

Inbouwoven

[nl] Gebruiksaanwijzing

B84H42.5MC

NEFF

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften ... 4
Oorzaken van schade ... 5
Energie- en milieutips ... 5
Energie besparen ... 5
Milieuvriendelijk afvoeren ... 5
Uw nieuwe apparaat ... 6
Bedieningspaneel ... 6
Functies ... 6
De toebehoren ... 7
Toebehoren ... 7
Toebehoren inschuiven ... 7
Inschuifhoogtes ... 8
Extra toebehoren ... 8
Voor het eerste gebruik ... 8
Tijd instellen ... 8
Apparaat reinigen ... 9
Apparaat bedienen ... 9
Apparaat inschakelen ... 9
Apparaat uitschakelen. ... 9
Elektronische klok ... 9
Klokdisplay ... 9
Kookwekker ... 10
Gebruiksduur ... 10
Gebruikseinde ... 10
Voorkeuze-functie ... 11
Tijd instellen ... 11
Snel voorverwarmen ... 11
Instellingen controleren, corrigeren of wissen ... 11
Bakken ... 11
Bakken in vormen en op platen ... 11
Bakken op meerdere niveaus ... 12
Baktabel voor basisdeeg ... 12
Baktabel voor gerechten en kant-en-klare diepvriesproducten ... 13
Tips en trucs ... 14
Braden ... 15
Open braden ... 15
Gesloten braden ... 15
Braadtabel ... 15
Tips en trucs ... 16
Grillen ... 17
Thermogrillen ... 17
Vlakgrillen ... 17
Langzaam garen ... 18
Het gebruik van Langzaam garen ... 19
Langzaam garen- tabel ... 19
Tips en trucs ... 19
Ontdooien ... 19
Ontdooien met CircoTherm® hetelucht ... 19
Ontdooistand ... 20
Yoghurt ... 20
Inmaken ... 20
Reiniging en onderhoud ... 21
Het apparaat van buiten reinigen ... 21
Binnenruimte reinigen ... 22
Zelfreinigende oppervlakken ... 22
EasyClean® ... 22
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen ... 23
Ruiten van de deur schoonmaken ... 24
Plafond van de binnenruimte reinigen ... 25
Inhangroosters reinigen ... 25
Storingen en reparaties ... 25
Ovenlamp vervangen ... 26
Deurdichting vervangen ... 26
Servicedienst ... 26
E-nummer en FD-nummer ... 26
Testgerechten ... 27

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**

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

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

Risico van brand!

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

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.

Kans op verbranding!

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

Risico van letsel!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.

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

Open de apparaatdeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Hierdoor kan de baktijd voor de tweede taart of cake korter zijn.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 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).

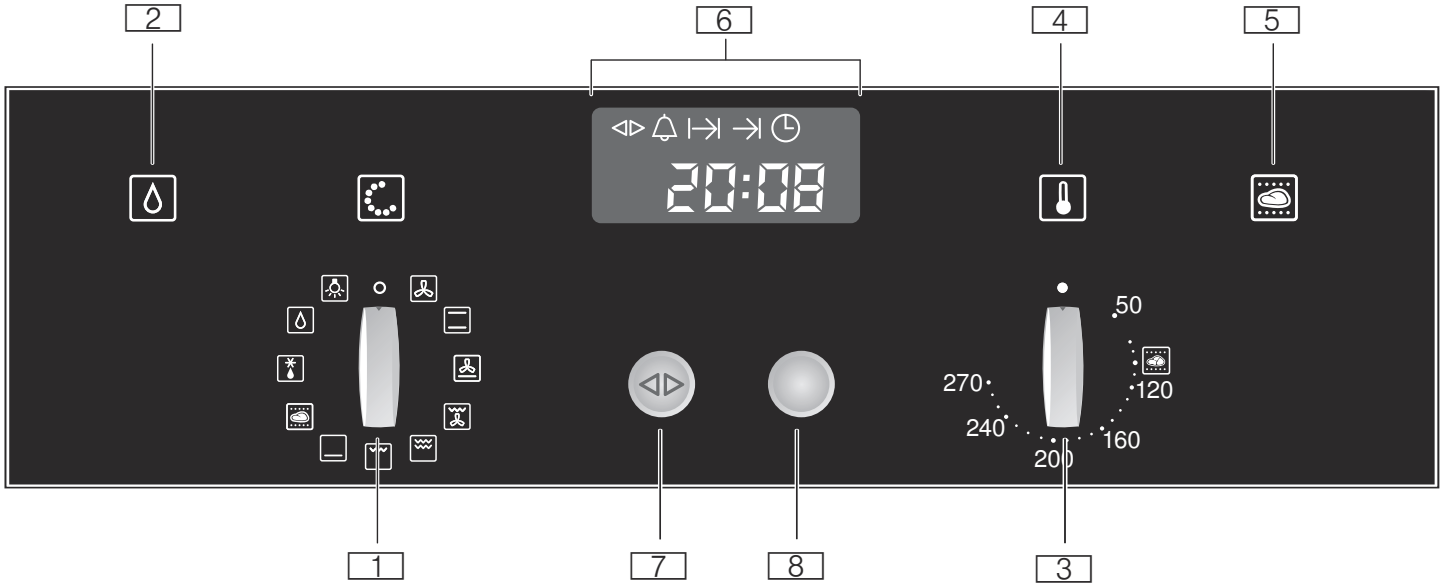
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies

Bedieningspaneel



Bedieningselementen en indicaties			Gebruik/Betekenis
Oven			
1		Functiekeuzeknop	Gewenste functie kiezen (zie het hoofdstuk: Apparaat bedienen)
2		Indicatielampje EasyClean®	Indicatie voor EasyClean® (zie het hoofdstuk: Reiniging en verzorging)
3		Temperatuurknop	Gewenste temperatuur instellen (zie het hoofdstuk: Apparaat bedienen)
4		Indicatielampje temperatuurkeuzeknop	Apparaat in- of uitgeschakeld (zie het hoofdstuk: Apparaat bedienen)
5		Indicatielampje Langzaam garen	Indicatie voor langzaam garen (zie het hoofdstuk: Langzaam garen)
Elektronische klok (snel voorverwarmen)			
6		Indicatie Elektronische klok	Indicatie voor Tijd, Tijdfuncties en Snel voorverwarmen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
7	◁▷	Klokfunctietoets	De gewenste klokfunctie of de functie Snel voorverwarmen kiezen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
8		Draaiknop	Instellingen binnen een klokfunctie uitvoeren of de functie Snel voorverwarmen inschakelen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)

Indrukbare bedieningsknoppen

De draai-, temperatuur- en functiekeuzeknop zijn indrukbaar.
Om in en uit te schakelen op de betreffende knop drukken.

Functies

Hier krijgt u een overzicht van de functies van uw apparaat.

Functie		Toepassing
	CircoTherm® hetelucht	Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus
	Boven- en onderwarmte	Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaart).
	Pizzastand	Voor kant-en-klare diepvriesproducten en voor gerechten die veel warmte van de onderkant nodig hebben (zie het hoofdstuk: Bakken)

Functie		Toepassing
	Thermogrillen	Voor gevogelte en grotere stukken vlees
	Groot grill-oppervlak	Voor grote hoeveelheden vlakke, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes)
	Klein grill-oppervlak	Voor kleine hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, toast)
	Onderwarmte	Voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruind of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in
	Langzaam garen	Voor malse stukken vlees die medium/rosé of a point gebakken moeten worden
	Ontdooistand	Voor het voorzichtig ontdooien van vlees, brood en kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart)
	EasyClean®	Vergemakkelijkt het reinigen van de binnenruimte
	Verlichting van de binnenruimte	Als hulp bij het onderhoud en schoonmaken van de binnenruimte

De toebehoren

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- de toebehoren
- de manier waarop de toebehoren op de juiste manier in de binnenruimte worden geschoven
- de inschuifniveaus
- de extra toebehoren

Toebehoren

Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:



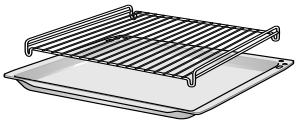
Bakplaat, geëmailleerd
voor het bakken van plaatgebak en klein gebak



Rooster
voor het bakken in vormen, het braden in braadservies en het grillen

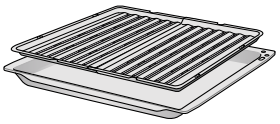


Braadslede, geëmailleerd
voor het bakken van vochtig gebak, voor het braden, het grillen en het opvangen van afdruipende vloeistof



Inzetrooster
om te braden en grillen

Aanwijzing: Het inlegrooster wordt altijd samen met de braadslede gebruikt. Hiervoor wordt het inlegrooster in de braadslede gelegd.



Braadplaat
Om te braden in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat het toestel niet al te vuil wordt.

Aanwijzing: De braadplaat wordt altijd samen met de braadslede gebruikt. Hiervoor wordt de braadplaat in de braadslede gelegd.

Braden op de braadplaat Alleen gebruiken met inschuifhoogtes 1, 2 of 3.

Braadplaat als bescherming tegen spetters: Braadslede met braadplaat onder het rooster schuiven.

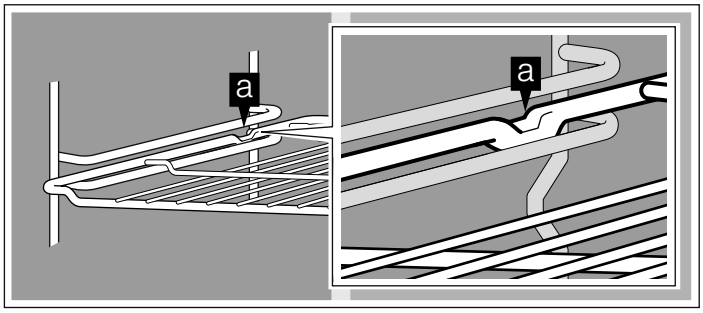
Aanwijzing: De bakplaat en braadslede kunnen tijdens het gebruik van het toestel iets kromtrekken. De oorzaak hiervan zijn grote temperatuurverschillen bij de toebehoren. Deze kunnen zich voordoen wanneer er slechts op een deel van de toebehoren gerechten zijn geplaatst of diepvriesproducten, zoals pizza's, op de toebehoren zijn gelegd.

Toebehoren inschuiven

De toebehoren zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. 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.

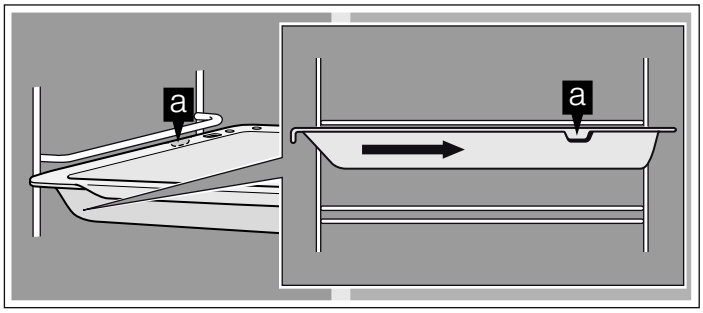
Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat de ontgrendelnok (a) naar beneden wijst
- dat de ontgrendelnok (a) zich achter het rooster bevindt

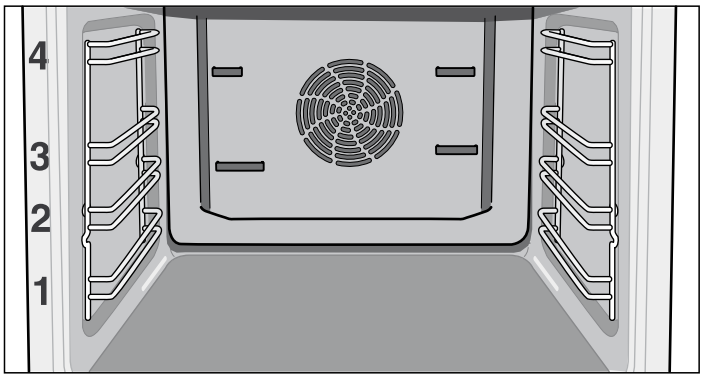


Let er bij het inschuiven van de bakplaat of de braadslede op

- dat de ontgrendelnok (a) zich achter de toebehoren bevindt
- dat de schuine kant van de toebehoren tijdens het inschuiven naar de deur van het toestel is gericht



Inschuifhoogtes



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

Aanwijzing: Bij het bakken en braden met CircoTherm® hetelucht inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op onze homepage.

Extra toebehoren	Bestelnr.
Megasysteem-stoomapparaat	N8642X3
Braadslede, geëmailleerd	Z1232X3
Braadslede, met antiaanbaklaag	Z1233X3
Braadslede met inzetrooster	Z1242X3
Inzetrooster om te braden en te grillen, voor gebruik in de braadslede	740766
Pan voor ovenschotels, geëmailleerd	Z1272X0
Bakplaat, aluminium	Z1332X0
Bakplaat, geëmailleerd	Z1342X0
Bakplaat, met antiaanbaklaag	Z1343X0
Pizzavorm	Z1352X0
Bak- en braadrooster	Z1432X3
Braadplaat, geëmailleerd, tweedelig	Z1512X0
3-voudige CLOU® telescopische uitschuif-voorziening	Z1742X2
3-voudige CLOU® telescopische uitschuif-voorziening	Z1745X2
4-voudige CLOU® telescopische uitschuif-voorziening	Z1755X2
Broodbaksteen	Z1913X0

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u na de elektrische aansluiting van uw apparaat de tijd instelt
- hoe u het apparaat voor het eerste gebruik schoonmaakt

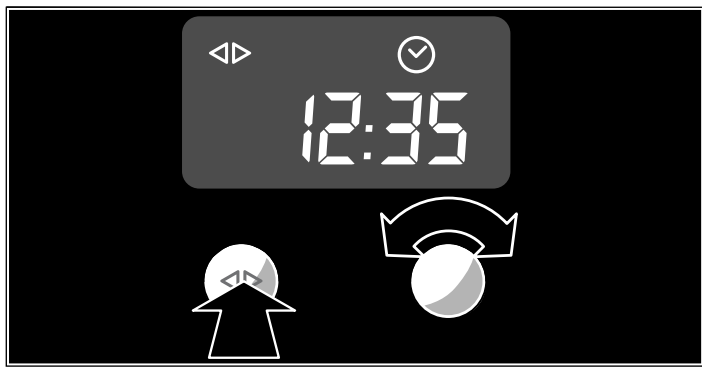
Tijd instellen

Aanwijzing: Wanneer u op de klokfunctietoets ◁▷ drukt, heeft u 3 seconden de tijd om de tijd met de draaiknop in te stellen. Was dit te kort, dan kunt u de tijd later nog veranderen.

Op het klokdisplay knippert 0:00.

1. Klokfunctietoets ◁▷ kort indrukken om naar de instelmodus te gaan.
   De symbolen ◁▷ en ⏲ zijn verlicht. Op het klokdisplay verschijnt 12:00.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
   Uw instelling wordt na 3 seconden automatisch overgenomen.

Tijd wijzigen
Om de tijd achteraf te veranderen, drukt u zo vaak op de klokfunctietoets ◁▷ tot de symbolen ◁▷ en ⏲ weer verlicht zijn. Met de draaiknop de tijd wijzigen.



Apparaat reinigen

Maak het apparaat voor het eerste gebruik schoon

1. Toebehoren uit de binnenruimte nemen.
2. Verpakkingsresten (bijv.stukjes piepschuim) volledig verwijderen uit de binnenruimte.
3. Toebehoren en binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud).
4. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
   Boven- en onderwarmte ⊟ 60 minuten lang opwarmen bij 240 °C.
5. De afgekoelde binnenruimte afnemen met warm zeepsop.
6. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en zeepsop.

Apparaat bedienen

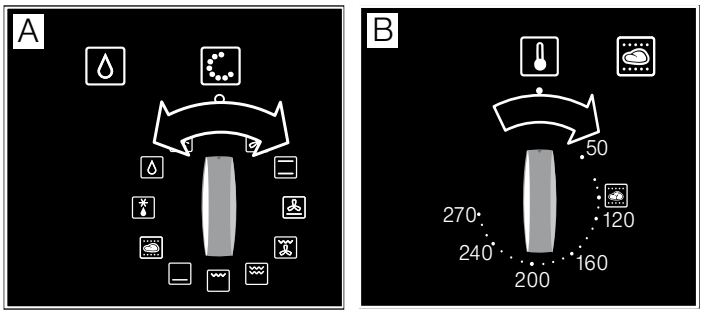
In dit hoofdstuk leest u

- hoe u het apparaat in- en uitschakelt
- hoe u een functie en temperatuur kiest

Apparaat inschakelen

1. Aan de functiekeuzeknop (Afb. A) draaien tot de gewenste functie is ingesteld.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop (Afb. B) draaien tot de gewenste temperatuur ingesteld is.

Het indicatielampje ⊡ brandt terwijl het apparaat voorverwarmt en altijd bij het nawarmen.



Apparaat uitschakelen.

1. Functiekeuzeknop in de stand o terugdraaien.
2. Temperatuurkeuzeknop in de stand ● terugdraaien.

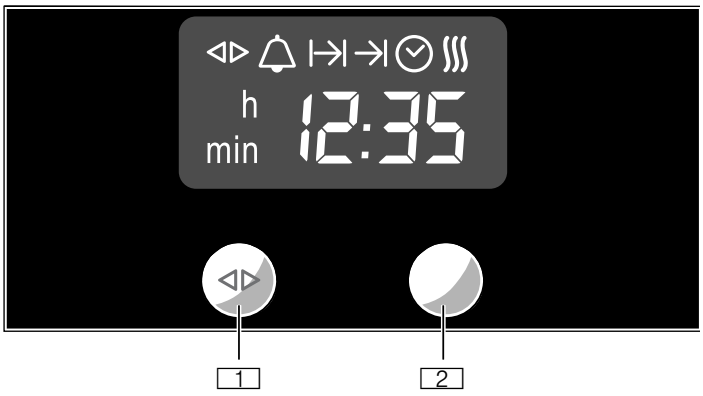
Na het uitschakelen kan de koelventilator nalopen.

Elektronische klok

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de kookwekker instelt
- hoe u het apparaat automatisch uitschakelt (gebruiksduur en gebruikseinde)
- hoe u het apparaat automatisch in- en uitschakelt (instelling vooraf)
- hoe u de tijd instelt
- hoe u de functie Snel voorverwarmen inschakelt

Klokdisplay



1 Klokfunctietoets
2 Draaiknop

Klokfunctie		Gebruik
🔔	Kookwekker	U kunt de wekker gebruiken als een kook- of eierwekker. Het apparaat gaat niet automatisch aan of uit.
I→I	Gebruiksduur	Het apparaat gaat na een ingestelde gebruiksduur (bijv. 1:30 uur) automatisch uit
→I	Gebruikseinde	Het apparaat gaat op een ingesteld tijdstip (bijv. 12:30 uur) automatisch uit

Klokfunctie		Gebruik
	Voorkeuze-functie	Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Gebruiksduur en gebruikseinde worden gecombineerd
⏲	Tijd	Tijd instellen
≋	Snel voorverwarmen	Opwarmtijd verkorten

Aanwijzingen

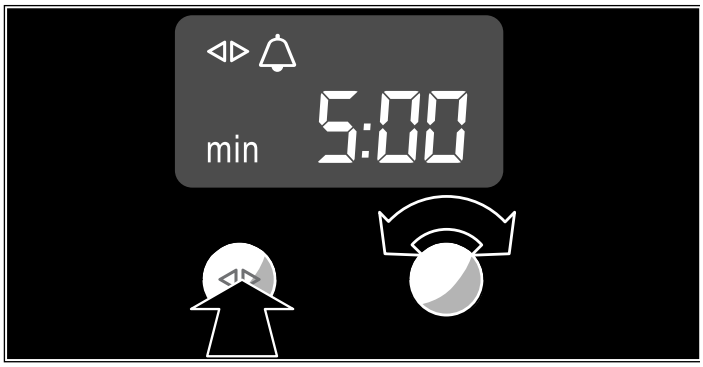
- Tussen 22:00 en 5:59 uur wordt het klokdisplay verduisterd wanneer u in deze tijd niets instelt of als er geen klokfunctie geactiveerd is.
- Bij het instellen van een klokfunctie wordt het tijdsinterval langer wanneer u hogere waarden instelt (bijv. gebruiksduur tot 1:00h met een precisie van één minuut, hoger dan 1:00h
  met een precisie van 5 minuten in te stellen).
- Bij de klokfuncties Kookwekker 🔔, Gebruiksduur |→|, Gebruikseinde →| en Voorkeuzefunctie klinkt na afloop van de instellingen een signaal en het symbool 🔔 resp. →| knippert. Wilt u het geluidssignaal voortijdig beëindigen, druk dan op de klokfunctietoets ◁▷.
- Druk steeds maar slechts kort op de klokfunctietoets ◁▷ om een klokfunctie te kiezen. U heeft dan 3 seconden de tijd om de geselecteerde klokfunctie in te stellen. Hierna wordt de instelmodus automatisch verlaten.

Klokdisplay uit- en inschakelen

1. Klokfunctietoets ◁▷ 6 seconden lang indrukken.
   Het klokdisplay gaat uit. Is er een klokfunctie actief, dan blijft het bijbehorende symbool verlicht.
2. Klokfunctietoets ◁▷ kort indrukken.
   Het klokdisplay gaat aan.

Kookwekker

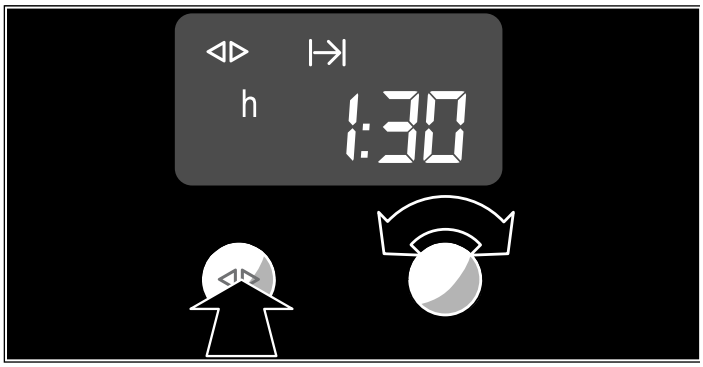
1. KLokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en 🔔 verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. 5:00 minuten).
   De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de kookwekker loopt af.



Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een ingestelde tijdsduur.

1. Functie en temperatuur instellen.
   Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en |→| verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 1:30 uur).
   De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de ingestelde gebruiksduur loopt af.



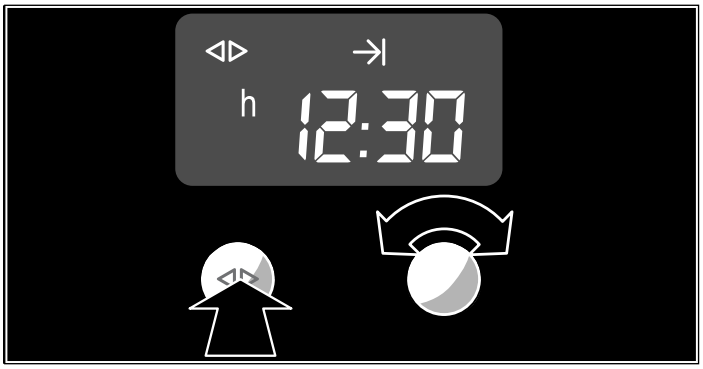
Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit.

1. Functie- en temperatuurkeuzeknop weer in de stand o draaien.
2. Klokfunctietoets ◁▷ indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Gebruikseinde

Automatisch uitschakelen op een ingesteld tijdstip.

1. Functie en temperatuur instellen.
   Het apparaat warmt op.
2. KLokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en →| verlicht zijn.
3. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. 12:30 uur).
   De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven.



Op het tijdstip van het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit.

1. Functie- en temperatuurkeuzeknop weer in de stand o draaien.
2. Klokfunctietoets ◁▷ indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Voorkeuze-functie

Het apparaat schakelt automatisch in en op het tijdstip van het gekozen gebruikseinde uit. Combineer hiervoor de klokfuncties Gebruiksduur en Gebruikseinde.

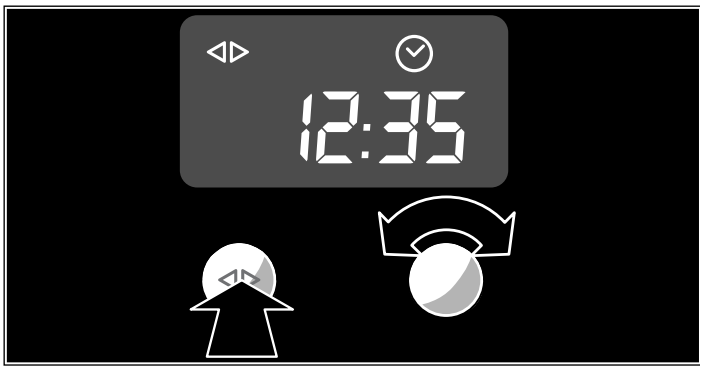
Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

1. Functie en temperatuur instellen.
   Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en |→| verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 1:30 uur).
   De instelling wordt automatisch overgenomen.
4. KLokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en →| verlicht zijn.
5. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. 12:30 uur).
   Het apparaat schakelt uit en wacht op het juiste tijdstip om in te schakelen (in het voorbeeld om 11:00 uur). Op het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit (12:30 uur).
6. Functie- en temperatuurkeuzeknop weer in de stand o draaien.
7. Klokfunctietoets ◁▷ indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen wijzigen wanneer er geen andere klokfunctie actief is.

1. Klokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en ⏲ verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
   De instelling wordt automatisch overgenomen.

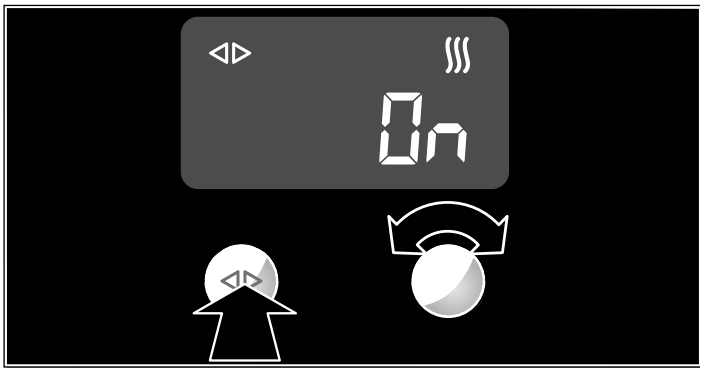


Snel voorverwarmen

Bij CircoTherm® hetelucht kunt u de opwarmtijd verkorten wanneer de ingestelde temperatuur hoger is dan 100 °C.

Aanwijzing: Plaats tijdens het snel voorverwarmen zolang het symbool verlicht is geen gerecht in de binnenruimte.

1. Functie en temperatuur instellen.
   Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en verlicht zijn en OFF op het klokdisplay verschijnt.
3. De draaiknop naar rechts draaien.
   Op het klokdisplay wordt On weergegeven en het symbool is verlicht. De functie Snel voorverwarmen wordt bijgeschakeld.



Na het bereiken van de ingestelde temperatuur schakelt de functie Snel voorverwarmen uit. Het symbool verdwijnt.

Instellingen controleren, corrigeren of wissen

1. Om uw instellingen te controleren drukt u zo vaak op de klokfunctietoets ◁▷ tot het betreffende symbool verlicht is.
2. Zo nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.
3. Wanneer u de instelling wilt wissen, draait u de draaiknop naar links terug op de oorspronkelijke waarde.

Bakken

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- bakvormen en -platen
- bakken op meerdere niveaus
- bakken van gebruikelijk basisdeeg (baktabel)
- bakken van kant-en-klare diepvriesproducten en verse gerechten (baktabel)
- Tips en trucs voor het bakken

Aanwijzing: Bij het bakken met CircoTherm® hetelucht inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.

Bakken in vormen en op platen

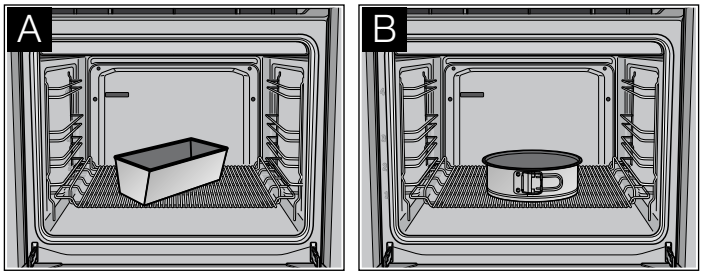
Bakvormen

Wij raden u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Vormen van blik en glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wilt u met vormen van blik en boven- en onderwarmte bakken, gebruik dan inschuifhoogte 1.

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

Plaats bij het bakken op één niveau met CircoTherm® hetelucht een rechthoekige vorm altijd diagonaal (Afbeelding A) en een ronde bakvorm altijd in het midden van het rooster (Afbeelding B).



Bakplaten

Wij raden u aan alleen originele platen te gebruiken, omdat deze optimaal op de binnenruimte en de functies zijn afgestemd.

Schuif de bakplaat of de braadslede altijd voorzichtig tot de aanslag in en let erop dat de schuine kant altijd naar de apparaatdeur wijst.

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

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik bij het bakken op meerdere niveaus bij voorkeur bakplaten en schuif deze tegelijkertijd in.

Houd er rekening mee dat uw gebak op de verschillende niveaus niet even snel bruin wordt. Het gebak op het onderste niveau wordt het snelst bruin en kan vroeger uit de oven worden genomen.

Wilt u bij het bakken op twee niveaus een bakplaat en een braadslede gebruiken, schuif de bakplaat dan op inschuifhoogte 3 en de braadslede op inschuifhoogte 1 in.

Baktabel voor basisdeeg

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor geëmailleerde bakplaten en donkere bakvormen. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

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

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Wanneer u gerechten bakt volgens eigen recept, houd dan de waarden van gelijksoortig gebak in de tabel aan.

Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabel in acht.

	CircoTherm® hetelucht			Boven- en onderwarmte	
Basisdeeg	**Inschuif-hoogte**	**Tempera-tuur in °C**	**Tijdsduur in minu-ten**	**Inschuif-hoogte**	**Tempera-tuur in °C**
Roerdeeg					
Plaatgebak met bedekking	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring-/rechthoekige vorm	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Vorm vruchtentaartbodem	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Zandtaartdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Plaatgebak met vochtige bedekking, bijv. roomglazuur	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Springvorm, bijv. kwarktaart	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Vorm vruchtentaartbodem	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Biscuitbeslag					
Biscuitrol	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Vorm vruchtentaartbodem	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Biscuit (6 eieren)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biscuit (3 eieren)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Gistdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 170	40 - 60	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Gistkrans/-vlecht (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Springvorm	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Tulbandvorm	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Oven voorverwarmen

Klein gebak	CircoTherm® hetelucht			Boven- en onderwarmte	
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C
Gistdeeg	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Baisermassa	1	80	100 - 130	3	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Bladerdeeg	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Soezendeeg	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Roerdeeg, bijv. muffins	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Zandtaartdeeg, bijv. boterkoekjes	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 30	-	-
	1 + 3+ 4	130 - 140*	20 - 35	-	-

* Oven voorverwarmen

Brood/broodjes	CircoTherm® hetelucht			Boven- en onderwarmte	
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C
Broodjes	1	220*	10 - 20	2	240*
Plat rond brood	1	220*	15 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*
Brooddeeg 750 - 1000 g					
Afbakken	1	220*	35 - 40	2	220*
Brooddeeg 1000 - 1250 g					
Voorbakken	1	220*	10 - 15	2	240*
Afbakken	1	180	40 - 45	2	200
Brooddeeg 1250 - 1500 g					
Voorbakken	1	220*	10 - 15	2	240*
Afbakken	1	180	40 - 50	2	200

* Oven voorverwarmen

Baktabel voor gerechten en kant-en-klare diepvriesproducten

De pizzastand is zeer geschikt voor het bereiden van verse gerechten, waarvoor veel warmte van de onderkant nodig is, en voor kant-en-klare diepvriesproducten.

Aanwijzingen

- Gebruik voor diepvriesproducten de braadslede
- Bekleed de braadslede met bakpapier of met speciaal vetopnemend papier wanneer u diepvries-aardappelproducten bakt.
- Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur.
- Leg frites niet op elkaar
- Keer diepvries-aardappelproducten na de helft van de baktijd om.
- Kruid diepvries-aardappelproducten pas na het bakken
- Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen voorgebakken broodjes is wanneer u deze afbakt. Leg er niet te veel op de bakplaat
- Gebruik geen diepvriesproducten met vriesbrand (uitdroging)
- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten
- Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht
- Met de pizzastand kunt u niet op meerdere niveaus bakken.

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor geëmailleerde bakplaten. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Wanneer u gerechten bakt volgens eigen recept, houd dan de waarden van gelijksoortig gebak in de tabel aan.

Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabel in acht.

Gerechten	CircoTherm® hetelucht			Pizzastand	
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C
Pizza, vers	1	180 - 200*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Flammkuchen	1	180 - 200*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Taart	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Zwitserse vruchtentaart	1	170 - 190	45 - 55	1	170 - 190
Gegratineerde aardappels van ongekookte aardappels	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, diepvries	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Pizza met dikke bodem	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	1	180 - 200	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Kroketten	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti (gevulde aardappelflappen)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Brood en banket					
Afbakbroodjes/-stokbrood, voorgebakken	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Broodjes/stokbrood, diepvries	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Broodjes/stokbrood, voorgebakken, diepvries	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Zoute krakelingen, diepvries	1	170 - 190	15- 20	1	170 - 190
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Groenteburgers	1	180 - 200	20- 30	1	200 - 220

* Oven voorverwarmen

Tips en trucs

Het gebak is te licht	Controleer de inschuifhoogte. Controleer of u een door ons aanbevolen bakvorm heeft gebruikt Plaats uw vorm op het rooster en niet op de bakplaat. Zijn de inschuifhoogte en de bakvorm juist, houd dan een langere baktijd of hogere temperatuur aan.
Het gebak is te donker	Controleer de inschuifhoogte. Is de inschuifhoogte correct, verkort dan de baktijd of verlaag de temperatuur.
Het gebak in de bakvorm is ongelijkmatig bruin geworden	Controleer de inschuifhoogte. Controleer de temperatuur. Let erop dat uw bakvorm niet direct voor de luchtuitlaat van de achterwand van de binnenruimte staat. Controleer of de bakvorm goed op het rooster staat
Het gebak op de bakplaat is ongelijkmatig bruin geworden	Controleer de inschuifhoogte. Controleer de temperatuur. Neem bij het bakken op meerdere niveaus de bakplaten op verschillende tijdstippen uit de oven. Let erop dat u bij het bakken van klein gebak gelijke groottes en diktes gebruikt
Het gebak is te droog	Stel de temperatuur wat hoger in en houd een wat kortere baktijd aan.

Het gebak is van binnen te vochtig	Stel de temperatuur wat lager in. Let op: baktijden kunnen door hogere temperaturen niet korter worden (van buiten gaar, van binnen niet). Houd een langere baktijd aan en laat het deeg langer rijzen. Voeg minder vloeistof aan het deeg toe.
Bij zeer vochtig gebak, bijv. vruchtentaart, ontstaat veel waterdamp in de binnenruimte, die op de apparaatdeur neerslaat	Door de apparaatdeur kort en voorzichtig te openen (1 tot 2 keer, bij een langere baktijd vaker) kunt u de waterdamp onttrekken aan de binnenruimte en de condens aanzienlijk verminderen.
Het gebak zakt in nadat u het uit de oven heeft genomen	Gebruik minder vloeistof voor het deeg. Houd een langere baktijd aan of stel de temperatuur wat lager in.
De opgegeven baktijd is niet juist	Controleer bij klein gebak de hoeveelheid op uw bakplaat. Klein gebak mag elkaar niet raken.
Diepvriesproduct is na het bakken niet overal gelijkmatig bruin geworden	Let erop of het diepvriesproduct misschien ongelijkmatig voorgebruind is. De ongelijke bruine kleur blijft na de baktijd behouden.
Diepvriesproduct is niet bruin, niet knapperig of de opgegeven tijd is niet juist	Verwijder voor het bakken het ijs van het diepvriesproduct. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten
Energie besparen	U dient alleen maar voor te verwarmen wanneer dit in de baktabel is aangegeven. Gebruik donkere bakvormen, omdat deze de hitte beter opnemen. Maak gebruik van het nawarmen en schakel bij een langere baktijd de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de baktijd uit.

Braden

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- braden in het algemeen
- open braden
- gesloten braden
- het braden van vlees, gevogelte en vis (braadtabel)
- Tips en trucs voor het braden

⚠ Kans op letsel door gebruik van niet hittebestendige schalen!

Gebruik alleen braadvormen die speciaal voor de oven bestemd zijn.

Bij het braden met CircoTherm® hetelucht inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter braadresultaat.

Open braden

Voor het open braden wordt een vorm zonder deksel gebruikt.

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

Keer het vlees bij het braden met boven- en onderwarmte om nadat ca. de helft of twee derde van de braadtijd verstreken is.

Bakken in de braadslede

Tijdens het braden in de braadslede ontstaat braadsap. Dit braadsap kunt u als basis voor een smakelijke saus gebruiken.

Blus het vleessap met heet water, bouillon, wijn of iets dergelijks. Breng het aan de kook, bind het met maïzena, maak het op smaak af en giet het zo nodig door een zeef.

Bij het braden in de braadslede kunt u ook bijgerechten (bijv. groenten) mee laten garen.

Bij kleinere stukken vlees kunt u in plaats van de braadslede een kleinere braadvorm gebruiken. Plaats deze direct op het rooster.

Braden in de braadslede met inzetrooster

Leg het inzetrooster met de verlaging naar beneden in de braadslede en schuif deze samen in op dezelfde inschuifhoogte.

Doe voor vet vlees en gevogelte al naargelang de grootte en het soort vlees ⅛ tot ¼ liter water in de braadslede.

Braden in de braadslede met braadplaat

De braadplaat gaat vervuiling in de binnenruimte tegen. Leg de braadplaat in de braadslede en plaats ze samen op dezelfde inschuifhoogte.

Afdruipend sap en braadvocht worden opgevangen in de braadslede.

Gesloten braden

Voor het gesloten braden wordt een braadvorm met deksel gebruikt. Gesloten braden is zeer geschikt voor stoofgerechten.

Leg het vlees in de braadvorm. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. Dek de braadvorm met de bijbehorende deksel af en plaats hem in de binnenruimte.

Braadtabel

De braadtijd en temperatuur zijn afhankelijk van de grootte, de hoogte, de kwaliteit en het soort vlees.

In het algemeen geldt: Hoe groter het braadstuk, des te lager de temperatuur en des te langer de braadduur.

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

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor het braden zonder deksel. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid vlees en de braadvorm.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat het vlees na afloop van de braadtijd nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte. Bij de opgegeven braadtijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven in de tabel gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Vlees	CircoTherm® hetelucht			Boven- en onderwarmte	
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Braadtijd in minuten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C
Gehakt van 500 g vlees	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Varkensvlees					
Casselerrib	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Braadstuk met zwoerd (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Braadstuk met zwoerd (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Braadstuk, doorregen, zonder zwoerd, bijv. nek (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braadstuk, doorregen, zonder zwoerd, bijv. nek (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Braadstuk mager (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Braadstuk mager (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Rundvlees					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rosbief, rosé (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Stoofvlees (1,5 kg)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Stoofvlees (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Kalfsvlees					
Kalfsvlees/-borst (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Kalfsvlees/-borst (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Schenkel	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Lamsvlees					
Bout zonder been	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Rug met been	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Rug zonder been	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Gevogelte					
Kip, heel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Eend, heel (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Gans, heel (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200
Wild					
Reevlees/-bout zonder been (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Wild zwijn (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Hertenvlees (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Konijn	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Vis					
Vis, heel (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Vis, heel (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Oven voorverwarmen

** Stoofvlees gesloten braden

*** bij een hoog gerecht inschuifhoogte 1 gebruiken

Tips en trucs

Korst te dik en/of vlees te droog	Houd een lagere temperatuur of een kortere braadtijd aan. Controleer de inschuifhoogte.
Korst te dun	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het vlees is van binnen niet gaar	Neem de toebehoren die niet nodig zijn uit de binnenruimte. Houd langere braadtijden aan. Controleer met behulp van een vleesthermometer de kerntemperatuur van het vlees.
Waterdamp in de binnenruimte slaat neer op de apparaatdeur	Wanneer het apparaat aan is, verdwijnt de waterdamp geleidelijk. Bij zeer veel waterdamp kunt u kort en voorzichtig de apparaatdeur openen, zodat hij sneller verdwijnt.

Grillen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- grillen in het algemeen
- thermogrillen
- vlakgrillen (Grill, groot en Grill, klein)

Attentie!

Schade door hoge temperaturen: In de binnenruimte ontstaat een zeer hoge temperatuur. Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Aanwijzingen

- Gebruik voor het grillen bij voorkeur de braadslede met inzetrooster
- Leg het inzetrooster in de braadslede en plaats beide op de inschuifhoogte die in de grilltabel wordt opgegeven
- Leg het te grillen gerecht altijd midden op het rooster
- Let er bij het grillen van meerdere vleesstukken op dat het soort, de dikte en het gewicht van het vlees hetzelfde is
- Gebruik het rooster voor bijzonder grote hoeveelheden. Plaats het rooster op de inschuifhoogte die in de grilltabel wordt opgegeven. Om verontreiniging te voorkomen plaatst u de braadslede een niveau lager.

Thermogrillen

De functie Thermogrillen is zeer geschikt voor gevogelte of vlees (bijv. gebraden varkensvlees met zwoerd), dat knapperig gegrild moet worden.

Keer grote stukken na ca. de helft tot twee derde van de grilltijd om.

Steek bij eend en gans het vel onder de vleugels en bouten vast, zodat het vet er goed uit kan braden.

Bij thermogrillen kan al naargelang het te grillen gerecht de binnenruimte sterker verontreinigd raken. Maak de binnenruimte na gebruik daarom altijd schoon, zodat het vuil niet inbrandt.

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor de geëmailleerde braadslede met inzetrooster. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat de gerechten van de grill na afloop nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten oven. Bij de opgegeven grilltijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Rosbief, medium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Lamsbout zonder been, medium	2	170 - 190	120 - 150
Varkensvlees			
Gebraden varkensvlees met zwoerd	2	170 - 190	140 - 160
Varkensschenkel	2	180 - 200	120 - 150
Gevogelte (ongevuld)			
Halve kippen (1 - 2 stuks)	2	210 - 230	40 - 50
Kip, heel (1 - 2 stuks)	2	200 - 220	60 - 80
Eend, heel (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Eendenborst	3	230 - 250	30 - 45
Gans, heel (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
Ganzenborst	2	160 - 180	80 - 100
Ganzenbout	2	180 - 200	50 - 80

Vlakgrillen

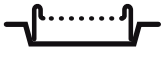
Gebruik voor grote hoeveelheden platte grillproducten het grote grilloppervlak .

Gebruik voor kleine hoeveelheden platte gerechten het kleine grill-oppervlak . Leg de te grillen producten op het midden van het rooster. Door het gebruik van de kleine vlakgrill spaart u energie.

Bestrijk de gerechten naar wens licht met olie.

Keer de gerechten van de grill na ca. de helft tot twee derde van de grilltijd om.

U kunt het grillresultaat beïnvloeden door de positie van het rooster te veranderen:

Positie van het rooster	Gebruik
	Het inzetrooster met de verlaging naar beneden in de braadslede leggen: geschikt voor gegrilde gerechten die overwegend doorbakken moeten zijn
	Het inzetrooster met de verlaging naar boven in de braadslede leggen: geschikt voor gegrilde gerechten die overwegend saignant tot medium moeten zijn

Aanwijzing: De braadslede altijd in de normale toestand (niet omgekeerd) gebruiken.



Tabel Grill, groot

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Ze gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschuif-hoogte	Tempera-tuur in °C	Grilltijd in minuten	Aanwijzingen
Toast met bedekking	3	220	10 - 15	De inschuifhoogte is afhankelijk van de hoogte van het beleg
Groente	4	270	15 - 20	
Worsten	4	250	10 - 14	Licht insnijden
Varkensvlees				
Filetsteaks, medium (3 cm dik)	4	270	12 - 15	Via de positie van het rooster kan het bereidingsresultaat naar wens beïnvloed worden
Steak, doorbakken (2 cm dik)	4	270	15 - 20	
Rundvlees				
Filetsteaks (3 - 4 cm dik)	4	270	15 - 20	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen grilltijden verkort of verlengd worden.
Tournedos	4	270	12 - 15	
Lamsvlees				
Filets	4	270	8 - 12	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen grilltijden verkort of verlengd worden.
Koteletten	4	270	10 - 15	
Gevogelte				
Kippenbouten	3	250	25 - 30	Door gaatjes te prikken in het vel kan de vorming van belletjes bij het grillen voorkomen worden
Kleine stukken kip	3	250	25 - 30	
Vis				
Steaks	4	220	15 - 20	De stukken moeten even dik zijn
Koteletten	4	220	15 - 20	
Hele vis	3	220	20 - 25	

Tabel Grill, klein

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Ze gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschuif-hoogte	Tempera-tuur in °C	Grilltijd in minuten	Aanwijzingen
Toast met bedekking	3	220	12 - 18	De inschuifhoogte is afhankelijk van de hoogte van het beleg
Groente	4	270	15 - 20	
Worsten	4	250	12 - 16	Licht insnijden
Gevogelte				
Kippenbouten	3	250	35 - 4535 - 45	Door gaatjes te prikken in het vel kan de vorming van belletjes bij het grillen voorkomen worden
Kleine stukken kip	3	250	30 - 40	
Vis				
Steaks	4	230	15 - 20	De stukken moeten even dik zijn
Koteletten	4	230	15 - 20	
Hele vis	3	230	20 - 25	

Langzaam garen

In dit hoofdstuk vindt u informatie

- over langzaam garen
- over tips en trucs

Met Langzaam garen wordt het gerecht bij een zeer lage temperatuur bereid, daarom wordt het ook wel 'garen bij een lage temperatuur' genoemd.

Het langzaam garen is ideaal voor alle zachte delen van bijv. rund, kalf, varken, lam en gevogelte die medium/rosé of “à point“ (half doorbakken) moeten worden. Het vlees blijft zeer sappig, mals en zacht.

Het gebruik van Langzaam garen

Aanwijzingen

- Gebruik uitsluitend vers en hygiënisch perfect vlees
- Na het langzaam garen ziet het vlees er van binnen altijd roze uit. Dit is geen teken van een te korte bereidingstijd
- Gebruik uitsluitend vlees zonder been
- Gebruik geen ontdooid vlees
- U kunt ook gekruid of gemarineerd vlees gebruiken
- Gebruik voor het langzaam garen altijd inschuifhoogte 1
- Dek het vlees tijdens het garen in de binnenruimte niet af
- Keer het vlees niet tijdens het langzaam garen
- De grootte, dikte en soort van de stukken vlees zijn bepalend voor de tijden van het aanbraden en langzaam garen.
- De kwaliteit van het materiaal van de slede en de stand van de kookzone kunnen de aanbraadtijd beïnvloeden

Om de bedrijfssoort Langzaam garen te kunnen gebruiken, moet de ovenruimte zijn afgekoeld (ruimtetemperatuur).

Wanneer er bij het inschakelen van de functie Langzaam garen een signaal klinkt, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld.

Wacht totdat de binnenruimte volledig is afgekoeld en schakel de functie Langzaam garen opnieuw in.

1. Glazen of porseleinen bord op een rooster op inschuifhoogte 1 inschuiven om het voor te verwarmen.
2. Met de functie- en temperatuurkeuzeknop Langzaam garen inschakelen.
3. Vet en zenen uit het vlees verwijderen.
4. Het vlees van alle kanten goed aanbraden, zodat er zich een korst vormt met braadaroma's.
5. Wanneer er een signaal klinkt en het indicatielampje uitgaat, het product op het glazen of het porseleinen bord in de binnenruimte leggen.
6. Gerecht na afloop van de gaartijd uit de oven nemen en de oven uitschakelen.

Aanwijzing: Langzaam gegaard vlees heeft geen rusttijd nodig en kan probleemloos bij lage temperaturen worden warm gehouden.

Langzaam garen- tabel

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De aanbraadduur heeft betrekking tot het aanbraden in een hete pan met vet.

Leg de eendenborst koud in de pan en braad eerst de huidzijde aan. Na het langzaam garen met de grill op inschuifhoogte 3 bij 250 °C gedurende 3 - 5 minuten knapperig afbakken.

Informatie voor verdere verwerking, verdere instructies en recepten vindt u in het bijbehorende kookboek.

	Aanbraden in minuten	Langzaam garen in minuten
Varkensvlees		
Filet, heel (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Rugstuk (ca. 1 kg, 4 - 5 cm dik)	5 - 6	120 - 150
Medaillons (5 cm dik)	3 - 4	45 - 60
Rugsteaks (2 - 3 cm dik)	2 - 3	30 - 45
Rundvlees		
Filet, heel (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbief (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm dik)	6 - 7	180 - 210
Heupstuk (6 - 7 cm dik)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (5 cm dik)	3 - 4	60 - 80
Rumpsteak (3 cm dik)	3 - 4	50 - 70
Heupstuk (3 cm dik)	3 - 4	50 - 70
Kalfsvlees		
Filet, heel (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Fricandeau (ca. 2 kg, 8 - 9 cm dik)	6 - 7	360 - 420
Heupstuk (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm dik)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (4 cm dik)	3 - 4	70 - 90
Lamsvlees		
Rug zonder been (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Lamsbout zonder been, gebonden (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Gevogelte		
Kippenborst (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Eendenborst (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Kalkoenborst (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Kalkoensteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* doorgegaard

** Instructies aanhouden

Tips en trucs

Langzaam gegaard vlees koelt te snel af	Op voorverwarmde borden met zeer hete saus serveren
Langzaam gegaard vlees warmhouden	Schakel de functie Boven- en onderwarmte in en zet de temperatuur op 60 °C. Kleine stukken vlees kunnen maximaal 45 minuten en grote maximaal 2 uur worden warm gehouden

Ontdooien

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u ontdooit met CircoTherm® hetelucht
- hoe u de functie Ontdooistand gebruikt

Ontdooien met CircoTherm® hetelucht

Gebruik voor het ontdooien en garen van diepvriesproducten CircoTherm® hetelucht.

Aanwijzingen

- Ontdooide diepvriesproducten (vooral vlees) hebben kortere bereidingstijden nodig dan verse producten
- De bereidingstijd van diepvriesvlees wordt verlengd met de tijd die nodig is voor het ontdooien

- Diepvriesgevogelte dient u voor de bereiding altijd te ontdooien om de ingewanden te kunnen verwijderen
- Maak diepvriesvis op dezelfde temperatuur klaar als verse vis
- U kunt kant-en-klare diepvriesgroente in aluminiumschalen in grotere hoeveelheden gelijktijdig in de binnenruimte plaatsen
- Gebruik bij het ontdooien op één niveau inschuifhoogte 1 en op twee niveaus inschuifhoogte 1 + 3
- Houd u bij diepvrieslevensmiddelen aan de aanwijzingen van de fabrikant

Diepvriesgerecht	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten
Rauwe diepvriesproducten/ diepvrieslevensmiddelen	50	30 - 90
Brood/broodjes (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Droog diepvriesplaatgebak	60	45 - 60
Vochtig diepvriesplaatgebak	50	50 - 70

Ontdooistand

Met de functie Ontdooistand kunt u bijzonder goed gevoelig gebak (bijv. slagroomtaart) ontdooien.

1. De functie Ontdooistand inschakelen.
2. Diepvriesproduct afhankelijk van de soort en grootte 25 - 45 minuten ontdooien.
3. Diepvriesproduct uit de binnenruimte nemen en 30 - 45 minuten laten rusten.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) wordt de ontdooitijd 15 - 20 minuten en de rusttijd 10 - 15 minuten korter.

Yoghurt

Met uw apparaat kunt u de yoghurt ook zelf maken. Hiervoor wordt de warmte van de verlichting van de binnenruimte gebruikt.

1. Toebehoren en inhangroosters, telescooprails of afzonderlijke insteeksystemen verwijderen.
2. 1 liter gesteriliseerde melk (3,5 % vet) of gepasteuriseerde melk tot 40 °C opwarmen
   of
   1 liter gepasteuriseerde melk één keer opkoken en tot 40 °C laten afkoelen.
3. 150 g yoghurt bij de warme melk doen, er doorheen roeren en hier gelijkmatig potjes of kommen mee vullen. Niet meer dan 200 ml per potje/kom.
4. De potjes of kommen met een passend deksel of plasticfolie afdekken.
5. Oven met het grote grill-oppervlak 15 minuten bij 100 °C voorverwarmen.
6. Vervolgens de functiekeuzeknop op verlichting van de binnenruimte zetten.
7. Vormen op gelijke afstand van elkaar verdelen over de hele bodem van de binnenruimte en de apparaatdeur sluiten.
8. Na 8 uur de verlichting van de binnenruimte uitschakelen en de vormen minstens 12 uur in de koelkast laten staan.

Inmaken

⚠ Risico van letsel!

Inmaakpotten van levensmiddelen die op een verkeerde manier zijn ingemaakt kunnen barsten. Neem de volgende aanwijzingen in acht:

- Fruit en groente moeten vers zijn en in onberispelijke staat verkeren.
- Gebruik alleen schone en onbeschadigde inmaakpotten
- De inmaakpotten mogen elkaar niet raken wanneer ze in de binnenruimte staan

In de binnenruimte kunt u de inhoud van maximaal zes inmaakpotten van ½, 1 of 1½ liter tegelijkertijd met CircoTherm® hetelucht inmaken.

Aanwijzingen

- Gebruik tijdens één inmaakproces alleen inmaakpotten van dezelfde grootte en met dezelfde levensmiddelen.
- Let op de hygiëne bij het voorbereiden en afsluiten van de inmaakpotten.
- Gebruik alle hittebestendige rubberringen.
- U kunt de volgende levensmiddelen met uw apparaat inmaken: de inhoud van blik, vlees, vis of pasteien.

Fruit voorbereiden

1. Het fruit wassen en afhankelijk van de soort schillen, ontpitten en kleinsnijden.
2. De inmaakpotten tot ca. 2 cm onder de rand vullen met het fruit.
3. Inmaakpotten met een hete, afgeschuimde suikeroplossing vullen (ca. ⅓ liter voor een literpot).

   Op één liter water:

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

Groente voorbereiden

1. Groente wassen en afhankelijk van de soort schoonmaken en kleinsnijden.
2. De inmaakpotten tot ca. 2 cm onder de rand vullen met de groente.
3. De inmaakpotten direct vullen met heet water dat eerst gekookt is.

Inmaakpotten afsluiten

1. De randen van de inmaakpotten met een schone, vochtige doek afnemen.
2. Rubberring en deksel er nat op plaatsen en de potten met een klem afsluiten.

Inmaken starten

1. Braadslede op inschuifhoogte 1 inschuiven.
2. Inmaakpotten in een driehoek opstellen, zonder dat ze elkaar raken.



3. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
4. CircoTherm® hetelucht met 160 °C instellen.
   - Inmaakpotten met ½ of 1 liter borrelen na ca. 50 minuten
   - Inmaakpotten met 1½ liter borrelen na ca. 60 minuten

Inmaken beëindigen

Bij fruit, augurken en tomatenpuree:

1. Apparaat uitschakelen zodra alle inmaakpotten borrelen.
2. Inmaakpotten nog een paar minuten in de gesloten binnenruimte laten staan.
   - Frambozen, aardbeien, kersen of augurken: ca. 5 - 10 minuten
   - Ander fruit: ca. 10 - 15 minuten
   - Tomatenpuree of appelmoes: ca. 15 - 20 minuten

Bij groente:

1. Temperatuur tot 100 °C verlagen, zodra alle inmaakpotten borrelen. Inmaakpotten ca. 60 minuten in de gesloten binnenruimte verder laten borrelen.
2. Apparaat uitschakelen.
3. Inmaakpotten nog ca. 15 - 30 minuten in de gesloten binnenruimte laten staan.

Inmaakpotten verwijderen

1. Inmaakpotten op een schone doek plaatsen, afdekken en beschermen tegen tocht.
2. Klemmen pas verwijderen wanneer de potten koud zijn.

Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- reiniging en onderhoud van uw apparaat
- schoonmaakmiddelen en -hulpen
- zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte
- reinigingshulp EasyClean®

⚠ Risico van kortsluiting!

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat om uw apparaat schoon te maken.

Attentie!

Schade aan het oppervlak door verkeerde reiniging: Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen
- alcoholhoudende schoonmaakmiddelen
- schurende reinigingshulpen zoals staalwol of schuursponzen.

Houd u aan de opgaven in de tabellen.

Aanwijzing: Via de klantenservice kunt u bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en onderhoudsmiddelen betrekken. Neem de betreffende aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Het apparaat van buiten reinigen

Apparaatonderdeel/oppervlak	Reinigingsmiddel/-hulp
Roestvrijstalen oppervlakken	In de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik bij sterke vervuiling een reinigingsmiddel voor gematteerd roestvrij staal.
Gelakte oppervlakken	In de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen.
Bedieningspaneel	In de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	In de handel gebruikelijk glasreinigings- of schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Om de temperatuur omlaag te brengen zit op de ruit aan de binnenkant van de deur een coating waarmee de warmte wordt gereflecteerd. Het zicht door de deur wordt hierdoor niet beïnvloed. Wanneer de deur van het apparaat geopend is, kan deze coating een zeer helle weerschijn hebben. Dit is normaal en doet geen afbreuk aan de kwaliteit.

Binnenruimte reinigen

Attentie!

Schade aan het oppervlak! Maak geen gebruik van speciaal voor ovens bestemde schoonmaakmiddelen.

Aanwijzingen

- Het email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand. 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 is echter gegarandeerd.

Apparaatonderdeel	Reinigingsmiddel/-hulp
Emaillen vlakken (glad oppervlak)	Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de deur verwijderen. In de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Neem ingebrande voedselresten af met een vochtige doek en schoonmaakmiddel. Bij sterke verontreiniging adviseren wij het gebruik van een ovenreiniger. Bij het schoonmaken met ovenreiniger dient u zich te houden aan de opgaven van de fabrikant. De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Deurdichting	Warm zeepsop
Inhangroosters	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Telescooprails	Warm zeepsop: reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasmachine.
Toebehoren	In heet zeepsop weken, reinigen met borstel en schoonmaaksponsje of in de vaatwasmachine.

Vervuiling vermijden

Om vervuiling van de binnenruimte te voorkomen, dient u

- de binnenruimte na gebruik altijd schoon te maken, omdat het vuil bij later gebruik van de oven inbrandt en moeilijk kan worden verwijderd.
- kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk te verwijderen
- zo mogelijk CircoTherm® hetelucht te gebruiken. Bij deze functie treedt minder vervuiling op
- voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede te gebruiken.
- voor het bakken en braden geschikte vormen (bijv. een braadpan) of een bak- of braadplaat te gebruiken (zie het hoofdstuk: Toebehoren)

Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Spetters die ontstaan bij het bakken en braden worden hiervan tijdens het gebruik van de oven opgezogen en afgebroken.

Grotere spetters verdwijnen pas nadat de oven meerdere keren gebruikt is.

Verkleuringen op de achterwand hebben geen invloed op de zelfreinigende functie.

Attentie!

Oppervlakteschade op de zelfreinigende oppervlakken door het opbrengen van een ovenreiniger. Behandel de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

Komt er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

Attentie!

Oppervlakteschade op de zelfreinigende oppervlakken door het gebruik van schurende en zuurhoudende reinigingsmiddelen en -hulpen!

Gebruik geen reinigingsmiddelen die schurende stoffen of zuren bevatten.

Gebruik geen schurende reinigingshulpen zoals bijv. staalwol of schuursponsjes.

EasyClean®

Om het schoonmaken van de binnenruimte gemakkelijker voor u te maken, is uw apparaat voorzien van de reinigingshulp EasyClean® . Door een automatisch gestuurde verdamping van zeepsop lossen de vuilresten op en kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

Bij sterkere vervuiling kunt u

- het sop enige tijd voor het inschakelen laten inwerken
- de verontreinigde plekken vóór het inschakelen van de reinigingshulp met afwasmiddel inwrijven
- de functie EasyClean® herhalen nadat de binnenruimte is afgekoeld

Voorbereiden en inschakelen

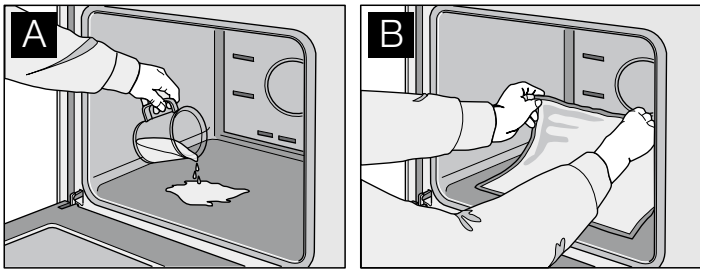
EasyClean® alleen gebruiken wanneer de binnenruimte is afgekoeld. Laat de binnenruimte volledig afkoelen.

⚠ Risico van brand en beschadiging van oppervlakken!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat waterdamp en als gevolg van de plotselinge temperatuursverandering kan het email beschadigd raken.

1. Toebehoren uit de oven nemen.
2. 0,4 liter water (geen gedestilleerd water) met wat afwasmiddel voorzichtig in de bodembak van de binnenruimte gieten (Afbeelding A).

3. Apparaatdeur sluiten.
4. EasyClean® inschakelen.
   De indicatielampjes en branden.
   Na ca. 4 minuten gaat het indicatielampje uit. EasyClean® is na nog 17 minuten beëindigd. Er klinkt een signaal.
5. Functieschakelaar in de stand o terugdraaien.



Nareinigen en uitschakelen

Laat het restwater niet lange tijd in de binnenruimte staan (bijv. 's nachts).

1. Deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen (Afbeelding B).
2. Binnenruimte met een sponsdoek, zachte borstel of een kunststof schuursponsje reinigen.

   Aanwijzing: Nog aanwezige, hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schraper voor glaskeramiek.
3. Kalkranden met een in azijn gedrenkte doek verwijderen, daarna met schoon water afnemen en met een zachte doek droogwrijven, ook onder de deurafdichting.
4. 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 goed kunnen drogen.

Sneldrogen

1. De deur van het apparaat na de reiniging op een kier (ca. 30°) geopend laten.
2. CircoTherm® hete lucht met 50 °C instellen.
3. Na 5 minuten apparaat uitschakelen en apparaatdeur sluiten.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

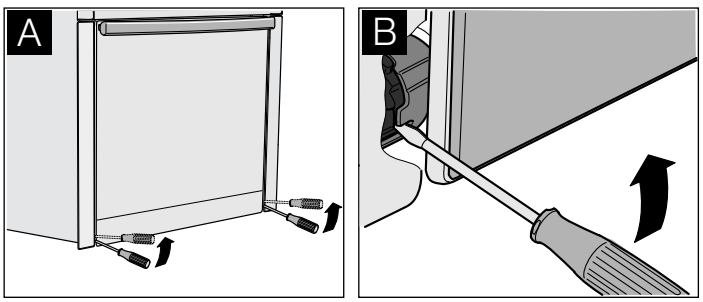
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Draai de beide vergrendelingen voor het inbrengen en verwijderen van de deur altijd tot de aanslag.

⚠ Risico van letsel!

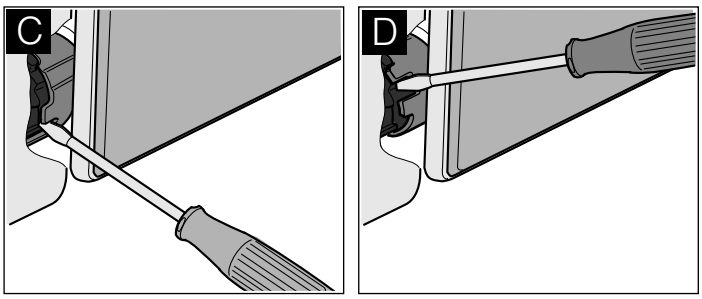
Is de deur verwijderd zonder beide vergrendelingen tot de aanslag te draaien, dan kan de scharnier terugklappen. Kom niet met uw handen aan het scharnier. Neem contact op met de klantenservice.

Apparaatdeur verwijderen

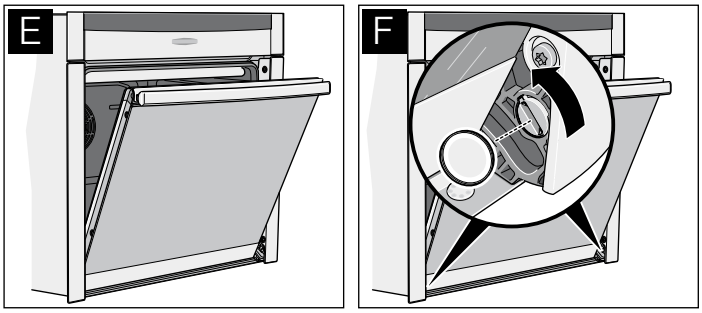
1. De linker- en rechter scharniervergrendeling (Afbeelding A) openen.
   Hiervoor met een schroevendraaier de scharniervergrendeling (Afbeelding B) aan beide kanten tot de aanslag naar boven schuiven.



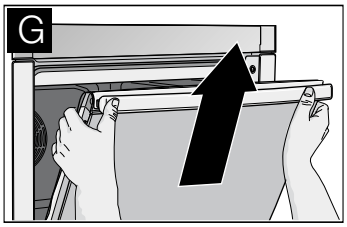
Scharniervergrendeling gesloten (Afbeelding C)
Scharniervergrendeling open (Afbeelding D)



2. Apparaatdeur tamelijk ver openen (Afbeelding E).
3. Met een munt de beide vergrendelingen links- en rechtsonder aan de binnenkant van het apparaat draaien tot de aanslag (Afbeelding F).
   Vergrendeling links: met de klok mee
   Vergrendeling rechts: tegen de klok in

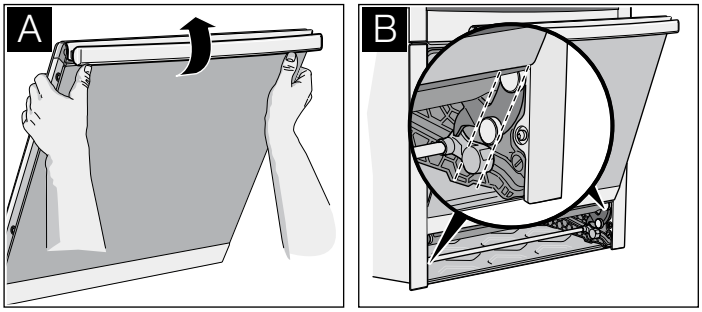


4. Apparaatdeur iets sluiten, tot de vergrendelingen duidelijk inklikken.
   De deur mag nu weer geopend en gesloten worden.
5. Deurgreep met beide duimen iets optillen en de apparaatdeur er naar boven uittillen (Afbeelding G).



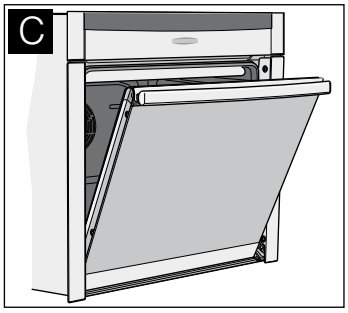
Apparaatdeur inbrengen

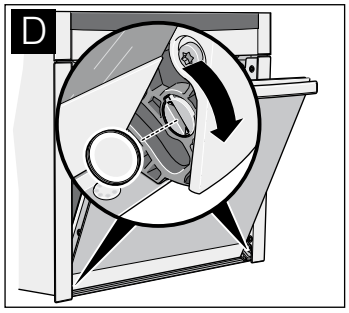
1. Apparaatdeur vasthouden en met beide duimen de deurgreep iets optillen (Afbeelding A).
2. Apparaatdeur tegelijkertijd boven de geleiderollen links en rechts inbrengen (Afbeelding B).



3. Let erop dat de apparaatdeur niet gekanteld is en volledig is ingebracht (Afbeelding C).

4. Met een munt de beide vergrendelingen van de apparaatdeur opheffen (Afbeelding D).
   Vergrendeling links: tegen de klok in
   Vergrendeling rechts: met de klok mee



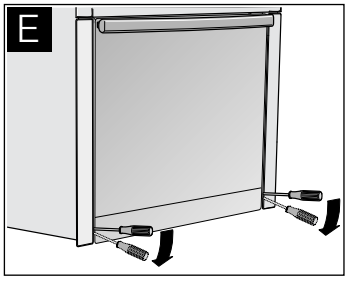


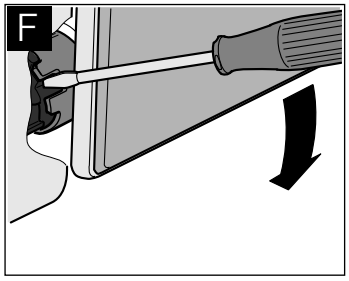
5. Apparaatdeur een stuk verder openen en vervolgens sluiten.

⚠ Risico van letsel door niet gesloten scharniervergrendelingen!

De apparaatdeur kan uit de hengsels loskomen. U kunt zich verwonden en de apparaatdeur kan worden beschadigd. Sluit na het inbrengen altijd de scharniervergrendeling aan de linker- en rechterkant.

6. Linker- en rechterscharniervergrendeling sluiten (Afbeelding E).
   Hiervoor met een schroevendraaier de scharniervergrendeling (Afbeelding F) aan beide kanten tot aan de aanslag omlaag schuiven.





Ruiten van de deur schoonmaken

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

⚠ Risico van letsel!

De componenten van de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Hierdoor kunt u snijwonden oplopen. Draag veiligheidshandschoenen.

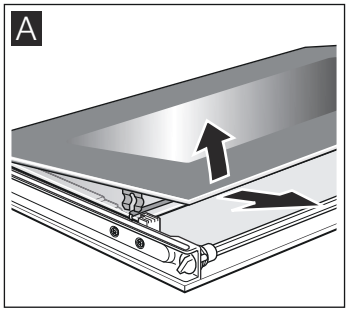
⚠ Risico van letsel!

Gebruik het apparaat pas weer wanneer de ruiten en de apparaatdeur naar behoren zijn aangebracht.

Deurruit verwijderen

Aanwijzing: Let er voordat u de ruit verwijdert op in welke positie hij is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd plaatst.

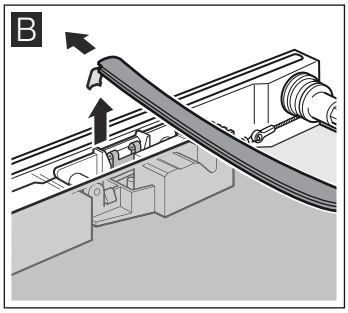
1. Apparaatdeur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. Deurruit voorzichtig iets optillen en in de richting van de pijl afnemen (Afbeelding A).



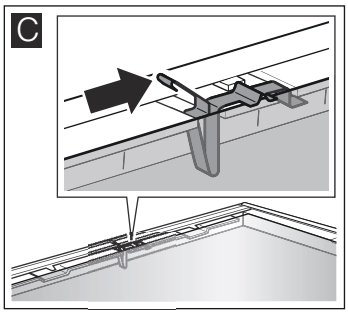
Middelste ruit verwijderen

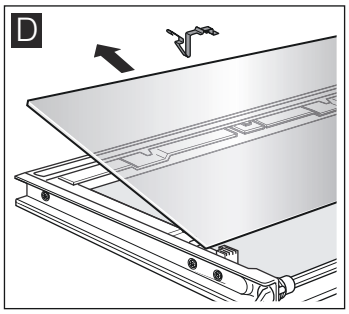
Aanwijzing: Let er voordat u hem verwijdert op in welke positie de middelste ruit is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd om inbrengt.

1. Deurdichting afnemen. Deurdichting naar buiten trekken en er naar boven uitnemen (Afbeelding B).



2. Houder losmaken en verwijderen (Afbeelding C).
3. Middelste ruit iets optillen en uitnemen (Afbeelding D).





Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

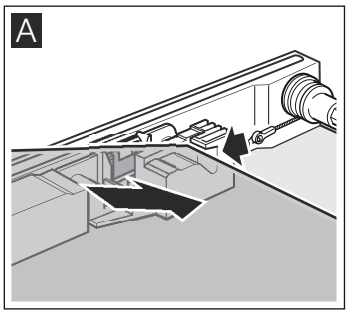
Attentie!

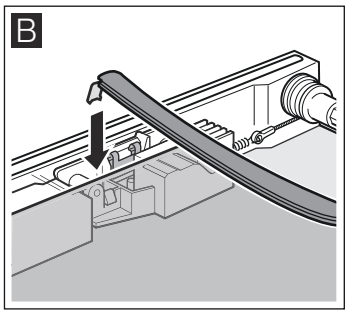
Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Middelste ruit inbrengen

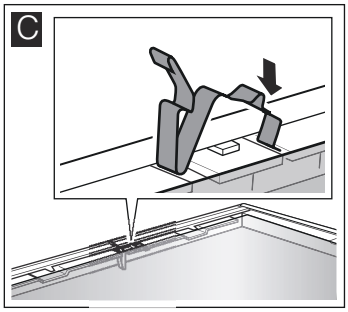
Aanwijzing: Let er bij het inbrengen op dat “right above“ linksonder ondersteboven staat.

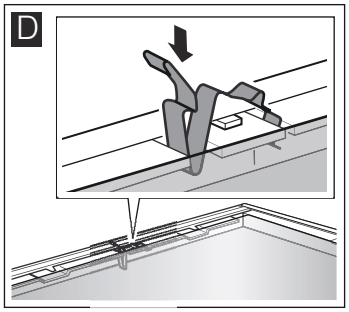
1. Middelste ruit iets optillen en uitnemen (Afbeelding A).
2. Dichting aan beide kanten inhaken (Afbeelding B).





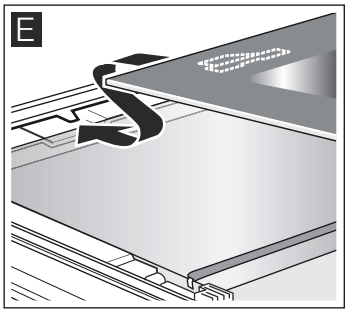
3. Houder inbrengen (Afbeelding C).
4. Houder naar beneden drukken tot hij vergrendelt (Afbeelding D).

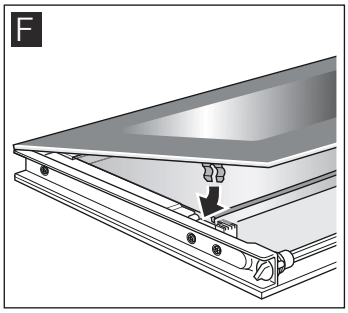




Deurruit inbrengen

1. Deurruit schuin naar achteren in beide houders inbrengen (Afbeelding E).
2. Deurrruit aan de zijkant aandrukken, tot hij vergrendelt (Afbeelding F).





3. Apparaatdeur weer inbrengen.

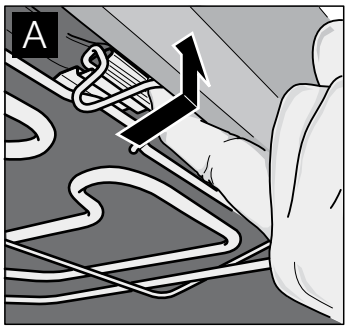
Plafond van de binnenruimte reinigen

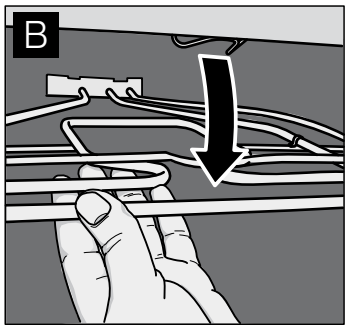
Om het plafond van de binnenruimte eenvoudig en snel te reinigen kunt u het grillelement naar beneden klappen.

⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

1. Beugel van het grillelement naar voren trekken en naar boven drukken tot het grillelement hoorbaar ontgrendelt (Afbeelding A).
2. Grillelement vasthouden en naar beneden klappen (Afbeelding B).





3. Plafond van de binnenruimte reinigen.
4. Beugel naar voren trekken en naar boven ingedrukt houden.
5. Grillelement naar boven klappen tot het inklikt.

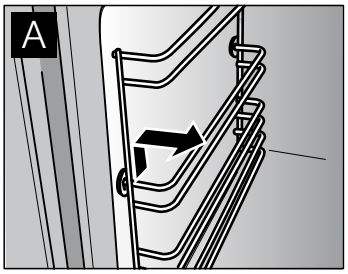
Inhangroosters reinigen

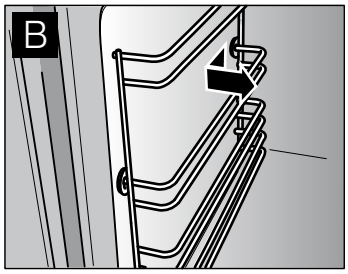
U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

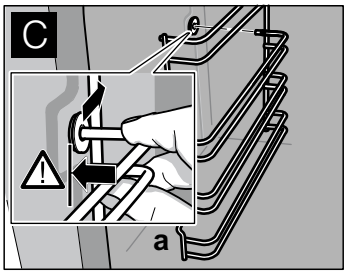
Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

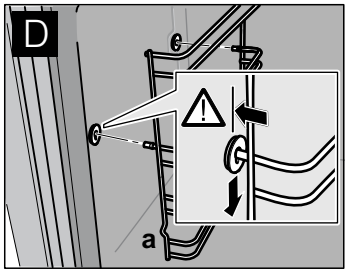
1. Inhangroosters aan de voorkant naar boven drukken en naar opzij verwijderen (Afbeelding A).
2. Inhangroosters aan de achterkant naar voren trekken en naar opzij verwijderen (Afbeelding B).





3. Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.
4. De inhangroosters altijd met de welving (a) naar beneden inbrengen, zodat de inschuifhoogtes kloppen.
5. Inhangroosters achter tot de aanslag inbrengen en naar achteren drukken (Afbeelding C).
6. Inhangroosters voor tot de aanslag inbrengen en naar beneden drukken (Afbeelding D).





Storingen en reparaties

Er hoeft niet altijd contact te worden opgenomen met de klantenservice. In veel gevallen kunt u zelf voor een oplossing zorgen. In de volgende tabel staan een paar tips om storingen op te lossen.

⚠ 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	Oplossing
Elektrische functie vertoont een storing (bijv. indicatielampjes branden niet meer)	Zekering defect	Zekeringen in de meterkast controleren, eventueel vervangen.
Vloeistof of dunvloeibaar deeg wordt zeer eenzijdig verdeeld	Apparaat niet waterpas ingebouwd	Inbouw van het apparaat controleren (zie installatievoorschrift)
Op het klokdisplay knippert 0:00	Stroomtoevoer is onderbroken	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Elektronisch gestuurde functies vertonen een storing	Energetische impulsen (bijv. blikseminslag)	Betreffende functie opnieuw instellen
Bij het braden of grillen ontstaat een walm	Vet op het grillelement verbrandt	Verder grillen of braden tot het vet op het grillelement verbrand is
	Rooster of braadslede verkeerd ingeschoven.	Inschuifniveaus controleren (zie het hoofdstuk: Braden of Grillen)
In de binnenruimte treedt meer condenswater op	Normaal verschijnsel (bijv. bij gebak met zeer vochtige vulling of een groot braadstuk)	Apparaatdeur tijdens het gebruik af en toe kort openen
Geëmailleerde toebehoren vertonen matte, lichte vlekken	Normaal verschijnsel door afdruipend vlees- of vruchtensap	Niet mogelijk
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel, dat ontstaat door temperatuurverschillen	Apparaat bij 100 °C opwarmen en na 5 minuten weer uitschakelen

Ovenlamp vervangen

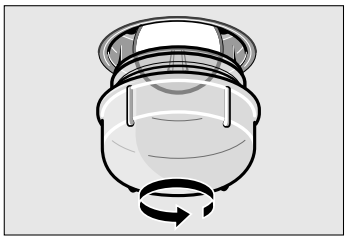
Een defecte ovenlamp dient te worden vervangen.

Reservelampen kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak: E14, 220 - 240 V, 40 W, hittebestendig tot 300 °C. Gebruik uitsluitend originele ovenlampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

1. Theedoek in de koude binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming naar links draaien en afnemen.



3. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Aanwijzing: Gebruik rubberhandschoenen wanneer de glazen afscherming er niet afgedraaid kan worden. Of bestel een demontagehulp bij de klantendienst (Bestelnr. 613634).

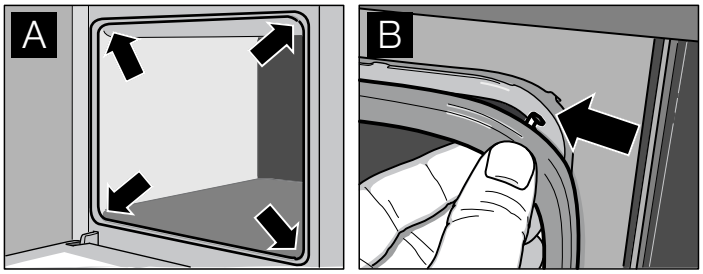
Deurdichting vervangen

Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

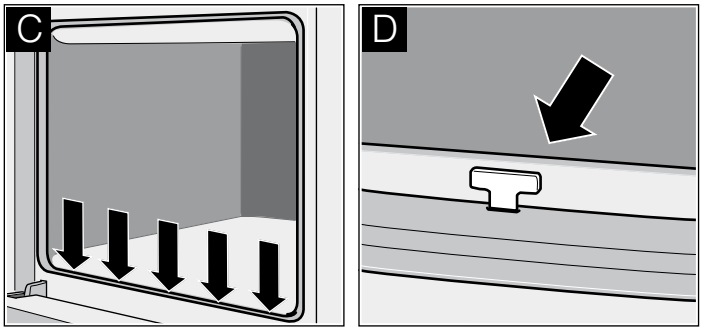
Deurdichting verwijderen

De deurdichting is met negen punten bevestigd.

1. Deurdichting op vier plaatsen (Afbeelding A) losmaken (Afbeelding B).



2. Deurdichting op de andere vijf plaatsen (Afbeelding C) door licht te draaien losmaken (Afbeelding D).



Deurdichting inbrengen

1. Deurdichting op vier plaatsen (Afbeelding A) inhangen (Afbeelding B).
2. Deurdichting op de andere vijf plaatsen (Afbeelding C) inhangen door licht te draaien (Afbeelding D).
3. Bevestiging van de deurdichting controleren.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice 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 garantietijd 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.

Testgerechten

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

Testgerechten volgens de norm EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

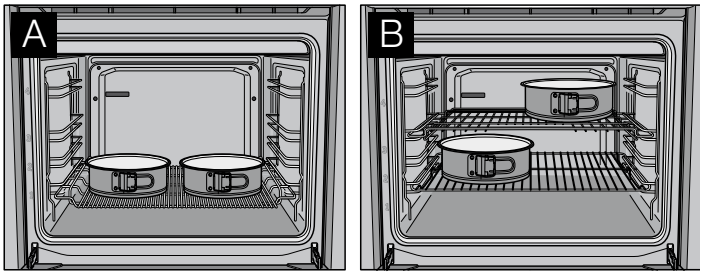
Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De waarden in de tabel zijn van toepassing zonder snelvoorverwarming.

Aanwijzing: Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Bakken	Inschuifhoogte	Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	3		140 - 150*	20 - 30
	1		140 - 150*	25 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3 + 4		130 - 140*	35 - 50
Small cakes (20 stuks per plaat)	3		160 - 170**	25 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	35 - 45
Waterbiscuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Bedekte appeltaart (donkere vormen naast elkaar, afbeelding A)	1		170 - 180*	60 - 70
Bedekte appeltaart (donkere vormen diagonaal geplaatst, afbeelding B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Oven voorverwarmen

** 10 minuten voorverwarmen



Grillen	Inschuifhoogte	Functie	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Toast (braadslede + rooster)	3 + 4		275*	1 - 2
Beefsteaks, 12 stuks (braadslede + rooster)	3 + 4		275	20 - 25**

* 10 minuten voorverwarmen

** na ⅔ van de tijd keren

Constructa-Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
GERMANY

Register your product online

www.neff-international.com

9001148355 950903