

INBOUWOVEN

[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

B47CS22.0

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 5
Algemeen 5
Halogeenlamp 6

Oorzaken van schade 6
Algemeen 6

Milieubescherming 7
Energiebesparing 7
Milieuvriendelijk afvoeren 7

Het apparaat leren kennen 8
Bedieningspaneel 8
Bedieningselementen 8
Hoofdmenu 9
Menu Verwarmingsmethoden 9
Functies voor de binnenruimte 10

Toebehoren 10
Meegeleverde toebehoren 10
Toebehoren inschuiven 10
Toebehoren combineren 11
Extra toebehoren 11

Voor het eerste gebruik 12
Eerste gebruik 12
Binnenruimte reinigen 12
Toebehoren reinigen 12

Apparaat bedienen 13
Apparaat in- en uitschakelen 13
Werking van het apparaat instellen en starten 13
Apparaatfuncties wijzigen of afbreken 14
Apparaat snel opwarmen 14

Tijdfuncties 15
Tijdfuncties wel en niet weergeven 15
Wekker instellen 15
Tijdsduur instellen 15
Starttijdvoorkeuze - “Klaar om” 15
Instellingen controleren, veranderen of wissen 15

Kinderslot 16
Automatisch kinderslot 16
Eenmalig kinderslot 16

Basisinstellingen 17
MyProfile wijzigen 17
Lijst met basisinstellingen 17
Favorieten vastleggen 17

Bak- en braadassistent 18
Aanwijzingen bij de instellingen 18
Gerecht kiezen 18
Gerechten instellen 18

Sabbatinstelling 19
Sabbatfunctie starten 19
Sabbatfunctie afbreken 19

Schoonmaakmiddelen 19
Geschikte schoonmaakmiddelen 19
Oppervlakken in de binnenruimte 20
Na afloop van de reiniging 21
Apparaat schoon houden 21

Reinigingsfunctie 21
Starten 21
Afsluiten 21
Nareinigen 21
Sterke verontreiniging verwijderen 22

Rekjes 22
Rekjes verwijderen en bevestigen 22

Apparaatdeur 23
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen 23
Deurruiten verwijderen en inbrengen 24

Wat te doen bij storingen? 26
Storingentabel 26
Maximale gebruiksduur overschreden 26
Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen 26
Glazen kapje 27

Servicedienst 27
E-nummer en FD-nummer 27

Voor u in onze kookstudio uitgetest. 28
Vormen van silicone. 28
Gebak en klein gebak 28
Brood en broodjes 32
Pizza, quiche en hartig gebak 33
Ovenschotel en soufflé. 35
Gevogelte. 36
Vlees 37
Vis 40
Groente en bijgerechten. 41
Yoghurt. 42
Eco-verwarmingsmethoden 42
Acrylamide in levensmiddelen 44
Langzaam garen 44
Drogen 45
Inmaken 46
Het deeg op de deegrijsstand laten rijzen. 47
Ontdooien 48
Warmhouden 48
Testgerechten 49

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 10*

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

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

Halogeenlamp

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!
De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Glazen afscherming niet aanraken. Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ 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.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

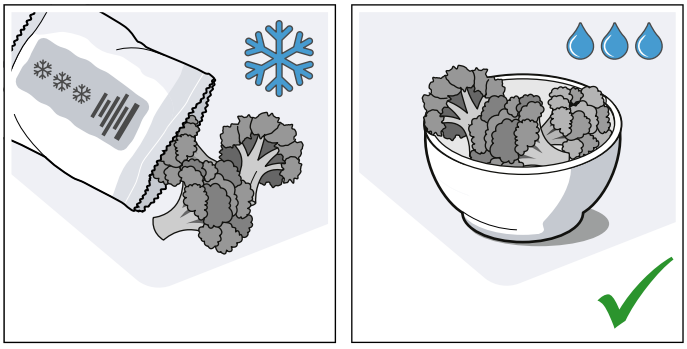
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer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

Milieubescherming

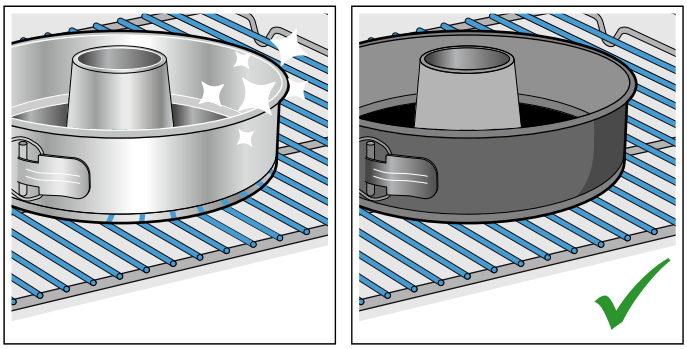
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

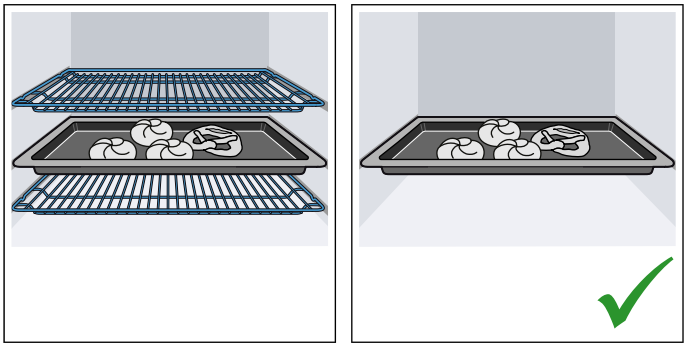
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



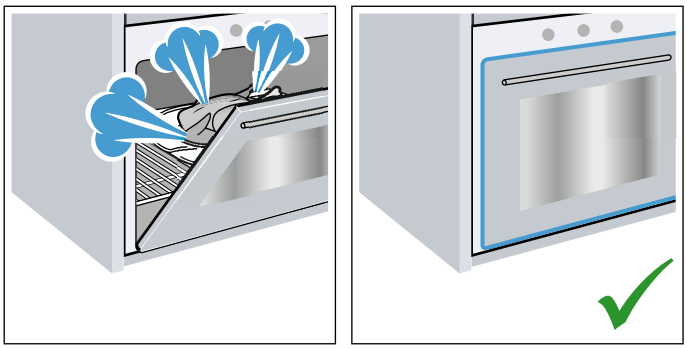
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



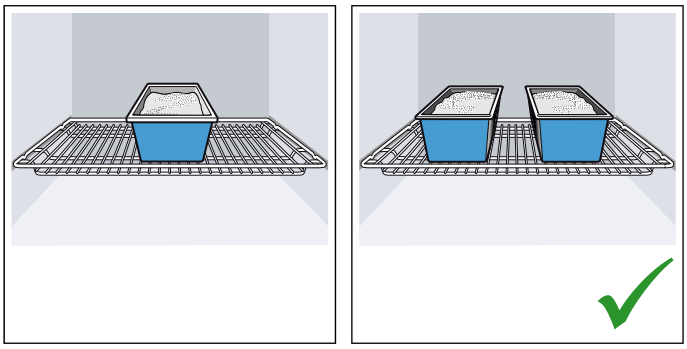
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



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



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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

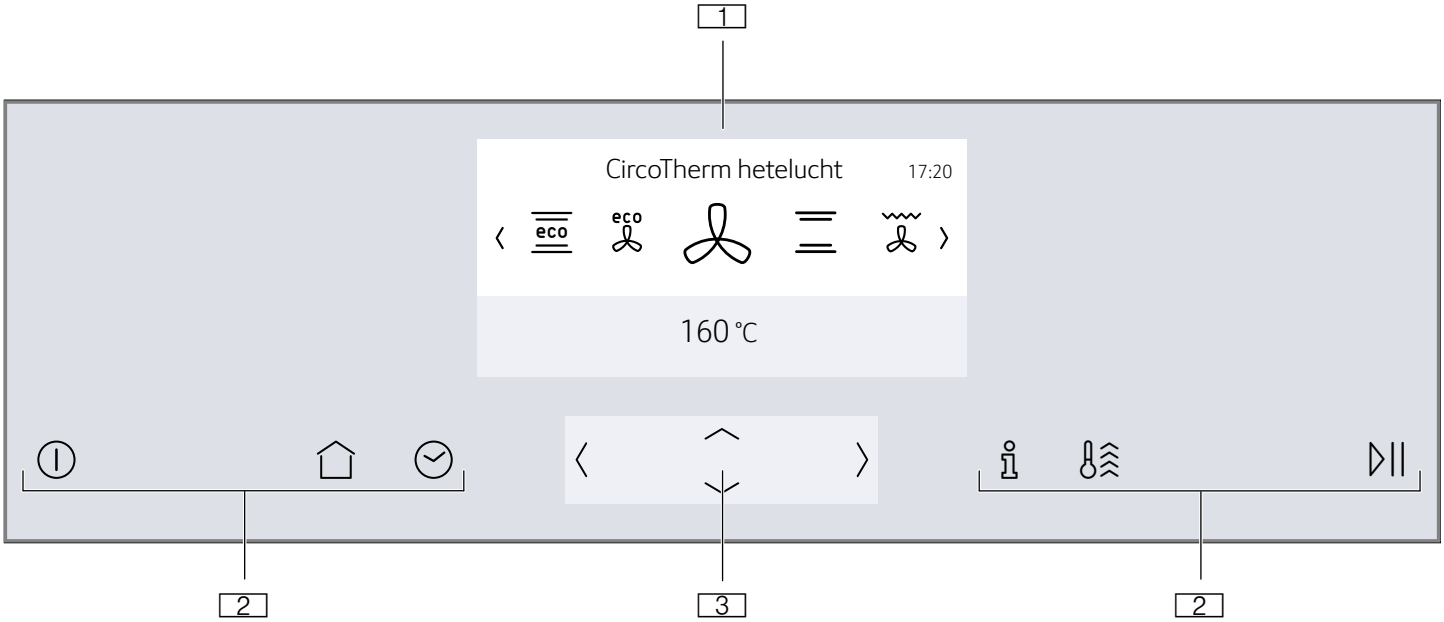
Het apparaat leren kennen

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

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

Bedieningspaneel

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



1 Display
2 Touch-toetsen
3 ShiftControl bedieningselement

Bedieningselementen

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

Touch-toetsen

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

Touch-toets		Gebruik
⏻	aan/uit	Apparaat in- of uitschakelen⟶ *"Apparaat in- en uitschakelen" op pagina 13*
⌂	Hoofdmenu	Functies en instellingen kiezen ⟶ *"Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 13*
⏲	Tijdfuncties	Wekker, tijdsduur of starttijdvoorkeuze “Klaar om” instellen ⟶ *"Tijdfuncties" op pagina 15*
	Kinderslot	Kinderslot activeren of deactiveren ⟶ *"Kinderslot" op pagina 16*
ⓘ	Informatie	Meer informatie weergeven Actuele temperatuur weergeven ⟶ *"Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 13*
	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen activeren of deactiveren ⟶ *"Apparaat snel opwarmen" op pagina 14*
		PowerBoost activeren of deactiveren ⟶ *"Apparaat snel opwarmen" op pagina 14*
⏯	Start/Stop	Werking starten of stoppen ⟶ *"Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 13*

ShiftControl-bedieningselement

Met het ShiftControl-bedieningselement kunt u door de regels op het display navigeren en instellingen kiezen. Instellingen die u kunt wijzigen worden helderder weergegeven.

Toets		Gebruik
〈	Links	op het display naar links navigeren
〉	Rechts	op het display naar rechts navigeren
⌃	Boven	op het display naar boven navigeren
⌄	Beneden	op het display naar beneden navigeren

Aanwijzing: U kunt ook snel door de instellingen lopen door een toets ingedrukt te houden. Zodra u de toets loslaat, wordt de snelle doorloop stopgezet.

Hoofdmenu

Om in het hoofdmenu te komen, tipt u op de touch-toets ⌂.

Menu	Gebruik
	Verwarmingsmethoden De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur voor uw gerechten kiezen ⟶ *"Apparaat in- en uitschakelen" op pagina 13*
	Bak- en braadassistent Insteladvies voor bakken en braden ⟶ *"Bak- en braadassistent" op pagina 18*
	MyProfile Apparaatinstellingen individueel aanpassen ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 17*
	EasyClean Lichte verontreiniging in de binnenruimte verwijderen⟶ *"Reinigingsfunctie" op pagina 21*

Menu Verwarmingsmethoden

Uw apparaat beschikt over verschillende verwarmingsmethoden. Na het inschakelen van het apparaat gaat u direct naar het menu verwarmingsmethoden.

Bij temperatuurinstellingen boven 275 °C verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 40 minuten tot ca. 275 °C.

Verwarmingsmethode		Temperatuur	Gebruik
	CircoTherm hetelucht	40 - 200 °C	Voor het bakken en garen op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte	50 - 275 °C	Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
	Thermogrillen	50 - 250 °C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.
	Pizzastand	50 - 275 °C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Broodbakstand	180 - 240 °C	Voor het bakken van brood, broodjes en bakwaren die hoge temperaturen vereisen.
	Grill, groot	50 - 290 °C	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Grill, klein	50 - 290 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Onderwarmte	50 - 250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Langzaam garen	70 - 120 °C	Voor het langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Deegrijsstand	35 - 55 °C	Om gist- en zuurdeeg deeg te laten rijzen en yoghurt te laten rijpen. Het deeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
	Ontdooistand	30 - 60 °C	Voor het ontdooien van diepvriesgerechten.
eco	Boven- en onderwarmte Eco	50 - 275 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.

eco	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 125-200 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.

Functies voor de binnenruimte

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

Apparaatdeur openen

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

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

Verlichting van de binnenruimte

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

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

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 17*

Koelventilator

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

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

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

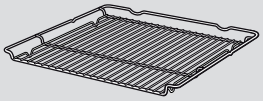
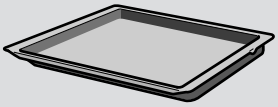
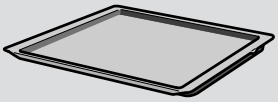
Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 17*

Toebehoren

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

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:

	**Rooster** Voor servies, gebak- en ovenschalen. Voor braad- en grillstukken en diepvriesgerechten.
	**Braadslede** Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
	**Bakplaat** Voor plaatgebak en klein gebak.

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

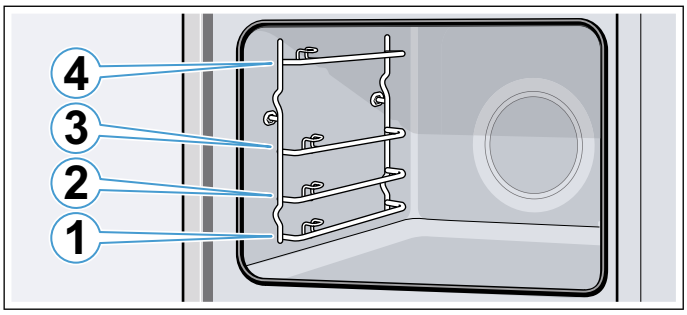
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

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

Toebehoren inschuiven

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

In de binnenruimte is de bovenste inschuifhoogte bij veel apparaten voorzien van een grillsymbool.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken zonder dat ze kantelen.

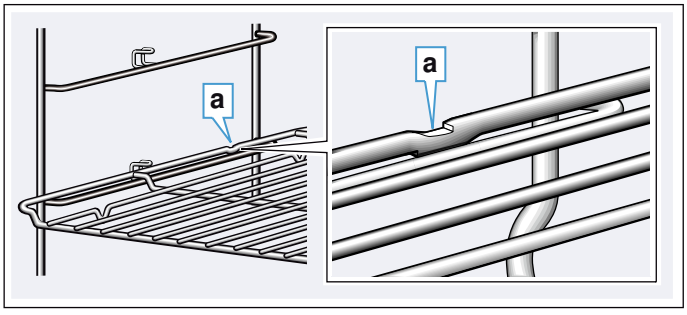
Aanwijzingen

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

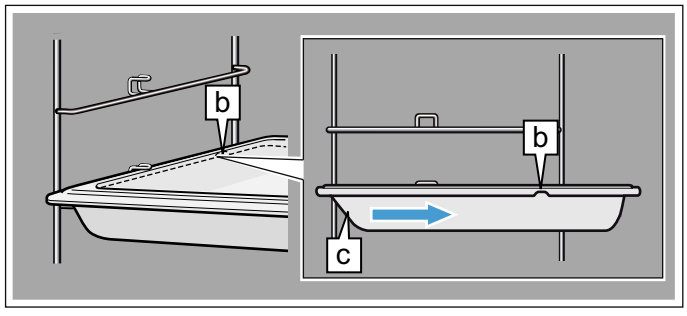
Vergrendelingsfunctie

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

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden ⌣ wijzen.



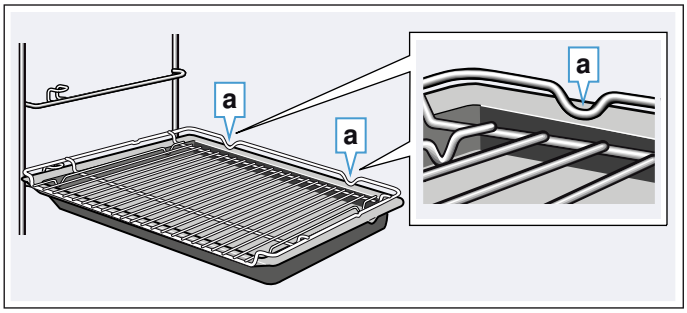
Let er bij het inschuiven van de bakplaat of de braadslede op dat de ontgrendelnok **b** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de toebehoren **c** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.



Toebehoren combineren

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

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



Extra toebehoren

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

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

Aanwijzing: Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
→ *"Servicedienst" op pagina 27*

Toebehoren
Bak- en braadrooster
Bakplaat
Braadslede
Bakplaat, met antiaanbaklaag
Braadslede, met antiaanbaklaag
Ovenpan
Stoomset voor de oven
Grote braadpan
Deksel voor grote braadpan
Pizzaplaat
Grillplaat
Baksteen van keramiek
Glazen braadpan, 5,1 liter
Glazen braadslede
ComfortFlex uittrekbaar deel (1 niveau)*
3-voudig uittrekbaar deel*
* Toebehoren passen niet in elk apparaat, bij de bestelling het E-nr. opgeven

Voor het eerste gebruik

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

Eerste gebruik

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

Taal instellen

1. Met toets ﹀ naar de onderste regel navigeren.
2. Met toets 〈 of 〉 de taal kiezen.
3. Met toets ﹀ terug navigeren naar “Sprache”.
4. Met toets 〉 de volgende instelling kiezen.

Tijd instellen

1. Met toets ﹀ naar de onderste regel navigeren.
2. Met toets 〈 of 〉 het actuele uur kiezen.
3. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
4. Met toets 〈 of 〉 de actuele minuut kiezen.
5. Zo vaak de toets ﹀ indrukken tot “Tijd” verschijnt.
6. Met toets 〉 de volgende instelling kiezen.

Datum instellen

1. Met toets ﹀ naar de onderste regel navigeren.
2. Met toets 〈 of 〉 de actuele dag kiezen.
3. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
4. Met toets 〈 of 〉 de actuele maand kiezen.
5. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
6. Met toets 〈 of 〉 het actuele jaar kiezen.
7. Zo vaak op toets ﹀ drukken tot “Datum” verschijnt.
8. Met toets 〉 de instellingen overnemen.
   De eerste ingebruikneming is afgesloten.

Aanwijzingen

- U kunt deze instellingen op elk moment in de basisinstellingen wijzigen. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 17*
- Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor de eerste ingebruikneming.

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

1. Neem het toebehoren uit de binnenruimte.
2. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, uit de binnenruimte.
3. Neem voor het voorverwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.
4. Schakel het apparaat in met de touch-toets ⏻.
5. Stel de opgegeven verwarmingsmethode en temperatuur in en start het programma. ⟶ *"Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 13*

Instellingen	
Verwarmingsmethode	CircoTherm hetelucht
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

6. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
7. Schakel het apparaat na de opgegeven tijdsduur uit met de touch-toets ⏻.
8. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld.
9. Reinig de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

Toebehoren reinigen

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

Apparaat bedienen

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

Apparaat in- en uitschakelen

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

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

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

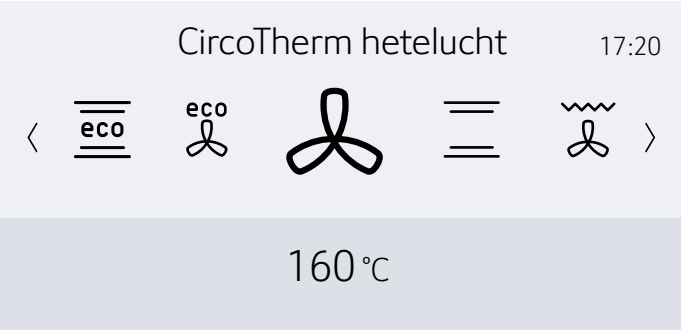
Aanwijzingen

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

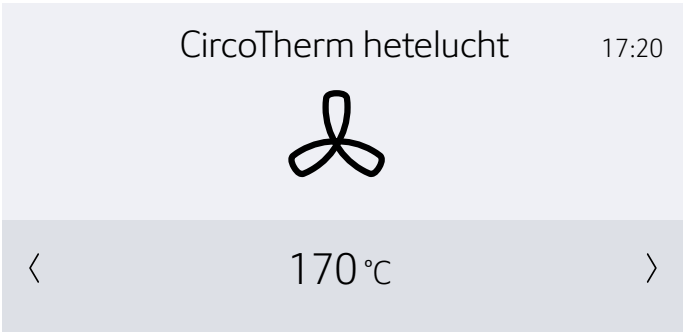
Werking van het apparaat instellen en starten

Voorbeeld: CircoTherm hetelucht met 170°C

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



2. Met toets 〈 of 〉 de verwarmingsmethode kiezen.
3. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
4. Met toets 〈 of 〉 de temperatuur kiezen.



   Aanwijzing: Afhankelijk van de functie zijn er andere instellingen mogelijk. Voor de andere functies met toets ﹀ naar de volgende regels navigeren. Met toets 〈 of 〉 de instelling kiezen.
5. Op touch-toets ⏯ tippen om de werking van het apparaat te starten.
   De opwarmbalk en de looptijd verschijnen op het display.

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

Voorgestelde waarden

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

Opwarmbalk

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

Looptijd

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

Actuele temperatuur weergeven

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

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

Meer informatie

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

Apparaatfuncties wijzigen of afbreken

Apparaatfuncties wijzigen

1. Met touch-toets ▷|| de werking stopzetten.
2. Met toets ﹀ of ﹀ navigeren naar de regel van de instelling die veranderd moet worden.
3. Met toets 〈 of 〉 de instelling veranderen.
4. Met touch-toets ▷|| de gewijzigde functie starten.

Aanwijzingen

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

Apparaatfuncties afbreken

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

Aanwijzing: Functies zoals de reiniging kunnen niet afgebroken worden.

Apparaat snel opwarmen

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

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

Aanwijzingen

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

Snel voorverwarmen activeren

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

Powerboost activeren

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

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

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

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

Tijdfuncties wel en niet weergeven

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

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



Wekker instellen

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

1. Op touch-toets ◷ tippen.
   Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
2. Met toets 〉 de tijdsduur kiezen.
   Aanwijzing: Wanneer het apparat ingeschakeld is met toets ﹀ naar de regel 🔔 Wekker navigeren en vervolgens met toets 〉 de tijdsduur kiezen.
3. Op touch-toets ◷ tippen om de wekker te starten.
   Het symbool 🔔 verschijnt op het display.De wekker loopt af.

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

Tijdsduur instellen

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

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
3. Op touch-toets ◷ tippen.
   Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
4. Met de toets 〈 of 〉 de tijdsduur instellen.
   – De toets 〈 voorgestelde waarde 10 minuten
   – De toets 〉 voorgestelde waarde 30 minuten
5. Op touch-toets ▷|| tippen om de ingestelde tijdsduur te starten.

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

Starttijdvoorkeuze - “Klaar om”

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

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

Aanwijzingen

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

1. Gerechten op geschikte toebehoren in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
2. Op touch-toets ⏻ tippen.
3. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
4. Op touch-toets ◷ tippen.
   Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
5. Met toets 〉 de tijdsduur kiezen.
6. Met toets ﹀ naar de regel “→| Klaar om” navigeren.
7. Met toets 〉 de eindtijd kiezen.
8. Op touch-toets ▷|| tippen.
   Het apparaat wacht op het juiste tijdstip om te starten.

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

Instellingen controleren, veranderen of wissen

1. Op touch-toets ◷ tippen.
   Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
2. Met toets ﹀ of ﹀ naar de regels navigeren.
3. Zo nodig met toets 〈 of 〉 de instelling veranderen.
   Om een tijdfunctie te wissen “00:00“ instellen.
   De instelling wordt automatisch overgenomen.

Kinderslot

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

Uw apparaat beschikt over twee verschillende blokkeringen.

Blokkering	Activeren / Deactiveren
Automatisch kinderslot	Met het menu MyProfile ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 17*
Eenmalig kinderslot	Met de touch-toets ◷

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

Automatisch kinderslot

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

Activeren

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Met de toets 〈 of 〉 “MyProfile” kiezen.
4. Met de toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
5. Met de toets 〈 of 〉 “Automatisch kinderslot” kiezen.
6. Met de toets ﹀ naar de onderste regel navigeren.
7. Met de toets 〉 “Geactiveerd” kiezen.
8. Op touch-toets ⌂ tippen.
9. Met de toets ﹀ naar de volgende regel navigeren om de instelling op te slaan.
   Het "Automatisch kinderslot" is actief. Na uitschakeling verschijnt het symbool ⊂⊃ op het display.

Onderbreken

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

Deactiveren

1. Touch-toets ◷ ingedrukt houden tot “Kinderslot gedeactiveerd” op het display verschijnt.
2. Op touch-toets ⏻ tippen.
3. Op touch-toets ⌂ tippen.
4. Met de toets 〈 of 〉 “MyProfile” kiezen.
5. Met de toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
6. Met de toets 〈 of 〉 “Automatisch kinderslot” kiezen.
7. Met de toets ﹀ naar de onderste regel navigeren.
8. Met de toets 〈 “Geactiveerd” kiezen.
9. Op touch-toets ⌂ tippen.
10. Met de toets ﹀ naar de volgende regel navigeren om de instelling op te slaan.
    Het “Automatisch Kinderslot” is gedeactiveerd.
11. Op touch-toets ⏻ tippen.

Eenmalig kinderslot

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

Activeren en deactiveren

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

Basisinstellingen

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

MyProfile wijzigen

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Met toets 〈 of 〉 “MyProfile” kiezen.
4. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
5. Met toets 〈 of 〉 Instelling kiezen.
6. Met toets ﹀ naar Keuze navigeren.
7. Met toets 〈 of 〉 Instelling kiezen.
8. Op touch-toets ⌂ tippen.
9. Om de instelling op te slaan met de toets ﹀ op “opslaan” tippen.
   Om de instelling af te wijzen met de toets ﹀ op “afwijzen” tippen.

Lijst met basisinstellingen

Instelling	Keuze
Taal	Taal kiezen
Tijd	Actuele tijd instellen
Datum	Actuele datum instellen
Favorieten	Verwarmingsmethoden vastleggen die in het menu Verwarmingsmethoden moeten worden weergegeven
Geluidssignaal	Korte duur
	Gemiddelde duur
	Lange duur
Toetssignaal	Uitgeschakeld (uitzondering: geluidssignaal bij touch-toets ⏻ blijft)
	Ingeschakeld
Helderheid display	In te stellen in 5 stappen
Tijdsindicatie	Digitaal
	Uit
Verlichting	In gebruik aan
	In gebruik uit
Kinderslot*	Alleen toetsblokkering
	Deurvergendeling en toetsblokkering
Automatisch kinderslot	Gedeactiveerd.
	Geactiveerd.
Werking na inschakelen	Hoofdmenu
	Verwarmingsmethoden
	Bak- en braadassistent
Nachtverduistering	Uitgeschakeld
	Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Merklogo	Weergeven
	Niet weergeven.
Ventilator-nalooptijd	Aanbevolen
	Minimaal
Uittreksysteem*	Niet achteraf aangebracht (rekje of 1-voudig uittreksysteem)
	Achteraf aangebracht (2- of 3-voudig uittreksysteem)
Fabrieksinstellingen	Terugzetten

*) Deze basisinstelling kan bij sommige apparaattypen niet worden gekozen

Favorieten vastleggen

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

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

1. Op touch-toets ⏻ tippen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Met toets 〈 of 〉 “MyProfile“ kiezen.
4. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
5. Met toets 〈 of 〉 “Favorieten” kiezen.
6. Met toets ﹀ “Favorieten vastleggen” kiezen.
7. Met toets 〈 of 〉 de verwarmingsmethode kiezen.
8. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
9. Met toets 〈 of 〉 “Geactiveerd” of “Gedeactiveerd” kiezen.
   Aanwijzing: Heeft u “Geactiveerd” gekozen, dan wordt de verwarmingsmethode weergegeven in het menu Verwarmingsmethoden. Heeft u "Gedeactiveerd" gekozen, dan wordt de verwarmingsmethode niet in het menu Verwarmingsmethoden weergegeven.
10. Op touch-toets ⌂ tippen.
11. Om de instelling op te slaan met de toets ﹀ op “opslaan” tippen.
    Om de instelling af te wijzen met de toets ﹀ op “afwijzen” tippen.

Bak- en braadassistent

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

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

Aanwijzingen bij de instellingen

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

Gerecht kiezen

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

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

Gerechten instellen

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

1. Op touch-toets ⏻ tippen om het apparaat in te schakelen.
2. Op touch-toets ⌂ tippen.
3. Met toets 〈 of 〉 “Bak- en braadassistent” kiezen.
4. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
5. Met toets 〈 of 〉 de gewenste categorie kiezen.
6. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
7. Met toets 〈 of 〉 het gewenste gerecht kiezen.
8. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
   Op het display verschijnen de insteladviezen.
   Aanwijzing: Bij enkele gerechten kunt u extra aanwijzingen, bijv. over de inschuifhoogte en de vormen, laten weergeven. Tip hiervoor op toets 〉.
   Om weer terug te gaan naar insteladviezen tipt u op toets 〈.
9. U kunt de insteladviezen zo nodig aanpassen. Tip hiervoor op toets ﹀.
   Navigeer hiervoor met toets ﹀ of ﹀ naar de gewenste instelling.
   Pas de instelling aan met toets 〈 of 〉.
10. Start het programma met de touch-toets ⏯.

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

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

Bent u tevreden met het resultaat, kies dan met de toets ﹀ “Beëindigen”.

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

Nagaren

1. Met toets ﹀ "Nagaren" kiezen.
2. Pas zo nodig met toets 〈 of 〉 de voorgestelde instelling aan.
3. Op touch-toets ⏯ tippen om het "Nagaren" te starten.

Afbreken

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

Apparaat uitschakelen

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

Sabbatinstelling

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

Sabbatfunctie starten

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

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

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

1. Op de touch-toets ⏻ tippen.
2. Met toets 〈 of 〉 “Sabbatfunctie” kiezen.
3. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
4. Met toets 〈 of 〉 de temperatuur kiezen.
5. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
6. Met toets 〈 of 〉 de tijdsduur kiezen.
7. Op de touch-toets ▷|| tippen.
   De werking start.

Aanwijzingen

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

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

Sabbatfunctie afbreken

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

Schoonmaakmiddelen

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

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Attentie!
Oppervlakteschade
Gebruik geen

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

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

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

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

Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Binnenzijde apparaat	
Emaillen oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.
Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren. Na afloop van de reiniging de positie van de deurdichting controleren. ⟶ *"Na afloop van de reiniging" op pagina 21*
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.

Aanwijzingen

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

Oppervlakken in de binnenruimte

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

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

Emaillen vlakken reinigen

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

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

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

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

Tip: Het beste kunt u de reinigingshulp gebruiken.
⟶ *"Reinigingsfunctie" op pagina 21*

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

Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

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

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

Instellen

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

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

Het laagje van keramiek wordt geregenereerd.

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

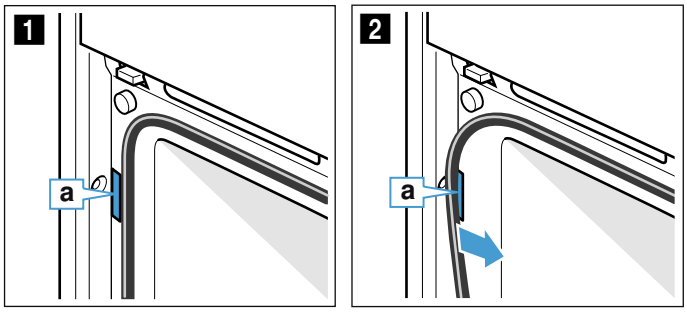
Aanwijzing: Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om vlekken van levensmiddelen. Deze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

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

Na afloop van de reiniging

Controleer na afloop van de reiniging of de deurdichting links en rechts goed zit (Afb. 1).

Als de deurdichting zich op de afstandshouder **a** bevindt, schuif hem dan naar binnen, zodat hij naast de afstandhouder **a** is geplaatst (Afb. 2).



Apparaat schoon houden

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

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

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

Reinigingsfunctie

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

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Starten

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

1. Toebehoren uit de binnenruimte nemen.
2. 0,4 liter water (niet gedistilleerd) met een druppeltje afwasmiddel erin in het midden van de binnenruimte gieten.
3. Op touch-toets ⏻ tippen.
4. Op touch-toets ⌂ tippen.
5. Met toets 〈 of 〉 “EasyClean” kiezen.
6. Met toets ﹀ naar de volgende regel navigeren.
7. Op touch-toets ⏯ tippen.
   EasyClean wordt gestart. Op het display verschijnt de resterende tijdsduur.

Afsluiten

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

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

Nareinigen

1. Deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek verwijderen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vevolgens met helder water afnemen en droogwrijven met een zachte doek (ook onder de deurdichting).

4. Apparaat uitschakelen met touch-toets ⏻.
5. De deur van het apparaat na de reiniging nog ca.1 uur op een kier laten staan (ca. 30°), zodat de emaillen oppervlakken in de binnenruimte droog kunnen worden. U kunt ook de functie Snel drogen gebruiken voor de binnenruimte.

Snel drogen van de binnenruimte

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

Sterke verontreiniging verwijderen

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

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

Rekjes

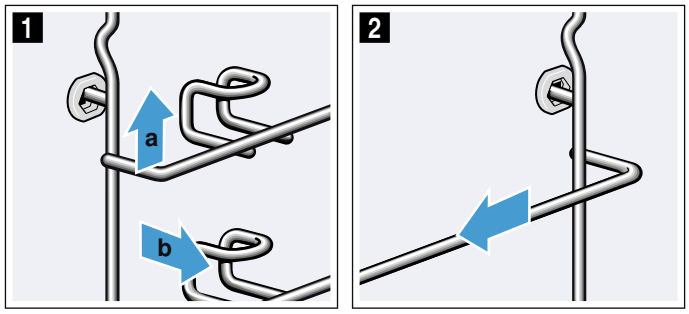
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de rekjes kunt verwijderen en schoonmaken.

Rekjes verwijderen en bevestigen

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

Rekjes verwijderen

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

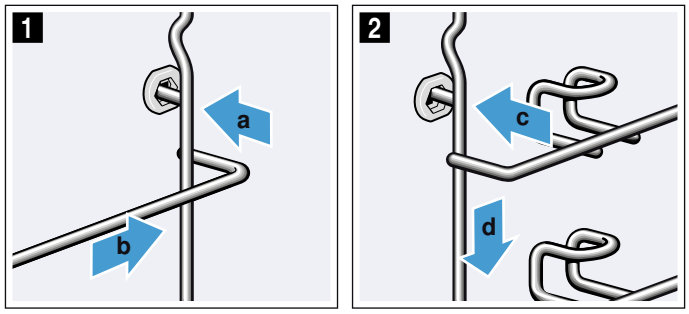


Maak de rekjes schoon
met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Rekjes ophangen

De rekjes passen alleen links of rechts. Let er bij beide rekjes op dat de beugel zich aan de voorkant bevindt.

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



Apparaatdeur

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

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

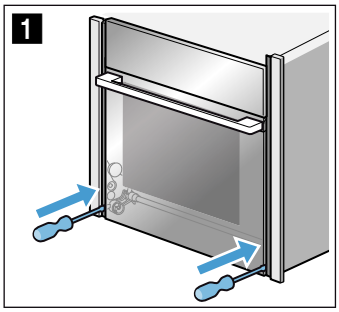
Om de deurruiten schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

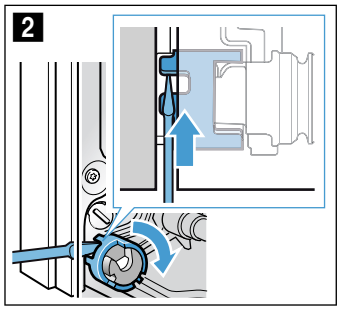
⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Draai de beide vergrendelingen voor het inbrengen en verwijderen van de deur altijd tot de aanslag.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Is de deur verwijderd zonder beide vergrendelingen tot de aanslag te draaien, dan kan de scharnier terugklappen. Kom niet met uw handen aan het scharnier. Neem contact op met de klantenservice.

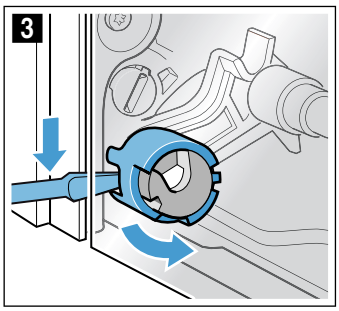
Apparaatdeur verwijderen

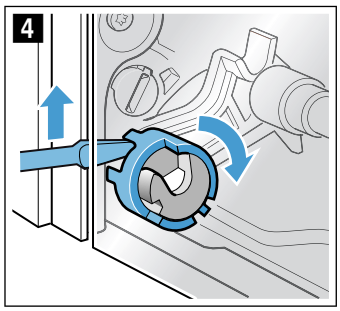
1. De linker- en rechter deurbeveiliging (Afb. 1) openen.
   Hiervoor de schroevendraaier horizontaal houden en de deurbeveiliging (zwarte module) aan beide kanten tot de aanslag naar boven schuiven (Afb. 2).
   Tip: Om de deurbeveiliging goed te zien kunt u met een zaklamp in de spleet schijnen.



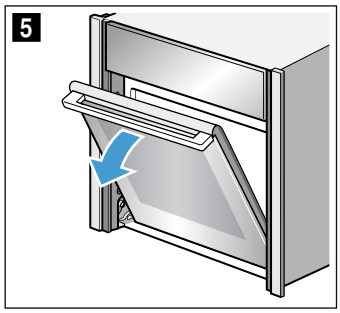


Deurbeveiliging gesloten (Afb. 3)
Deurbeveiliging geopend (Afb. 4)

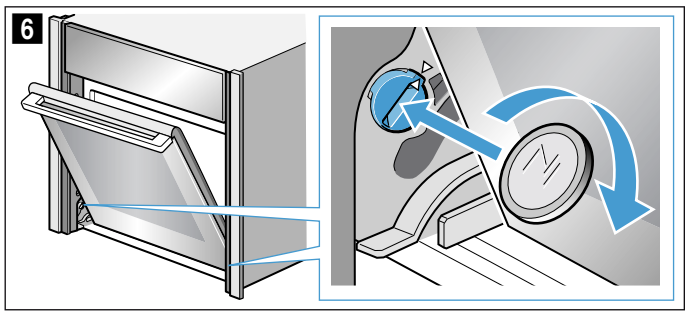




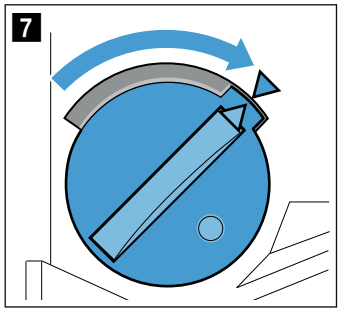
2. Apparaatdeur ca. 45° openen (Afb. 5).

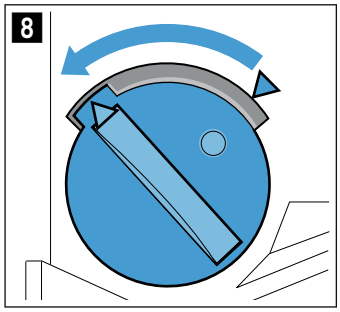


3. Met een munt de beide vergrendelingen links- en rechtsonder aan de binnenkant van het apparaat draaien tot de aanslag.
   Vergrendeling links: met de klok mee
   Vergrendeling rechts: tegen de klok in
   De pijlen wijzen naar elkaar en de vergrendeling klikt duidelijk in (Afb. 6).

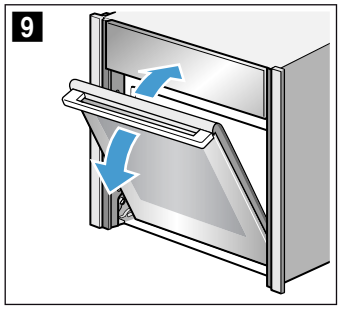


Vergrendeling links zit vast (Afb. 7)
Vergrendeling links is los (Afb. 8)





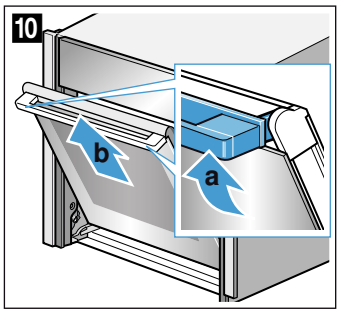
4. Apparaatdeur naar boven en beneden bewegen tot er een klikgeluidje te horen is (Afb. 9).
   De apparaatdeur zit in de vergrendelingsstand. Deze kan nog maar minimaal worden bewogen.
   Attentie!
   Beschadiging van de deurscharnieren.
   Apparaatdeur in de vergrendelingsstand niet tegen een weerstand openen of sluiten.
   Heeft u de apparaatdeur in de vergrendelingsstand tegen de weerstand geopend of gesloten, neem dan telefonisch contact op met de servicedienst.



⚠ Waarschuwing
Gevaar voor letsel!
De deurgreep kan afbreken. Apparaatdeur niet dragen aan de deurgreep. Apparaatdeur met beide handen links en rechts vastpakken om hem te dragen of uit te nemen

5. Apparaatdeur met beide handen links en rechts vastpakken en de deurgreep licht naar boven draaien **a** tot de deur naar boven toe kan worden uitgenomen **b**. (Afb. 10).

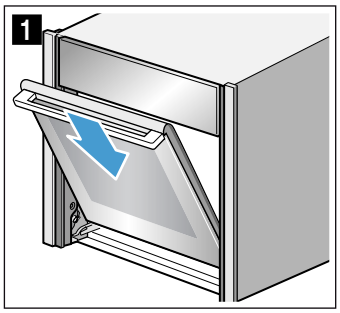
⚠ Waarschuwing
Gevaar voor letsel!
Naar beneden vallen van de apparaatdeur.
De apparaatdeur heeft een gewicht van 7 - 10 kg.
Ga er voorzichtig mee op.

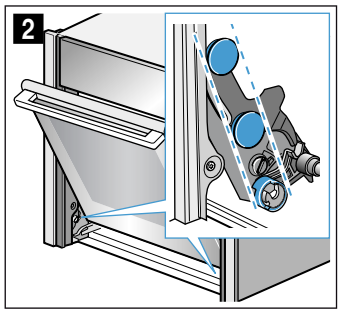


6. Apparaatdeur op een vlakke, zachte en schone ondergrond leggen.

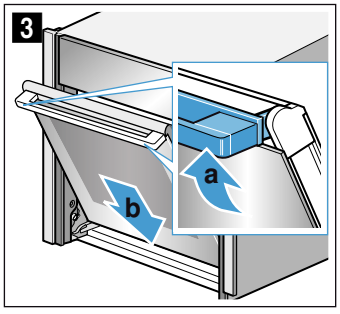
Apparaatdeur inbrengen

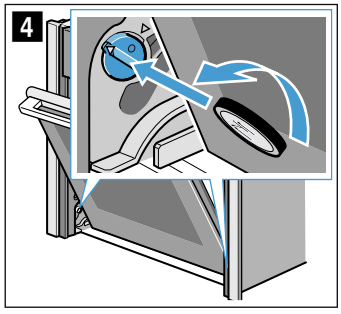
1. Apparaatdeur tegelijkertijd links en rechts boven de geleiderollen inhangen (Afb. 1) en (Afb. 2).
Let erop dat de apparaatdeur niet wordt gekanteld en volledig ingehangen is.





2. Draai de deurgreep een beetje naar boven **a** (Afb. 3).
De apparaatdeur glijdt met het laatste stukje volledig naar beneden **b** (Afb. 3).
3. Met een munt de beide vergrendelingen van de apparaatdeur opheffen (Afb. 4).



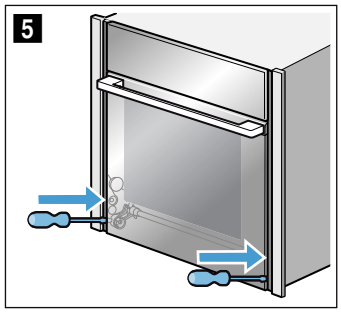


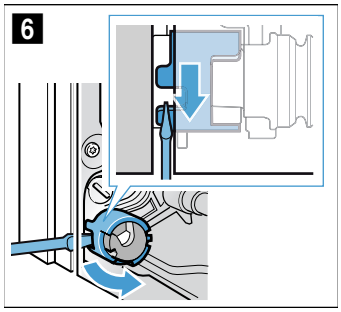
Vergrendeling links: tegen de klok in
Vergrendeling rechts: met de klok mee

4. Apparaatdeur tamelijk ver openen tot er een zacht klikgeluid te horen is. Apparaatdeur sluiten.

⚠ Waarschuwing
Risico van letsel door niet gesloten deurbeveiligingen!
De apparaatdeur kan uit de hengsels loskomen. U kunt dan letsel oplopen en de deur kan worden beschadigd. Na het inbrengen de deurbeveiliging altijd aan de linker- en rechterkant sluiten.

5. Linker en rechter deurbeveiliging sluiten (Afb. 5). Hiervoor de schroevendraaier horizontaal houden en de deurbeveiliging aan beide kanten tot aan de aanslag omlaag schuiven (Afb. 6).





Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

Hiervoor dient u de apparaatdeur eerst te verwijderen (zie het hoofdstuk “Apparaatdeur verwijderen en inbrengen”).

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Gebruik het apparaat pas weer wanneer de ruiten en de apparaatdeur naar behoren zijn aangebracht.

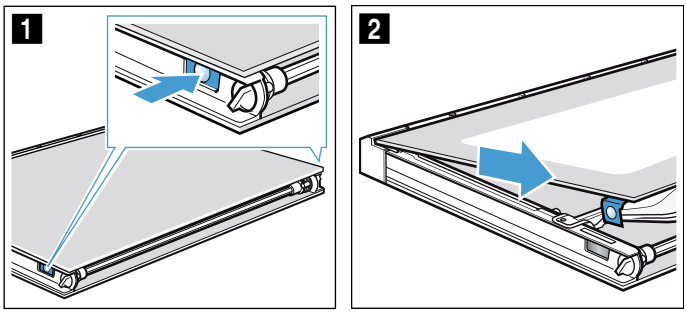
⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Draag veiligheidshandschoenen.

Verwijderen

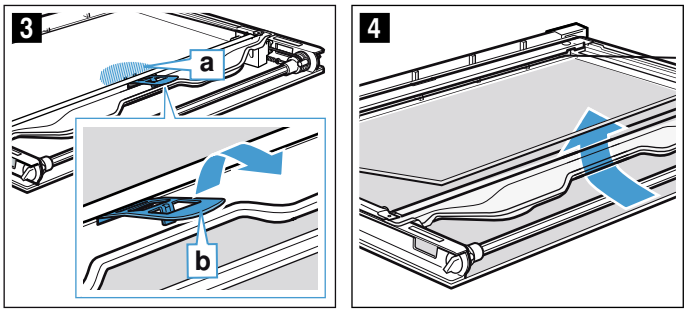
Aanwijzing: De verwijderde ruiten op een vlakke, zachte en schone ondergrond leggen.

1. Apparaatdeur verwijderen
2. Apparaatdeur met de voorkant naar beneden op een vlakke, zachte en schone ondergrond leggen.

3. Links en rechts op de buitenkant van de apparaatdeur drukken, tot de middelste ruit aan beide kanten loskomt (Afb. 1).
4. Middelste ruit voorzichtig optillen en in de richting van de pijl uitnemen (Afb. 2).



5. Middelste ruit in het gebied **a** naar beneden drukken, houder **b** voorzichtig optillen tot hij eruit kan worden getrokken (Afb. 3).
6. Middelste ruit van onderen optillen (Afb. 4) en uitnemen.



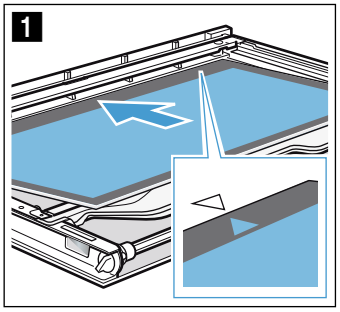
7. Alle ruiten aan beide kanten schoonmaken met glasreiniger en een zachte doek.

   ⚠ Waarschuwing
   Risico van letsel!
   Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
8. Alle ruiten drogen en weer inbrengen.

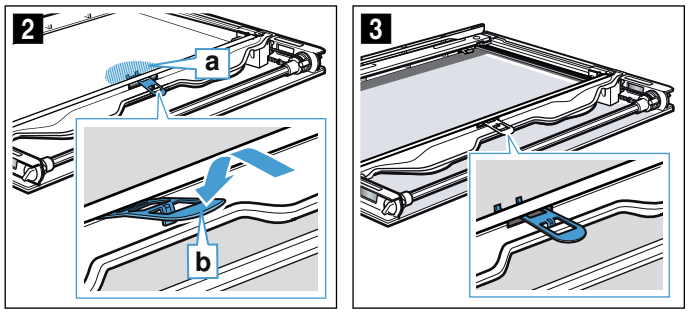
Inbrengen

Aanwijzing: Let erop dat u de deurruiten inbrengt in de oorspronkelijke volgorde.

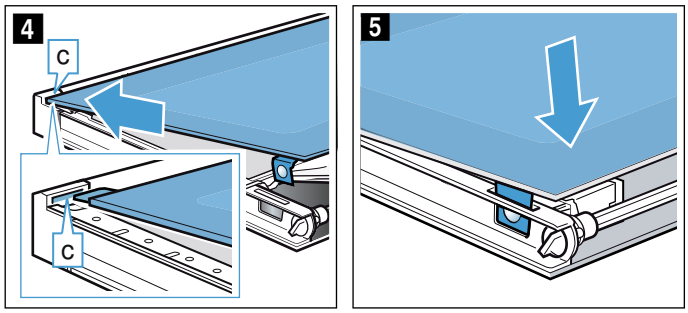
1. Middelste ruit inbrengen en in de richting van de pijl schuiven tot hij in de omlijsting zit. De pijl op de middelste ruit moet overeenkomen met de pijl op de omlijsting (Afb. 1).



2. Middelste ruit in het gebied **a** naar beneden drukken, de houder **b** schuin inschuiven en aandrukken tot hij vergrendelt (Afb. 2). Houder is ingebracht (Afb. 3).



3. De middelste ruit links en rechts in de houder **c** plaatsen (Afb. 4).
4. Tegen de bovenkant van de middelste ruit drukken tot hij vergrendelt (Afb. 5).



Wat te doen bij storingen?

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

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

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

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

Storingentabel

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten werken
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
Na het inschakelen van een functie verschijnt op het display de melding dat de temperatuur te hoog is.	Apparaat is nog niet voldoende afgekoeld	Apparaat laten afkoelen en de functie opnieuw inschakelen
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld, op het display wordt het symbool ⊸ weergegeven	Automatisch kinderslot is geactiveerd	Touch-toets ◷ ingedrukt houden tot het symbool ⊸ verdwijnt
Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool ⊸ weergegeven	Kinderslot is geactiveerd.	Touch-toets ◷ ingedrukt houden tot het symbool ⊸ verdwijnt
Apparaat warmt niet op, op het display wordt ▭ weergegeven	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen	Ontkoppel het apparaat ca. 10 seconden van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen 3 minuten in de basisinstellingen ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 17*
Op het display verschijnt “D” of “E”, bijv. D0111 of E0111	Technisch probleem	Apparaat uit- en weer inschakelen Als de melding opnieuw verschijnt: contact opnemen met de servicedienst.Geef hiervoor de precieze foutmelding weer

Maximale gebruiksduur overschreden

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

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

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

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

Lamp voor de binnenruimte aan het plafond vervangen

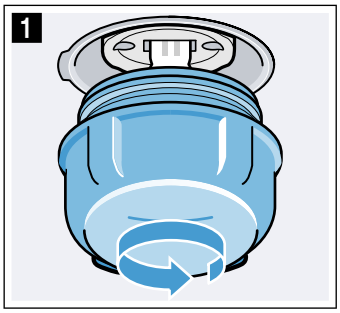
Als de lamp voor de binnenruimte is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige 230 V-halogeenlampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de servicedienst of uw speciaalzaak.

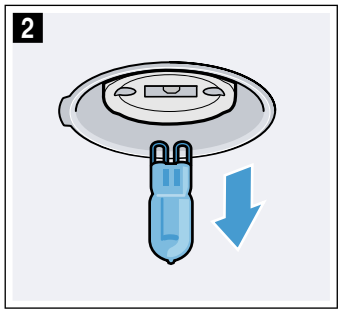
Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ 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 – 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.

1. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming er naar links uitdraaien (Afb. 1).
3. Lamp eruit trekken - niet draaien (Afb. 2).
   Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.





4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
   Afhankelijk van het type apparaat is de glazen afscherming voorzien van een afdichtring. Afdichtring weer aanbrengen voor het inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen kapje

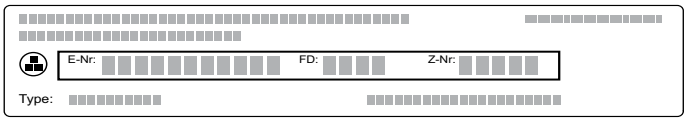
Als het glazen kapje van de halogeenlamp beschadigd is, moet dit worden vervangen. Een nieuw glazen kapje kunt u krijgen bij de servicedienst. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

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 onder in de bodem, 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 ☏

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4040
B 070 222 143

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

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

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

Vormen van silicone

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

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

Gebak en klein gebak

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

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

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

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveaus:
- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode CircoTherm hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

Bakken op meerdere niveaus
Gebruik CircoTherm hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bakken op twee niveaus:
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Bakken op drie niveaus:
- Bakplaat: hoogte 4
  Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1

Bakken op vier niveaus:
- 4 roosters met bakpapier
  eerste rooster: hoogte 4
  tweede rooster: hoogte 3
  derde rooster: hoogte 2
  vierde rooster: hoogte 1

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

Toebehoren

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

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

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

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

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

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

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	2		140-160	50-70
Cake, eenvoudig	Krans/rechthoekige vorm	2		150-170	50-70
Cake, eenvoudig, 2 niveaus	Krans/rechthoekige vorm	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans/rechthoekige vorm	2		150-170	60-80
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulband-/springvorm	2		160-180	40-60
Vruchtentaart van roerdeeg, fijn	Tulband-/springvorm	2		150-170	40-60
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	3		160-180	20-30
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	3		150-170	20-30
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	3		220-240	35-45
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	3		170-190	45-55
Taart	Taartvorm, zwart metaal	3		190-210	25-40
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	2		150-170	50-70
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	2		150-160	50-70
Gistgebak	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Gistgebak	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	3		160-180*	20-30
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	3		150-170*	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Gebak op de plaat					
Cake met bedekking	Bakplaat	3		160-180	20-40
Cake met bedekking	Bakplaat	3		150-170	25-40
Cake, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	30-50
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	3		170-190	25-35
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	35-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-180	55-65
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		150-170	55-85
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	3		200-210	40-50
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	3		170-190	45-55

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gistdeeggebak met droge bedekking	Braadslede	3		160-180	15-20
Gistdeeggebak met droge bedekking	Braadslede	3		150-170	25-35
Gistdeeggebak met droge bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	20-30
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-200	30-40
Gistdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-170	40-50
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	45-60
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	2		150-160	30-40
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	2		160-170	25-35
Biscuitrol	Bakplaat	3		180-200*	8-15
Biscuitrol	Bakplaat	3		180-190*	15-20
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	2		150-170	45-60
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3		150-170	55-65
Strudel, zoet	Braadslede	2		190-210	55-65
Strudel, zoet	Braadslede	2		170-180	50-60
Strudel, diepvries	Braadslede	3		200-220	35-45
Klein gebak					
Small cakes	Bakplaat	3		160**	20-30
Small cakes	Bakplaat	3		150**	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150**	25-35
Small cakes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1		140**	35-45
Muffins	Muffinplaat	3		160-180*	15-25
Muffins	Muffinplaat	3		170-190	15-20
Muffins, 2 niveaus	Muffinplaten	3+1		160-180*	15-30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-180	25-35
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		150-170	25-35
Klein gistdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	25-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		170-190*	20-35
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		180-200	20-35
Bladerdeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		170-190*	20-45
Bladerdeeggebak, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1		170-190*	20-45
Bladerdeeggebak, vlak, 4 niveaus	4 roosters	4+3+2+1		180-200*	20-35
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	3		200-220	30-40
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	3		190-210	30-40
Soezendeeggebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	35-45
Plunderdeeggebak	Bakplaat	3		160-180	20-30
Plunderdeeggebak	Bakplaat	3		170-190	15-25
Koekjes					
Sprits	Bakplaat	3		140-150**	25-40
Sprits	Bakplaat	3		140-150**	25-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150**	30-40
Sprits, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1		130-140**	35-55
Koekjes	Bakplaat	3		150-160	15-25

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	15-30
Koekjes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1		140-160	15-30
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-90*	120-150
Schuimgebak, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		80-90*	120-180
Makronen	Bakplaat	3		90-110	20-40
Makronen, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		90-110	25-45
Makronen, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1		90-110	30-50

* voorverwarmen

** 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Tips voor gebak en klein gebak

U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Let op de aangegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer de braadslede.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en verkort de baktijd.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuifhoogte en de toebehoren juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en verleng de baktijd.
Het gebak wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren.
Het gebak is over het geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verleng evt. de baktijd.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd CircoTherm hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Brood en broodjes

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

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

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

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveaus:
- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode CircoTherm hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

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

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

Toebehoren

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

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

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

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

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

Diepvriesproducten

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Brood					
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	2		180-200*	30-40
Wit brood, 750 g	Braadslede of rechthoekige vorm	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Gemengd brood, 1,5 kg	Braadslede of rechthoekige vorm	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Volkorenbrood, 1 kg	Braadslede	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Plat rond brood	Braadslede	3		250-270	20-25
Plat rond brood	Braadslede	3		220-240	25-35
Broodjes					
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Braadslede	3		180-200	10-15
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	3		170-190*	15-20
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	3		150-170*	15-25
Broodjes, zoet, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170*	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		180-200	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		170-190	20-30
Baguette, voorgebakken, gekoeld	Braadslede	3		180-200	20-30
Broodjes, diepvries					
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Braadslede	3		180-200	10-15
Pretzels, ongebakken	Braadslede	3		180-200	20-25
Croissant, ongebakken	Braadslede	3		170-190	30-35
Toast					
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	3		190-210	10-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	3		230-250	10-15
Toast roosteren (niet voorverwarmen)	Rooster	4		290	4-6
* voorverwarmen					

Pizza, quiche en hartig gebak

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

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

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

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau
Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het bakken op één niveaus:
- hoog gebak: hoogte 2
- vlak gebak: hoogte 3

Wanneer u de verwarmingsmethode CircoTherm hetelucht gebruikt, kunt u kiezen tussen hoogte 1, 2, 3 en 4.

Bakken op meerdere niveaus
Gebruik CircoTherm hetelucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bakken op twee niveaus:
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Bakken op vier niveaus:
- 4 roosters met bakpapier
  eerste rooster: hoogte 4
  tweede rooster: hoogte 3
  derde rooster: hoogte 2
  vierde rooster: hoogte 1

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

Toebehoren

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

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

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

Gebruik de braadslede bij dik belegde pizza's.

Bakvormen
Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wanneer u met deze vormen wilt bakken en boven- en onderwarmte wilt gebruiken, schuift u de vorm er op hoogte 1 in.

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

Diepvriesproducten

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

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

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Pizza					
Pizza, vers	Bakplaat	3		200-220	25-35
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	35-45
Pizza, vers, dunne bodem	Pizzaplaat	2		220-230	20-30
Pizza, diepvries	Rooster	3		190-210	10-15
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem 1 stuks	Rooster	3		190-210	15-20
Pizza met dunne bodem 2 stuks	Braadslede + rooster	3+1		190-210	20-25
Pizza met dikke bodem 1 stuk	Rooster	3		180-200	20-25
Pizza met dikke bodem 2 stuks	Braadslede + rooster	3+1		190-210	20-30
Pizza-baguette	Rooster	3		200-220	15-20
Minipizza's	Braadslede	3		180-200	15-20
* voorverwarmen					

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Minipizza's, Ø 7 cm, 4 niveaus	4 roosters	4+3+2+1		180-200*	20-30
Hartig gebak & quiche					
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Hartig gebak in vormen	Springvorm Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Taartvorm, zwart metaal	3		190-210	30-40
Flammkuchen	Braadslede	3		260-280*	10-15
Flammkuchen	Braadslede	3		200-210*	15-25
Pierogi	Ovenschaal	2		190-200	30-45
Pierogi	Ovenschaal	2		170-190	50-70
Empanada	Braadslede	3		180-190	30-45
Börek	Braadslede	2		180-200	35-45
Börek	Braadslede	1		200-220*	20-30
* voorverwarmen					

Ovenschotel en soufflé

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

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

Inschuifhoogtes

Gebruik altijd de aangegeven inschuifhoogtes.

U kunt op een niveau in vormen of met de braadslede bakken.
- Vormen op het rooster: hoogte 2
- Braadslede: hoogte 3

Soufflés kunt u ook in waterbad in de braadslede bakken. Plaats hiertoe de braadslede op hoogte 2.

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

Toebehoren

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

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

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

Ovenschotels & soufflés	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	2		170-190	35-50
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Ovenschaal	2		200-220	30-50
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		160-180	40-50
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		170-190	40-60
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	2		170-190	50-60
Lasagne, vers, 1 kg	Ovenschaal	2		160-180	50-60
Lasagne, diepvries, 400 g	Rooster	2		190-210	30-35
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		160-190	50-70
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog, 2 niveaus	Ovenschaal	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Ovenschaal	2		160-180*	35-45
Soufflé	Portievormen	2		170-190	65-75

Gevogelte

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

Braden op het rooster

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

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 10*

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

Braden in vormen

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

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

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

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

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

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

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

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

Grillen

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

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

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

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

Aanwijzingen

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

Aanbevolen instelwaarden

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

De instelwaarden gelden voor ongevuld, braadklaar gevogelte op koelkasttemperatuur dat in de onverwarmde binnenruimte wordt geplaatst. Zo kunt u tot 20 procent energie sparen. De aangegeven

bereidingstijden worden enkele minuten korter wanneer u voorverwarmt.

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Pizzastand
- Grill, groot

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Kip					
Kip, 1 kg	Rooster	2		200-220	60-70
Kipfilet, à 150 g (grillen)	Rooster	4		275*	15-20
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		220-230	30-35
Kipsticks, nuggets, diepvries	Braadslede	3		190-210	20-25
Poularde, 1,5 kg	Rooster	2		200-220	70-90
Eend & gans					
Eend, 2 kg	Rooster	1		180-200	90-110
Eendenborst, à 300 g	Rooster	3		230-250	25-30
Gans, 3 kg	Rooster	2		160-180	120-150
Ganzenbouten, à 350 g	Rooster	2		210-230	40-50
Kalkoen					
Kalkoen, 2,5 kg	Rooster	2		180-200	70-90
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg	Gesloten vorm	2		240-260	80-100
Kalkoendij, met been, 1 kg	Rooster	2		180-200	80-100
* 5 min voorverwarmen					

Vlees

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

Braden en stoven

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

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

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

Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig.

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

Schuif de braadslede met het rooster in de aangegeven inschuifhoogte. Let erop dat het rooster goed op de braadslede ligt. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 10*

Braden en stoven in een vorm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Grillen

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

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

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

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

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:
- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Grill, groot

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Varkensvlees					
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	110-130
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Rooster	2		190-200	130-140
Gebraden varkenslende, 1,5 kg	Open vorm	2		220-230	70-80
Varkenshaas, 400 g	Rooster	3		220-230	20-25
Casselerrib met been, 1 kg (incl. een beetje toegevoegd water)	Gesloten vorm	2		210-230	70-90
Varkenssteaks, 2 cm dik	Rooster	4		275	16-20
Varkensmedaillons, 3 cm dik	Rooster	4		290*	10-14
Rundvlees					
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	2		210-220	40-50
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	130-160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	2		220-230	60-70
Steak, 3 cm dik, medium	Rooster	4		290	15-20
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		290	25-30
Kalfsvlees					
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		160-170	100-120
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Open vorm	2		200-210	100-120
Lamsvlees					
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-190	50-80
Lamszadel met been***	Rooster	2		180-190	40-50
Lamskotelet**	Rooster	4		290	14-18
Worsten					
Grillworsten	Rooster	4		290	10-15
Vleesgerechten					
Gehaktbrood, 1 kg	Open vorm	2		170-180	60-70

* voorverwarmen

** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen

*** zonder keren

Tips voor het braden, stoven en grillen

De binnenruimte wordt erg vuil.	Bereid het product in een gesloten braadslede of gebruik het grillrooster. Wanner u het grillrooster gebruikt, behaalt u een optimaal braadresultaat. U kunt het grillrooster als speciaal toebehoren kopen.
Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.

Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg indien gewenst tijdens het stoven nog vloeistof toe.
Het grillproduct wordt te droog.	Het vlees pas na het grillen zouten. Zout onttrekt water aan het vlees. Steek tijdens het keren niet in het grillproduct. Gebruik een grilltang.

Vis

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

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

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

Braden en grillen op het rooster

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

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

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

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

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

Aanwijzingen

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

Braden en stomen in een vorm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

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

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

- Boven- en onderwarmte
- Thermogrillen
- Grill, groot

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Vis					
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		170-190	20-30
Vis, gegrild, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Rooster	2		170-190	30-40
Visfilets					
Visfilet, ongepaneerd, gegrild	Rooster	4		220*	15-25
Viskoteletten					
Viskotelet, 3 cm dik**	Rooster	4		290	10-20
Vis, diepvries					
Visfilet, ongepaneerd	Gesloten vormen	2		210-230	20-30
Visfilet, gegratineerd	Rooster	2		200-220	45-60
Vissticks (tussentijds keren)	Braadslede	3		200-220	20-30
* voorverwarmen ** Braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen					

Groente en bijgerechten

Hier vindt u gegevens voor het bereiden van gegrilde groente, aardappels en diepvries-aardappelproducten.

Niet gebruikte toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Zo krijgt u een optimaal kookresultaat en spaart u energie.

Inschuifhoogtes

Gebruik de aangegeven inschuifhoogtes.

Bereiden op één niveau
Volg de opgaven in de tabel op.

Bereiden op twee niveaus
Gebruik CircoTherm hetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Toebehoren

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

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

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

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

Gebruikte verwarmingsmethoden:

- CircoTherm hetelucht
- Pizzastand
- Broodbakstand
- Grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Groentegerechten					
Gegrilde groente	Braadslede	4		290	10-15
Aardappels					
Gebakken aardappels, gehalveerd	Braadslede	3		160-180	45-60

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Aardappelproducten, diepvries					
Aardappel-rösti	Braadslede	3		200-220	25-35
Kartoffeltaschen, gevuld	Braadslede	3		190-210	20-30
Aardappelkroketten	Braadslede	3		200-220	25-35
Frites	Braadslede	3		190-210	25-35
Frites, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		190-210	30-40

Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

Yoghurt maken

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

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

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Deegrijsstand

Gerecht	Toebehoren	Inschuifhoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in uren
Yoghurt	Portievormen	Bodem binnen-ruimte		35-40	8-9

Eco-verwarmingsmethoden

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

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

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

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

De verwarmingsmethode CircoTherm Eco wordt gebruikt voor het vaststellen van de energie-efficiëntieklasse.

Toebehoren

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

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

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

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

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

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

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

Aanbevolen instelwaarden

Hier vindt u gegevens voor de verschillende gerechten met CircoTherm eco en boven- en onderwarmte eco. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. Stel het apparaat indien nodig de volgende keer hoger in.

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

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

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Gebak in vormen					
Cake in de vorm	Krans/rechthoekige vorm	2		140-160	60-80
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	2		150-170	20-30
Biscuitbodem, 2 eieren	Taartbodemvorm	2		150-170	20-30
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Gistdeegtulband	Tulbandvorm	2		150-170	50-70
Gebak op de plaat					
Cake met droge bedekking	Bakplaat	3		150-170	25-40
Zandtaartdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	3		170-180	25-35
Biscuitrol	Bakplaat	3		180-190	15-20
Broodvlecht, gistdeegkrans	Bakplaat	3		160-170	25-35
Gistdeeggebak met droge bedekking	Bakplaat	3		160-180	15-20
Klein gebak					
Muffins	Muffinplaat	2		160-180	15-25
Small cakes	Bakplaat	3		150-160	25-35
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3		170-190	20-35
Branddeeggebak, bijv. soesjes	Bakplaat	3		190-200	40-50
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	15-30
Sprits	Bakplaat	3		140-150	25-35
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-180	25-35
Brood & broodjes					
Gemengd brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	2		200-210	35-45
Plat rond brood	Braadslede	3		250-275	15-20
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	3		170-190	15-20
Broodjes, vers	Bakplaat	3		180-200	20-30
Vlees					
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	120-140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	140-160
Gebraden kalfsvlees, 1,5 kg	Open vorm	2		170-180	110-130
Vis					
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	2		190-210	25-35
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	2		190-210	45-55
Visfilet, ongepaneerd, gestoofd	Gesloten vorm	2		190-210	15-25

Acrylamide in levensmiddelen

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

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

Langzaam garen

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

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

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

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

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

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

Vormen

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

Plaats de open vorm altijd op hoogte 2 op het rooster.

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

Uw apparaat beschikt over de verwarmingsmethode langzaam garen. Start de werking alleen wanneer de binnenruimte geheel is afgekoeld. Laat de binnenruimte met de vorm ca. 15 minuten goed doorwarmen.

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

Aanbevolen instelwaarden

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

Gebruikte verwarmingsmethode:
■ Langzaam garen

Gerecht	Vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Aanbraad-duur in min.	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Gevogelte						
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	2		6-8	90*	45-60
Kipfilet, à 200 g, doorbakken	Open vorm	2		4	120*	45-60
Kalkoenfilet, zonder been, 1 kg, doorbakken	Open vorm	2		6-8	120*	110-130
Varkensvlees						
Gebraden varkenslende, 5-6 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	2		6-8	80*	130-180
Varkenshaas, heel	Open vorm	2		4-6	80*	45-70
* voorverwarmen						

Gerecht	Vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Aanbraad-duur in min.	Tempera-tuur in °C	Tijdsduur in min.
Rundvlees						
Gebraden rundvlees (heupstuk), 6-7 cm dik, 1,5 kg, doorbakken	Open vorm	2		6-8	100*	150-180
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	2		4-6	80*	90-120
Rosbief, 5-6 cm dik	Open vorm	2		6-8	80*	120-180
Rundermedaillons/rumpsteak, 4 cm dik	Open vorm	2		4	80*	30-60
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees, 4-5 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	2		6-8	80*	80-140
Gebraden kalfsvlees, 7-10 cm dik, 1,5 kg	Open vorm	2		6-8	80*	140-200
Kalfsfilet, heel, 800 g	Open vorm	2		4-6	80*	70-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2		4	80*	30-50
Lamsvlees						
Lamszadels, zonder been, à 200 g	Open vorm	2		4	80*	30-45
Lamsbout zonder been, medium, 1 kg ingebonden	Open vorm	2		6-8	95*	120-180
* voorverwarmen						

Tips voor het langzaam garen

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

Drogen

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

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

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

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

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

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

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

Aanbevolen instelwaarden

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

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

Gebruikte verwarmingsmethode:
- CircoTherm hetelucht

Fruit, groente en kruiden	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in uren
Pitvruchten (appelringen, 3 mm dik, per rooster 200 g)	1-2 roosters		80	5-9
Steenvruchten (pruimen)	1-2 roosters		80	8-10
Wortelgewassen (wortelen), geraspt, geblancheerd	1-2 roosters		80	5-8
Paddestoelen in plakjes	1-2 roosters		60	6-9
Kruiden, schoongemaakt	1-2 roosters		60	2-6

Inmaken

In uw apparaat kunt u fruit en groente inmaken.

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

Potten

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

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

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

Fruit en groente voorbereiden

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

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

Fruit

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

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

Groente

De groente in de weckflessen vullen met heet, afgekookt water.

De glazen randen schoonmaken. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen. Plaats de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken. 500 ml heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

Inmaken beëindigen

Fruit
Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Apparaat uitschakelen, zodra alle weckflessen belletjes vormen. Haal de weckflessen na de aangegeven nawarmtijd uit de binnenruimte.

Groente
Na enige tijd stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Zodra alle weckflessen borrelen, de temperatuur op 120 °C reduceren en de flessen zoals aangegeven in de tabel in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen. Schakel na afloop van deze tijd het apparaat uit en maak zoals in de tabel aangegeven nog enkele minuten gebruik van de nawarmte.

Haal de flessen na het inmaken uit de binnenruimte en plaats ze op een schone doek. Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond, ze zouden anders kunnen knappen. Dek de weckflessen af om ze tegen tocht te beschermen. Klemmen pas verwijderen wanneer de glazen koud zijn.

Aanbevolen instelwaarden

De aangegeven tijden in de insteltabel zijn richtwaarden voor het inmaken van fruit en groente. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid, de temperatuur en de kwaliteit van de inhoud. De gegeven hebben betrekking op ronde potten van1 liter. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen. Het borrelen begint na ca. 30-60 minuten.

Gebruikte verwarmingsmethode:

- CircoTherm hetelucht

Inmaken	Vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Duur in min.
Groente, bijv. wortelen	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen:30-40
				120	vanaf het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 30
Groente, bijv. komkommer	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen: 30-40
				-	Nawarmen: 30

Inmaken	Vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Duur in min.
Steenvruchten, bijv. kersen, pruimen	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen:30-40
				-	Nawarmen:35
Pitvruchten, bijv. appels, aardbijen	Inmaakpotten 1 liter	1		160-170	tot aan het borrelen:30-40
				-	Nawarmen: 25

Het deeg op de deegrijsstand laten rijzen.

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

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

Gaarheid van deeg
Voor de gaarheid van het deeg giet u 200 ml water op de bodem van de binnenruimte.

Attentie!
Oppervlakteschade
- Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Geen gedestilleerd water gebruiken. Gebruik alleen leidingwater.

Doe het deeg in een hittebestendige schaal en plaats deze op het rooster. Instellen zoals aangegeven in de tabel.

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

Tijdens het gebruik ontstaat condenswater en de deurruit beslaat. Na het gisten de binnenruimte afnemen. Kalkresten met wat azijn oplossen en met helder water afnemen.

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

Wanner u wilt voorverwarmen vindt de afzonderlijke gaarheid buiten het apparaat op een warme plek plaats.

Aanbevolen instelwaarden

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

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Deegrijsstand

Gerecht	Toebehoren/vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Stap	Temperatuur in °C	Duur in min.
Gistdeeg, licht	Kom	2		Gaarheid van deeg	35-40	25-30
	Bakplaat	2		Afzonderlijke gaarheid	35-40	10-20
Gistdeeg, zwaar en vetrijk	Kom	2		Gaarheid van deeg	35-40	20-40
	Bakplaat	2		Afzonderlijke gaarheid	35-40	15-25

Ontdooien

De ontdooistand is geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit, groente en gebak. Gevogelte, vlees en vis het beste in de koelkast ontdooien.

Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het ontdooien:
- 1 rooster: hoogte 2
- 2 roosters: hoogte 3+1

Aanbevolen instelwaarden

De tijdgegevens in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (- 18 °C) en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijdintervallen aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Tip: Vlak bevroren of geportioneerde stukken ontdooien sneller dan wanneer zij als blok werden bevroren.

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

De gerechten tussentijds een tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Indien nodig de gerechten tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit de binnenruimte nemen.

Laat de ontdooide gerechten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur zich aanpast.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- Ontdooistand

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Brood, broodjes					
Brood & broodjes algemeen	Bakplaat	2		50	40-70
Gebak					
Gebak, vochtig	Bakplaat	2		50	70-90
Gebak, droog	Bakplaat	2		60	60-75

Warmhouden

U kunt gegaarde gerechten met de verwarmingsmethode boven- en onderwarmte bij 70 °C warm houden. Zo voorkomt u condensvorming en hoeft u de binnenruimte niet af te nemen.

Houd de gegaarde gerechten nooit langer dan twee uur warm. Let erop dat sommige gerechten tijdens het warm houden verder garen. Dek de gerechten evt. af.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

Volgens EN 60350-1.

Bakken

Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Inschuifhoogtes bij het bakken op twee niveaus:
- Braadslede: hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Inschuifhoogtes bij het bakken op drie niveaus
- Bakplaat: hoogte 4
- Braadslede: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Bedekte appeltaart
Bedekte appeltaart op een niveau: donkere springvormen diagonaal naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op twee niveaus: donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen.

Gebak in springvormen van blank metaal: met boven- en onderwarmte op één niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Waterbiscuit
Waterbiscuit op twee niveaus: donkere springvormen diagonaal boven elkaar op de roosters plaatsen.

Aanwijzingen
- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

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

Gerecht	Accessoires	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Bakken					
Sprits	Bakplaat	3		140-150*	25-40
Sprits	Bakplaat	3		140-150*	25-40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150*	30-40
Sprits, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1		130-140*	35-55
Small cakes	Bakplaat	3		160*	20-30
Small cakes	Bakplaat	3		150*	25-35
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	3+1		150*	25-35
Small cakes, 3 niveaus	Bakplaten + braadslede	4+3+1		140*	35-45
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Waterbiscuit, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Bedekte appeltaart	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Bedekte appeltaart, 2 niveaus	2x Zwarte bakvormen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min. voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

** voorverwarmen, niet de snelverwarmingsfunctie gebruiken

Grillen

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Gebruikte verwarmingsmethode:
- ▪ Grill, groot

Gerecht	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Tempera-tuur in °C	Duur in min.
Grillen					
Toast roosteren*	Rooster	4		290	4-6
Beefburger, 12 stuks**	Rooster	4		290	25-30
* niet voorverwarmen ** na 2/3 van de totale tijd keren					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001027642
990212
nl