

BO 420/421 ..2

Bakoven

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	3	Recept starten	19
Belangrijke veiligheidsinstructies	4	Recept kiezen	19
Oorzaken van schade	6	Recept wissen	19
Milieubescherming	6	Kinderslot	20
Energie besparen	6	Kinderslot activeren	20
Milieuvriendelijk afvoeren	6	Kinderslot deactiveren	20
Het apparaat leren kennen	7	Home Connect	20
Bakoven	7	Instellen	20
Display en bedieningselementen	8	Starten op afstand	22
Symbolen	8	Home Connect instellingen	23
Kleuren en weergave	8	Afstandsdiagnose	24
Stand-by	9	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	24
Apparaat activeren	9	Conformiteitsverklaring	24
Automatische deuropening	9	Basisinstellingen	25
Extra informatie i en i [®]	9	Reinigen en onderhouden	27
Koelventilator	9	Reinigingsmiddel	27
Standen functieschakelaar	10	Inschuifroosters verwijderen	28
Toebehoren	11	Pyrolyse (zelfreiniging)	28
Extra toebehoren	11	Pyrolyse voorbereiden	28
Voor het eerste gebruik	12	Pyrolyse starten	29
Taal instellen	12	Accessoires met Pyrolyse reinigen	29
Tijd-formaat	12	Wat te doen bij storingen?	30
Tijd instellen	12	Stroomonderbreking	30
Datumformaat instellen	12	Demonstratie-modus	30
Datum instellen	12	Ovenlamp vervangen	31
Temperatuureenheid instellen	12	Servicedienst	31
Eerste gebruik beëindigen	12	E-nummer en FD-nummer	31
De oven opwarmen	12	Tabellen en tips	32
Toebehoren reinigen	12	Groente	33
Apparaat bedienen	13	Bij- en hoofdgerechten	34
Ovenruimte	13	Vis	36
Toebehoren in het apparaat plaatsen	13	Vlees	37
Inschakelen	13	Gevogelte	40
Snel voorverwarmen	13	Grillen en roosteren	41
Veiligheidsuitschakeling	13	Gebak	42
Timer-functies	14	Desserts	45
Timer-menu opvragen	14	Inkoken	46
Kookwekker	14	Desinfecteren	46
Stopwatch	14	Drogen	46
Bereidingstijd	15	Baksteen	47
Einde bereidingstijd	16	Acrylamide in levensmiddelen	47
Timer voor lange bereidingstijden	17		
Timer lange duur instellen	17		
Individuele recepten	18		
Recept opslaan	18		
Recept programmeren	18		
Namen invoeren	19		

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

Bestemming van het apparaat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Wanneer de lampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Lampen voor reiniging van het apparaat laten afkoelen. Verlichting tijdens de reiniging uitschakelen.
- Wanneer de lampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Lampen voor vervanging laten afkoelen.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieubescherming

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

Energie besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



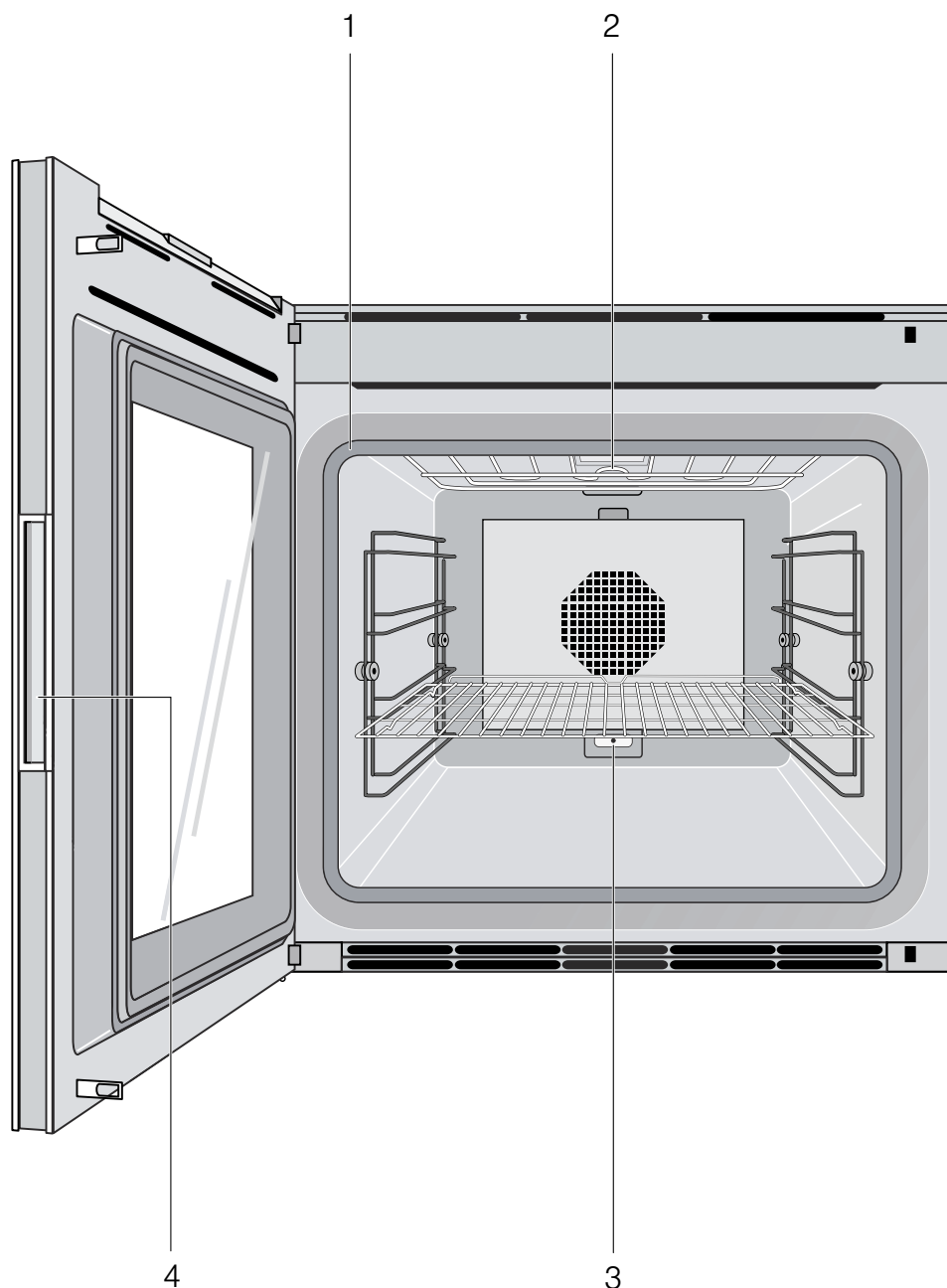
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Het apparaat leren kennen

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

Bakoven

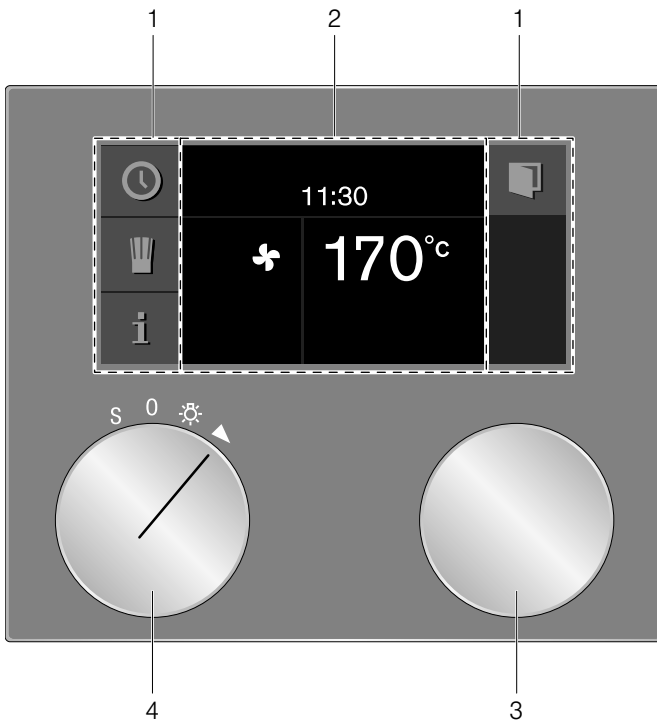


1	Deurdichting
2	Grill-verwarmingselement
3	Bus voor extra vewarmingselementen (extra toebehoren voor baksteen)
4	Geïntegreerde greep

Display en bedieningselementen

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

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



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

Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze/Einde
X	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
🔒	Apparaatdeur openen
i	Extra informatie oproepen
⏩	Snel voorverwarmen met statusweergave

📖	Individuele recepten openen
rec	Menu opslaan
⚙️	Instellingen veranderen
>A ^ā	Namen invoeren
✖	Letters wissen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
👉	Demonstratie-modus
📶	Netwerkverbinding (Home Connect)

Kleuren en weergave

Kleuren

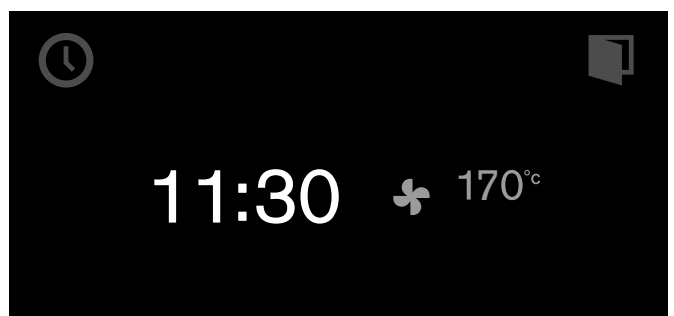
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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

Weergave

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

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



Stand-by

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

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

Aanwijzingen

- Voor de standby-modus zijn er verschillende weergaven. Vooringesteld is het GAGGENAU-logo en de tijd.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale kijkhoek.
- De weergave en de helderheid kunt u altijd in de basisinstellingen wijzigen. → "*Basisinstellingen*" op pagina 25

Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u


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

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

Aanwijzingen

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

Automatische deuropening


Wanneer u het symbool  aanraakt, springt de apparaatdeur open. U kunt hem dan met de greep aan de zijkant volledig openen.

Bij een geactiveerd kinderslot of een stroomonderbreking functioneert de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de greep aan de zijkant met de hand openen.

Extra informatie i en i[Ⓢ]

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

Aanwijzing: Wanneer het toestel na het opwarmen lang wordt gebruikt zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.

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

Koelventilator

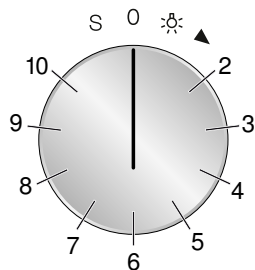
Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt tijdens het gebruik automatisch ingeschakeld. De warme lucht ontwijkt, afhankelijk van het type apparaat, boven of onder de deur.

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

Attentie!

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

Standen functieschakelaar



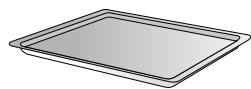
Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
☀	Licht		
2	Hete lucht	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Hete lucht: voor gebak, koekjes en ovenschotels op meerdere niveaus. De ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.
3	Eco-hetelucht*	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Energiebesparend gebruik met hete lucht voor gebak, vlees, ovenschotels en gratins. De restwarmte wordt optimaal gebruikt. Comfortfuncties blijven uitgeschakeld (bijv. de verlichting van de binnenruimte). De temperatuur van de binnenruimte kan alleen tijdens het opwarmen worden weergegeven. De oven niet voorverwarmen. Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte en start de opgegeven bereidingstijd. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten. Zo voorkomt u warmteverlies.
4	--- Boven- en onderwarmte	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Voor gebak in vormen of op de plaat, ovenschotels, braadstukken.
5	--- Bovenwarmte	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Gerichte warmte van boven, bijv. gratineren van vruchtengebak met schuim.
6	--- Onderwarmte	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Om na te bakken, bijv. voor vochtig vruchtengebak, om in te koken, voor gerechten au bain-marie.
7	Hete lucht + onderwarmte	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Warmte van onderen voor vochtig gebak, bijv. vruchtengebak.
8	Vlakgrill + circulatielucht	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 220°C.	Gelijkmatige verwarming rondom voor vlees, gevogelte en hele vis.
9	Vlakgrill	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 220°C.	Het grillen van platte stukken vlees, worstjes of visfilet. Gratineren en een korstje geven.
10	Baksteenfunctie	50 - 300°C Voorgestelde temperatuur 250°C.	Alleen met extra accessoires Baksteen Baksteen met warmte van onderaf voor knapperige pizza's, brood of broodjes zoals uit de steenoven.
S	Basisinstellingen		In de basisinstellingen kunt u het apparaat individueel aanpassen.
	Ovenreiniging Pyrolyse	485°C	Zelfreiniging

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

Toebehoren

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

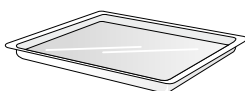
Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Bakplaat, geëmailleerd



Grillrooster



Glazen braadslede

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

- BA 016 105 Uittreksysteem
Telescopische volledige uitschuifvoorziening en gietijzeren frame dat geschikt is voor ovenreiniging
- BA 026 115 Bakplaat geëmailleerd, 15 mm diep
- BA 036 105 Grillrooster, verchroomd, zonder opening, met voetjes
- BA 226 105 Grillplaat geëmailleerd, 30 mm diep
- BA 046 115 Glazen plaat, 24 mm diep
- BA 056 115 Verwarmingselement voor baksteen (230 V)
- BA 056 133 Pizzasteen
incl. pizzasteenhouder en pizzaschuiver (verwarmingselement apart bestellen)
- BS 020 002 Pizzaschuiver, set van 2 stuks
- GN 340 230 Braadpan van gietaluminium GN 2/3, 165 mm hoog, met een anti-aanbaklaag

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

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

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst het hoofdstuk 'Belangrijke veiligheidsvoorschriften'.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

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

Aanwijzingen

- Het menu "Eerste instellingen" verschijnt alleen wanneer het apparaat na een stroomaansluiting voor het eerst wordt ingeschakeld of wanneer het meerdere dagen zonder stroom is geweest. Na de stroomaansluiting verschijnt eerst gedurende ca. 30 seconden het GAGGENAU-logo, daarna verschijnt automatisch het menu "Eerste instellingen".
- U kunt de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen. → "*Basisinstellingen*" op pagina 25

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

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

Tijd-formaat

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

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

Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

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

Datumformaat instellen

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

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

Datum instellen

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

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

Temperatuureenheid instellen

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

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

Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste ingebruikname beëindigd".

Met ✓ bevestigen.

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

De oven opwarmen

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

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

Toebehoren reinigen

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

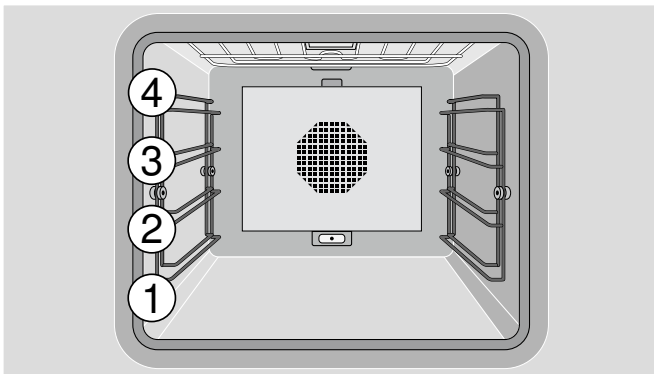
Apparaat bedienen

Ovenruimte

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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

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



Attentie!

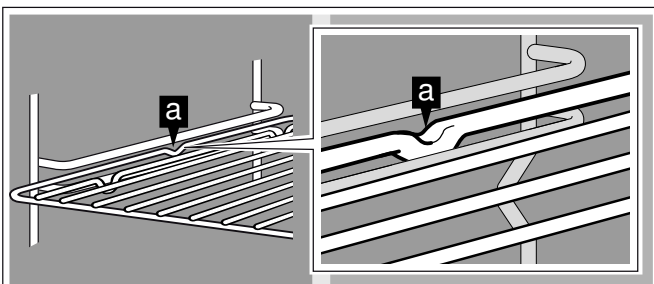
- Zet nooit iets direct op de bodem van de oven. Bedek de bodem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door opeenhoping van warmte beschadigd raken.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifrails, deze kunnen anders kantelen.

Toebehoren in het apparaat plaatsen

De toebehoren zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer deze uit de oven worden getrokken. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de oven te worden geschoven zodat de beveiliging tegen kantelen goed functioneert.

Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat het neusje (a) naar beneden wijst
- dat de veiligheidsbeugel van het rooster boven en aan de achterkant is.



Inschakelen

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

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

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

Uitschakelen:

Draai de functieschakelaar op 0.

Snel voorverwarmen

Met de functie "Snel voorverwarmen" bereikt uw apparaat bijzonder snel de gewenste temperatuur bij de verwarmingsmethodes Bovenwarmte, Onderwarmte, en Bovenwarmte + onderwarmte.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het "Snel voorverwarmen" beëindigd en het symbool \gg verdwenen is.

Aanwijzing: De functie "Snel voorverwarmen" is vooraf ingesteld in de fabriekinstellingen. In de basisinstellingen kunt u Snel voorverwarmen \gg of Voorverwarmen \wedge kiezen.

Veiligheidsuitschakeling

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

Uitzondering:

Een programmering met de timer voor lange tijd.

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

Timer-functies

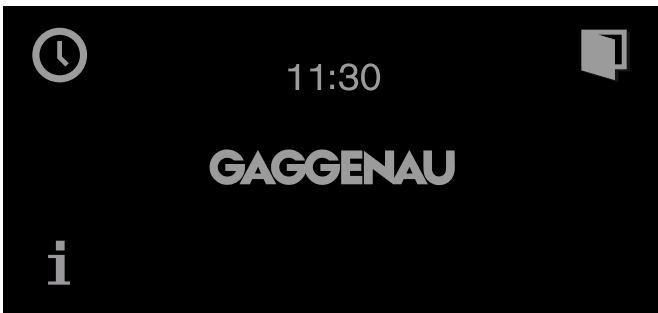
Via het timer-menu kunt u instellen:

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

Timer-menu opvragen

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

Raak het symbool ⌚ aan.



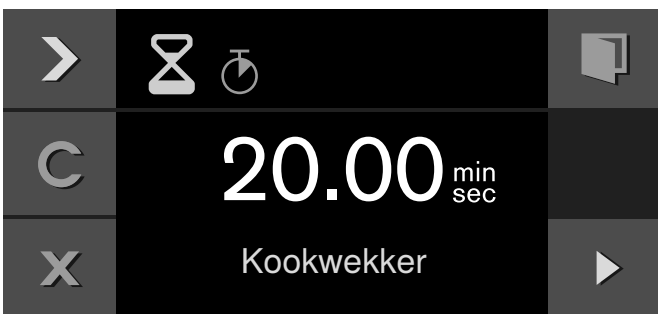
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

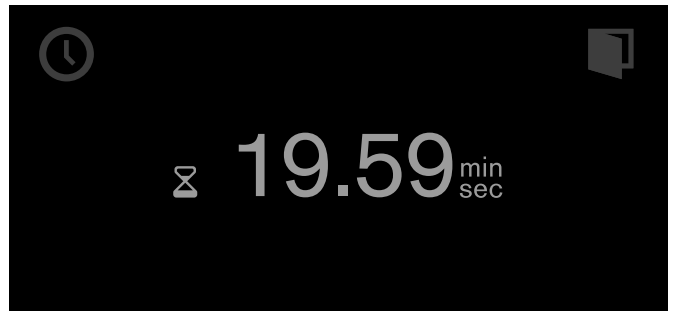
Kookwekker instellen

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



- 3 Met ▶ starten.

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



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

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

Kookwekker stilzetten:

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

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

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

Stopwatch

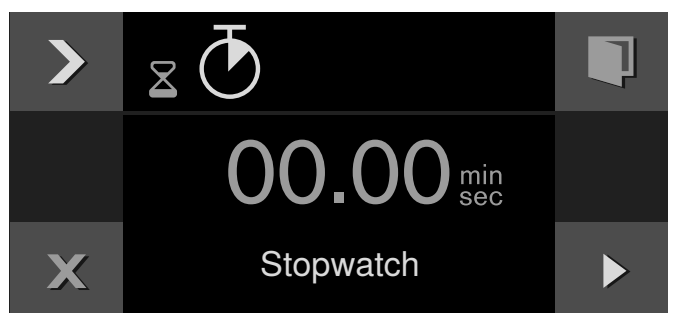
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt olopend van 0 seconden tot 90 minuten.


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

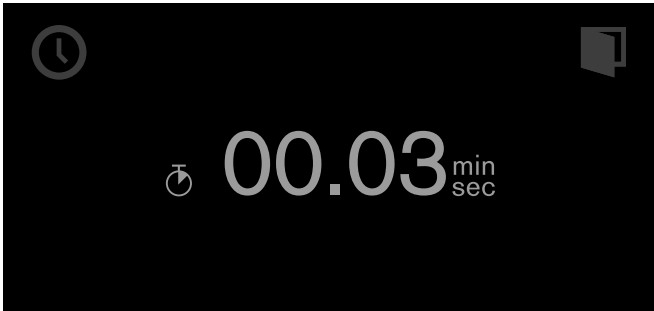
Stopwatch starten

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





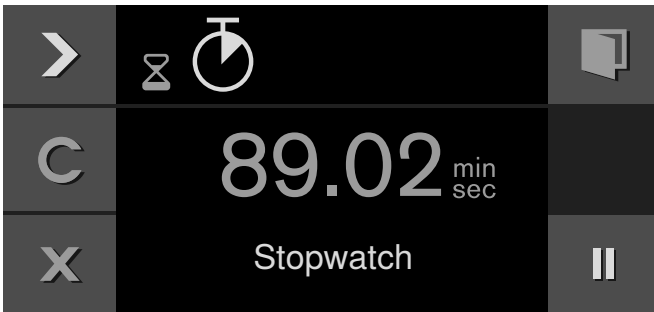
3 Met ▶ starten.

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



Stopwatch stopzetten en weer starten

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





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

4 Met ▶ starten.

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

Stopwatch uitschakelen:

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



Bereidingstijd

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

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

Bereidingstijd instellen

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

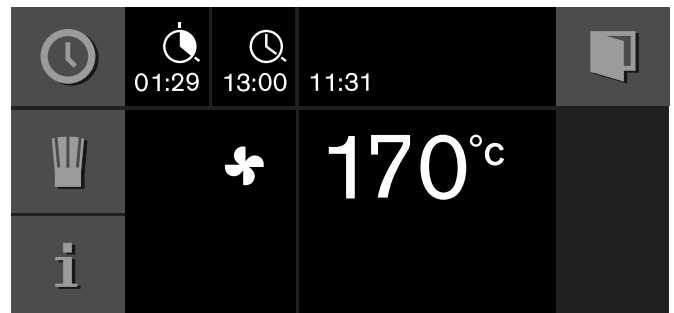
- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Kies met ▶ de functie "Bereidingstijd" .

3 Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

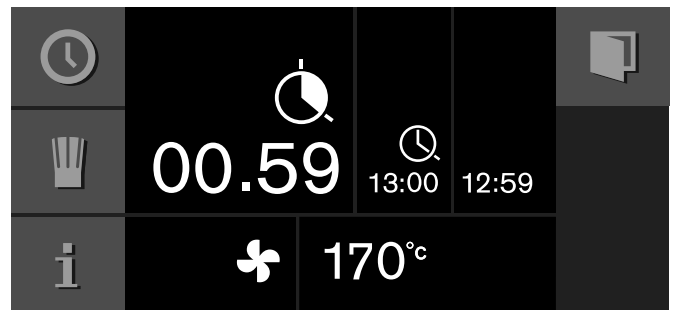



4 Met ▶ starten.

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




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






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

Bereidingstijd wijzigen:

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

Bereidingstijd wissen:

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

Het gehele proces beëindigen:

Draai de functieschakelaar op 0.

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

Einde bereidingstijd

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




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

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


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

Afloop bereidingstijd verschuiven

U heeft verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.


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





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






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

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

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

Afloop bereidingstijd wijzigen:

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

Het complete proces beëindigen:

functieschakelaar op 0 zetten.

Timer voor lange bereidingstijden

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

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







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


Aanwijzing: : De timer voor lange bereidingstijden moet u in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten.
→ "Basisinstellingen" op pagina 25

Timer lange duur instellen

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



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

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

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

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

Uitschakelen:




Draai de functieschakelaar op 0 om het proces te beëindigen.

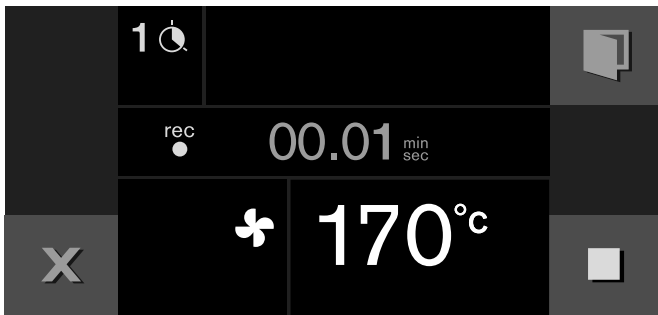
Individuele recepten


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

Recept opslaan

U heeft de mogelijkheid om na elkaar tot en met 5 fases in te stellen en deze hierbij op te slaan.

- 1 Zet de functieschakelaar op de gewenste verwarmingsmethode.
Symbool  verschijnt in de display.
- 2 Raak het symbool  aan.
- 3 Kies met de draaiknop een vrije geheugenplaats.
- 4 Raak het symbool  aan.







- 5 Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.
- 6 De bereidingstijd wordt opgeslagen.
- 7 Een volgende fase opslaan:
Zet de functieschakelaar op de gewenste verwarmingsmethode. Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in. Een nieuwe fase begint.
- 8 Indien u van mening bent dat het gerecht gaar genoeg is, kunt u het recept beëindigen door het symbool  aan te raken.
- 9 Voer bij "ABC" de naam in (zie hoofdstuk *Naam invoeren*).

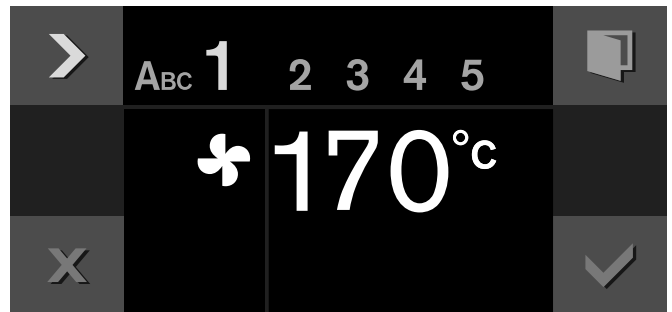
Aanwijzingen

- Het registreren van een fase begint pas wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- Elke fase dient tenminste 1 minuut te duren.
- Tijdens de eerste minuut van een fase kan de verwarmingsmethode of de temperatuur worden gewijzigd.

Recept programmeren

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

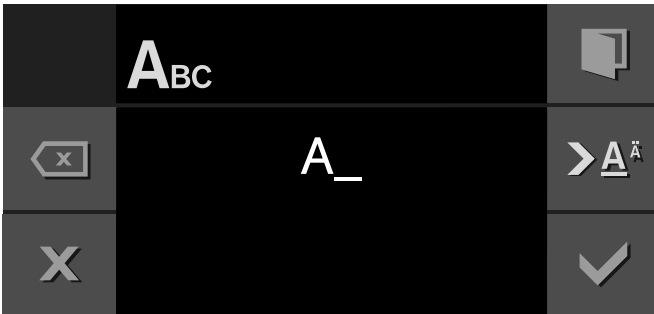
- 1 Functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
Symbool  wordt weergegeven.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.
- 4 Symbool  aanraken.
- 5 Onder "ABC" de naam invoeren (zie het hoofdstuk *Naam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



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

Namen invoeren

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



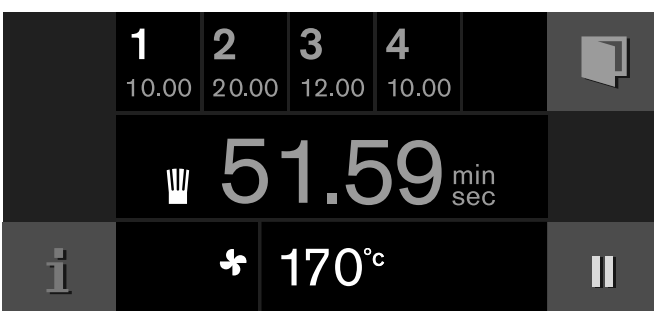
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
>A ^Ä	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar umlaut of speciale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
>Ä	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar normale tekens twee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

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

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

Recept starten

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



Aanwijzingen

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

Recept kiezen

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

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

Recept wissen

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

Kinderslot

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


Aanwijzingen

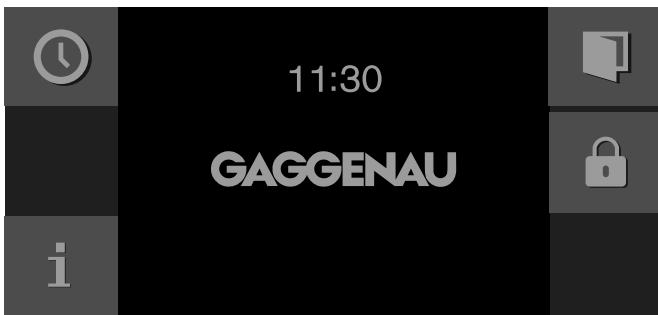
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten. → "*Basisinstellingen*" op pagina 25
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.


Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.




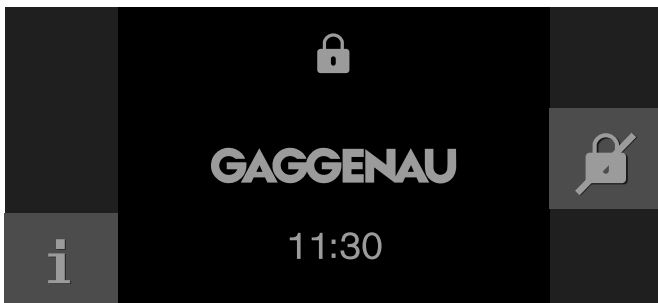
Het kinderslot is geactiveerd. De standby-indicatie verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

Kinderslot deactiveren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



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

Home Connect

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

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

Aanwijzingen

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

Instellen

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

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

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

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

App installeren

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

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

Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (LAN)





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

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

Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN met WPS)


Voorwaarden:

- Uw router beschikt over een WPS-toets. Informatie hierover vindt u in de handleiding van uw router.
- U dient toegang tot uw router te hebben.

- 1 In de basisinstellingen  "Home Connect" selecteren.
- 2 Symbool  aanraken.
- 3 Met de draaiknop "WLAN" selecteren.
- 4 Met het symbool  bevestigen.
Er verschijnt een melding bij de WPS-functie.
- 5 Om door te gaan, symbool  aanraken.
- 6 Met de draaiknop "Automatisch (WPS)" selecteren.
- 7 Om de verbindingsprocedure te starten, symbool  aanraken.
- 8 Binnen 2 minuten de WPS-toets aan de thuisnetwerkrouter indrukken.

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

Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN zonder WPS)

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

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

Apparaat met app verbinden

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

Voorwaarden:

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

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

Starten op afstand





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

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


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

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

Start op afstand activeren

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







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

Om de start op afstand te deactiveren: symbool  aanraken.

Home Connect instellingen

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

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

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

Afstandsdiagnose

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

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

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

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

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

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

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

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

Conformiteitsverklaring


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

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



2,4 GHz band: 100 mW max.





5 GHz band: 100 mW max.

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















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

















Basisinstellingen

In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

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

De wijzigingen zijn opgeslagen.

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

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

Reinigen en onderhouden

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Reinigingsmiddel

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

Gebruik

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

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

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

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

Microvezeldoek

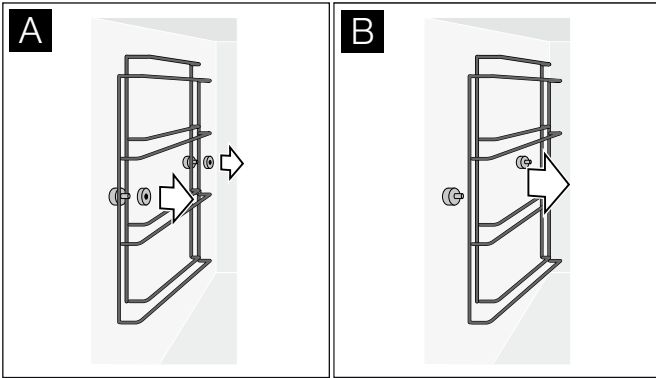
De microvezeldoek met honingraatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium (bestelnummer 00460770 bij de servicedienst of in de online-shop). Hij verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Inschuifroosters verwijderen

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

Inschuifroosters uit het apparaat halen

- 1 Leg een theedoek in de ovenruimte om het email te beschermen tegen krassen.
- 2 Draai de kartelmoeren los (afbeelding A).
- 3 Haal de inschuifroosters uit het apparaat (afbeelding B).



U kunt de inschuifroosters in de vaatwasser reinigen.

Inschuifroosters in het apparaat plaatsen

- 1 Inschuifroosters in de juiste richting plaatsen: de langste kant naar boven. Het rechter en het linker rooster zijn identiek.
- 2 Draai de kartelmoeren vast.

Pyrolyse (zelfreiniging)

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Pyrolyse voorbereiden

Attentie!

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

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

Pyrolyse starten

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



Na 3 uur klinkt er een signaal. Een melding verschijnt in de display. Veeg de achtergebleven as met een vochtige doek uit de ovenruimte wanneer het apparaat is afgekoeld.

Aanwijzing: Voor uw veiligheid wordt de oven deur vergrendeld. Bij het afkoelen wordt de deurvergrendeling geopend zodra de temperatuur onder 200°C is gedaald.

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

Accessoires met Pyrolyse reinigen

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

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

Aanwijzingen




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

Wat te doen bij storingen?

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

Waarschuwing: Kans op een elektrische schok!

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

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


Stroomonderbreking

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

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

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

Demonstratie-modus

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

Het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.

→ "Basisinstellingen" op pagina 25

Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp zelf vervangen.

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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

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

Ga als volgt te werk

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

Glazen afdekking vervangen

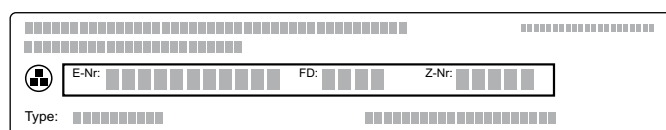
Wanneer de glazen afdekking in de oven is beschadigd, dient deze te worden vervangen. De afdekking is verkrijgbaar via de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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



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

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Tabellen en tips

Aanwijzingen

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

Groente

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Groentepennen	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	220	~~~~~	24*	Houten pennen kort afsnijden of 's nachts in het water laten staan, omdat ze anders verkoken. Recepttip: paprika, uien, maïs, (voorgegaard), kerstomaatjes, courgettes
Groene asperges, gegrild	Glazen plaat/grillplaat	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Recepttip: uien, olie, azijn, zout en erbij doen.
Wortelgewas	Glazen plaat/grillplaat	3 (4)	200	✿	30*	Recepttip: olie, knoflook, zout en peper toevoegen aan wortelen, selderij, knolraap en rode bieten.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Stukjes pompoen	Glazen plaat/grillplaat	3 (4)	200	✿	30*	Recepttip: olie, knoflook, gember, komijn, zout en peper toevoegen.
Antipasti	Glazen plaat/grillplaat	3 (4)	200	✿	30*	Recepttip: Zolang de groente nog warm is, kruiden en bedruppelen met aceto balsamico.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (Mediterrane oven-groente)	Ovenschaal	4 (5)	250	~~~~~	15*	Recepttip: aubergines, uien, tomaten, paprika en olie. Smaakt zowel warm als koud.
Ratatouille	Glazen plaat/grillplaat	3 (4)	200	---	30 - 40*	Recepttip: tot slot bestrooien met Parmezaanse kaas.
Tomaten uit de oven	Ovenschaal	2 (3)	120	✿	60	Recepttip: kerstomaatjes of plakjes tomaat, rozemarijn en knoflook in de vorm leggen en besprenkelen met olie en een beetje honing. Naar wens de tomaten eerst in kokend water dompelen en het vel verwijderen.
Witlof	Ovenschaal	2 (3)	180	✿	25 - 30	Recepttip: halveren, kruiden, omwikkelen met gekookte ham, slagroom- of béchamelsaus erover gieten en bestrooien met kaas.
		2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Gevulde paprika, vegetarisch	Ovenschaal/ braadslede	2 (3)	200	---	30 - 34	Recepttip: vullen met gekookte rijst, zachte tarwe of linzen en uien, kaas, kruiden en specerijen.

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Gevulde courgettes, vegetarisch	Glazen plaat/grillplaat	2 (3)	180	✿	25	Recepttip: vullen met geraspte wortelen, lente-uitjes, verse geitenkaas, knoflook, tijm, zout en peper en bestrooien met Parmezaanse kaas.
Groenteschotel	Ovenschaal	2 (3)	200	---	20 - 30	Groente en overige ingrediënten voorgaren/blancheren.
Groenteburgers, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Bij- en hoofdgerechten

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

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

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen																																																																																																																																																						
Geitenkaas met honing	Glazen plaat / bakplaat	2 (3)	200	☼	8	Recepttip: verse geitenkaas of geitencamembert besprenkelen met lavendelhoning en bestrooien met pijnboompitten.																																																																																																																																																						
		3 (4)	200		8		Bak-camembert, gepaneerd, vers	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	15 - 20	Zolang bakken tot de panade zich welft.	Bak-camembert, gepaneerd, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	15 - 20	Zolang bakken tot de panade zich welft.	2 (3)	200	15	Mozzarella sticks, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	10		Feta	Bakplaat	2 (3)	250	☼	12	Recepttip: met olie, tomaten, uien, knoflook en rozemarijn in een vorm doen en kruiden met zout en peper.	Ovenkaas, vers	Bakplaat	2 (3)	180	☼	20	De zachte kaas na 10 min. kruisvormig insnijden en openklappen. De vorm moet het liefst niet veel groter zijn dan de kaas, zodat deze niet smelt.	Gerechten							Tortilla	Ovenschaal	2 (3)	160	☼	40	Recepttip: met paprika, olijven, uien, serranoham en Manchego kaas.	Boerenomelet	Ovenschaal	2 (3)	160	☼	40	Recepttip: met groene en witte asperges, hierbij gravad lachs (gemarineerde zalmfilet).	Frittata	Ovenschaal	2 (3)	190	---	45 - 50	Recepttip: met spinazie, uien en garnalen.	Enchiladas, lichtjes bakken	Glazen plaat/grillplaat	2 (3)	200	---	15 - 20		Lasagne	Ovenschaal	2 (3)	175	☼	35	Recepttip: klassiek of vegetarisch met grillgroente en buffelmozzarella.	2 (3)	180 - 190	☼ ^e	55 - 60	Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.	Kaas-macaroni	Ovenschaal	2 (3)	180 / 220	☼	10 - 20	Voor een kaaskorstje na 10° min. de temperatuur verhogen naar 220°C en in 10° min. bruin laten worden.	Kaasspätzle	Ovenschaal	2 (3)	180 / 220	☼	30	De gekookte spätzle in laagjes in de vorm doen, elke laag bestrooien met kaas. Tenslotte de kaas en gebakken ui erop leggen en de temperatuur 5 min. op 220 °C zetten.	Loempia's diepvries	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	225	☼	18 - 20*		Mini-loempia's, diepvries	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	225	☼	10*		Pizza, vers	Bakplaat	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Bakplaat licht bestrijken met olie.	Pizza, voorgebakken	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	230	☼	6 - 8		2 (3)	230	6 - 8	Pizza, diepvries	Grillrooster	2 (3)	200	☼	11 - 13		2 (3)	220	11 - 13	Amerikaanse pizza (dikke bodem), diepvries	Bakplaat	2 (3)	200	---	20 - 24	Zonder voorverwarmen!	Flammkuchen, vers	Bakplaat	2 (3)
Bak-camembert, gepaneerd, vers	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	15 - 20	Zolang bakken tot de panade zich welft.																																																																																																																																																						
Bak-camembert, gepaneerd, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	15 - 20	Zolang bakken tot de panade zich welft.																																																																																																																																																						
		2 (3)	200		15		Mozzarella sticks, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	10		Feta	Bakplaat	2 (3)	250	☼	12	Recepttip: met olie, tomaten, uien, knoflook en rozemarijn in een vorm doen en kruiden met zout en peper.	Ovenkaas, vers	Bakplaat	2 (3)	180	☼	20	De zachte kaas na 10 min. kruisvormig insnijden en openklappen. De vorm moet het liefst niet veel groter zijn dan de kaas, zodat deze niet smelt.	Gerechten							Tortilla	Ovenschaal	2 (3)	160	☼	40	Recepttip: met paprika, olijven, uien, serranoham en Manchego kaas.	Boerenomelet	Ovenschaal	2 (3)	160	☼	40	Recepttip: met groene en witte asperges, hierbij gravad lachs (gemarineerde zalmfilet).	Frittata	Ovenschaal	2 (3)	190	---	45 - 50	Recepttip: met spinazie, uien en garnalen.	Enchiladas, lichtjes bakken	Glazen plaat/grillplaat	2 (3)	200	---	15 - 20		Lasagne	Ovenschaal	2 (3)	175	☼	35	Recepttip: klassiek of vegetarisch met grillgroente en buffelmozzarella.	2 (3)	180 - 190	☼ ^e	55 - 60	Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.	Kaas-macaroni	Ovenschaal	2 (3)	180 / 220	☼	10 - 20	Voor een kaaskorstje na 10° min. de temperatuur verhogen naar 220°C en in 10° min. bruin laten worden.	Kaasspätzle	Ovenschaal	2 (3)	180 / 220	☼	30	De gekookte spätzle in laagjes in de vorm doen, elke laag bestrooien met kaas. Tenslotte de kaas en gebakken ui erop leggen en de temperatuur 5 min. op 220 °C zetten.	Loempia's diepvries	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	225	☼	18 - 20*		Mini-loempia's, diepvries	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	225	☼	10*		Pizza, vers	Bakplaat	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Bakplaat licht bestrijken met olie.	Pizza, voorgebakken	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	230	☼	6 - 8		2 (3)	230	6 - 8	Pizza, diepvries	Grillrooster	2 (3)	200	☼	11 - 13		2 (3)	220	11 - 13	Amerikaanse pizza (dikke bodem), diepvries	Bakplaat	2 (3)	200	---	20 - 24	Zonder voorverwarmen!	Flammkuchen, vers	Bakplaat	2 (3)	250	---	8 - 10	Recepttip: klassiek of met verse geitenkaas, Parmaham, vijgen en lente-uitjes.													
Mozzarella sticks, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	10																																																																																																																																																							
Feta	Bakplaat	2 (3)	250	☼	12	Recepttip: met olie, tomaten, uien, knoflook en rozemarijn in een vorm doen en kruiden met zout en peper.																																																																																																																																																						
Ovenkaas, vers	Bakplaat	2 (3)	180	☼	20	De zachte kaas na 10 min. kruisvormig insnijden en openklappen. De vorm moet het liefst niet veel groter zijn dan de kaas, zodat deze niet smelt.																																																																																																																																																						
Gerechten																																																																																																																																																												
Tortilla	Ovenschaal	2 (3)	160	☼	40	Recepttip: met paprika, olijven, uien, serranoham en Manchego kaas.																																																																																																																																																						
Boerenomelet	Ovenschaal	2 (3)	160	☼	40	Recepttip: met groene en witte asperges, hierbij gravad lachs (gemarineerde zalmfilet).																																																																																																																																																						
Frittata	Ovenschaal	2 (3)	190	---	45 - 50	Recepttip: met spinazie, uien en garnalen.																																																																																																																																																						
Enchiladas, lichtjes bakken	Glazen plaat/grillplaat	2 (3)	200	---	15 - 20																																																																																																																																																							
Lasagne	Ovenschaal	2 (3)	175	☼	35	Recepttip: klassiek of vegetarisch met grillgroente en buffelmozzarella.																																																																																																																																																						
		2 (3)	180 - 190	☼ ^e	55 - 60	Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.																																																																																																																																																						
Kaas-macaroni	Ovenschaal	2 (3)	180 / 220	☼	10 - 20	Voor een kaaskorstje na 10° min. de temperatuur verhogen naar 220°C en in 10° min. bruin laten worden.																																																																																																																																																						
Kaasspätzle	Ovenschaal	2 (3)	180 / 220	☼	30	De gekookte spätzle in laagjes in de vorm doen, elke laag bestrooien met kaas. Tenslotte de kaas en gebakken ui erop leggen en de temperatuur 5 min. op 220 °C zetten.																																																																																																																																																						
Loempia's diepvries	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	225	☼	18 - 20*																																																																																																																																																							
Mini-loempia's, diepvries	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	225	☼	10*																																																																																																																																																							
Pizza, vers	Bakplaat	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Bakplaat licht bestrijken met olie.																																																																																																																																																						
Pizza, voorgebakken	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	230	☼	6 - 8																																																																																																																																																							
		2 (3)	230		6 - 8																																																																																																																																																							
Pizza, diepvries	Grillrooster	2 (3)	200	☼	11 - 13																																																																																																																																																							
		2 (3)	220		11 - 13																																																																																																																																																							
Amerikaanse pizza (dikke bodem), diepvries	Bakplaat	2 (3)	200	---	20 - 24	Zonder voorverwarmen!																																																																																																																																																						
Flammkuchen, vers	Bakplaat	2 (3)	250	---	8 - 10	Recepttip: klassiek of met verse geitenkaas, Parmaham, vijgen en lente-uitjes.																																																																																																																																																						

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Flammkuchen, voorgebakken	Bakplaat + Bakpapier	2 (3)	250	☼	7	
Flammkuchen, diepvries	Grillrooster	2 (3)	200	☼	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Taartvorm	2 (3)	200	---	20 + 20	Bodem 20 min. voorbakken, mengsel op de bodem leggen en nog 20 min. bakken.
Uientaart	Bakplaat	2 (3)	200	---	30 - 40	

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Vis

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Garnalenpennen, vers	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Garnalenpennen, diepvries	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Vispennen	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	200	~~~~~	12*	Vaste vissoorten gebruiken, bijv. koolvis, zalm, roodbaars, kabeljauw.
Forel, heel	Bakplaat	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Recepttip: vullen met citroen, knoflook en peterselie.
Dorade, heel	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Recepttip: vullen met citroen, knoflook en tijm of zomerse mint. Het vel van de dorade diagonaal insnijden.
	Bakplaat	3 (4)	175	☼	20 - 25*	
Zalmsteak	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	250	☼	10 - 12	Recepttip: marinieren met limoen, zout, peper en knoflook.
	Bakplaat	2 (3)	200	☼	10 - 12	
Tonijnsteak	Bakplaat	3 (4)	250	☼	8 - 10	Recepttip: Aziatische stijl, kruiden met sojasaus, sesamolie, gember, honing, knoflook, chilipeper en korianderzaadjes.
Vissticks, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	220	☼	15 - 17*	
Inktvisringen, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	220	---	8 - 12	

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Vlees


















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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gevogelte

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eend, heel (1,5 - 2 kg)	Grillrooster + grillplaat/ braadslede	2 (3)	160 / 180	---	75*	Recept-tip: vullen met sinaasappels, appels of gedroogd fruit.
Eendenborst	Braadslede/ Ovenschaal	2 (3)	160	✚	25 - 35	Vel ruitvormig insnijden
Gans, heel (5 kg)	Grillrooster + grillplaat/ braadslede	2 (3)	160 / 190	✚	110 - 130*	Recept-tip: vullen met appels, uien en majoraan en vastzetten.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkoen, heel	Grillrooster + grillplaat/ braadslede	2 (3)	160 / 190	✚	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kip, heel (1 kg) (volgens EN 60350-1)	Grillrooster + Grillplaat	2 (3)	190	✚	70 - 80	Voorverwarmen.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Kip-onderbout	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	220	☼	30**	Recept-tip: Aziatische marinade met sojasaus, honing, chilipeper, knoflook, gember, komijn, schil van geraspte limoen, koriander.
		3 (4)	220	☼	30**	
Kippenbout	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	220	☼	30**	Wanneer de kant met het meeste vel na het keren boven ligt, wordt deze lekker knapperig. Marineren met olie, rozemarijn, plakjes limoen en knoflook
		3 (4)	220	☼	30**	
Kipfilet	Grillrooster + Grillplaat	2 (3)	200	✚	20 - 25	Recept-tip: voor de bereiding inwrijven met Tandoori-pasta. Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
		2 (3)	200	✚ ^e	50	
Kip, nuggets, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✚	15**	
Kwartelborst	Bakplaat	3 (4)	220	☼	10 - 12	Bestrijken met olie en kruiden, bijv. paprika, tijm, jeneverbes en knoflook.
Kwartel, heel (à 150 g)	Grillrooster + Grillplaat	3 (4)	200	☼	20 - 25	Bestrijken met olie en kruiden, bijv. met paprika, tijm, jeneverbes, knoflook.

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

** Product halverwege de bereidingstijd keren.

Grillen en roosteren

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Insteltemperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Varkensbui, in plakken	Grillrooster + grillplaat	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	☼	18 - 20*	
Sjasliëk	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	190	☼	16*	
Braadworst	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	250	☼	12*	
Spareribs, voorgegaard	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	☼	24*	
Spareribs, rauw	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	220	~~~~~	40*	Recepttip: marinieren in olie, mosterd, balsamico, honing, knoflook, Worcestersaus, tomatenpuree en Tabasco.
		3 (4)	220	☼	30*	
Saté-kippetje	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Opdienen met pindasaus.
Halloumi kaas (Grillkaas)	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	250	☼	5 - 8	Halloumi is een halfvaste, snijdbare kaas die in de Turkse en Griekse keuken wordt gebruikt. Hij is zeer geschikt om te grillen.
Toastbrood roosteren	Grillrooster	3 (4)	200	~~~~~	2:30 - 3	Maximaal 5 minuten voorverwarmen. Blijf bij het apparaat, zodat de toast niet te donker wordt. Houd de ovendeur tijdens het grillen altijd dicht.
Toast Hawai	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	190	☼	8 - 10**	
Croque monsieur	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	190	☼	8 - 11**	
Croutons	Bakplaat	2 (3)	180	☼	15*	Recepttip: vers wit brood mengen met olijfolie, knoflook en rozemarijn. Niet te veel olie gebruiken en de olie pas kort van tevoren erbij doen, anders zuigen de stukjes brood zich vol. Regelmatig keren.

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Insteltemperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Baiser gratineren	Springvorm	2 (3)	220 - 250	-----	4 - 5**	Blijf bij het apparaat, zodat de baisier niet te donker wordt.
Gedroogde pruimen in een spek-mantel	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	-----	8 - 10	Smaakt ook heel goed met dadels of abrikozen.

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

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

Gebak

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Gebak						
Kwarktaart	Springvorm	1 (2)	160 - 165	☼	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☼	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☼	40 - 45	Lage kwarktaart met half kwarkmengsel.
Cake	Springvorm	2 (3)	160 - 170	☼	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Gebak in langwerpige vorm	Langwerpige bakvorm	2 (3)	160 - 170	☼	60 - 65	Voor een gelijkmatige bruine kleur in de lengte in de binnenruimte zetten.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	

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

** De functie Snel-ontdooien in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 25

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Tulband Tulband van gistdeeg	Tulbandvorm	1 (2)	165	☼	30	Recept-tip: tulband klassiek of met spek en walnoten.
		1 (2)	170	☼ ^e	55	Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Plaatgebak	Bakplaat	2 (3)	165 - 170	☼	20 - 30	Bakplaat licht invetten.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Biscuitrol	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	190	☼	6	Nog warm op met suiker bestrooid bakpapier storten, vervolgens oprollen.
Biscuitbodem	Springvorm	2 (3)	165 - 175	☼	30 - 35	Springvorm bedekken met bakpapier.
Plaatgebak met gist	Bakplaat	2 (3)	165	☼	30 - 35	Recept-tip: bedekken met pruimen, vijgen of uien en spek.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Vruchtentaart met zandtaartdeeg	Taartvorm	2 (3)	165	☼	40 - 50	Recept-tip: bedekken met aardbeien of met abrikozen en marsepein.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	☼	45 - 55	
Taart	Taartvorm	2 (3)	190	☼	30 - 40	Frans gebak met zandtaartbodem, bijv Tarte aux pommes, Tarte Tatin, Tarte au chocolat, Tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	☼	40 - 45	Voor lichte taartvormen.
		2 (3)	190	---	45 - 50	
Strudel van bladerdeeg	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	☼	20 - 25	Recept-tip: vullen met pudding en kersen of met appels.
Appeltaart (volgens EN 60350-1)	Springvorm Ø 20 cm	2 (3)	160**	☼	90 - 105	Voorverwarmen
		1 (2)	160**	---	90 - 100	Voorverwarmen
Waterbiscuittaart (volgens EN 60350-1)	Springvorm Ø 26 cm	2 (3)	160**	☼	22 - 30	Voorverwarmen
		2 (3)	160**	---	20 - 30	Voorverwarmen
Klein gebak						
Soezen, eclairs	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	35	Recept-tip: vullen met vanillecrème, mousse au chocolat, vruchten- of moccasroom.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☼	35	
Koekjes, Sprits	Bakplaat	2 (3)	160 - 170	☼	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Klein gebak van bladerdeeg	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	☼	15 - 20	
Bladerdeegflappen, gevuld	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	☼	15	Recept-tip: vullen met ham en kaas of appels en rozijnen.
Bladerdeeggebak	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	☼	15	Recept-tip: met sesam, maanzaad, suikerglazuur.
Bladerdeegstengels	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	☼	15	Recept-tip: met kaas, ham, noten.
Klein gebak van bladerdeeg	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	☼	15 - 20	Recept-tip: met pudding, vruchten.
Oubliegebak	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	140	☼	8 - 10	Voor het afkoelen nog warm een vorm geven, bijv. ijshoortjes of rolletjes voor het dessert.
Grissini (Italiaanse brood- of soepstengels)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	160	☼	30	Bestrooien met zeezout, rozemarijn, kerrie, sesam of kummel.

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

** De functie Snel-ontdooien in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 25

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Cookies (à 20 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	175	☼	12 - 14	Met chocolade, rozijnen, noten of citroen.
Brownies	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	120	☼	60	Na het bakken in vierhoeken snijden. Door de lage temperatuur blijft de consistentie van binnen een beetje vloeibaar.
		2 (3)	180	☼ ^e	40 - 45	Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Muffins	Muffinplaat/ vormpjes van papier	2 (3)	160	☼	25 - 30	Met chocolade, noten of rozijnen.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Small cakes (volgens EN 60350-1)	Glazen plaat	2 (3)	150**	☼	25 - 30	Voorverwarmen
	Bakplaat	3 (4)	150**	☼	28 - 32	Voorverwarmen
	Glazen plaat	1 (2)				Gebruik op twee niveaus
	Glazen plaat	3 (4)	160**	---	20 - 25	Voorverwarmen
Sprits (volgens EN 60350-1)	Bakplaat	2 (3)	140**	☼	35 - 40	Voorverwarmen
	Bakplaat	3 (4)	140**	☼	35 - 40	Voorverwarmen
	Glazen plaat	1 (2)				Gebruik op twee niveaus
	Bakplaat	2 (3)	140**	---	26 - 30	Voorverwarmen
Brood, broodjes						
Gemengd brood	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200 / 170*	☼	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	
Zuurdeegbrood	Bakplaat	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Olijven-tomatenbrood	Bakplaat	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Brood in langwerpige vorm	Langwerpige bakvorm	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	☼	12 - 14	
Plat rond brood	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	☼	15 - 20	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het brood.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	210	---	15 - 20	Met verschillende ingrediënten bedekken, bijv. met kruiden, zeezout, olijven, ansjovis, uien, ham, tomaten of kaas.
Knoflook-/kruiden-baguette	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	---	8 - 10	
Strudel van bladerdeeg	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	☼	20 - 25	Recept-tip: vullen met schapenkaas en feta.
Broodvlecht	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	165	☼	20	
		2 (3)	170	☼ ^e	30 - 35	Zonder voorverwarmen, apparaatdeur niet openen.
Broodjes, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	☼	8 - 10	
Broodjes, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	☼	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Broodjes, vers (à 50 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	

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

** De functie Snel-ontdooien in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 25

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Looggebak, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissants, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** De functie Snel-ontdooien in de basisinstellingen deactiveren → "Basisinstellingen" op pagina 25

Desserts

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

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

Inkoken

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

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

Desinfecteren

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

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

Drogen

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

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

Baksteen

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Broodjes, vers (à 50 g)	Baksteen	1	250 / 200*	☰☰☰	15 - 20	
Plat rond brood	Baksteen	1	210	☰☰☰	15	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het brood
Focaccia	Baksteen	1	210	☰☰☰	15	Met verschillende ingrediënten bedekken, bijv. met kruiden, zeezout, olijven, ansjovis, uien, ham, tomaten of kaas.
Gemengd brood	Baksteen	1	175	☰☰☰	45	
Zuurdeegbrood	Baksteen	1	250 / 200*	☰☰☰	50 - 60	
Olijven-tomatenbrood	Baksteen	1	175	☰☰☰	45	
Pizza, vers	Baksteen	1	275	☰☰☰	5 - 8	De bereidingstijd varieert afhankelijk van het soort en de dikte van het deeg en de bedekking.
Pizza, diepvries	Baksteen	1	230	☰☰☰	8 - 10	De bereidingstijd varieert afhankelijk van de dikte van het deeg. De opgaven van de fabrikant in acht nemen.
Flammkuchen, vers	Baksteen	1	300	☰☰☰	3 - 4	Recepttip: klassiek of met verse geitenkaas, Parmaham, vijgen en lente-uitjes.
Flammkuchen, diepvries	Baksteen	1	250	☰☰☰	4 - 5	

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

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

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

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

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

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

9001351891 (980719)
nl

GAGGENAU

