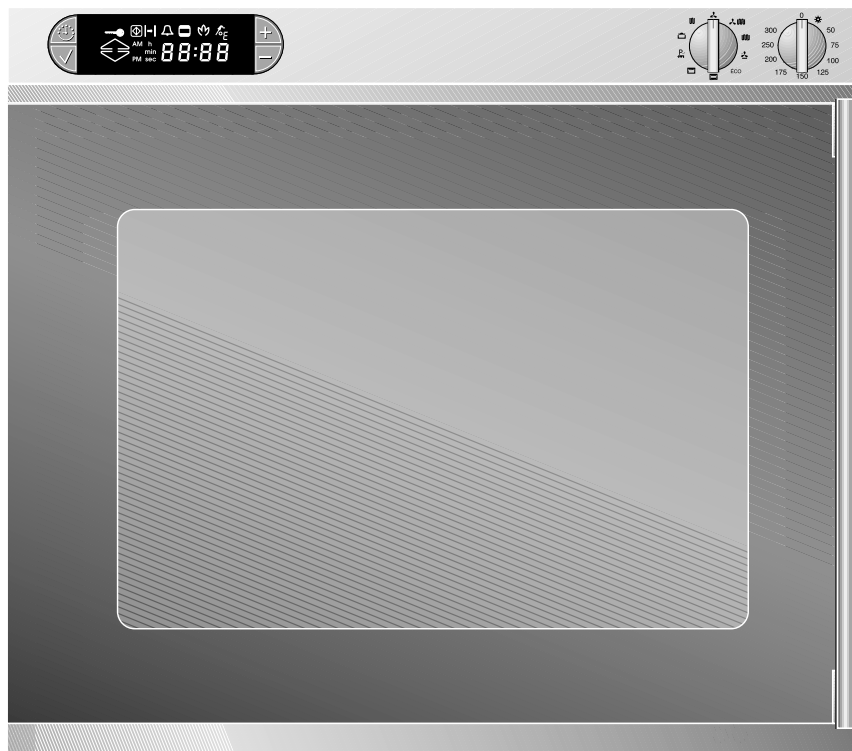


Bedienings- en montageaanwijzing

EB 240/241

Inbouwoven



GAGGENAU

Voorwoord

1. Belangrijk	Bladzijde 3-4
1.1 Veiligheidsvoorschriften	Bladzijde 3
1.2 Voor het eerste gebruik	Bladzijde 3
1.3 Gebruik	Bladzijde 4
2. Apparaat en principe	Bladzijde 5-10
2.1 Het apparaat	Bladzijde 5
2.2 Accessoires / extra accessoires	Bladzijde 6
2.3 Het principe van de ovenfuncties	Bladzijde 7-9
2.4 Speciale functies	Bladzijde 10
3. Bediening	Bladzijde 11-23
3.1 Overzicht	Bladzijde 11
3.2 Bediening klok	Bladzijde 12-16
Dagtijd	Bladzijde 13
Kookwekker	Bladzijde 14
Timer (oplopend)	Bladzijde 14
Duur-programmering	Bladzijde 15
Programmering uitschakeltijd	Bladzijde 16
Programmering duur en uitschakeltijd	Bladzijde 16
3.3 Hete lucht	Bladzijde 17
3.4 ECO	Bladzijde 17
3.5 Boven- en onderwarmte / bovenwarmte	Bladzijde 18
3.6 Hete lucht en onderwarmte	Bladzijde 18
3.7 Grill	Bladzijde 19
3.8 Temperatuurvoeler	Bladzijde 20-21
3.9 Speciale functies	Bladzijde 22-23
Kinderbeveiliging	Bladzijde 22
Weergave actuele oventemperatuur	Bladzijde 22
Vakantiebeveiliging	Bladzijde 22
Optimenu	Bladzijde 23
4. Bak- en braadtabel	Bladzijde 24-27
5. Handige tips	Bladzijde 28-29
6. Reiniging	Bladzijde 30-32
6.1 Handmatige reiniging	Bladzijde 30
6.2 Zelfreiniging (katalyse)	Bladzijde 31
6.3 Reiniging vetfilter	Bladzijde 32
6.4 Het verwijderen van de katalytische reinigingsplaten	Bladzijde 32
7. Onderhoud	Bladzijde 33-34
7.1 Algemeen	Bladzijde 33
7.2 Vervangen lamp	Bladzijde 33
7.3 Demonteren van de ovenruit	Bladzijde 34

Voorwoord

Met uw nieuwe oven bakt u voortaan met nog meer plezier.

Het apparaat biedt u de volgende voordelen:

- Zeer snelle opwarming met het programma “hete lucht en onderwarmte”.
- Het apparaat is voorzien van CleanEmail en een katalysator die de ovenlucht reinigt.

Om alle mogelijkheden van het apparaat te kunnen benutten, raden wij u aan om de gebruiksaanwijzing en de montage-handleiding goed te lezen, voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt.

U vindt hierin belangrijke aanwijzingen voor het gebruik, de installatie en het onderhoud van het apparaat.

Wat u moet weten, voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, leest u op bladzijde 3.

In de hoofdstukken **“Apparaat en principe”** en **“Bediening”** staat wat u allemaal met uw oven kunt doen en hoe u het apparaat bedient.

In het hoofdstuk **“Reiniging”** leest u wat u moet doen om jarenlang plezier te hebben van uw oven.

Verder hebben wij voor u een aantal **handige tips** op papier gezet.

Wij wensen u veel plezier bij het bakken!



Afb. 1

1. Belangrijk

1.1 Veiligheidsvoorschriften

Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het beschadigd is!

Het apparaat mag alleen door een **erkend vakman** worden aangesloten. Daarbij dient aan alle geldende voorschriften te worden voldaan.

Volg de aanwijzingen in de montagehandleiding!

Indien u elektrische apparaten in de onmiddellijke nabijheid van de oven aansluit, dient u erop te letten dat de aansluitkabels niet klem raken onder de hete ovendeur of in contact komen met hete kookzones.

De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor het juiste gebruik en de goede staat van het apparaat. Schakel het apparaat alleen in, als u er toezicht op houdt.

Pas op brandgevaar! Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven! Plaats alleen die voorwerpen in het apparaat die voor de ovenfunctie nodig zijn.

Pas op! Het apparaat en het bedieningspaneel (tot het inschakelen van de koeling) worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen daarom op een afstand!

Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd er bestaat dan gevaar van kortsluiting!

Voor alle reparatie- en onderhoudswerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Trek hiertoe de stekker uit het stopcontact of schakel de desbetreffende zekering van de huisinstallatie uit.

Reparaties mogen uitsluitend door een erkende vakman worden uitgevoerd, zodat de veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft.

De fabrikant kan **niet** aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

Technische wijzigingen voorbehouden.

1.2 Voor het eerste gebruik

Lees de volgende aanwijzingen, voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt:

Lees voor de ingebruikneming van de oven de gebruiksaanwijzing goed door.

Het apparaat mag alleen door een **erkend vakman** worden aangesloten.

Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg dat deze materialen op een milieuvriendelijke wijze worden verwerkt. Let op! Onder in de verpakking bevinden zich toebehoren! **Laat kinderen niet bij de verpakkingsmaterialen.**

Controleer **voor de ingebruikneming** of de netaansluiting in orde is.

Haal alle uitneembare onderdelen (rooster, bakplaat, etc.) uit de oven voordat u deze voor het eerst gebruikt. Kies de ovenfunctie "hete lucht" en laat het apparaat gedurende 1 uur op 300°C werken. Daarna zijn alle fabrieksgeurtjes verdwenen. Zorg dat de ruimte gedurende die tijd goed geventileerd wordt.

Reinig het apparaat en de accessoires grondig, voordat u ze voor het eerst gebruikt. Er ontstaan dan minder geurtjes en het apparaat is helemaal schoon (zie ook het hoofdstuk "Reiniging").

Nadat u het apparaat voor het eerst aansluit of na een stroomstoring verschijnt in de display de uitgangstijd 8:00. Het symbool  (tijdeenheid) knippert. Stel de juiste dagtijd in met behulp van de + en - toetsen en bevestig de instelling met de toets ✓ (bevestiging). Zo is gewaarborgd dat het apparaat optimaal functioneert. Draait u aan een van de keuzeschakelaars, dan wordt de uitgangstijd 8:00 als dagtijd opgeslagen.

Het typeplaatje van dit apparaat is zichtbaar, wanneer u de ovendeur opent. Een extra typeplaatje is op een apart blad bijgevoegd. Bewaar dit typeplaatje voor **garantiekwesties** bij deze gebruiksaanwijzing!

1.3 Gebruik

Het apparaat is voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor toepassingen worden gebruikt die niet in de gebruiksaanwijzing vermeld staan.

Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedingsmiddelen. Gebruik het apparaat niet om uw keuken te verwarmen.

Pas op! Wanneer u de deur niet op de juiste manier sluit, kunt u zich verwonden! Uw vingers en handen kunnen ertussen komen en letsel oplopen.

Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Haal bij gebruik alle niet benodigde voorwerpen uit het apparaat.

Let erop dat de bodem van de oven bij gebruik niet bedekt of met aluminium-folie uitgelegd is.

Giet nooit zo maar water in de hete ovenruimte, anders kan het email beschadigd raken.

Verwarm de oven altijd voor in de ovenfunctie die u aansluitend voor het bakken of braden wilt gebruiken!

Tip: U kunt het apparaat zeer snel opwarmen. Gebruik hiervoor het programma  "hete lucht en onderwarmte".

Het symbool  "**opwarmen**" op het bedieningspaneel dooft, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

Wees voorzichtig met olie en vet. Deze producten raken gemakkelijk oververhit en kunnen dan vlam vatten.

Opmerking! Fruitzuren (van citroenen, pruimen, etc.) dient u na het bakken te verwijderen om te voorkomen dat op het email vlekken ontstaan.

Na het bakken of braden raden wij u aan de ovendeur geheel open te zetten of deze te sluiten. Laat de deur niet halfopen staan, anders kunnen het bedieningspaneel en de keukenmeubels beschadigd raken.

Pas op! De binnenkant van de deur wordt zeer heet. Wees dan ook voorzichtig als u de ovendeur opent. Let u erop dat de openstaande deur niet terugwenkt als u voor het apparaat staat.

Een ingebouwde **temperatuurbeveiliging** voorkomt dat het apparaat en het keukenmeubilair te heet worden.

Zet de keuzeschakelaar "temperatuur" **na de bereiding** weer op "0".

Controleer bij functiestoringen eerst de zekeringen van de huisinstallatie. Licht de storing niet aan de stroomvoorziening, neem dan contact op met uw vakhandelaar of de Gaggenau-klantenservice.

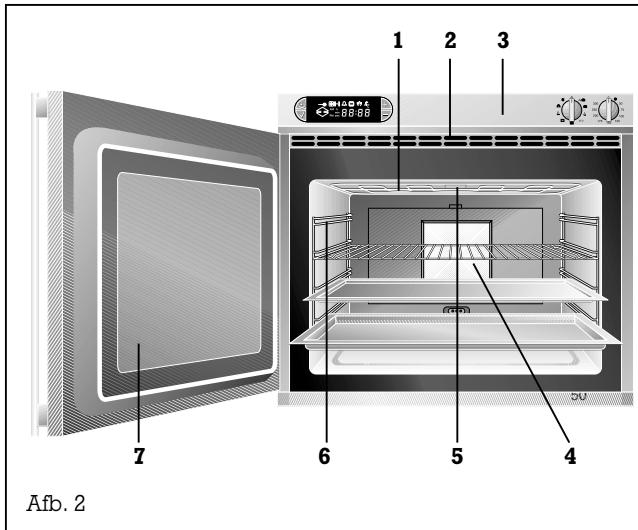
Wanneer u de deur opent, worden alle verwarmingselementen en de ventilator uitgeschakeld.

Na afloop van het bak- of braadproces blijft de koeling nog enige tijd in werking. Het koelsysteem wordt automatisch uitgeschakeld.

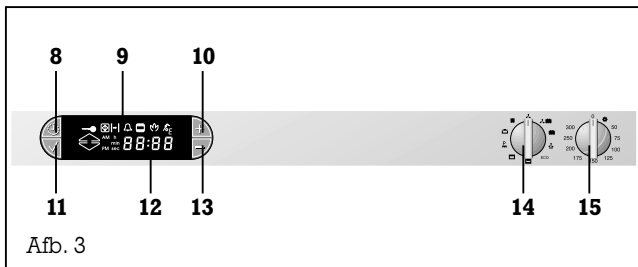
In de achterwand van de ovenruimte bevindt zich aan de onderkant, in het midden een aansluitpunt voor het aparte verwarmingselement voor de braadpan en de ovensteen (extra accessoires). Laat bij normaal gebruik van de oven de afdekking in het aansluitpunt.

2. Apparaat en principe

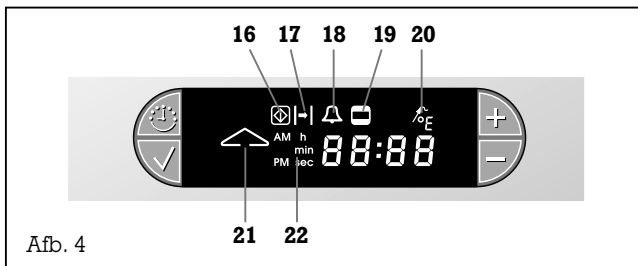
2.1 Het apparaat



- 1 Verwarmingselement grill / bovenwarmte
- 2 Ventilatieopeningen
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Vetfilter
- 5 Ovenverlichting
- 6 Inschuifroosters
- 7 Ovendeur



- 8 Toets "klok"
- 9 Display met tijdschakelklok
- 10 Toets "Plus"
- 11 Toets "bevestiging"
- 12 Tijdweergave
- 13 Toets "Min"
- 14 Keuzeschakelaar "ovenfunctie"
- 15 Keuzeschakelaar "temperatuur"



- 16 Symbool "kinderbeveiliging"
- 17 Symbool "duur/einde"
- 18 Symbool "kookwekker"
- 19 Symbool "gaartijd"
- 20 Symbool "temperatuurvoeler"
- 21 Symbool "opwarmen"
- 22 Symbool "tjdeenheid"

2.2 Accessoires / extra accessoires

Afb. 5



Afb. 6



Afb. 7



Afb. 8



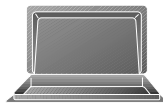
Afb. 9



Afb. 10



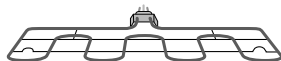
Afb. 11



Afb. 12



Afb. 13



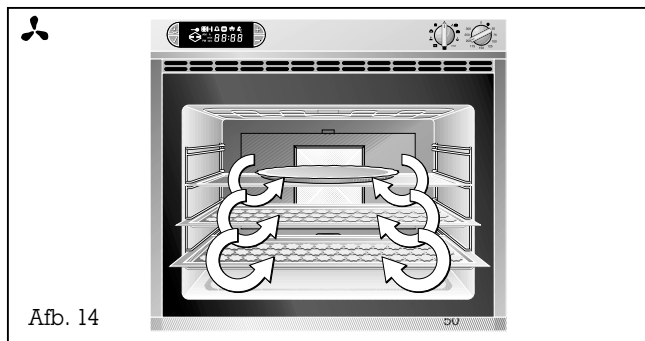
Het apparaat wordt standaard met de volgende **toebehoren** geleverd:

- **GR 200-046:**
grillrooster voor bakvormen, braadvlees, grillgerechten en serviesgoed (afb. 5)
- **KB 200-046:**
bakplaat voor taarten, koekjes, afbakproducten en dergelijke (afb. 6)
- **GP 200-046:**
grillpan voor braadvlees, dient tevens als vetopvangschaal (afb. 7)
- **FT 100-060:**
Temperatuurvoeler (afb. 8)

De volgende **accessoires** kunt u bestellen:

- **PS 026-001:**
pizzasteen en pizzaschuiver (afb. 9 en 10)
- **BT 026-001:**
braadpan (afb. 11)
- **KB 110-046:**
glazen schaal voor ovenschotels en vele andere gerechten (afb. 12)
- **HZ 026-001:**
verwarmingselement voor braadpan en pizza-steen, instelbaar tot een temperatuur van 300°C (afb. 13)
- **GR 082-046:**
grillrooster
- **GR 085-046:**
grillrooster voor grillpan
- **AZ 031-002:**
uittrekrails
- **US 210-002:**
katalytische reinigingsplaten

2.3 Het principe van de ovenfuncties



Hete lucht

Bij deze functie worden alle gerechten in de oven met dezelfde temperatuur bereid. U kunt op meerdere niveaus verschillende of gelijksoortige gerechten bereiden, zonder enige smaakbeïnvloeding.

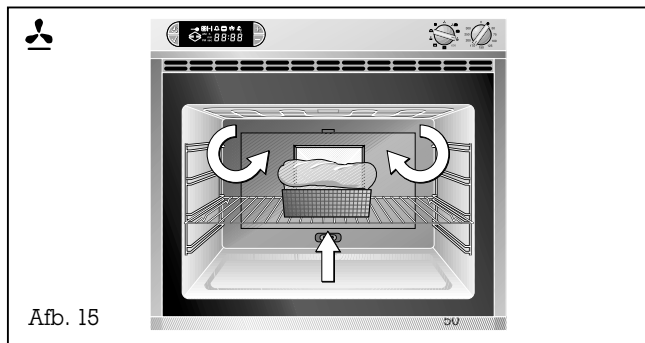
Met de ovenfunctie "hete lucht" kunt u bakken, braden en steriliseren.

Bakken met hete lucht

Dit is de ideale functie, wanneer u gelijktijdig meerdere bakplaten en -vormen wilt gebruiken (afb. 14).

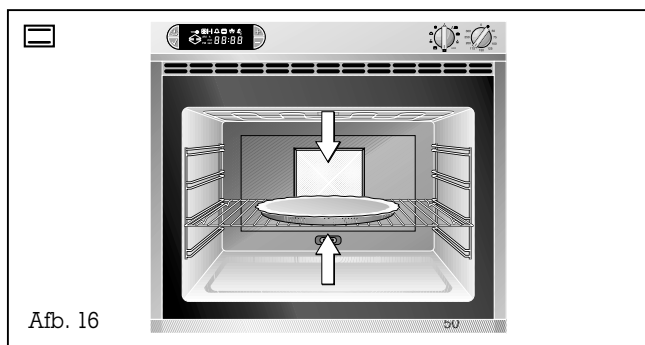
Braden met hete lucht

Met deze functie wordt het vlees van alle kanten gelijkmatig bruin. Wanneer u het rooster gebruikt, plaats dan de grillpan één inschuifhoogte lager in het apparaat. In de grillpan wordt het afdruppelende vet opgevangen.



Hete lucht en onderwarmte

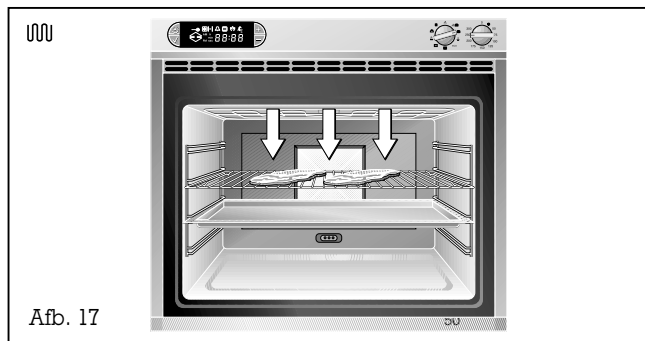
Bij deze functie zijn het verwarmingselement van de onderwarmte en de heteluchtventilator tegelijk in werking. De ventilator zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling. Het gerecht wordt van onderen extra verhit (afb. 15).



Boven- en onderwarmte

De verwarmingselementen voor boven- en onderwarmte worden bij deze ovenfunctie tegelijk ingeschakeld. Bij bakken met boven- en onderwarmte kunt u slechts één inschuifhoogte gebruiken. Het beste bak- en braadresultaat bereikt u als u de tweede inschuifhoogte van onderen gebruikt (afb. 16).

U heeft ook de mogelijkheid om de bovenwarmte afzonderlijk in te schakelen. Met deze ovenfunctie kunt u het te bakken of te braden gerecht gericht van boven bruin laten worden.



Grill

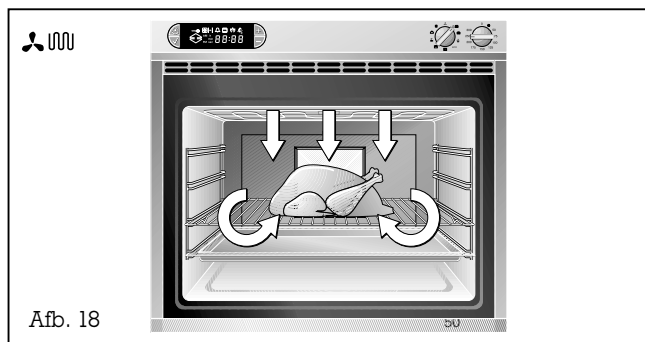
Bij grillen wordt het gerecht alleen van boven verhit bij een temperatuur van 150-300°C. U kunt kiezen uit de volgende grilwijzen:

Temperatuurgeregeld grillen

Het verwarmingselement geeft bij temperatuurgeregeld grillen afhankelijk van de instelling van de temperatuurschakelaar meer of minder infrarode straling af (afb. 17).

Deze grilwijze is met name geschikt voor platte stukken vlees en om te gratinieren.

Gerecht regelmatig keren !



Grillen met hete lucht

Door de ventilator wordt de hete lucht rond geblazen. Dit resulteert in een gelijkmatige rondomverhitting, ook bij een vol grillrooster. Regelmatig keren is dus niet nodig. (afb. 18).

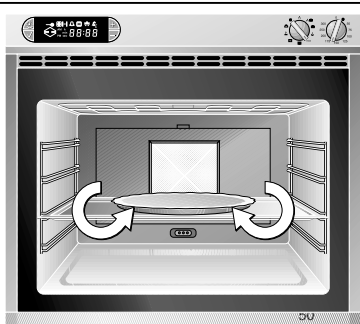


Spaargrill

Alleen het middelste gedeelte van het grillelement wordt verhit (afb. 19).

Gerecht regelmatig keren !

ECO

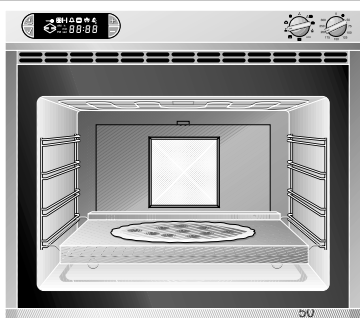


Afb. 20

ECO

Met de ovenfunctie ECO kunt u met hete lucht op een energiezuinige wijze taarten, koekjes, ovenschotels en gratineerde gerechten bereiden. De verlichting en de katalysator zijn bij deze ovenfunctie uitgeschakeld en de opwarmtijd wordt langer. Bovendien schakelt de oven bij een vaste programmering het verwarmingselement voor afloop van de bereidingstijd uit. Hierdoor wordt gebruik gemaakt van de restwarmte (afb. 20).

P



Afb. 21

Speciale pizzastand (alleen met accessoires PS 026 en HZ 026)

Of u nu pizza's of brood bakt, met de pizzasteen bereikt u een bakresultaat dat vergelijkbaar is met dat van een echte stenen bakoven (afb. 21).

☐



Afb. 22

Speciale braadfunctie (alleen met accessoires BT 026 en HZ 026)

Met de speciale gietijzeren braadpan kunt u grote hoeveelheden vlees snel aanbraden en behoedzaam smoren. De pan is ook ideaal voor groot gevogelte of een grote ovenschotel (afb. 22).

2.4 Speciale functies

Weergave actuele oventemperatuur (Thermotest)

Als u op de toets ✓ (bevestiging) drukt, verschijnt de actuele temperatuur in de ovenruimte gedurende enkele seconden in de display.

Let op! Bij langdurig gebruik van de oven zijn temperatuurschommelingen mogelijk tot 5 °C.

Temperatuurvoeler

Met de temperatuurvoeler kunt u de kerntemperatuur van een gerecht exact meten. U kunt een kerntemperatuur kiezen tussen 1 °C en 99 °C.

Stroomuitvalbeveiliging

Als de stroom uitvalt, terwijl de oven in gebruik is, wordt de oven niet opnieuw ingeschakeld, als de stroomvoorziening weer in orde is.

Let op! Een stroomuitval van maximaal 5 minuten kan het apparaat overbruggen. Op de ingestelde ovenfuncties is de stroomstoring dan niet van invloed.

Vakantiebeveiliging

Elke ovenfunctie wordt na 12 uur gestopt, als in die tijd geen enkele toets of schakelaar is bediend. Bij een tijdprogrammering is deze beveiliging niet actief.

Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt geactiveerd.

ECO plus

Wanneer u binnen het keuzemenu de energiebesparende functie ECO plus inschakelt worden bij alle ovenfuncties de verlichting en de katalysator uitgeschakeld. Bovendien schakelt de oven bij een vaste programmering het verwarmingselement voor afloop van de bereidingstijd uit. Hierdoor wordt gebruik gemaakt van de restwarmte.

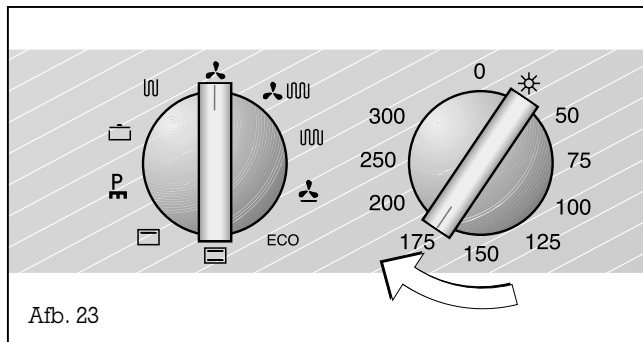
3. Bediening

3.1 Overzicht

Het inschuiven van bakplaten

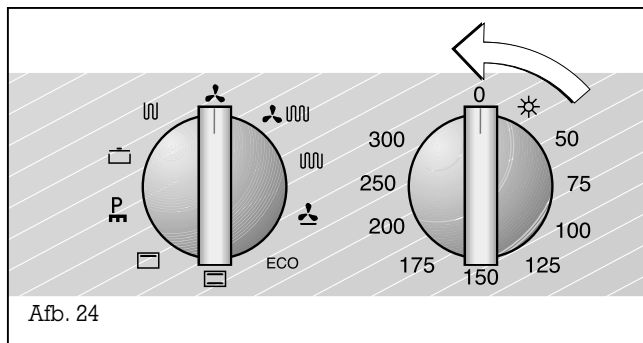
- Schuif de bakplaat aan beide kanten op dezelfde hoogte in het apparaat.
- Zorg dat de inkeping van de bakplaat zich aan de achterkant bevindt dan wel dat de greep aan de voorkant is.

Inschakelen



Afb. 23

Uitschakelen



Afb. 24

Keuzeschakelaar "temperatuur"

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 300°C. In het temperatuurbereik van 50-200°C gebeurt dat in stappen van 5°C. In het temperatuurbereik van 200-300°C in stappen van 10°C.

Keuzeschakelaar "ovenfunctie"

U kunt kiezen uit 10 programma's:

- Hete lucht
- Hete lucht met grill
- Grill
- Hete lucht met onderwarmte
- ECO
- Boven- en onderwarmte
- Bovenwarmte
- Speciale pizzastand
- Speciale braadfunctie
- Spaargrill

Inschakelen: (afb. 23)

U neemt het apparaat in gebruik met de keuzeschakelaar "temperatuur".

Als u de keuzeschakelaar naar rechts draait, kunt u een willekeurige temperatuur kiezen. De schakelaar heeft klikstanden. De eerste klikstand naar rechts is de verlichtingsstand. De ingestelde temperatuur wordt gedurende enkele seconden in de display weergegeven.

Uitschakelen: (afb. 24)

Om de oven uit te schakelen, draait u de keuzeschakelaar "temperatuur" op 0. De verlichting gaat uit.

Let op! Nadat de oven is uitgeschakeld blijft de koeling ter bescherming van de elektronica nog enige tijd in werking. Hierna wordt het koelsysteem automatisch uitgeschakeld.

3.2 Bediening klok

De gewenste ovenfunctie en temperatuur kunt u voor of na een tijdprogrammering instellen. Zet daartoe de keuzeschakelaars "temperatuur" en "ovenfunctie" op de gewenste stand.

Zolang een of meer symbolen in de display knipperen, kunt u waarden invoeren. Er is dan nog geen (geldige) waarde geprogrammeerd.

Alle tijdwaarden worden ingevoerd met behulp van de toetsen ☺ (klok), +, - en ✓ (bevestiging). Na elke ingevoerde waarde volgt een akoestisch of optisch signaal.

Kiest u een programma (bijvoorbeeld "einde"), maar u voert geen waarde in, dan verschijnt na 20 seconden weer de actuele dagtijd in de display.

Een ingevoerde waarde (bijvoorbeeld bij duurprogrammering) moet binnen 20 seconden worden bevestigd (toets ✓ "bevestiging"). Bevestigt u de waarde niet, dan wordt deze niet opgeslagen.

Als u bij het programmeren een waarde wilt bevestigen, drukt u gewoon op de toets ✓ (bevestiging). Drukt u op een andere toets, dan wordt de waarde niet opgeslagen, maar juist gewist.

U kunt de door u ingestelde waarden controleren door op de toets ☺ "klok" te drukken. De waarde verschijnt dan ca. 10 seconden in de display. Binnen deze tijd kunt u de waarde eventueel veranderen.

Druk daartoe op de + of - toets en bevestig de nieuwe waarde met de toets ✓ (bevestiging). Wilt u een waarde wissen, druk dan tegelijk op de + en - toets.

Wanneer u al een keer een tijd heeft geprogrammeerd (bijvoorbeeld een duurprogrammering), wordt deze waarde bij een volgende programmering als uitgangswaarde aangereikt.

Hoe langer u tijdens een tijdprogrammering op de + of - toets drukt, des te sneller loopt de tijd in de display.

Na afloop van de tijdprogrammering knippert in de display het desbetreffende symbool. Heeft u bijvoorbeeld een eindtijd geprogrammeerd, dan knippert het symbool -| (einde). Daarnaast hoort u een akoestisch signaal. De oven wordt uitgeschakeld en de ovenverlichting gaat uit. Door op een willekeurige toets op de display te drukken, wordt de gebruikte ovenfunctie opnieuw gestart. Door de keuzeschakelaar "temperatuur" op 0 te zetten, wordt het bereidingsproces beëindigd.

Omschakelen van automatisch naar "handmatig" gebruik:

Draai de keuzeschakelaar "temperatuur" terug op 0. De oven verwarmt nu niet meer. De eerder ingestelde tijdwaarde blijft behouden. Na afloop van de ingevoerde tijd klinkt er een akoestisch signaal.

Let op! Mocht u constateren dat de klok onnauwkeurig is, dan is dat niet het gevolg van een technisch defect. De werking van de klok is gebaseerd op de netfrequentie van het openbare stroomnet. Deze frequentie is in Europa 50 Hz (Hertz). Stroom afkomstig van Oost-Europese energiecentrales kan evenwel lichte schommelingen vertonen. In de display kan dan een onjuiste tijd worden aangegeven. Op de functies van het apparaat en het programmaverloop heeft deze afwijking geen invloed.

Elk alarmsignaal stopt na 3 minuten.

Let op! U kunt alle functies van de tijdprogrammering tegelijk gebruiken.



Dagtijd instellen

Ga als volgt te werk:

- Druk 3 keer op de toets (klok). Het symbool ^h_{min} (tijdeenheid) knippert nu in de display. De tijddisplay toont de thans ingestelde dagtijd (afb. 25).
- Door op de + of - toets te drukken, kunt u de juiste tijd instellen.
- Bevestig de ingevoerde tijd met de toets (bevestiging). U hoort nu een akoestisch signaal.

Let op! Nadat u het apparaat voor het eerst aansluit of na een stroomstoring verschijnt in de display de uitgangstijd 8:00. Het symbool ^h_{min} (tijdeenheid) knippert. Stel de juiste dagtijd in met behulp van de + en - toetsen en bevestig de instelling met de toets (bevestiging). Zo is gewaarborgd dat het apparaat optimaal functioneert. Draait u aan een van de keuzeschakelaars, dan wordt de uitgangstijd 8:00 als dagtijd opgeslagen.



Kookwekker

Met deze functie kunt u de klok als gewone kookwekker gebruiken. De oven wordt nu niet in- of uitgeschakeld. U kunt de kookwekker ook instellen als het apparaat is uitgeschakeld (bijvoorbeeld als u eieren kookt). Het instelbereik ligt tussen 10 seconden (00:10) en 23.59 uur (23:59).

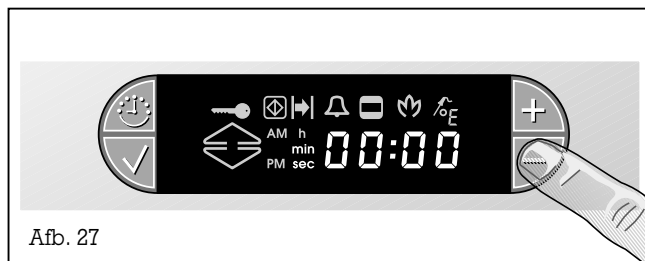
Ga als volgt te werk:

- Druk op de + toets. Het symbool  (kookwekker) begint te knipperen (afbeelding 26).
- Op de display verschijnt de actuele waarde die u met de + of - toets kunt veranderen. Het symbool  (tijdeenheid) licht op.
- Bevestig de ingevoerde waarde met de toets ✓ (bevestiging).
- In de display wordt de kookwekkertijd aflopend weergegeven.

Let op! Als langer dan 5 seconden geen nieuwe waarden worden ingevoerd, start de kookwekker vanzelf, ook als niet op de toets ✓ (bevestiging) is gedrukt.

Nadat de kookwekkertijd is afgelopen, klinkt er een akoestisch signaal en knippert in de display het kookwekkersymbool. Door op een willekeurige toets te drukken, zet u het signaal uit. U kunt de kookwekker op elk moment uitzetten door de + en - toets tegelijk in te drukken.

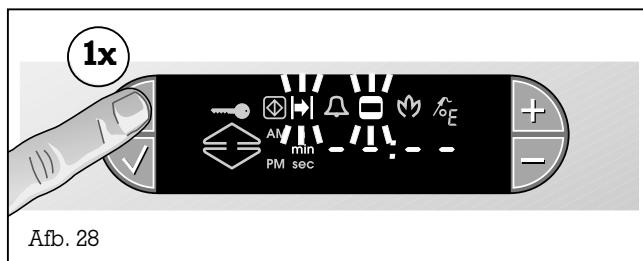
Telkens als u de kookwekker programmeert, verschijnt de laatst ingestelde tijd als uitgangswaarde.



Timer (oplopend)

Ga als volgt te werk:

- Druk bij ingeschakelde oven op de - toets (afbeelding 27).
- In de display wordt de tijd weergegeven, beginnend bij 00:00 (maximale waarde 12 uur). Zo kunt u de verstreken bereidingstijd laten weergeven, zonder een uitschakeltijd te programmeren. Drukt u nogmaals op de - toets, dan wordt de timer uitgeschakeld.



Duur-programmering

In deze functie wordt de oven voor een bepaalde tijd ingeschakeld. Het instelbereik ligt tussen 1 minuut (00:01) en 23.59 uur (23:59).

Ga als volgt te werk:

- Druk 1 keer op de toets ⌚ (klok). In de display knipperen de symbolen H (duur) en □ (bereidingstijd). In de display verschijnen tevens verbindingstreepjes (dat wil zeggen: er is geen waarde geprogrammeerd) (afb. 28).
- Druk op de + of - toets om de gewenste tijd in te stellen.
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) om de ingestelde waarde te bevestigen. Er klinkt een akoestisch signaal. In de display brandt nu het symbool □ (bereidingstijd).

Let op!

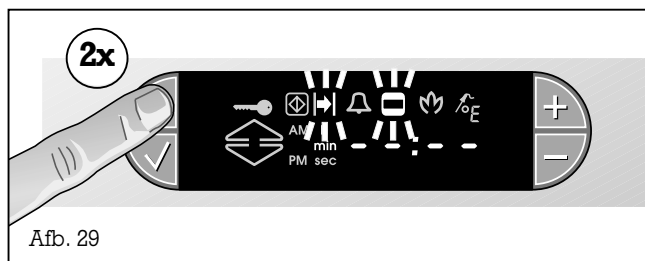
- Na afloop van de geprogrammeerde tijd wordt u akoestisch gewaarschuwd. De oven wordt dan automatisch uitgeschakeld.
- Om het signaal uit te zetten, kunt u op een willekeurige toets drukken.
- De geprogrammeerde tijd kunt u alleen controleren als u op de toets ⌚ (klok) drukt.

Verkeerd ingestelde waarden wist u als volgt:

- Druk 1 keer op de toets ⌚ (klok).
- Druk tegelijk op de + en - toets. Er klinkt nu een akoestisch signaal.

Als u 2 keer op de toets ⌚ (klok) drukt, wordt automatisch de eindtijd weergegeven.

Bij elke volgende duur-programmering wordt, als u op de + toets drukt, de laatst ingestelde tijd als uitgangswaarde genomen.



Programmering uitschakeltijd

Het apparaat wordt uitgeschakeld op een door u gekozen tijdstip. Daarbij wordt uitgegaan van de dagtijd op de klok van de oven.

Ga als volgt te werk:

- Druk de toets ☺ (klok) 2 keer in. In de display verschijnen de symbolen -| (einde) en ■ (bereidingstijd) (afb. 29).
- Druk op de + of - toets om de gewenste tijd in te stellen. De uitschakeltijd moet binnen een bereik van 24 uur liggen.
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) om de ingevoerde waarde te bevestigen. Er klinkt een akoestisch signaal. In de display brandt nu het symbool ■ (bereidingstijd).

Na afloop van de ingestelde tijd knippert het symbool ■ (bereidingstijd) en hoort u een akoestisch signaal.

U kunt het signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken. De oven verhit dan weer. Draai de schakelknop „temperatuur” op 0 om de oven uit te schakelen.

Programmering duur en uitschakeltijd

Hiermee kunt u een ovenfunctie starten en beëindigen zonder zelf aanwezig te zijn.

Ga als volgt te werk:

- Voer de gewenste duur in (zie bladzijde 15).
- Druk op de toets ✓ (bevestiging).
- Voer de gewenste uitschakeltijd in (zie hierboven).
- Druk op de toets ✓ (bevestiging).

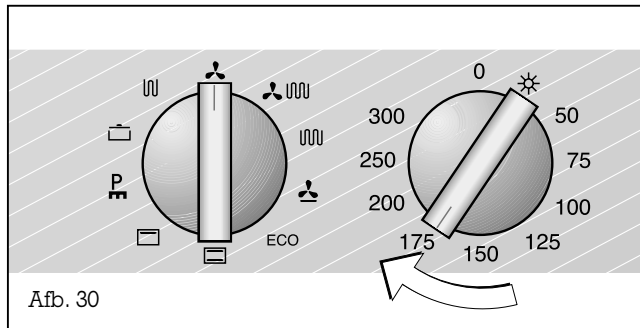
Als de uitschakeltijd geprogrammeerd is en bevestigd met de toets ✓ (bevestiging), is de automaat geactiveerd.

Let op! Uitgangspunt voor het programmeren van de uitschakeltijd is de dagtijd op de klok van de oven.

U kunt de ingevoerde waarde controleren door twee keer op de toets ☺ (klok) te drukken.

3.3 Hete lucht

Inschakelen



Inschakelen

Draai de keuzeschakelaar “ovenfunctie” op het symbool (hete lucht) en zet de keuzeschakelaar “temperatuur” op de gewenste temperatuur (afb. 30).

U kunt met hete lucht bakken, braden en steriliseren.

Houdt u er rekening mee dat u bij braden de grillpan/glazen schaal één niveau lager in de oven plaatst.

Uitschakelen

Draai de keuzeschakelaar “temperatuur” op 0. De ovenverlichting gaat uit en de heteluchtventilator wordt uitgeschakeld.

Steriliseren

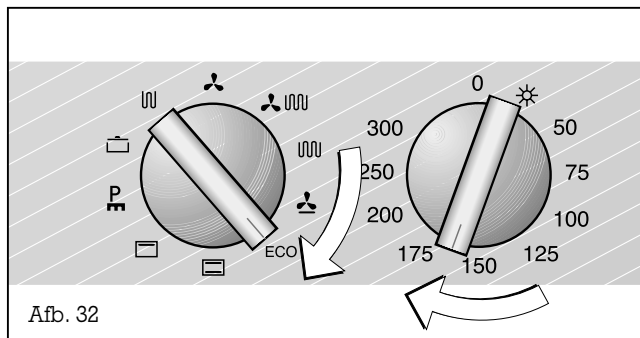


Steriliseren

Plaats de glazen (max. 6) met fruit of groente zo in de met water gevulde grillpan /glazen schaal dat ze elkaar niet raken (afb. 31). Nu tot 175°C verhitten, totdat de vloeistof in de glazen te borrelen begint, daarna

- groente bij 80-100°C ca. 30-60 minuten na-steriliseren.
- fruit (na het borrelen) bij uitgeschakelde oven ca. 5-15 minuten na-steriliseren.

3.4 ECO

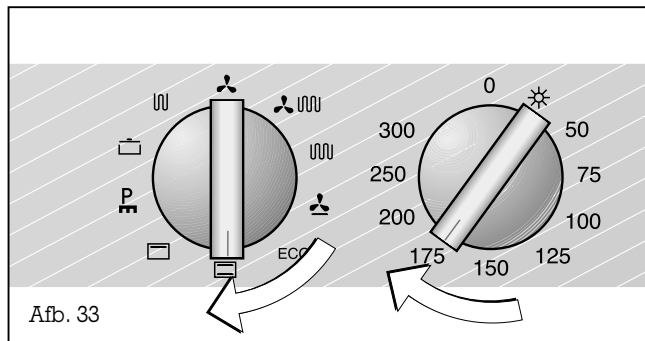


Inschakelen

Draai de keuzeschakelaar “ovenfunctie” op het symbool ECO en de keuzeschakelaar “temperatuur” op de gewenste temperatuur (afb. 32). Met de ovenfunctie ECO kunt u op een energiebesparende wijze met hete lucht bakken. De opwarmtijd wordt langer en de verlichting is tijdens het gaarproces uitgeschakeld. Door op de toets (bevestiging) te drukken kunt u de verlichting gedurende enige seconden inschakelen. Bij deze ovenfunctie is de katalysator uitgeschakeld. Hierdoor kunnen bij sommige gerechten (bijv. gistdeeg) meer geurtjes vrijkomen dan bij normaal gebruik van de oven.

3.5 Boven- en onderwarmte / bovenwarmte

Inschakelen



Naast de traditionele ovenfunctie boven- en onderwarmte heeft u ook de mogelijkheid om de bovenwarmte afzonderlijk in te schakelen. Met deze ovenfunctie kunt u het te bakken of te braden gerecht gericht van boven bruin laten worden.

Inschakelen:

Draai de keuzeschakelaar "ovenfunctie" op het symbool voor boven- en onderwarmte. Zet de keuzeschakelaar "temperatuur" op de door u gewenste temperatuur (afb. 33).

Uitschakelen:

Zet de keuzeschakelaar "temperatuur" op 0. De ovenverlichting gaat uit.

Opmerkingen:

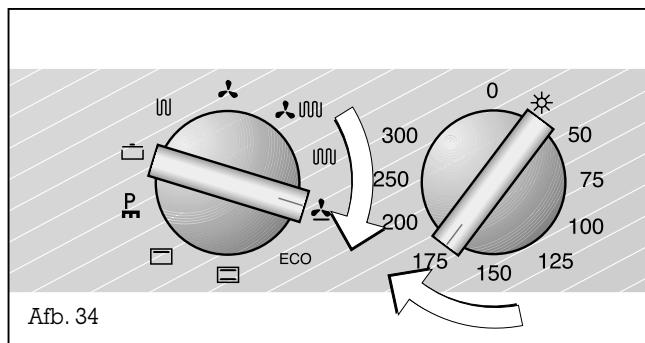
Bakken met boven- en onderwarmte

Bij deze functie kunt u slechts één bakplaat tegelijk gebruiken.

Braden met boven- en onderwarmte

Leg het vlees op het grillrooster of in de grillpan / glazen schaal. Bij braden met het grillrooster kunt u de grillpan als vetopvanger gebruiken. Schuif de pan daartoe een richel lager in de oven.

3.6 Hete lucht en onderwarmte



Inschakelen:

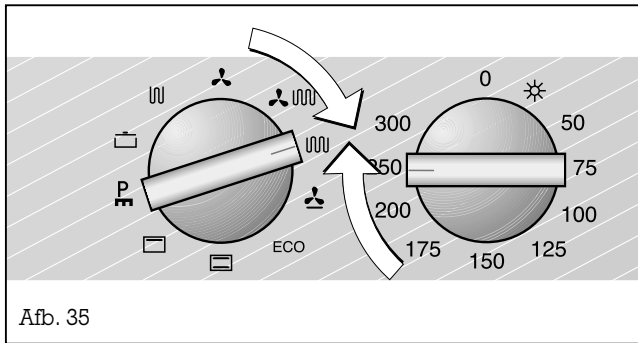
Draai de keuzeschakelaar "ovenfunctie" op het symbool  (hete lucht en onderwarmte). Zet de keuzeschakelaar "temperatuur" op de door u gewenste temperatuur (afb. 34).

Uitschakelen:

Zet de keuzeschakelaar "temperatuur" op 0. De ovenverlichting gaat uit.

3.7 Grill

Inschakelen



Let op: Grillen is alleen met gesloten ovendeur mogelijk.

Temperatuurgeregeld grillen

Inschakelen:

Draai de keuzeschakelaar "ovenfunctie" op het symbool  (grillen) en de keuzeschakelaar "temperatuur" op de gewenste temperatuur (afb. 35).

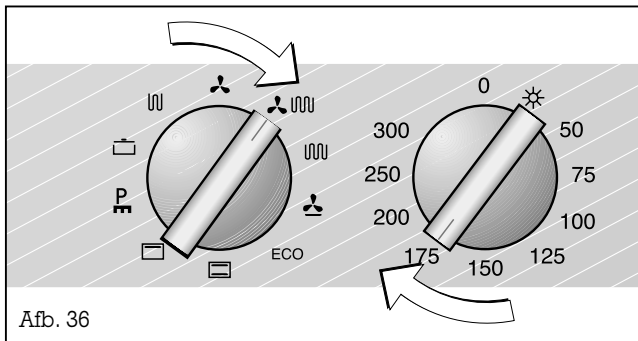
Uitschakelen:

Draai de keuzeschakelaar "temperatuur" op 0.

Let op!

Bij grillen op het rooster raden wij u aan de grillpan / glazen schaal een inschuifhoogte lager dan het te grillen gerecht in de oven te schuiven.

Inschakelen



Grillen met hete lucht

Inschakelen:

Draai de keuzeschakelaar "ovenfunctie" op het symbool  (grillen met hete lucht) en de keuzeschakelaar "temperatuur" op de gewenste temperatuur (afb. 36).

Uitschakelen:

zie hierboven

Spaargrillen

Inschakelen:

Draai de keuzeschakelaar "ovenfunctie" op het symbool  (spaargrill) en de keuzeschakelaar "temperatuur" op de gewenste temperatuur.

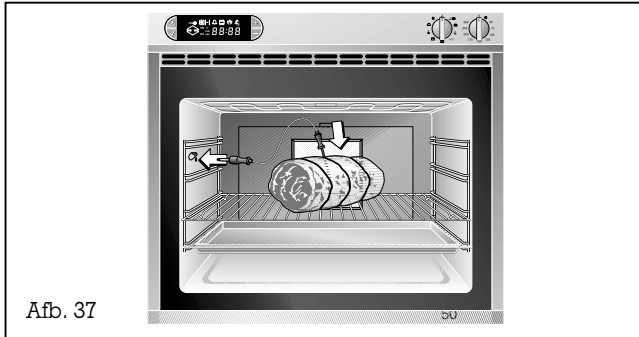
Uitschakelen:

zie hierboven

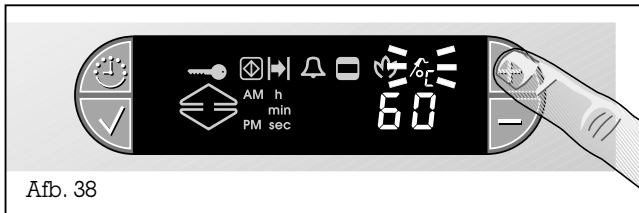
Pas op!

Bij het grillen ontstaan zeer hoge temperaturen, waardoor de deur en het frame heet worden. Wees dan ook voorzichtig en houd kinderen op een veilige afstand!

3.8 Temperatuurvoeler



Afb. 37



Afb. 38

Met de temperatuurvoeler kunt u de kerntemperatuur van een gerecht exact meten. U kunt een kerntemperatuur kiezen tussen 1 °C en 99 °C. De voeler meet de temperatuur in de kern van het vlees. U wordt gewaarschuwd als de ingestelde kerntemperatuur bereikt is en het vlees voldoende gaar is.

Met de temperatuurvoeler:

- kunt u gerechten uiterst nauwkeurig bereiden.
- wordt braadvlees niet te gaar.
- kunt u door weergave van de actuele kerntemperatuur het gehele bereidingsproces nauwkeurig volgen.

Ga als volgt te werk:

- Verwarm de oven voor en schuif het gerecht in de oven.
- Steek de temperatuurvoeler in de bus links voor in de oven (afb. 37).
Pas op! De ovenwanden zijn heet. Gebruik daarom ovenhandschoenen.
- Steek de punt van de temperatuurvoeler midden in het gerecht, in het dikste gedeelte. Steek de voeler bij gevogelte tussen de poot en het lijf, NIET in het holle midden.
De punt mag niet in aanraking komen met botten en mag ook niet in vet weefsel worden gestoken.
- Sluit de ovendeur.
- Druk op de toets + . In de display knippert het symbool ^ (temperatuurvoeler) en verschijnt de uitgangswaarde 60 °C (afb. 38).
- Met de + of - toets kunt u een kerntemperatuur invoeren tussen 1 °C en 99 °C (zie tabel).
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) om de ingestelde waarde te bevestigen. Er klinkt nu een akoestisch signaal.

Let op!

U kunt voor de temperatuurvoeler geen temperatuur instellen die lager is dan de kerntemperatuur van het gerecht.

Als u een kerntemperatuur én een tijd instelt, wordt de oven uitgeschakeld, zodra één van de instellingen is bereikt.

U kunt de kookwekker niet gebruiken als de temperatuurvoeler in gebruik is.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een akoestisch signaal. De oven wordt nu automatisch uitgeschakeld. In de display knipperen de symbolen $\wedge$ (temperatuurvoeler) en $\neg$ (einde).
Let op! Trek de temperatuurvoeler uit het gerecht, voordat u het uit de oven haalt. Trek daarvoor ovenhandschoenen aan, aangezien de temperatuurvoeler bij gebruik erg heet wordt.

Let op!

Als u **2 keer** op de toets $\checkmark$ (bevestiging) drukt, verschijnt in de display gedurende enkele seconden de kerntemperatuur.

Uitschakelen

- Druk op de **+** of **-** toets. Het symbool $\wedge$ (kerntemperatuurvoeler) brandt in de display.
- Druk nu tegelijk op de **+** en **-** toets.
- Er klinkt een akoestisch signaal en het symbool $\wedge$ (temperatuurvoeler) dooft.

De temperatuurvoeler kunt u eenvoudig met een vochtige doek **reinigen**.

Let op!

Haal de temperatuurvoeler uit de ovenruimte, wanneer u de voeler niet meer gebruikt.

Gebruik uitsluitend de bijgeleverde originele temperatuurvoeler. U kunt de temperatuurvoeler eventueel nabestellen (bestelnummer 156838).

Richtlijnen kerntemperatuur

rundvlees

rosbief / filet		
	Engels	45-50°C
	roze	55-65°C
	doorbakken	70-80°C
braadvlees		80-85°C
gekookt vlees in soep		90°C

varkensvlees

braadvlees		75-80°C
kotelet		65-70°C
gehakt		85°C

kalfsvlees

braadvlees		75-80°C
kalfsborst, gevuld		75-80°C
kotelet	roze	65-70°C

wild

reebout		75-80°C
hazerug / reerug		65-70°C

gevogelte

kip		85°C
gans		85-90°C
kalkoen, eend		80-85°C
eendenborst		70°C

lam

lamsbout	roze	55-65°C
lam	doorbakken	75-80°C

schaap

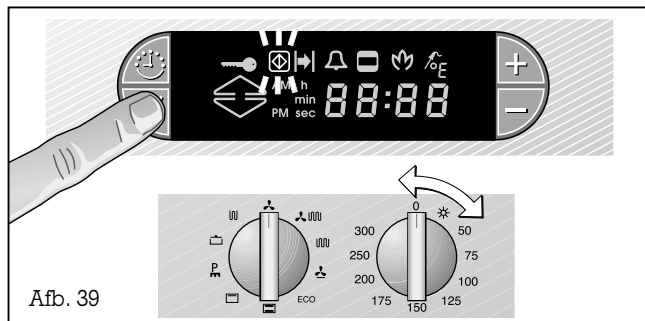
schapenbout	roze	75-80°C
kotelet	doorbakken	80°C

brood

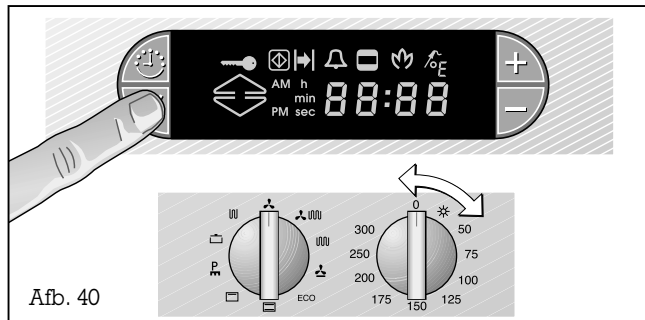
90°C

3.9 Speciale functies

Kinderbeveiliging



Afb. 39



Afb. 40

Weergave actuele oventemperatuur (Thermostest)

Vakantiebeveiliging

De kinderbeveiliging voorkomt dat de oven onbedoeld wordt geactiveerd.

Ga als volgt te werk:

Inschakelen:

- Draai de keuzeschakelaar "temperatuur" naar rechts op een willekeurige temperatuur.
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) en houd deze ingedrukt.
- Draai de keuzeschakelaar "temperatuur" op stand "0".

In de display knippert nu het symbool  (kinderbeveiliging).

Uitschakelen:

- Druk op de toets ✓ (bevestiging) en houd deze ingedrukt.
- Draai de keuzeschakelaar "temperatuur" naar rechts op een willekeurige temperatuur.
- Laat de toets ✓ (bevestiging) los.
- Draai de keuzeschakelaar "temperatuur" op stand "0".

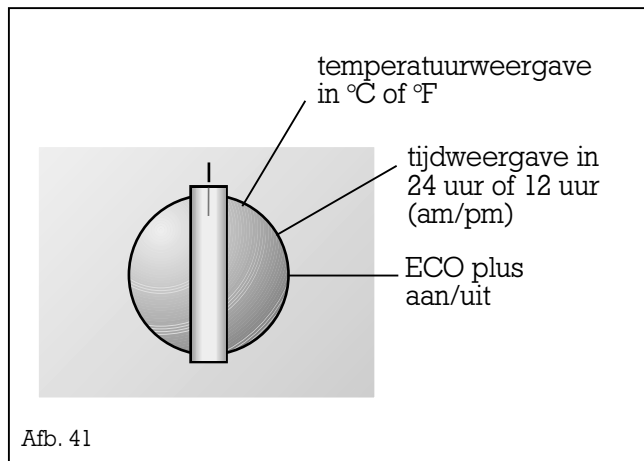
In de display dooft nu het symbool  (kinderbeveiliging).

Als u op de toets ✓ (bevestiging) drukt, wordt in de display de actuele oventemperatuur gedurende enkele seconden weergegeven.

Voor uw eigen veiligheid is de oven voorzien van een vakantiebeveiliging. Elk bereidingsproces wordt na uiterlijk 12 uur onderbroken, als het apparaat in die tijd niet is bediend. In de display verschijnen dan knipperende verbindingsstreepjes.

Draai alle knoppen op "0". Daarna kunt u het apparaat weer in gebruik nemen.

Optiemenu



Met behulp van het **keuzemenu** kunt u

- bij de temperatuurweergave kiezen tussen °C en °F
- bij de tijdsaanduiding kiezen tussen 12h (am/pm) en 24h.
- de functie ECO plus (energiebesparing) in- of uitschakelen. Indien u binnen het keuzemenu de functie ECO plus inschakelt, blijven de ovenverlichting en de katalysator bij alle ovenfuncties tijdens het gaarproces uitgeschakeld. Bovendien schakelt de oven bij een vaste programmering het verwarmingselement voor afloop van de bereidingstijd uit. Hierdoor wordt gebruik gemaakt van de restwarmte. Door op een willekeurige toets te drukken kunt u de verlichting gedurende enige seconden inschakelen. Doordat de katalysator is uitgeschakeld kunnen er bij sommige gerechten (bijv. gistdeeg, gebraden vlees, grillfunctie) meer geurtjes vrijkomen dan bij normaal gebruik van de oven.

Let op! De instelling van de functie ECO plus binnen het keuzemenu is niet van invloed op de ovenfunctie ECO.

Ga als volgt te werk:

- Draai de beide keuzeschakelaars op de bovenste stand.
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) en houd deze ingedrukt.
- Draai de keuzeschakelaar “ovenfunctie” naar rechts.
- Laat de toets ✓ (bevestiging) los.
- Met de keuzeschakelaar “ovenfunctie” kunt u nu de verschillende functies kiezen.
 - Stand 1: temperatuurweergave in °C of °F
 - Stand 2: klokweergave 24 of 12 uur (am en pm)
 - Stand 3: ECO plus aan of uit
- Kies met de + of - toets de gewenste instelling.
- Druk op de toets ✓ (bevestiging).
- Om het optiemenu te verlaten, draait u de keuzeschakelaar “ovenfunctie” weer terug of draait u aan de keuzeschakelaar “temperatuur”.

4. Baktabel

Gebak	Hete lucht	ECO	Hete lucht en onderwarmte	Boven en- onderwarmte	Inschuif- hoogte	Baktijd
	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	van onderen	Min.
Biscuitrol				210	2	7-9
Taartbodem				170-175	2	30-35
Vruchtentaart (gistdeeg)	165			165-175	2	40-45
Vruchtentaart (zandtaartdeeg)	165	165	165	165-175	2	40-45
Klein gebak (bladerdeeg)	180	180		190	1+3/2*	15-20
Kwarktaart (hoog)	165	165	165	165-175	2	90-100
Kwarkschnitte (plat)	165	165	165	165-175	2	45-50
Cake (rond)	160-175	160-175		175-180	2	50-60
Cake (rechthoekig)	160-175	160-175		175-180	2	50-60
Tulband (hoog)	160-175			165-175	1	40-50
Koekjes	160-175	160-175		170-175	1+3/2*	15-20
Gistdeeg	165			165-175	2	30-40
Plaatkoek (m. droge bovenl.)	165-170	165-170		165-175	2	40-50
Plaatkoek (m. vochtige bovenl.)	165-170	165-170	170	165-175	2	40-50
Roomsoezen	180	180		180-190	1+3/2*	20-25
Rogge-tarwebrood**	200/170			210/170	2	40-50

* Bij de ovenfuncties ECO en hete lucht kunt u op meerdere niveaus tegelijk bakken.

** Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur. Stel, wanneer u het gerecht in de oven plaatst, deze in op de lagere temperatuur die op de tweede positie is aangegeven.

Opmerking: De bovengenoemde waarden zijn richtlijnen. Wij adviseren u de oven altijd voor te verwarmen. Deegwaren die met gist zijn bereid lukken het beste bij de ovenfunctie hete lucht. De geadviseerde ovenfunctie is vet gedrukt.

Braadtabel

Gerecht	Inschuif- hoogte van onderen	Hete lucht Temp. °C	Grill en hete lucht Temp. °C	Boven- en onderwarmte Temp. °C	Berei- dingstijd Minuten	Tempera- tuur- voeler
Rundvlees						
Braadvlees (braadpan*) 1,5 kg	2	180		180	60-90	
Rosbief, Engels 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50 °C
Rosbief, medium 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65 °C
Rosbief, doorbakken 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80 °C
Varkensvlees						
Braadvlees 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Braadvlees met zwoerd 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80 °C
Casselerrib 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70 °C
Varkensbout***	2	150/200	150/200		50-60	80-85 °C
Rollade**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Kalfsvlees						
Braadvlees**	2	230/180		230/180	60-70	75-80 °C
Kalfsbout***	2	150/180	150/180		50-60	75 °C
Kalfslende	2	160-170			20	70-75 °C
Gevulde kalfsborst*	2	120-130			120	75-80 °C

* Braad het vlees eerst in een braadpan op de kookplaat aan.

** Braad het vlees op een hoge temperatuur aan. Stel na 15-20 minuten een lagere temperatuur in.

*** Bereid het vlees op een lage temperatuur. Stel voor de laatste 15-20 minuten een hogere temperatuur in.

Let op! De bovenstaande waarden dienen alleen als richtlijn. Wij bevelen u aan de oven altijd voor te verwarmen.
De aanbevolen ovenfunctie is vet gedrukt.

Braadtabel

Gerecht	Inschuif- hoogte van onderen	Hete lucht Temp. °C	Grill en hete lucht Temp. °C	Boven- en onderwarmte Temp. °C	Berei- dingstijd Minuten	Tempera- tuur- voeler
Wild						
Wild zwijn (braadpan*)		170-180			60-90	
Reebout(braadpan*)		170-180			60-80	75-80°C
Reerug	2	165-175		170-180	20-25	65-70°C
Lamsbout (braadpan*)		180-200			35-45	65-75°C
Gevogelte						
Eend 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85°C
Eendenborst	2	160		160	15-20	70°C
Gans 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90°C
Kalkoen 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90°C
Braadkip	2	180	180		50-60	85°C

* Braad het vlees eerst in een braadpan op de kookplaat aan.

** Bereid het vlees op een lage temperatuur. Stel voor de laatste 15-20 minuten een hogere temperatuur in.

Let op! De bovenstaande waarden dienen alleen als richtlijn. Wij bevelen u aan de oven altijd voor te verwarmen.
De aanbevolen ovenfunctie is vet gedrukt.

Grilltabel

Gerecht	Inschui- fhoogte*	Voorver- warmen	Temp. °C	Grill Minuten		Grill en hete lucht Minuten		Totale bereidings- tijd [Min]
				Kant 1	Kant 2	Kant 1	Kant 2	
Varkensbuikstuk in schijven	3	X	180-200	6	4	5	5	
Schaschlik	3	X	190			8	8	
Braadworst	3	X	200	5	4			
Merguez (grillworst)	3	X	200			6	6	
Braadkip**	2		180			30	30	
Kippenbout	3	X	180	20	20	15	15	
Spareribs	3	X	180-200	15	15	12	12	
Varkensbout***	2	X	150/200					50-60
Forel	3	X	180-200	8	8			
Groentespies	3	X	200	7	7			
Garnalenspies	3	X	175	7	7			
Korstje bakken, gratineren								
Belegde tosti	3	X	190					5-7
Crème caramel****	4		250					
Crème brûlée****	4		250					
Taart met schuimlaag****	3	X	200					

Let op! Sluit tijdens het grillen de ovendeur.

Wij raden u aan de grillschaal in de onderste inschuifhoogte te plaatsen als opvangschaal voor het afdruipe-
nde vet.

* Inschuifhoogte van onderen

** Gebruik voor het draaispit (indien aanwezig) bij voorkeur de grillfunctie.

*** Keer de varkensspoot niet. Stel voor de laatste 15-20 minuten een hogere temperatuur in.

**** Dit gerecht moet na het bereiken van de gewenste bruining worden gegratineerd of van boven gebakken.

Let op! De bovenstaande waarden dienen alleen als richtlijn. Wij bevelen u aan de oven altijd voor te verwarmen.
De aanbevolen ovenfunctie is vet gedrukt.

5. Handige tips

Baktips

Probleem	Oplossing
De plaatkoek is aan de onderkant te licht.	Kies een lagere inschuifhoogte en haal alle niet benodigde voorwerpen uit de oven.
De vormtaart is aan de onderkant te licht.	Zet de bakvorm niet op een bakplaat, maar op het rooster.
De taart/het gebak is aan de onderkant te donker.	Kies een hogere inschuifhoogte.
De taart is te droog.	Kies een hogere oventemperatuur en verwarm de oven voor.
De taart (of het vlees) is van binnen niet gaar.	Kies een iets lagere bak- of braadtemperatuur. Let op! De bak- of braadtijd kan niet door een hogere temperatuur worden verkort. Kies liever voor een langere bak- of braadtijd en laat het deeg langer rijzen.
Bij hete lucht wordt de vormtaart of cake aan de achterkant te donker.	Plaats de bakvorm niet te dicht bij de achterwand van de oven, maar in het midden.
De taart zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vocht of zet de oventemperatuur 10 graden lager. Houdt u zich aan de in het recept genoemde roertijden. Open de ovendeur niet te vroeg!
De taart is in het midden te hoog en aan de rand te laag.	Vet de rand van de bakvorm niet in. Na het bakken kunt u de taart voorzichtig loshalen met een mes.
De taart is aan de bovenkant te donker.	Kies een lagere inschuifhoogte, kies een lagere temperatuur en bak de taart iets langer.
De taart is aan de onderkant te donker.	Kies de volgende keer een hogere inschuifhoogte en een lagere temperatuur.
De fruittaart is aan de onderkant te licht en het vruchtesap loopt over.	Gebruik de volgende keer de diepe universele pan.
De taart is aan de onderkant te droog.	Prik met een tandenstoker gaatjes in de gebakken taart. Besprenkel de taart daarna met vruchtesap of een alcoholische drank. Kies de volgende keer een 10 graden hogere temperatuur en verkort de baktijd.
Het brood/de taart ziet er van buiten goed (gaar) uit, maar is van binnen klef (vochtig/waterig).	Gebruik de volgende keer iets minder vocht. Kies een lagere temperatuur en een langere baktijd. Bij taart met een vochtige bovenlaag adviseren wij de taartbodem voor te bakken, met amandelen of paneermeel te bestrooien en pas dan de bovenlaag aan te brengen. Houdt u zich aan het recept en de baktijd.
U heeft op meerdere niveaus gebakken. De koekjes op de bovenste plaat zijn donkerder dan die op de onderste plaat.	Kies een lagere temperatuur. De koekjes worden dan gelijkmatiger bruin. Tegelijk ingeschoven bakplaten zijn niet altijd op hetzelfde moment klaar. Laat de onderste bakplaten 5-10 minuten nabakken of schuif deze eerder in de oven.
De koekjes zitten aan de bakplaat vast.	Doe de bakplaat nog even in de oven en maak de koekjes meteen los.
De taart laat niet los.	Haal de rand voorzichtig los met een mes. Probeer nog eens de taart eruit te halen. Bedek de vorm zo nodig meermaals met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi extra paneermeel in de vorm.

Tips voor braden en grillen

Het vlees is te donker geworden, het korstje hier en daar zwart.	Wijzig de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan en meer vocht.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht van kleur en waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en minder vocht.
Het gewicht van het vlees staat niet in de tabel.	Kies de waarde die geldt voor het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Tips voor het bakken:

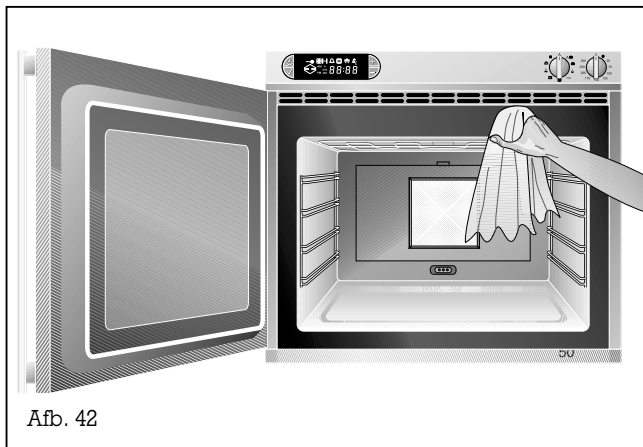
- In principe kunt u elk hittebestendig kookgerei gebruiken. Zet het kookgerei midden op het rooster. Voor grote stukken vlees kunt u ook de universele braadpan gebruiken. Zet de hete glazen schalen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge keukendoek of onderzetter. Het glas kan anders barsten.
- Wij adviseren het gebruik van donkere, metalen bakvormen omdat die de warmte beter opnemen.
- De waarden in de tabellen gelden voor een voorverwarmde oven. Temperatuur en duur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het deeg. In de tabellen staat dan ook een temperatuurbereik. Wij raden u aan de eerste keer met de laagste temperatuur te beginnen. Zo nodig kunt u de volgende keer een hogere temperatuur kiezen. Houdt u rekening met het feit dat het product bij een lagere temperatuur gelijkmatiger bruin wordt.
- Om te controleren of uw cake goed doorbakken is, steekt u na afloop van de baktijd een houten prikker in het hoogste gedeelte van de cake. Als er geen deeg aan de prikker blijft kleven is de cake klaar.
- Bij de ovenfunctie ECO kunnen er bij sommige deegwaren (bijv. gistdeeg) meer geurtjes vrijkomen dan bij normaal gebruik van de oven. In dat geval kunt u beter de normale ovenfunctie hete lucht gebruiken.

Tips voor het braden en grillen:

- Is het vlees klaar, dan adviseren wij u het nog 10 minuten te laten rusten in de uitgeschakelde, gesloten oven. Op deze wijze blijft het vlees sappiger.
- Sluit bij het grillen altijd de oven. Zorg dat de stukken vlees die gegrild moeten worden ongeveer even dik zijn, minimaal 2 - 3 cm. Zo wordt het vlees gelijkmatig bruin en blijft heerlijk sappig. Steaks dient u altijd ongezoeten te grillen. Leg het vlees gewoon op het rooster.
- Gevogelte wordt extra knapperig en bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd bestrijkt met boter, zout water, afgedropen vet of sinaasappelsap.
- Om kwetsbare diepvriesproducten behoedzaam te ontdooien, dient u deze op het grillrooster te leggen. Draai de keuzeschakelaar "temperatuur" op de verlichtingsstand. Voor het opvangen van het vrijkomende vocht kunt u de grillpan gebruiken.
- Schuif voor het braden de grillpan met een beetje water in de inschuifhoogte onder het rooster. Deze vangt het vleessap op waardoor de oven schoner blijft.
- Prik bij een eend of gans gaatjes in de huid onder de vleugels, zodat het vet kan wegglopen.

6. Reiniging

6.1 Handmatige reiniging



Afb. 42

Let op:

Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd er bestaat dan gevaar van kortsluiting!

Pas op! U kunt zich branden! Wacht met het reinigen totdat de oven zodanig is afgekoeld dat deze nog slechts handwarm is.

Gebruik voor het reinigen geen schurende of agressieve middelen, geen polijstmiddelen en geen schurende sponzen of krassende voorwerpen.

Reinig het apparaat grondig vóór de eerste ingebruikneming en na ieder volgend gebruik. Zo voorkomt u dat verontreinigingen inbranden. Laat u verontreinigingen meermaals inbranden, dan zijn deze alleen nog met moeite te verwijderen.

Reinig de oven in warme toestand met een heet sopje van afwasmiddel en laat voor het drogen de ovendeur geopend. Krab ingebrande resten niet uit de oven, maar week deze los met een vochtige doek en afwasmiddel.

Vruchtensappen, die bij vruchtengebak op de bodem van de oven druppelen kunnen het email beschadigen. Verwijder deze resten zodra de oven voldoende is afgekoeld.

Reinig de oven niet met ovensprays.

Reinig de **toebehoren** (bakplaten, grillrooster, grillpan) indien mogelijk alleen met heet water of met een sopje van afwasmiddel.

Reinig de **bedieningsonderdelen, glazen oppervlakken en bedieningselementen** met een vochtige doek en een mild sopje van afwasmiddel. Wrijf de onderdelen met een droge, zachte doek na.

Gebruik voor het **bedieningspaneel** geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal en ook geen sterk alkalische reinigingsmiddelen (bijv. ovensprays). Deze kunnen het paneel en de bedrukking aantasten. Gebruik ook geen schurende sponzen.

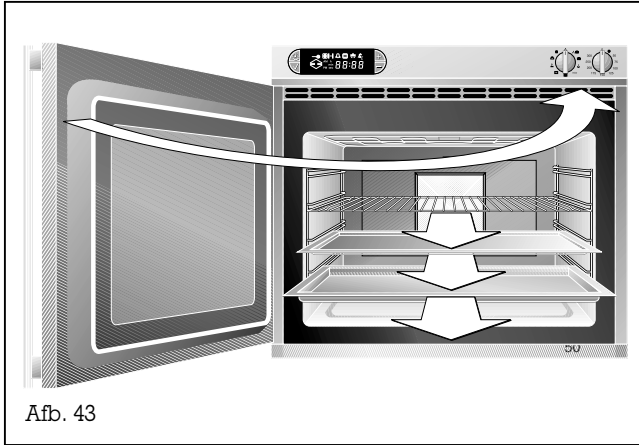
Gebruik voor de **glasplaat** geen schurende middelen of krassende sponzen. Gebruik een gewone glasreiniger op een vochtige doek of zeem. Spuit de glasreiniger niet op het bedieningspaneel.

Reiniging van de ovensteen (extra accessoires)

Verwijder na gebruik sterke verontreinigingen. Keer de steen om. Zo wordt bij een volgend gebruik een zelfreiniging van de vervuilde onderkant doorgevoerd.

Let op! Reinig de ovensteen niet met water en schoonmaakmiddelen!

6.2 Zelfreiniging (katalyse)



De achterwand is voorzien van katalytisch email.

Als **extra accessoires** kunt u ook voor de zijwanden en de bovenkant van de ovenruimte katalytische platen bestellen.

Met deze functie worden de verontreinigingen op de **katalytische platen** (extra accessoires) bij een temperatuur van 300°C verbrand.

Grove verontreinigingen moeten eerst worden verwijderd.

De **niet-katalytische delen**, zoals de moffelbodem, de binnenkant van de deur en de ovenruit, worden niet gereinigd. Reinig deze daarom van tevoren.

Ga als volgt te werk:

- Verwijder alle losse onderdelen uit de ovenruimte, zoals het grillrooster en de pizzasteen.
- Verwijder het vetfilter. Schuif het filter naar boven en haal het uit de oven.
- Sluit de ovendeur.
- Zet de keuzeschakelaar “ovenfunctie” op  “hete lucht en grill”.
- Zet de keuzeschakelaar “temperatuur” op 300°C.
- Stel een duur in (zie bladzijde 15). Wij adviseren over het algemeen 1 uur. Afhankelijk van de mate van verontreiniging kunt u de reinigingstijd wijzigen. Kies een waarde tussen 1 en 2 uur.

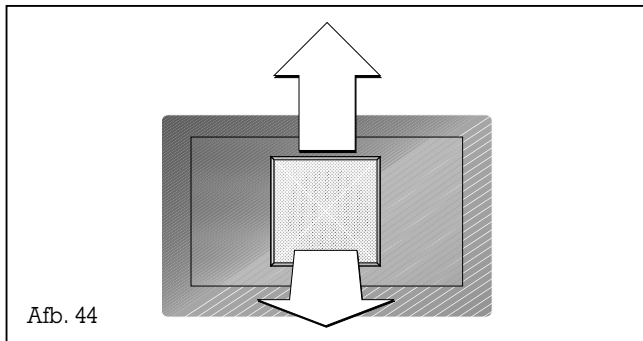
Meteen na het instellen van de tijdschakelklok start het katalyseproces.

Door een uitschakeltijd in te stellen, kan het katalyseproces ook op een later tijdstip automatisch worden gestart.

De actuele katalysetijd kunt u op elk moment controleren. Druk hiervoor op de toets  “klok”.

Draai de keuzeschakelaar “temperatuur” na het zelfreinigingsproces weer op 0.

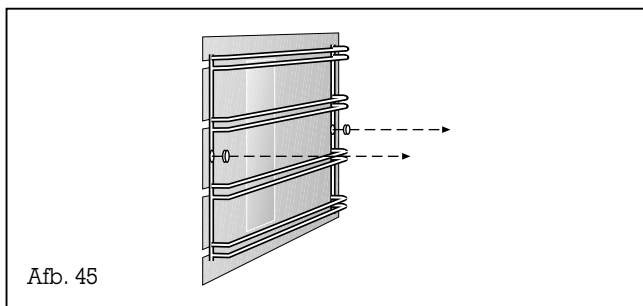
6.3 Reiniging vetfilter



Reinig het vetfilter telkens als u twee maal met de oven heeft gebraden, dan wel bij een vergelijkbare vervuiling van het filter. Schuif het vetfilter omhoog en haal het uit de oven. Reinig het filter in een heet sopje van afwasmiddel of in de vaatwasser. Als u het filter in de vaatwasser doet, plaats het dan rechtop in het apparaat, zodat er geen etensresten op achterblijven. Plaats het vetfilter daarna weer terug in de oven.

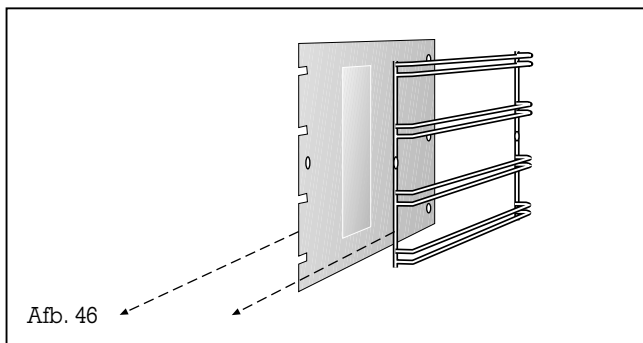
Als de oven niet erg verontreinigd is, reinig de oven dan zolang deze nog warm is met een heet sopje van afwasmiddel. Laat de deur daarna openstaan, totdat de ovenruimte helemaal droog is.

6.4 Het verwijderen van de katalytische reinigingsplaten (accessoire)



Het uitnemen van de katalytische reinigingsplaten:

- Verwijder voor en achter de kartelmoertjes aan de beide zijwanden (afb. 45).
- Verwijder de beide katalytische zijplaten met de inschuifroosters (afb. 46). Zijn de platen erg verontreinigd, dan kunt u deze in zeer heet water met huishoudzeep en een zachte borstel schoonmaken.
- Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen.



7. Onderhoud

7.1 Algemeen

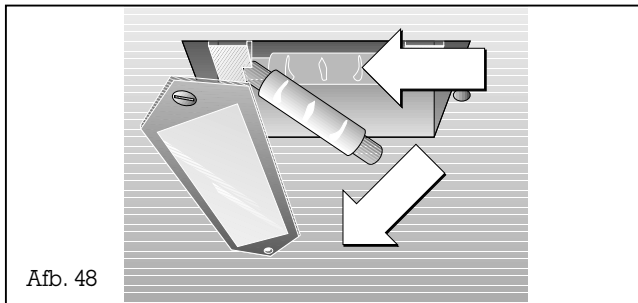
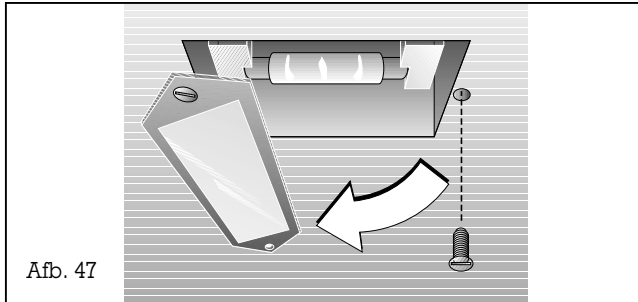
Bij alle onderhoudswerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij worden gemaakt (zekeringen uitschakelen).

Bij eventuele storingen dient u eerst de zekeringen in het huis te controleren.

Ligt het niet aan de stroomvoorziening neem dan contact op met uw leverancier of de Gaggenau-klantenservice. Vermeld daarbij het type apparaat. Zie hiervoor het typeplaatje (is bijgevoegd).

Reparaties mogen uitsluitend door een erkende vakman worden uitgevoerd, zodat de veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft. Voor eventuele schade die door het niet naleven van deze aanwijzing ontstaat, wordt geen garantie geboden.

7.2 Vervangen lamp



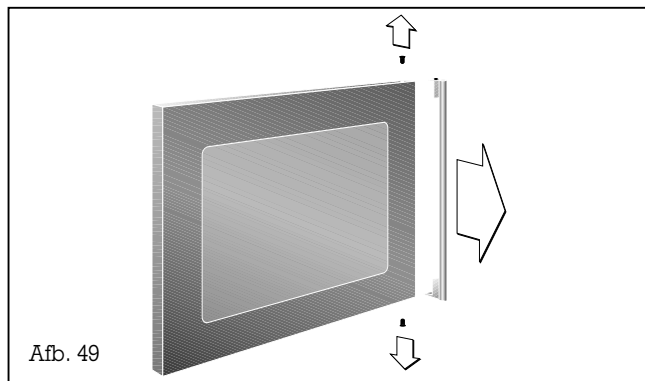
De reservelampen (bestelnummer 157312) zijn verkrijgbaar bij de Gaggenau-klantenservice of in de vakhandel. Wij adviseren u uitsluitend deze lampen te gebruiken.

Ga als volgt te werk:

- Schakel de zekeringen uit.
- Verwijder een van de schroeven van de lampafdekking.
- Zwenk de afdekking opzij.
- **Let op!** De lampafdekking kan nog heet zijn.
- Duw de lamp 4 - 5 mm opzij.
- De lamp kan nu naar beneden worden gekanteld en verwijderd.
- De nieuwe lamp plaatst u in omgekeerde volgorde. Zwenk de afdekking weer in de oorspronkelijke stand en schroef deze vast. (Let op! Breng de dichting correct aan!)

Let op! Raak de halogeenlamp niet met uw vingers aan. Gebruik een doekje en houd de lamp alleen bij de rand vast.

7.3 Demonteren van de ovenruit



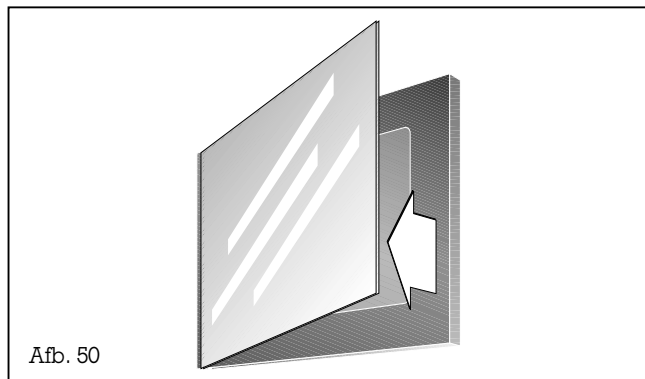
De ovendeur wordt actief belucht. Hierdoor kunnen na verloop van tijd stof- en vetdeeltjes neerslaan. Om deze verontreinigingen te verwijderen, moet u het glas uit de ovendeur halen.

Ga als volgt te werk:

- Draai de onderste schroef uit de deurgreep.
- Draai de bovenste schroef uit de deurgreep en verwijder de greep.
- Houd het glas met één hand vast en beweeg de deur voorzichtig heen en weer. Het glas kan nu naar voren toe worden uitgenomen.

U kunt nu het glas reinigen.

Monteer het geheel weer in omgekeerde volgorde. Zorg er daarbij voor dat het glas aan de scharnierkant wordt ingezet. Houd het glas daarbij met één hand vast.



8. Montagehandleiding

8.1 Technische gegevens

Aansluitwaarde 230 V AC, 16 A

Verwarmingscapaciteit

Infrarood-grill	3100 W
Hetelucht-element	2300 W
Bovenwarmte	1100 W
Onderwarmte	1100 W
Powerschakeling	3600 W

Afmetingen:

Buiten: 590 x 590 x 550 mm

Binnen: 460 x 365 x 400 mm

De volgende onderdelen kunt u bestellen. Vermeld daarbij het artikelnummer:

Bakplaat	KB 200-046
Grillrooster	GR 200-046
Grillpan	GP 200-046
Halogeenlamp	157312
Temperatuurvoeler	156838

Technische wijzigingen voorbehouden.

8.2 Ga als volgt te werk

Het apparaat mag alleen door een erkend vakman worden aangesloten. Daarbij dient aan alle geldende voorschriften te worden voldaan.

De installateur is verantwoordelijk voor het goed functioneren van het apparaat op de plaats van opstelling. Hij dient de gebruiker (aan de hand van de gebruiksaanwijzing) de werkwijze van het apparaat te verklaren. Voorts dient hij de gebruiker te tonen, hoe – in geval van nood – het apparaat spanningsvrij kan worden gemaakt.

Bij schade, die ontstaan is als gevolg van het niet in acht nemen van deze montagehandleiding, kan geen aanspraak worden gemaakt op garantie.

Indien het apparaat niet door een bereikbare stekker van een vaste aansluitleiding met alle polen van het net kan worden gescheiden, dient tijdens de installatie een scheidingsinrichting met een contactafstand van minstens 3 mm te worden aangebracht.

Indien reparaties ondeskundig worden uitgevoerd, kunnen er voor u aanzienlijke gevaren ontstaan.

Aansluiting op het stroomnet:

Boven op het apparaat bevindt zich een deksel dat moet worden losgeschroefd. Het schakelschema dat op de bovenkant van het apparaat is aangebracht, toont nog eens de aansluitvarianten.

Het stroomnet waarop de oven/het fornuis wordt aangesloten, moet met 16 ampère per fase zijn beveiligd.

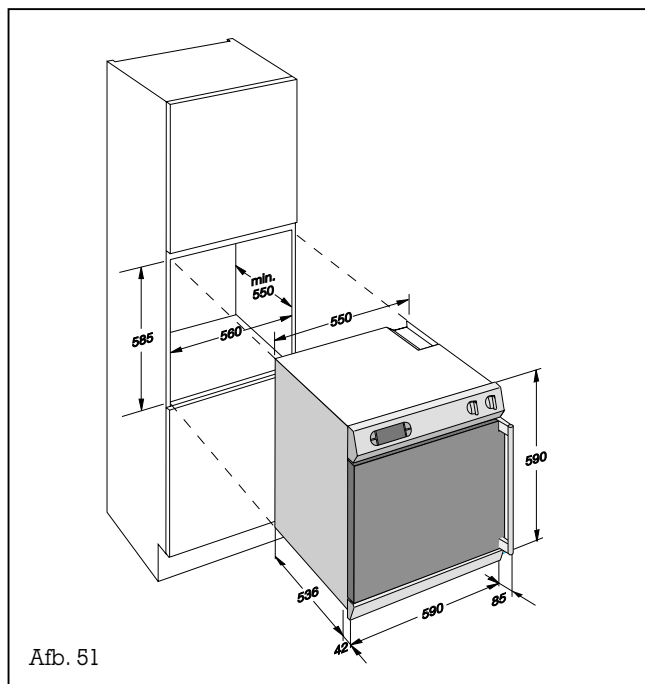
Alleen voor 230 V: de oven wordt eenfasig aangesloten.

Alleen voor 400 V: de oven wordt tweefasig aangesloten, dus fase 1, fase 2 en N.

Het apparaat dient te worden geaard.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van het onjuist of niet aarden van het apparaat.

Schroef ten slotte het deksel weer vast.



Het inbouwen

Ga als volgt te werk:

- Pak het apparaat uit en controleer het op eventuele transportschade.
- Verwijder de transportbeveiliging onder het handvat en het plakband van de deur.
- Gebruik een flexibele aansluitkabel. Houd bij de keuze van de kabel rekening met het nominaal opgenomen vermogen en de wijze van aansluiting.
- Schuif het apparaat in het keukenmeubel. Schroef het met de bijgevoegde houtschroef vast aan de voorkant van de ombouwkast (bij de greep en het scharnier, meteen onder het onderste paneel).

Let op! Controleer met een waterpas of de oven absoluut waterpas is ingebouwd.

- Na de inbouw moet voor een aanraakbeveiliging worden gezorgd. Houdt u zich daarbij aan de geldende voorschriften!
- Controleer of het apparaat goed functioneert.
- Reinig het apparaat (zie het hoofdstuk "Reiniging").

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com