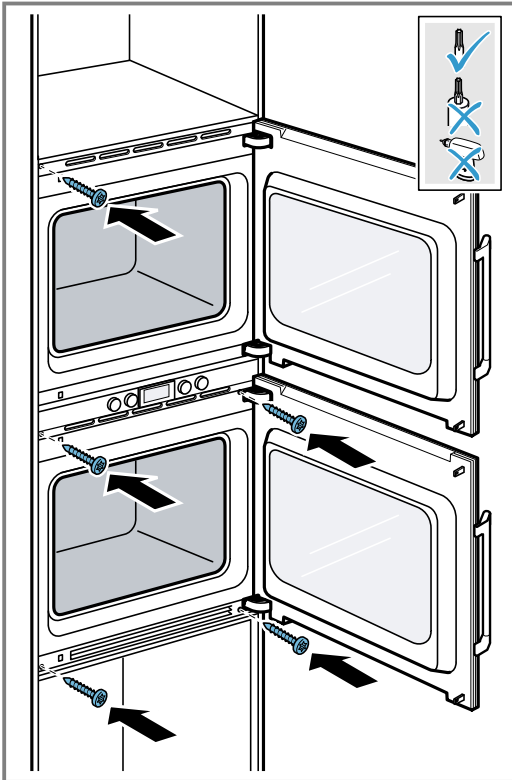
5. Stel het apparaat met de waterpas exact horizontaal.



6. De apparaatdeuren openen.



7. Bevestig het apparaat met de meegeleverde schroeven.



8. De transportbeveiligingen aan de deuren verwijderen.

21.7 Apparaat uitbouwen

1. Maak het apparaat spanningsloos
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.

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

GAGGENAU



9001841449 nl (030803)