

Dubbele oven BX 280/281

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	4	Handige tips	24
Voordat u het apparaat in gebruik neemt	4	Bakken	24
Gebruik	4	Meer tips voor het bakken	25
Veiligheid tijdens het bakken	5	Deeg laten rijzen (gisten)	25
Pyrolyse (zelfreiniging)	5	Tips voor het braden en grillen	25
Als het apparaat is beschadigd	5	Ontdooien	25
Ingebruikneming	6	Timer	26
Voorkom schade aan het apparaat en het inbouwmeubel	6	Menu "Timer" openen	26
Oven	6	Kookwekker	26
Aangrenzende meubelpanelen	6	Stopwatch	27
		Kooktijdautomaat	28
		Uitschakeltijd	29
Zo ziet uw nieuwe oven eruit	7	Timer lange duur	30
Oven	7	Op deze manier zet u het programma aan	30
Display en bedieningselementen	8	Kinderbeveiliging	31
Toetsen	8	Kinderbeveiliging activeren	31
		Kinderbeveiliging deactiveren	31
Toebehoren	9	Andere functies	32
Ovenfuncties	10	Veiligheidsuitschakeling	32
		Snel opwarmen	32
Eerste instellingen na het aansluiten	11	Basisinstellingen wijzigen	33
Taal instellen	11	Voorbeeld: Stand-by-weergave wijzigen	33
Tijdformaat kiezen	11	Deze basisinstellingen kunt u wijzigen	34
Dagtijd instellen	11	Onderhoud en handmatige reiniging	36
Datum invoeren	12	Pyrolyse	37
Temperatuureenheid °C of °F	12	Voordat u de pyrolyse start	37
Menu afsluiten en instellingen opslaan	12	Op deze manier zet u het programma aan	37
		Uitschakeltijd programmeren	38
		Toebehoren met behulp van de pyrolyse reinigen	39
Oven activeren	13	Storingen	40
Stand-by	13	Foutmeldingen	40
Oven activeren	13	Demonstratiemodus	40
		Stroomstoring	41
Oven instellen	14	Ovenlamp vervangen	42
Temperatuur en ovenfunctie instellen	14	Ovenlamp boven vervangen	42
Actuele temperatuur opvragen	14	Ovenlamp zijkant vervangen	42
Bovenste en onderste oven instellen	15		
Weergave display	15		
Kerntemperatuurmeter	16		
Kerntemperatuur programmeren	16		
Reiniging	17		
Richtlijnen kerntemperatuur	17		
Draaispit	18		
Vorbereiding	18		
Draaispit inschakelen	18		
Draaispit uitschakelen	19		
Baktabel	20		
Braadtabel	21		
Grilltabel	23		

Veiligheidsvoorschriften

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Alleen bij een vakkundig uitgevoerde inbouw volgens de montagehandleiding is de veiligheid tijdens het gebruik gegarandeerd. Voor schade tengevolge van een ondeskundig uitgevoerde inbouw is de betreffende monteur aansprakelijk.

Alleen een erkend vakman mag het apparaat aansluiten. Er dient aan alle voorschriften van het energiebedrijf en bouwverordeningen te worden voldaan.

Lees zorgvuldig de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt. Zo kunt u op een juiste en veilige wijze gebruik maken van het apparaat. Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding.

Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het beschadigd is.

Gebruik

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in een particulier huishouden. Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedingsmiddelen. Gebruik het apparaat niet om een ruimte te verwarmen.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht in gebruik nemen:

- wanneer zij lichamelijk, zintuiglijk of mentaal niet in staat zijn,
- of bij gebrek aan kennis en ervaring om het apparaat op een juiste en veilige wijze te bedienen.

Veiligheid tijdens het bakken

Pas op, u kunt zich branden! Raak nooit hete verwarmingselementen en delen van de binnenkant van de oven aan. Laat kinderen niet bij het apparaat.

Pas op, brandgevaar! Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Laat tijdens het gebruik alleen de benodigde onderdelen in de oven.

Wees voorzichtig met gerechten die worden bereid met dranken die een hoog alcoholgehalte bevatten (bijvoorbeeld rum, cognac, wijn enz.).

Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen vlam vatten.

Pas op, brandgevaar! Oververhit vet en oververhitte olie vatten gemakkelijk vlam. Verwijder grove olie- en vetresten voor het volgende gebruik.

Pas op! Tijdens het gebruik kan er hete stoom uit het apparaat komen. Raak de ontluichtingsopeningen niet aan.

Pas op! Tijdens het openen van de oven deur kan er hete stoom uit het apparaat komen.

Pas op, u kunt zich branden! De binnenkant van de deur wordt tijdens het gebruik zeer heet. Pas op als u de deur van het apparaat opent. De openstaande deur kan terugzwaaien.

Klem nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete deur van het apparaat. De kabelisolatie kan gaan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Pyrolyse (zelfreiniging)

Pas op, brandgevaar! Etenresresten, vet of braadvocht kunnen tijdens de pyrolyse vlam vatten. Verwijder voor de pyrolyse sterke verontreinigingen.

Als het apparaat is beschadigd

Schakel de zekering van de huisinstallatie uit wanneer het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen door een door ons geschoolde servicetechnicus worden uitgevoerd.

Ingebruikneming

Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg dat de verpakkingsmaterialen volgens de plaatselijke voorschriften worden verwerkt. Let op! In de verpakking bevinden zich toebehoren. Laat kinderen niet bij de verpakkingsmaterialen.

Controleer het apparaat na het uitpakken op transportschade. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is.

Alleen een erkend vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade als gevolg van een foutieve aansluiting vervalt de garantie. Houdt u zich aan de aanwijzingen in de montagehandleiding.

Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik. Er ontstaan dan minder geurtjes en het apparaat is helemaal schoon.



Dit apparaat is volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE) van een merkteken voorzien. Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Voorkom schade aan het apparaat en het inbouwmeubel

Oven

Verwijder fruitzuren bijvoorbeeld van citroenen, pruimen etc. iedere keer nadat u gebakken heeft. Het zuur kan vlekken op het email van de oven veroorzaken!

Giet nooit water in de hete ovenruimte. Anders kan het email beschadigd raken.

Schuif de bakplaat nooit direct op de bodem van de oven. Plaats nooit kookgerei, bijvoorbeeld een braadpan direct op de bodem van de oven. Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie. Door de opeenhoping van warmte wordt het email beschadigd.

De ontluichtingsopeningen van de oven mogen niet worden bedekt.

De dichting van de deur mag niet worden verwijderd. Indien de dichting van de deur is beschadigd, dient deze te worden vervangen.

Aan de achterwand van de ovenruimte bevindt zich het aansluitpunt voor het verwarmingselement voor de braadpan en de pizzasteen (extra toebehoren). Laat bij normaal gebruik de afdekking op het aansluitpunt.

Aangrenzende meubelpanelen

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

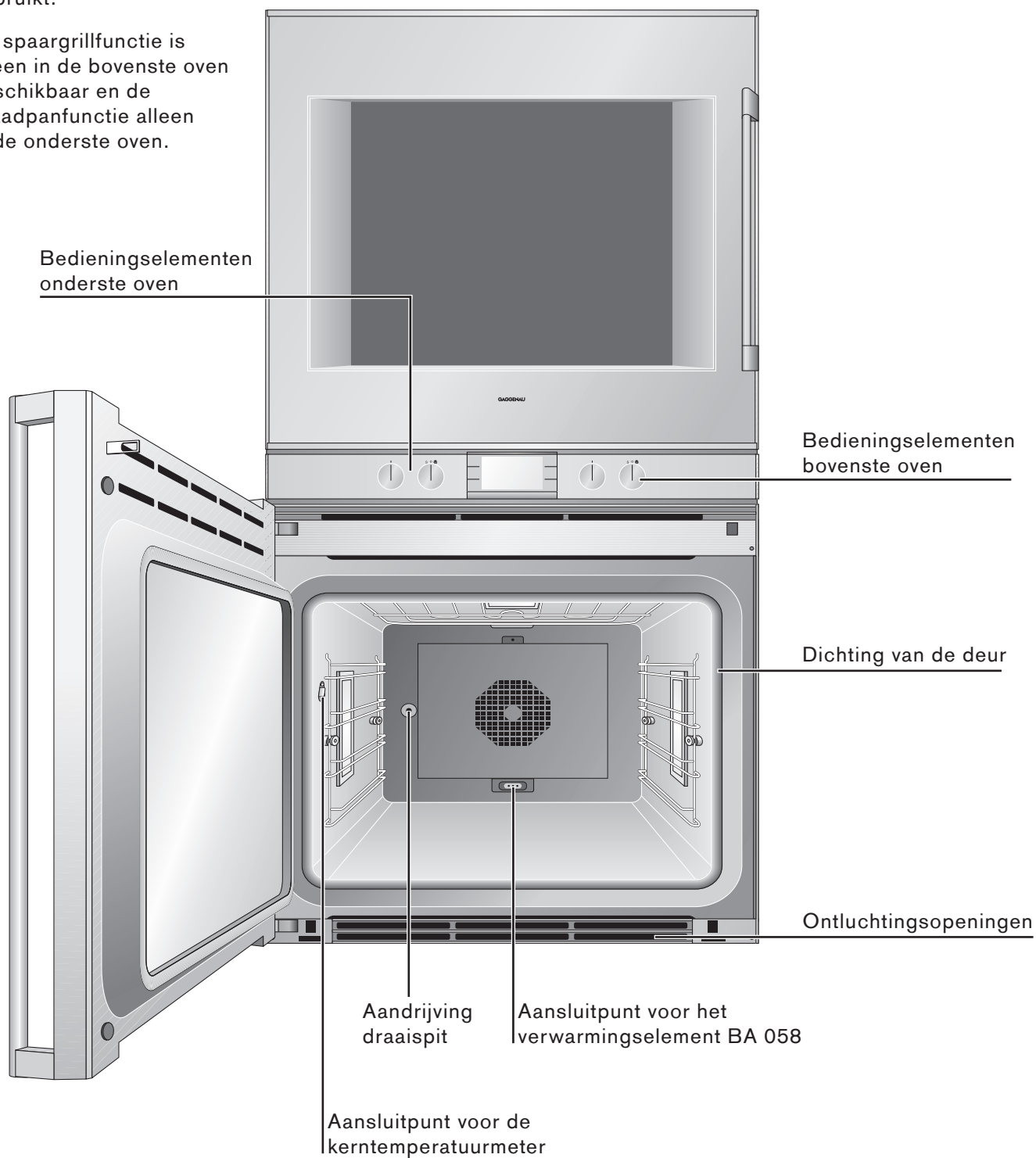
Zo ziet uw nieuwe oven eruit

Oven

De bediening van de bovenste en de onderste oven is identiek.

Het draaispit en de kerntemperatuurmeter kunnen alleen in de onderste oven worden gebruikt.

De spaargrillfunctie is alleen in de bovenste oven beschikbaar en de braadpanfunctie alleen in de onderste oven.



Display en bedieningselementen

Display

In het bovenste gedeelte verschijnt de informatiebalk of een geopend menu. In het onderste gedeelte worden de verschillende instelparameters weergegeven.



Toetsen

De toetsen links en rechts van de display worden geactiveerd door deze aan te raken. Afhankelijk van de instelling hebben de toetsen verschillende functies. De actuele functie van de toets wordt door het symbool ernaast weergegeven.

Functieschakelaar

Met de linker schakelaar kunt u de ovenfunctie voor het bereiden van een gerecht of de pyrolysefunctie instellen. U kunt deze schakelaar naar links of rechts draaien.



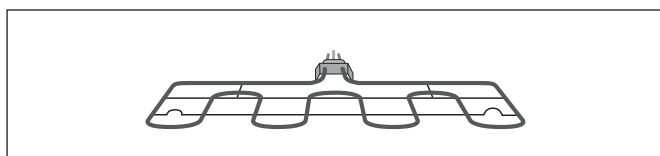
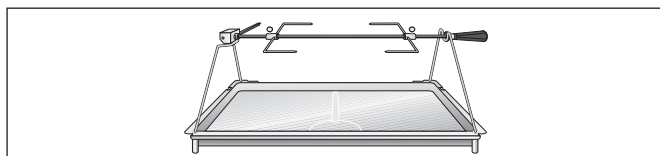
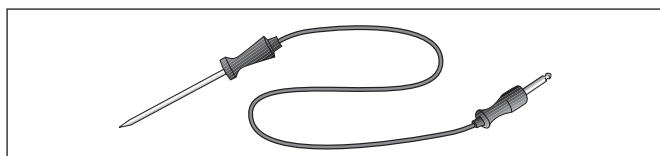
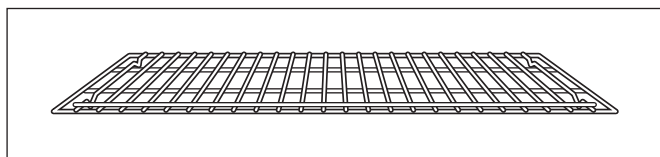
Temperatuurschakelaar

U kunt een temperatuur van 50 tot 300 °C of de pyrolysefunctie instellen. U kunt deze schakelaar naar links of rechts draaien. Om het licht in de oven in te schakelen, dient de temperatuurschakelaar één slag naar rechts te worden gedraaid. Wanneer er een temperatuur lager dan 70 °C wordt ingesteld, blijft de verlichting in de oven uitgeschakeld.

Toetsen

Symbol	Functie van de toets
>	Naar rechts gaan
<	Naar links gaan
↻	Instellingen overnemen / starten
C	Wissen
+	Instellingen verhogen
-	Instellingen verlagen
🕒	Menu "Timer" openen
🔧	Menu "Basisinstellingen" openen
🍴	Draaispit
i	Extra informatie opvragen
👶	Kinderbeveiliging activeren
🚫	Kinderbeveiliging opheffen
🕒	Timer lange duur
⏸	Stopwatch stoppen
▶	Stopwatch starten

Toebehoren




















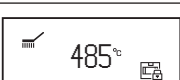
Het apparaat is standaard van de volgende toebehoren voorzien:

- Grillrooster voor bakvormen, braadstuk, grillgerechten en serviesgoed
Plaats het rooster altijd zodanig in de oven dat de dubbele steun aan de voorkant zit.
- Bakplaat voor taarten, koekjes en opbakproducten
- Braadslede voor braadstuk respectievelijk vetopvangschaal
- Kerntemperatuurmeter
- Draaispit met onderstel

Bovendien kunt u de volgende extra toebehoren bestellen:

- Pizzasteen met rooster en pizzaschuiver voor pizza en brood
U heeft bovendien het verwarmingselement voor de pizzasteen nodig.
- Verwarmingselement voor pizzasteen
- Uitschuiflade (metalen lijsten en telescooprails)
- Braadpan (alleen in combinatie met uitschuifrails te gebruiken)

Ovenfuncties

Weergave display	Ovenfunctie	Toepassing
	Hete lucht	Voor taarten, koekjes en bladerdeeg op meerdere inschuifhoogtes.
	Eco (de ovenverlichting blijft uit)	Energiezuinige ovenfunctie "hete lucht" voor taarten, gebakjes, ovenschotels en gegratineerde gerechten.
	Hete lucht met 1/3 onderwarmte	Aanvullend gereduceerde warmte van onderen.
	Hete lucht met onderwarmte	Warmte van onderen voor vochtige taarten, bijv. vruchtentaart.
	Onderwarmte	Voor het afbakken van bijv. vochtige vruchtentaart, voor het inmaken, gerechten au bain marie.
	1/3 Boven- en onderwarmte	Onderwarmte met gereduceerde bovenwarmte.
	Boven- en onderwarmte	Voor taarten in bakblik of op de bakplaat, ovenschotels, braadstuk.
	Boven- en 1/3 onderwarmte	Bovenwarmte met gereduceerde onderwarmte.
	Bovenwarmte	Gerichte warmte van bovenaf, bijv. bakken van een korstje bij vruchtentaart met eischuim.
	Grill met hete lucht	Gelijkmatige rondomverhitting van vlees, gevogelte en hele vis.
	Grill	Platte stukken vlees, worstjes of visfilet grillen, een korstje bakken en gratineren.
	Spaargrill (alleen bovenste oven)	Alleen het middelste vlak van het grillelement wordt verwarmd. Energiezuinig grillen van kleine hoeveelheden.
	Braadpanfunctie (alleen in de onderste oven met extra toebehoren)	Verwarmbare braadpan voor grote hoeveelheden vlees, ovenschotels of kerstgans.
	Pizzasteenfuntie (alleen extra toebehoren)	Verwarmbare pizzasteen voor knapperige pizza, brood of broodjes als uit de steenoven.
	Gisten	Gistdeeg laten rijzen, de optimale temperatuur is 38 °C.
	Ontdooien	Gelijkmatig en voorzichtig ontdooien afhankelijk van de gevrozen levensmiddelen tussen 40 en 60 °C.
	Warmhouden	Warmhouden van gerechten, voorverwarmen van serviesgoed.
	Pyrolyse	Automatische zelfreiniging.

Eerste instellingen na het aansluiten

Na het aansluiten van de oven verschijnt in de display het menu “Eerste instellingen”. Voer

- tijdformaat,
- taal,
- tijd,
- datum,
- en de gewenste temperatuureenheid in.

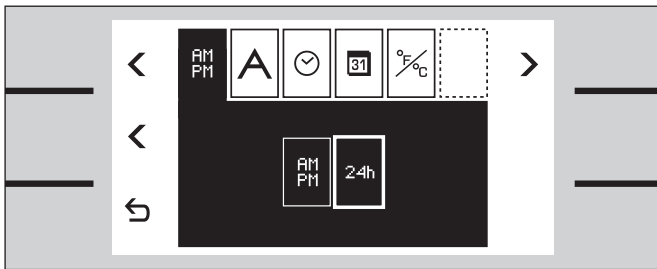
Let op!

Het menu “Eerste instellingen” verschijnt alleen als het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld of wanneer het apparaat meerdere dagen van de netspanning was afgesloten.

In het hoofdstuk “Basisinstellingen” leest u hoe u deze instellingen op ieder gewenst moment weer kunt wijzigen.

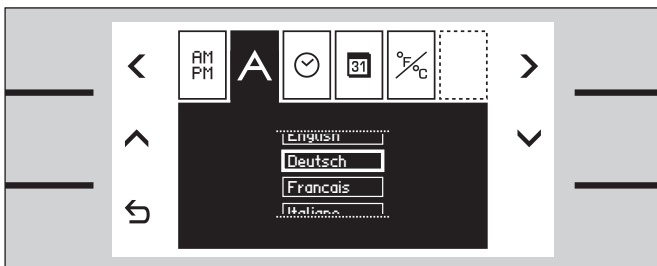
Tijdformaat kiezen

- 1 De functie tijdformaat wordt in het menu weergegeven. In de display verschijnen de twee mogelijkheden AM/PM en 24 h formaat. Het 24 h formaat is fabrieksmatig ingesteld.
- 2 Wijzig indien gewenst met de middelste toets < het tijdformaat.



Taal instellen

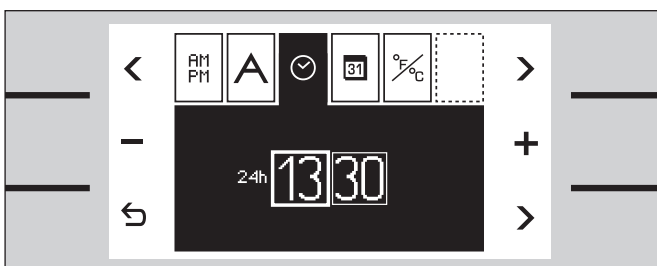
- 1 Kies met de menutoets > de functie taal. In de display verschijnen de talen waarin de teksten kunnen worden weergegeven. Duits is fabrieksmatig ingesteld.
- 2 Indien u een andere taal wilt instellen, stel dan met de toetsen ^ of v de gewenste taal in of kies de optie “geen tekstweergave”.

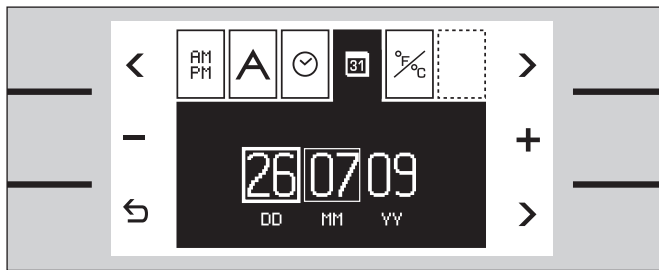


Dagtijd instellen

- 1 Kies met de menutoets > de functie dagtijd ☉.
- 2 Voer met de toetsen + / - de actuele dagtijd in.

Ga van de uren naar de minuten met de pijltjestoets > rechts onder.

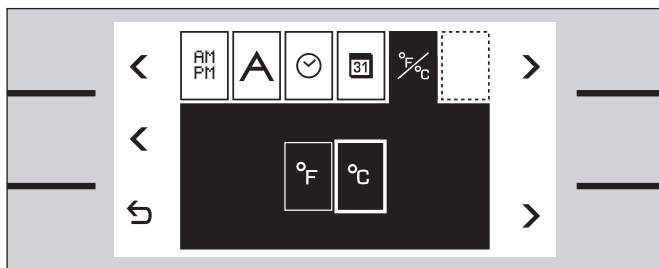




Datum invoeren

- 1 Kies met de menu-toets **>** de functie datum **31**.
- 2 Voer met de toetsen **+** / **-** de dag, de maand en het jaar in.

Ga van de dag naar de maand en het jaar met de pijltoets **>** rechts onder.



Temperatuureenheid °C of °F

- 1 Kies met de menu-toets **>** de functie temperatuureenheid **°F/°C**. °C is fabrieksmatig ingesteld.
- 2 Wijzig indien gewenst met de middelste toets **<** de temperatuureenheid.

Menu afsluiten en instellingen opslaan

Raak toets **↵** aan. Het menu wordt gesloten. Alle instellingen zijn opgeslagen.

De oven bevindt zich nu in de stand-by-modus. De stand-by-weergave verschijnt.

Oven activeren

Stand-by

De oven bevindt zich in de stand-by-modus als er geen ovenfunctie is ingesteld of de kinderbeveiliging is geactiveerd.

Bij de toetsen is geen functie weergegeven. De display is niet verlicht.

Let op!

De stand-by-modus kan op verschillende manieren worden weergegeven. Het GAGGENAU-logo en de dagtijd zijn fabrieksmatig ingesteld. Hoe u de weergave kunt wijzigen vindt u in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Let op!

Om zuinigheidsredenen verdwijnt het GAGGENAU-logo in de stand-by-modus tussen 23.00 en 6.00 uur.

Let op!

Het contrast van de display is afhankelijk van de verticale gezichtshoek. U kunt de weergave van de display via de instelling contrast in de basisinstellingen aanpassen.

Oven activeren

Om de stand-by-modus te verlaten kunt u ofwel

- een toets aanraken,
- de ovendeur openen of sluiten,
- aan de temperatuurschakelaar draaien,
- of aan de functieschakelaar draaien.

U kunt nu de gewenste ovenfunctie instellen. Hoe u de oven het beste activeert, vindt u in de afzonderlijke hoofdstukken.

Let op!

De stand-by-weergave verschijnt weer wanneer er gedurende één minuut na het activeren geen instelling heeft plaatsgevonden. De verlichting van de display gaat uit.



Oven instellen

Alle hoofdfuncties van de oven kunnen met behulp van de draaiknoppen heel gemakkelijk worden bediend.

Met de rechter schakelaars kunt u de temperatuur instellen. Om het licht in de oven in te schakelen dient de temperatuurschakelaar één slag naar rechts te worden gedraaid.

U kunt temperaturen van 50 tot 300 °C instellen.

Uitzonderingen:

Ovenfunctie gisten	30 - 50 °C
Ovenfunctie ontdooien	40 - 60 °C
Ovenfunctie warmhouden	50 - 120 °C
Ovenfunctie braadpan	50 - 220 °C

Met de linker schakelaars kunt u de ovenfunctie instellen. De bovenste positie is hete lucht.

Temperatuur en ovenfunctie instellen

- 1 Zet de temperatuurschakelaar op de gewenste temperatuur.
Temperatuur en ovenfunctie verschijnen in de display. De ovenverlichting wordt ingeschakeld.

Indien u een andere ovenfunctie wenst:

- 2 Draai de functieschakelaar tot de gewenste ovenfunctie in de display verschijnt.

Het symbool "Opwarmen" ⇄ brandt totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Het verschijnt opnieuw als de oven weer gaat opwarmen.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een signaal. U kunt het signaal met een willekeurige toets uitschakelen.

Let op! Het signaal voor het opwarmen kan binnen de basisinstellingen worden gedeactiveerd.

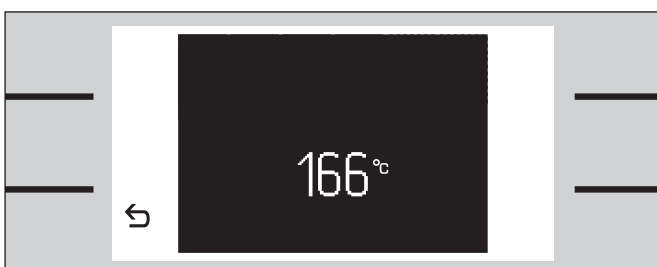
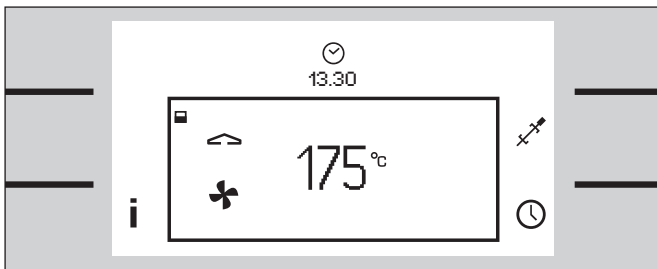
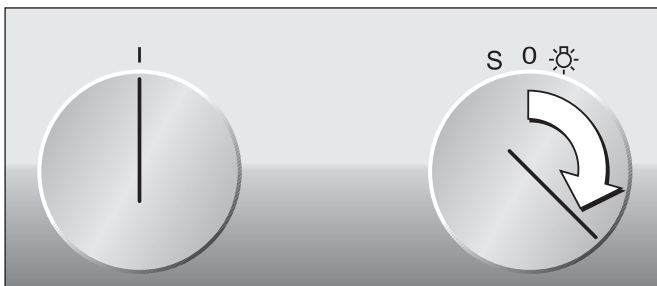
U kunt de temperatuur en de ovenfunctie op ieder gewenst moment wijzigen.

Als het gerecht klaar is kunt u de oven met behulp van de temperatuurschakelaar uitschakelen. De ovenverlichting gaat uit. De stand-by-weergave verschijnt.

Actuele temperatuur opvragen

Als u op de toets "Info" **i** drukt, verschijnt de actuele oventemperatuur gedurende enige seconden in de display. Met behulp van toets ⇄ keert u terug naar de standaard weergave.

Let op! Bij langdurig gebruik zijn na het opwarmen, afhankelijk van de gekozen ovenfunctie, geringe temperatuurschommelingen normaal.





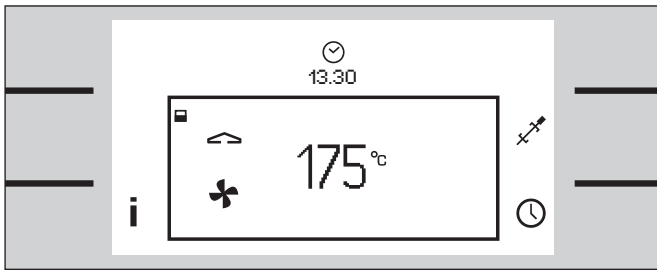
Bovenste en onderste oven instellen



De bediening van de bovenste en de onderste oven is identiek. De uitrusting van beide ovens verschilt:

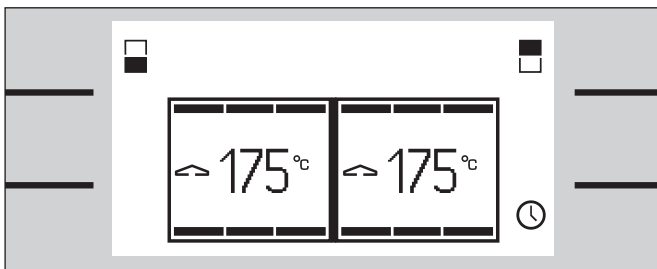
- Het draaispit en de kerntemperatuurmeter kunnen alleen in de onderste oven worden gebruikt.
- De spaargrillfunctie is alleen in de bovenste oven beschikbaar en de braadpanfunctie alleen in de onderste oven.
- Het pyrolyse-reinigingsproces is niet in beide ovens tegelijk mogelijk.
- Tijdens het pyrolyse-reinigingsproces in de ene oven kan de andere oven niet worden gebruikt.

Weergave display

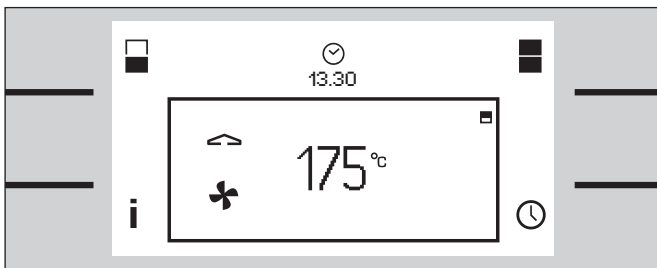
Wanneer slechts één oven in gebruik is, worden in de display de ingestelde temperatuur en de ovenfunctie weergegeven. Het symbool  of  geeft weer of de bovenste of onderste oven in gebruik is.



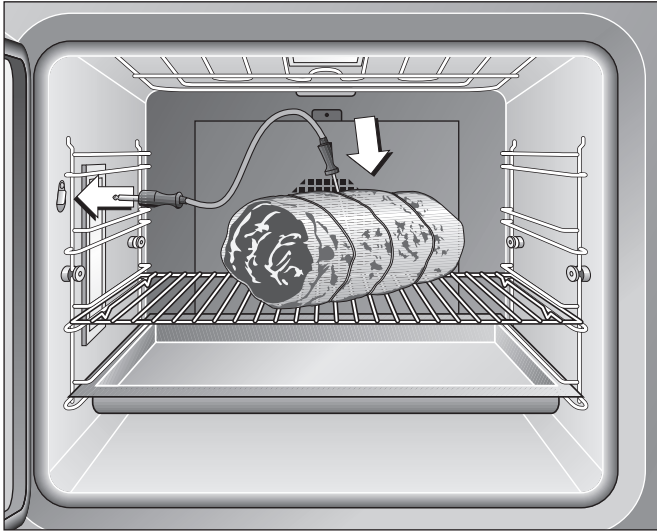
Indien beide ovens in gebruik zijn, worden in de display de instellingen van beide ovens apart weergegeven. Met de toetsen  of  kunt u in de display bij de weergave van één van de ovens komen, bijvoorbeeld voor het instellen van een bereidingsduur of om de actuele temperatuur in de ovenruimte op te vragen. Na korte tijd verschijnt weer de display voor beide ovens.



Wanneer u een schakelknop van één oven bedient, verschijnt in de display de weergave voor deze oven. Na korte tijd verschijnt weer de display voor beide ovens. U kunt ook toets  aanraken om in de display naar de weergave van beide ovens terug te keren.



Kerntemperatuurmeter




Met de kerntemperatuurmeter kunt u gerechten op een exacte wijze, precies op het juiste punt gaar laten worden.

Met de kerntemperatuurmeter kunt u tijdens het bereidingsproces de temperatuur binnenin het gerecht tussen 1 °C en 99 °C exact meten.

Steek de punt volledig in het vlees, in het dikste gedeelte. De punt mag niet in vet worden gestoken en niet in aanraking komen met serviesgoed, botten of vetrijk weefsel.

Steek de punt van de kerntemperatuurmeter bij gevogelte tussen buik en poot, niet in het (holle) midden.

Wanneer de kerntemperatuurmeter is aangesloten verschijnt het symbool  in de display.

De actueel gemeten kerntemperatuur wordt in het bovenste gedeelte van de display met kleine cijfers weergegeven.


De kerntemperatuurmeter kan alleen in de onderste oven worden gebruikt.

Kerntemperatuur programmeren

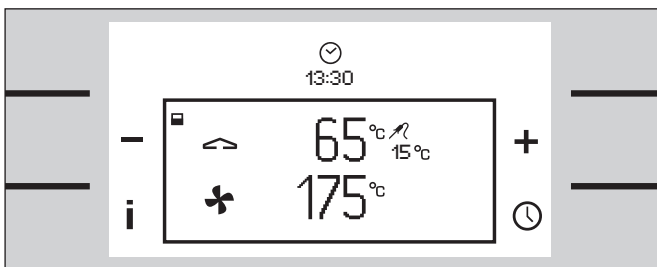
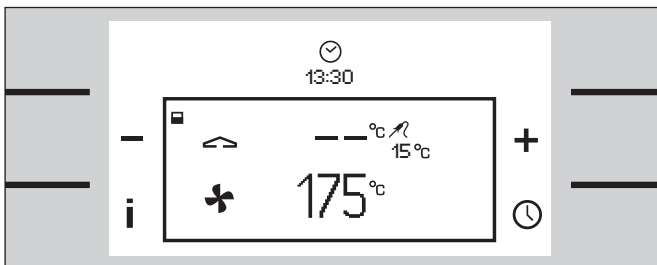
U kunt voor een gerecht de gewenste kerntemperatuur programmeren. Het apparaat wordt dan automatisch uitgeschakeld als de ingestelde kerntemperatuur in het gerecht is bereikt.

- 1 Verwarm de oven op de gewenste instelling voor.
- 2 Steek de kerntemperatuurmeter in het gerecht.
- 3 Plaats het gerecht in de oven. Sluit de kerntemperatuurmeter aan. **⚠ Pas op! U kunt zich branden bij het aansluiten van de kerntemperatuurmeter in de oven!**
- 4 Stel met toets **+** / **-** de gewenste kerntemperatuur in.

Boven in de display wordt de geprogrammeerde temperatuur met grote cijfers weergegeven en de actueel gemeten kerntemperatuur met kleine cijfers.

Als u op de toets "Info" **i** drukt, verschijnt de actuele temperatuur in de ovenruimte met daarboven de actuele kerntemperatuur gedurende enige seconden in de display. Met behulp van toets  keert u terug naar de standaard weergave.

Als de ingestelde kerntemperatuur in het gerecht is bereikt, klinkt er een signaal. Het apparaat wordt niet meer verwarmd.



Zet de temperatuurschakelaar uit en open de oven deur. Verwijder de kerntemperatuurmeter voordat u het gerecht uit de oven haalt.

⚠ Pas op, u kunt zich branden! Gebruik hiervoor een ovenwant aangezien de kerntemperatuurmeter tijdens het gebruik erg heet wordt.

Let op!

Wilt u het bereidingsproces voortijdig beëindigen, trek dan de kerntemperatuurmeter uit het aansluitpunt.

Wanneer u gelijktijdig een programmering met de kerntemperatuurmeter en de timer instelt, dan wordt de oven door die programmering uitgeschakeld waarvan de ingevoerde waarde als eerste is bereikt.

Gebruik uitsluitend de bijgevoegde, originele kerntemperatuurmeter. U kunt de kerntemperatuurmeter ter vervanging nabestellen.

Gebruik de kerntemperatuurmeter uitsluitend bij oventemperaturen tot max. 250 °C.

Haal de kerntemperatuurmeter uit de oven wanneer u deze niet gebruikt.

Haal de kerntemperatuurmeter tijdens de pyrolyse uit de oven.

Reiniging

Neem de kerntemperatuurmeter alleen af met een vochtige doek. De kerntemperatuurmeter is niet geschikt voor de vaatwasser.

Richtlijnen kerntemperatuur

Rundvlees

Rosbief/ ossehaas / entrecôte		
	extra rood	45-47 °C
	rood	50-52 °C
	medium	58-60 °C
	doorbakken	70-75 °C
Rundergebraad		80-85 °C

Varkensvlees

Varkensgebraad		72-80 °C
Varkensrug	medium	65-70 °C
	doorbakken	75 °C
Varkensrug		85 °C
Varkenshaas		65-70 °C

Kalfsvlees

Kalfsfilet	rood	50-52 °C
	medium	58-60 °C
	doorbakken	70-75 °C
Kalfsgebraad	doorbakken	75-80 °C
Gevulde kalfsborst		75-80 °C
Kalfsrug	medium	58-60 °C
	doorbakken	65-70 °C

Wild

Reerug		60-70 °C
Reebout		70-75 °C
Hertenbiefstuk		65-70 °C
Hazenrug		65-70 °C

Gevogelte

Kip (heel)		85 °C
Kip (heel)		75-80 °C
Gans, kalkoen, eend		80-85 °C
Eendenborst	medium	55-60 °C
	doorbakken	70-80 °C
Struisvogelbiefstuk		60-65 °C

Lamsvlees

Lamsbout	medium	60-65 °C
	doorbakken	70-80 °C
Lamsrug	medium	55-60 °C
	doorbakken	65-75 °C

Schapenvlees

Schapenbout	medium	70-75 °C
	doorbakken	80-85 °C
Schapenrug	medium	70-75 °C
	doorbakken	80 °C

Vis

Filet		62-65 °C
In zijn geheel		65 °C
Terrine		62-65 °C

Overige

Brood		90 °C
Pastei		72-75 °C
Terrine		60-70 °C
Foie gras		45 °C

Draaispit

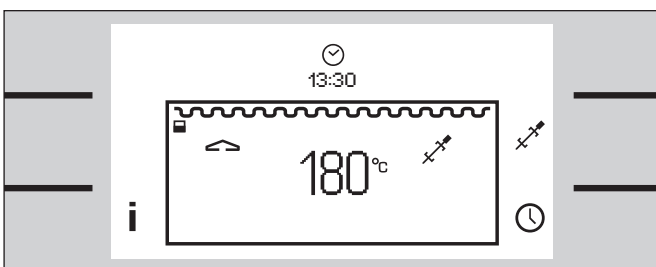
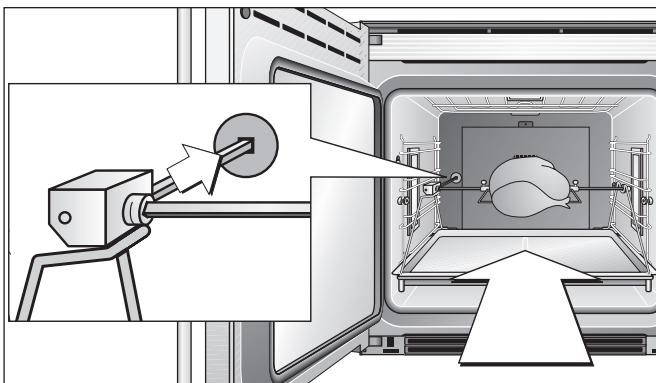
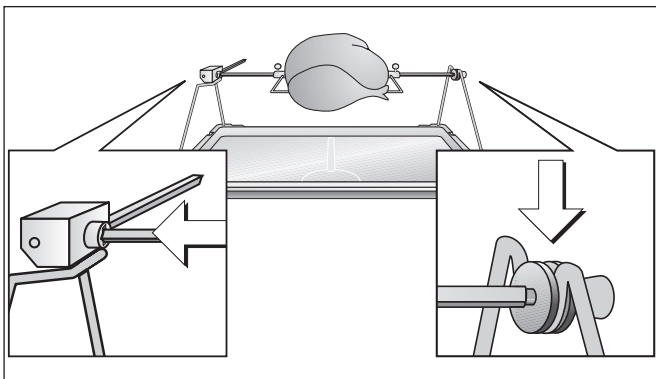
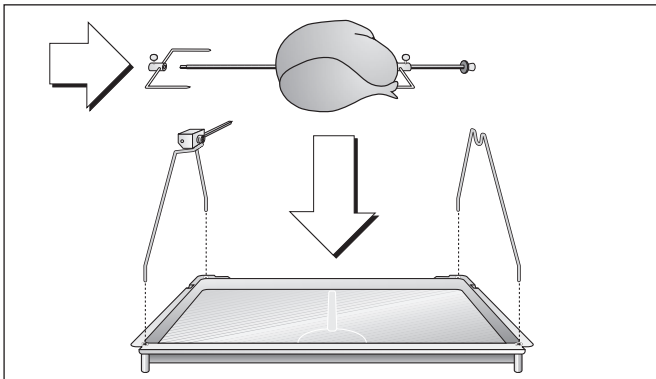
Met het draaispit kunt u bijzonder goed grote stukken vlees, zoals rollade en gevogelte bereiden. Het vlees krijgt rondom een knapperig, bruin korstje.

U kunt het draaispit bij alle ovenfuncties gebruiken. U krijgt het beste resultaat met de ovenfunctie grill of bovenwarmte.



Het draaispit kan alleen in de onderste oven worden gebruikt.

Vorbereiding

- 1 Steek de beide draagbeugels in de openingen van de braadslede. De aandrijving bevindt zich aan de linkerkant.
- 2 Schuif de rechter vork op het draaispit en schroef deze vast.
- 3 Steek het vlees midden op het draaispit. Zet afstaande delen (bijv. vleugels) vast, zodat deze niet tegen het grillelement aankomen.
- 4 Schuif de linker vork op het draaispit en schroef deze vast.
- 5 Plaats het draaispit op de beugels. Steek het vierkante uiteinde in het aandrijfgedeelte.
- 6 Schuif de braadslede met het draaispit in de onderste inschuifhoogte van de oven. De aandrijfstang moet in de opening in de achterwand van de oven worden geschoven.



Draaispit inschakelen

- 1 Stel de gewenste temperatuur en ovenfunctie in.
- 2 Raak toets  aan totdat het symbool  naast de temperatuur verschijnt. Het draaispit is nu ingeschakeld.

Draaispit uitschakelen

- 1 Raak toets  aan totdat het symbool  dooft.
- 2 Schakel de oven met de temperatuurschakelaar uit.
- 3 **Pas op, u kunt zich branden!** Gebruik een ovenwant als u het draaispit uit de oven haalt. Haal de braadslede met het draaispit uit de oven en plaats deze op een stabiele, hittebestendige onderlegger.
- 4 Schroef het handvat aan de zijkant van het draaispit om dit van de beugels te kunnen halen.

Let op!

Het draaispit en de kerntemperatuurmeter kunnen niet gelijktijdig worden gebruikt.

Gebruik het draaispit uitsluitend bij oventemperaturen tot max. 250 °C.

Reinig het aandrijfgedeelte van het draaispit niet in de vaatwasser.

Baktabel

Gebak	Inschuif- hoogte van onderen	Hete lucht	Eco	Hete lucht en onder- warmte	Boven- en onder- warmte	Baktijd Min.
		Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	
Biscuitrol	2				210	7-9
Taartbodem	2				165-175	30-35
Vruchtentaart (gistdeeg)	2	165			165-175	40-45
Vruchtentaart (zandtaartdeeg)	2	165	165	165	165-175	40-45
Klein gebak (bladerdeeg)	1+3/2*	180	180		190	15-20
Kwarktaart (hoog)	2	165	165	165	165-170	90-100
Kwarktaart (plat)	2	165	165	165	165-175	45-50
Cake (rond)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Cake (rechthoekig)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Tulband (hoog)	1	160-175			165-175	40-50
Koekjes	1+3/2*	160-175	160-175		165-170	15-20
Gistdeeg	2	165			165-170	30-40
Plaatkoek (m. droge bovenl.)	2	165-170	165-170		165-170	40-50
Plaatkoek (m. vochtige bovenl.)	2	165-170	165-170	170	165-170	40-50
Roomsoezen	1+3/2*	180	180		180-190	20-25
Rogge-tarwebrood**	2	200/170			210/170	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	Grill en hete lucht	Boven- en onder- warmte	Berei- dingstijd	Kern- tempe- ratuur
		Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	Min.	
Rundvlees						
Braadstuk 1,5 kg*	2	180		180	60-90	
Rosbief, rood 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50
Rosbief, medium 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65
Rosbief, doorbakken 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80
Varkensvlees						
Braadstuk 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Braadstuk met zwoerd 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80
Casselerrib 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70
Varkensbout***	2	150/200	150/200		50-60	80-85
Rollade**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Kalfsvlees						
Braadstuk**	2	230/180		230/180	60-70	75-80
Kalfsbout***	2	150/180	150/180		50-60	75
Kalfslende	2	160-170			20	70-75
Gevulde kalfsborst*	2	120-130			120	75-80

* 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 bovengenoemde waarden zijn richtlijnen. Wij adviseren u de oven altijd voor te verwarmen.
De geadviseerde ovenfunctie is vet gedrukt.

Braadtabel

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

* 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 bovengenoemde waarden zijn richtlijnen. Wij adviseren u de oven altijd voor te verwarmen.
De geadviseerde ovenfunctie is vet gedrukt.

Grilltabel

Gerecht	Inschui- hoogte van onderen	Zonder voorver- warmen	Temp. °C	Grill Minuten		Grill en hete lucht Minuten		Totale berei- dingstijd Min.
				Kant 1	Kant 2	Kant 1	Kant 2	
Varkensbuikestuk in schijven	3		180-200	6	4	5	5	10
Schaschlik	3		190			8	8	16
Braadworst	3		200	5	4			9
Merguez (grillworst)	3		200			6	6	12
Braadkip*	2	X	180			30	30	60
Kippenbout	3		180	20	20	15	15	30-40
Spareribs	3		180-200	15	15	12	12	24-30
Varkensbout**	2		150/200					50-60
Forel	3		180-200	8	8			16
Groentespies	3		200	7	7			14
Garnalenspies	3		175	7	7			14
Korstje bakken, gratineren								
Belegde tosti	3		190					5-7
Crème caramel***	4	X	250					
Crème brûlée***	4	X	250					
Taart met schuimlaag***	3		200					

Belangrijk! De ovendeur moet tijdens het grillen altijd gesloten zijn.
Gebruik voor het grillen het rooster (afhankelijk van het model, toebehoren of extra toebehoren) in de braadslede.
Op deze manier wordt afdrupend vet opgevangen.

* Bij apparaten met een draaispit kunt u het draaispit het beste met de ovenfunctie "Grillen" gebruiken.

** De varkensschenkel niet draaien. Verhoog de temperatuur gedurende de laatste 15-20 minuten.

*** Bak of gratineer dit gerecht totdat de gewenste bruining is bereikt.

Opmerking: De bovengenoemde waarden zijn richtlijnen.
De geadviseerde ovenfunctie is vet gedrukt.

Handige tips

Bakken

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 vruchtensap loopt over.	Gebruik de volgende keer de diepe glazen schaal.
... De taart is aan de onderkant te droog.	Prik met een tandenstoker gaatjes in de gebakken taart. Besprenkel de taart daarna met vruchtensap 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.

Meer tips voor het bakken

Wij adviseren het gebruik van donkere, metalen bakvormen omdat die de warmte beter opnemen.

De waarden in de tabel gelden voor een voorverwarmde oven. Temperatuur en duur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het soort deeg. In de tabellen staat dan ook een temperatuurbereik. Wij adviseren u de eerste keer met de laagste temperatuur te beginnen. Zo nodig kunt u de volgende keer een hogere temperatuur kiezen. Bij een lagere temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin.

Om te controleren wanneer 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 meer aan de prikker blijft kleven is de cake klaar.

Deeg laten rijzen (gisten)

Zet de oven op de functie "Gisten".

De temperatuur is standaard op 38 °C ingesteld.

Zet de temperatuur bij grote hoeveelheden (bijvoorbeeld brood) op 38-40 °C. Op deze manier rijst het deeg gelijkmatig vanuit het midden naar de rand toe.

Bij kleine stukken deeg, bijvoorbeeld (zoete) broodjes kunt u de temperatuur op 40-45 °C instellen.

Tips voor het braden en grillen

In principe kunt u elk hittebestendig kookgerei gebruiken. Zet het kookgerei midden op het rooster. Voor grote stukken vlees kunt u ook de braadslede gebruiken.

Voor de bereiding van omvangrijke gerechten kunt u de uitschuifrails aan de zijkant van de oven eruit halen. Zet het grillrooster direct op de bodem van de oven en plaats het gerecht of de braadpan op het grillrooster. Plaats het gerecht of de braadpan niet direct op de bodem van email.

Zet glazen schalen, wanneer u deze uit de oven haalt, op een droge keukendoek of een rooster en niet op een koude of natte ondergrond. Het glas kan anders barsten.

Als een braadstuk klaar is, adviseren wij u dit nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven te laten rusten. Op die manier blijft het vlees sappiger.

Sluit bij het grillen altijd de ovendeur. De te grillen stukken vlees moeten zo mogelijk even dik zijn, minstens 2 tot 3 cm. Zo wordt het vlees gelijkmatig bruin en blijft lekker sappig. Steaks altijd ongezouten grillen. Leg het vlees direct 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.

Gebruik voor het braden het rooster (afhankelijk van het model, toebehoren of extra toebehoren) in de braadslede. Giet een beetje water in de braadslede. Hierdoor wordt het vleessap opgevangen en blijft de oven schoner.

Prik bij een eend of gans gaatjes in de huid onder de vleugels zodat het vet kan weglopen.

Wat moet u doen wanneer...

... het vlees donker is geworden en de korst hier en daar verbrand is?

Controleer de inschuifhoogte en de ingestelde temperatuur!

... het vlees er goed uitziet, maar de jus aangebrand is?

Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan en voeg meer vocht toe!

... het vlees er goed uitziet, maar de jus te licht van kleur en waterig is?

Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vocht toe!

... het gewicht van het vlees niet in de tabel vermeld staat?

Kies de temperatuur die geldt voor het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Ontdooien

Zet de oven op de functie "Ontdooien met hete lucht". De temperatuur is standaard op 40-60 °C ingesteld.

Schuif het grillrooster met de diepgevroren levensmiddelen in de tweede inschuifhoogte. Plaats de braadslede eronder om het vocht op te vangen.

Belangrijk! Gooi het vocht dat tijdens het ontdooien vrijkomt weg.

Ontdooi grote stukken vlees (braadstuk, kip etc.) op 45-50 °C, om te voorkomen dat deze aan de buitenkant al gaar worden.

Kleine of platte stukken kunt u op 50-55 °C ontdooien.

Timer

Via het menu "Timer" kunt u instellen:

- ⌘ kookwekker
- ⌚ stopwatch
- ⌚ bereidingsduur (niet in de stand-by-modus)
- ⌚ uitschakeltijd (niet in de stand-by-modus)

Menu "Timer" openen

Met toets ⌚ opent u het menu "Timer".

Als het apparaat zich in de stand-by-modus bevindt, raak dan een willekeurige toets aan. De display is geactiveerd. De toetseninformatie **i** en de timer ⌚ worden weergegeven.

Raak de toets naast het symbool ⌚ aan. Het menu "Timer" verschijnt.



Kookwekker

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

Kookwekker instellen

- 1 Open het menu "Timer". De functie kookwekker ⌘ wordt weergegeven.
- 2 Voer met **+** of **-** de gewenste tijd in.
- 3 Start de kookwekker met toets ⏪.

Het menu "Timer" wordt gesloten. In de informatiebalk verschijnt ⌘ en de aflopende tijd.

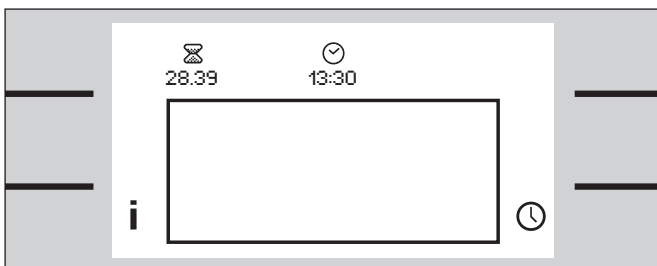
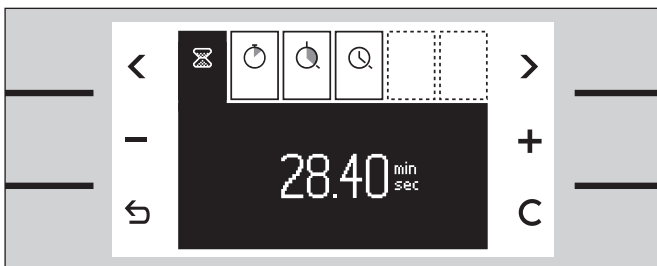
Let op! De kookwekker start ook na enkele seconden zonder dat u op de toets ⏪ drukt.

Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaal. Het signaal gaat uit als u toets ⌚ aanraakt.

Let op!

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

Open het menu "Timer", kies de functie kookwekker ⌘ en raak toets **C** aan.



Stopwatch

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

De stopwatch heeft een pauzefunctie. Hiermee kunt u de tijd telkens weer stoppen.

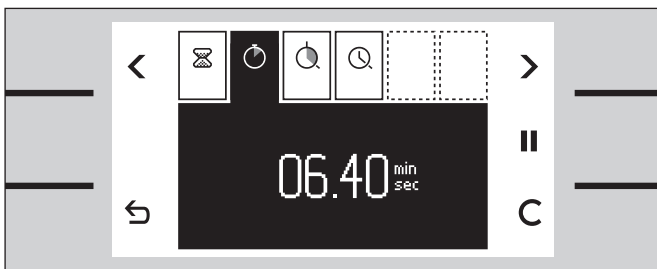
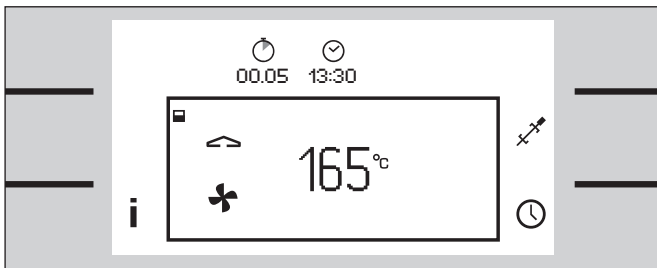
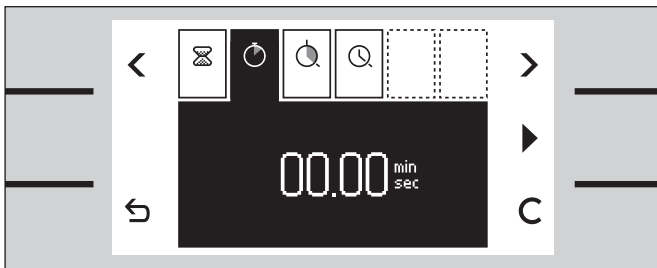
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

Stopwatch starten

- 1 Open het menu "Timer".
- 2 Kies met < of > de functie stopwatch ⌚.
- 3 Start de stopwatch met toets ▶.

Het menu "Timer" wordt na enige seconden gesloten. In de informatiebalk verschijnen het symbool ⌚ en de aflopende tijd.

Het menu "Timer" wordt direct gesloten als u toets ⏪ aanraakt.



Stopwatch stoppen

- 1 Open het menu "Timer".
- 2 Kies met < of > de functie stopwatch ⌚.
- 3 Raak de toets pauze || aan. De tijd wordt gestopt. De toets wisselt weer naar start ▶.
- 4 Start opnieuw met toets ▶. De tijd loopt weer door.

Wanneer er 90 minuten zijn bereikt springt de tijd terug naar 00:00 minuten. Het symbool ⌚ in de informatiebalk gaat uit. Het proces is beëindigd.

Let op!

Stopwatch uitschakelen:

Open het menu "Timer", kies de functie stopwatch ⌚ en raak toets C aan.

Kooktijdautomaat



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

Op deze manier kunt u ook gedurende een langere tijd de keuken verlaten.


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

Stel de temperatuur en de ovenfunctie in en plaats het gerecht in de oven.

Kooktijdautomaat instellen


- 1 Open het menu "Timer".
- 2 Kies met < of > de functie kooktijdautomaat .
- 3 Voer met + of - de gewenste bereidingstijd in.
- 4 Start met  het programma.

Het menu "Timer" wordt gesloten. In de display verschijnen de temperatuur en de ovenfunctie. In de informatiebalk loopt de bereidingstijd af.


Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. U kunt het signaal stoppen door toets  aan te raken, de deur van het apparaat te openen of de temperatuurschakelaar uit te zetten.

Let op!

Kooktijdautomaat stoppen:

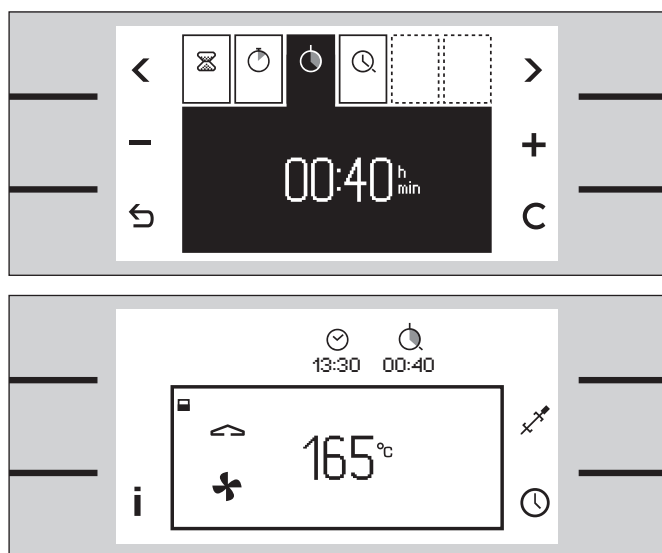
Open het menu "Timer". Toets **C** aanraken en met  bevestigen.

Bereidingstijd wijzigen:

Open het menu "Timer". Met + of - wijzigen en met  bevestigen.

Het gehele proces beëindigen:

Zet de temperatuurschakelaar uit.



Uitschakeltijd

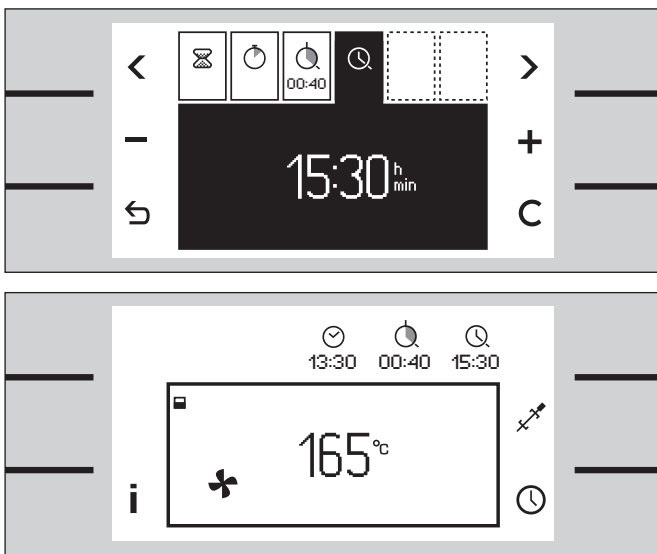
U kunt het apparaat op een later tijdstip laten uitschakelen. Voorbeeld: Het is 13:30 uur. Er is voor het gerecht een bereidingstijd van 40 minuten nodig. Het gerecht moet om 15:30 uur klaar zijn.

U voert de bereidingstijd in en zet de uitschakeltijd op 15:30 uur. De elektronica berekent het tijdstip waarop het apparaat gestart wordt. Het apparaat wordt om 14:50 uur automatisch gestart en om 15:30 uur uitgeschakeld.

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

Voorwaarde:

Stel eerst de gewenste temperatuur, ovenfunctie en bereidingstijd in. Slechts dan kunt u een later tijdstip kiezen waarop de oven wordt uitgeschakeld.



Uitschakeltijd programmeren

- 1 Stel de gewenste bereidingstijd in.
- 2 Kies met de menu-toets > de functie uitschakeltijd ⌚. Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.
- 3 Zet met + de uitschakeltijd op een later tijdstip.
- 4 Met ↵ bevestigen. Het menu "Timer" wordt gesloten.

In de display worden nu temperatuur en ovenfunctie weergegeven. De informatiebalk verschijnt. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand. Het apparaat start op het uitgerekende tijdstip en wordt uitgeschakeld als de bereidingstijd is afgelopen.

Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. U kunt het signaal stoppen door toets ⌚ aan te raken, de deur van het apparaat te openen of de temperatuurschakelaar uit te zetten.

Let op!

Uitschakeltijd stoppen:

Open het menu "Timer". Toets C aanraken en met ↵ bevestigen. De uitschakeltijd en de bereidingstijd worden gewist.

Het gehele proces beëindigen:

Zet de temperatuurschakelaar uit.

Wanneer het symbool ⌚ knippert:

U heeft geen bereidingstijd ingevoerd. Stel altijd eerst de bereidingstijd in.


Timer lange duur

Bij deze functie houdt het apparaat met de ovenfunctie boven- en onderwarmte een temperatuur aan van 85 °C.

U kunt gerechten 24 tot 74 uur warmhouden, zonder dat u het apparaat moet in- of uitschakelen.

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

Voorwaarde:



De toets "Timer lange duur"  is beschikbaar.

Hiervoor moet de toets in het menu

"Basisinstellingen" één keer worden geactiveerd.

Zie hiervoor het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Op deze manier zet u het programma aan

- 1 Draai de temperatuurschakelaar één slag naar rechts op de positie verlichting.
- 2 Raak de toets naast het symbool  aan. De vooraf ingestelde tijd 28 h verschijnt in de display.
- 3 Voer met **+** of **-** de gewenste duur in.
- 4 Start met toets .

In de display verschijnen de ovenfunctie en de temperatuur. De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld. De toetsen zijn vergrendeld. De display is donker. Bij het aanraken van de toetsen is er geen toon te horen.

Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat niet meer verwarmd. De display is leeg. Zet de temperatuurschakelaar uit.

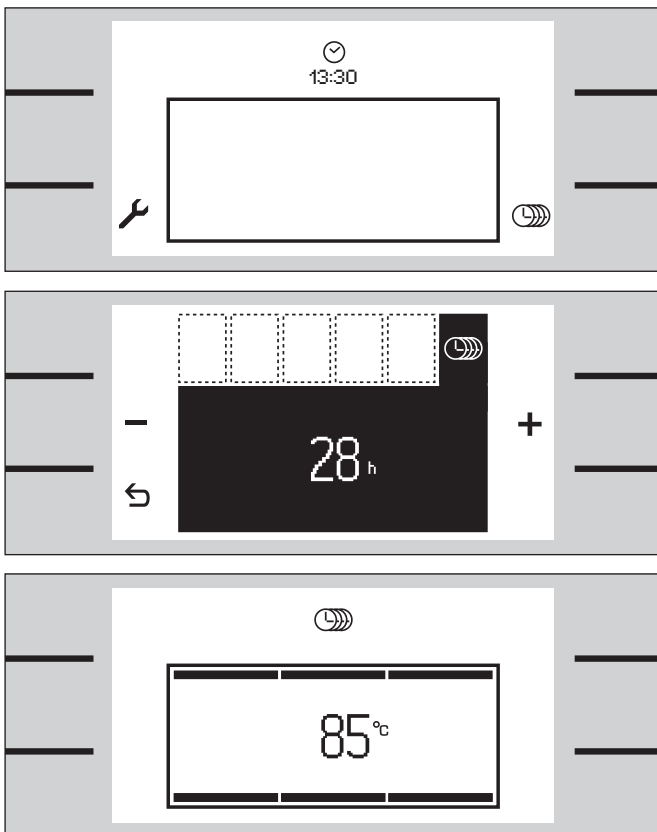
Let op!

Indien u de toets  niet kunt vinden:

De toets moet eerst beschikbaar worden gemaakt. Kijk hiervoor in het hoofdstuk "Basisinstellingen, Timer lange duur".

Het proces beëindigen:

Zet de temperatuurschakelaar uit.



Kinderbeveiliging

De oven is voorzien van een kinderbeveiliging zodat deze niet per ongeluk kan worden ingeschakeld.



Voorwaarde:

U dient eerst de kinderbeveiliging via het menu "Basisinstellingen" op "beschikbaar" te zetten. Zie hiervoor het hoofdstuk "Basisinstellingen".


Kinderbeveiliging activeren

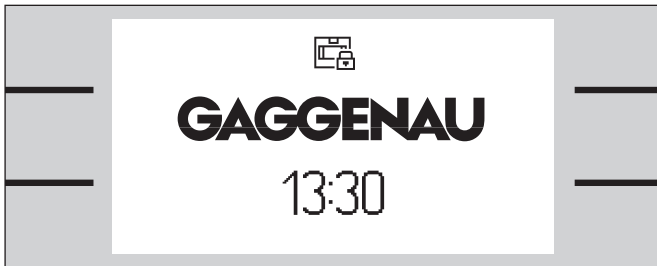
Voorwaarde:

De temperatuurschakelaar moet op de stand "uit" staan.



- 1 Raak een willekeurige toets aan. Naast de middelste linker toets verschijnt het symbool .
- 2 Raak toets  minstens 6 seconden lang aan.

De kinderbeveiliging is geactiveerd, het bedieningspaneel is vergrendeld.

In de display verschijnt de stand-by-weergave. In de informatiebalk verschijnt het symbool .




Kinderbeveiliging deactiveren

- 1 Raak een willekeurige toets aan. Naast de middelste linker toets verschijnt het symbool .
- 2 Raak toets  minstens 6 seconden lang aan.


De kinderbeveiliging is opgeheven. U kunt het apparaat weer gewoon inschakelen.

Let op!

Wanneer het symbool  naast de middelste toets niet verschijnt:

Open het menu "Basisinstellingen" en kies de functie "Kinderbeveiliging". Wijzig naar "toets kinderbeveiliging beschikbaar" .

Als u de toets kinderbeveiliging niet meer nodig heeft:

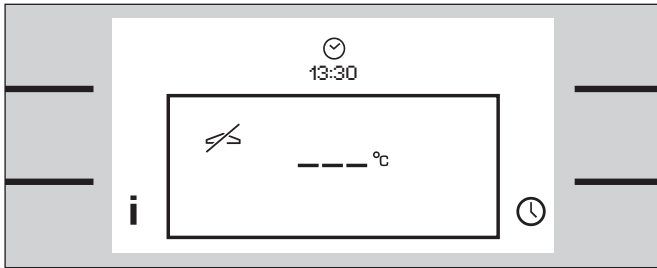
Open het menu "Basisinstellingen" en kies met behulp van de menu-toetsen de functie "Kinderbeveiliging". Wijzig naar "toets kinderbeveiliging niet beschikbaar" .

Andere functies

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw veiligheid is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Alle ovenfuncties worden na 12 uur stopgezet, als in die tijd het apparaat niet wordt bediend.

In de display verschijnen drie balkjes. Zet de temperatuurschakelaar uit. Nu kunt u het apparaat weer opnieuw inschakelen.

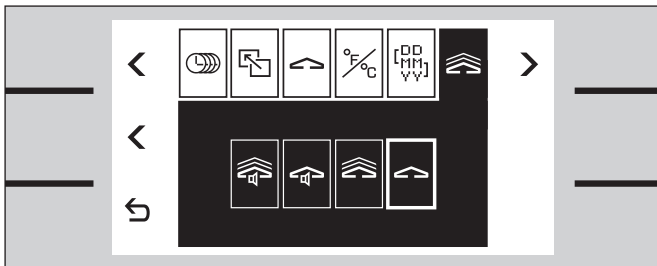


Snel opwarmen

Met de functie "Snel opwarmen" kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

De functie "Snel opwarmen" wordt via het menu "Basisinstellingen" geactiveerd.





Bij de functie "Snel opwarmen" moet de oven altijd leeg op de gewenste temperatuur worden voorverwarmd. Plaats het gerecht hierna pas in de oven.





Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat is voorzien van diverse basisinstellingen.

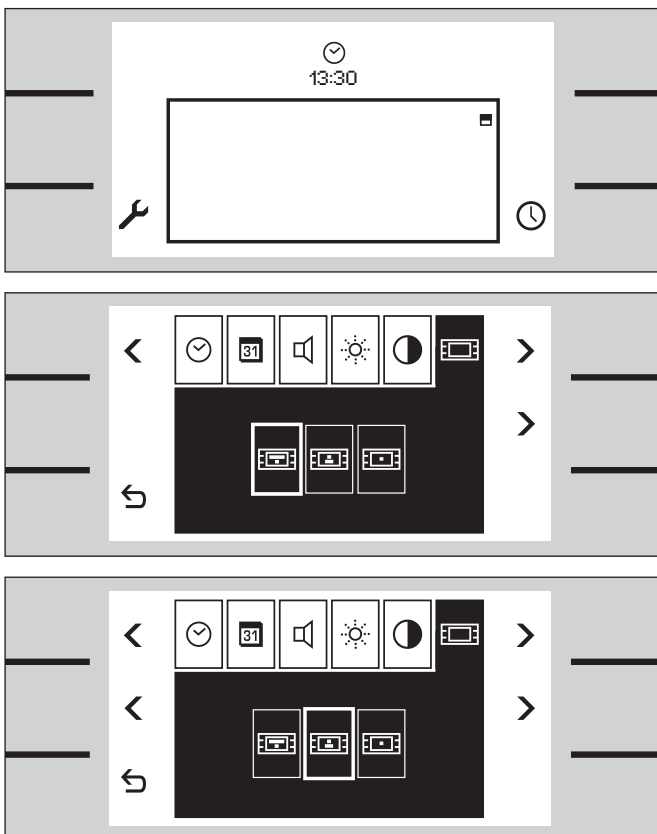
U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoontes: Draai hiervoor de temperatuurschakelaar van de bovenste oven één slag naar rechts op de positie verlichting.

- Open met toets  het menu "Basisinstellingen".
- Met de bovenste toetsen  of  kunt u in het menu bladeren.
- Met de middelste toetsen kunt u de gekozen instelling wijzigen. U kunt meerdere instellingen na elkaar wijzigen zonder het menu te verlaten.
- Met toets  kunt u het menu verlaten. Alle instellingen zijn hierna opgeslagen.






Let op!

In de informatiebalk zijn er telkens slechts zes functies te zien. Raak de menu-toets  of  aan totdat de gewenste functie in de display verschijnt. U kunt met de menu-toetsen heen en terug bladeren.

Als u gedurende 60 seconden geen toets aanraakt, verlaat u automatisch het menu. De stand-by-weergave verschijnt. Alle instellingen zijn opgeslagen.

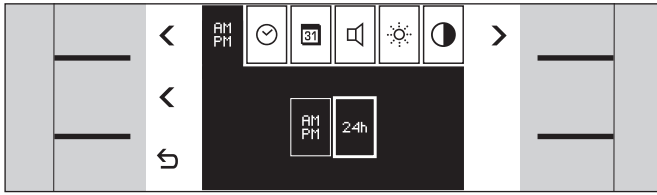


Voorbeeld: Stand-by-weergave wijzigen

- 1 Menu "Basisinstellingen" openen: Draai hiervoor de temperatuurschakelaar één slag naar rechts op de positie verlichting. Raak de toets naast het symbool  aan. Het menu verschijnt.
- 2 Kies met de menu-toets  de functie "Stand-by-weergave" .
- 3 Kies met de middelste toetsen  of  de gewenste weergave. Uw keuze wordt kort weergegeven.

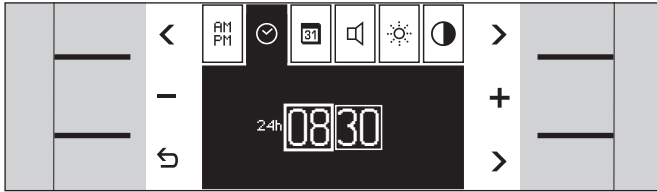
U kunt nu nog meer instellingen wijzigen of met  het menu te verlaten.

Deze basisinstellingen kunt u wijzigen



Tijdformaat

- AM/PM-formaat (12 h) of 24 h formaat



Tijd

- uren / minuten

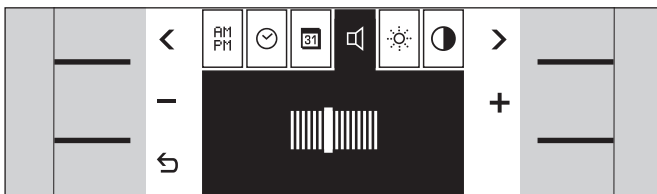
Ga van de uren naar de minuten met de pijltjestoets > rechtsonder.



Datum

- dag / maand / jaar

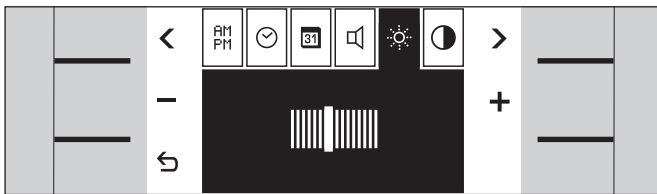
Ga van de dag naar de maand en het jaar met de pijltjestoets > rechts onder.



Toetsvolume

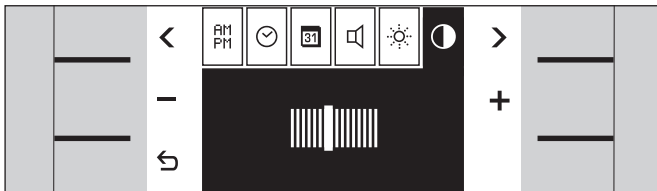
- Er zijn 8 standen.

Deze instelling betreft alleen de toetstoon. U kunt het akoestische signaal niet wijzigen.



Helderheid display

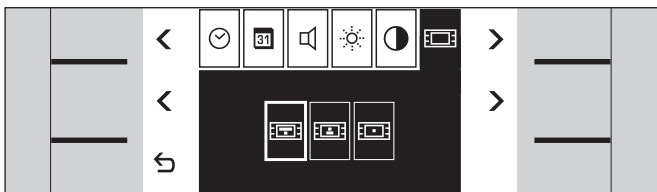
- Er zijn 8 standen



Contrast display

- Er zijn 8 standen.

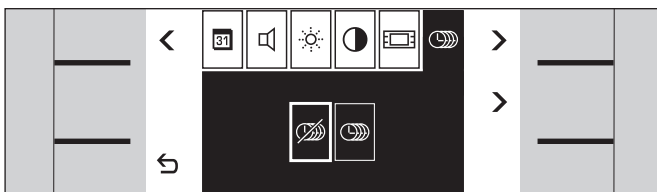
Het contrast hangt van de gezichtshoek af.



Stand-by-weergave

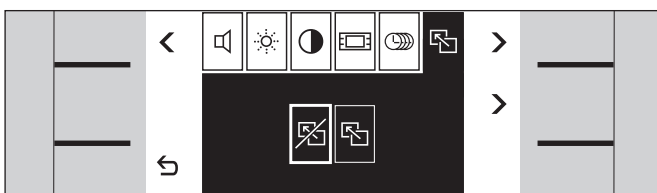
- Gaggenau met tijdsaanduiding / Tijd en datum / Tijd

Uw keuze wordt telkens kort weergegeven.



Timer lange duur

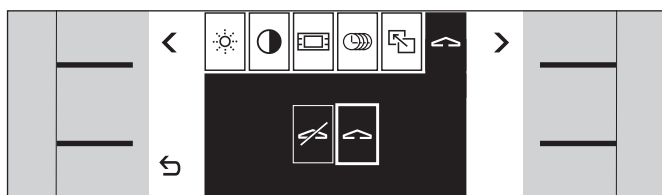
- Toets "Timer lange duur" niet beschikbaar / beschikbaar



Alle waarden terugzetten naar de afleveringssituatie.

- nee / ja

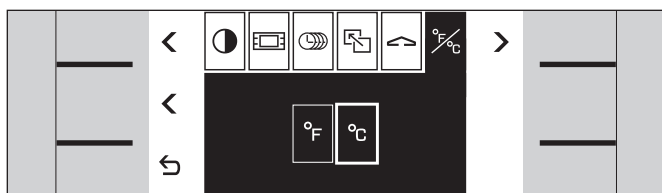
Het terugzetten moet altijd direct met toets < worden bevestigd.



Demonstratiemodus

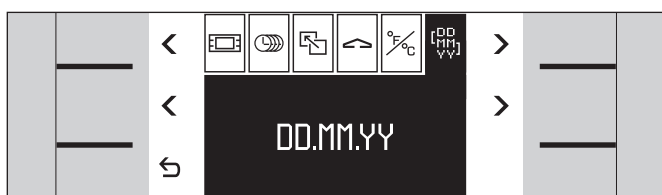
De instelling ⇨ “geen demonstratiemodus” moet zijn geactiveerd en mag niet worden gewijzigd. Het apparaat wordt in de demonstratiemodus ~~↻~~ niet verwarmd.

Deze instelling kunt u slechts binnen 3 minuten wijzigen, nadat het apparaat op het stroomnet werd aangesloten.



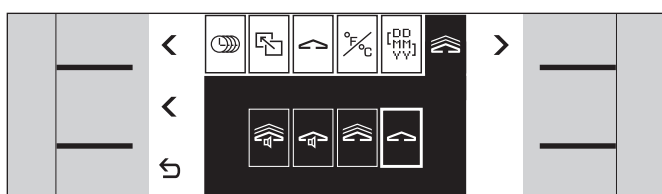
Temperatuureenheid

- °F of °C



Datumformaat

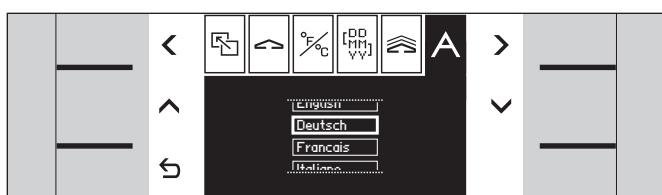
- dag.maand.jaar of
dag/maand/jaar of
maand/dag/jaar



Opwarmen met / zonder signaal

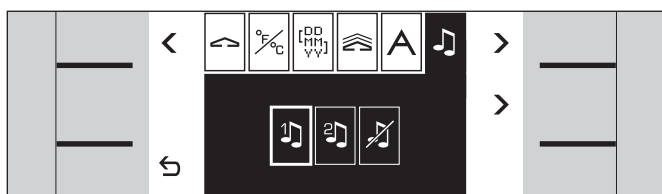
- snel opwarmen met signaal / normaal opwarmen met signaal / snel opwarmen zonder signaal / normaal opwarmen zonder signaal

Het signaal klinkt als het opwarmen is beëindigd.



Taal

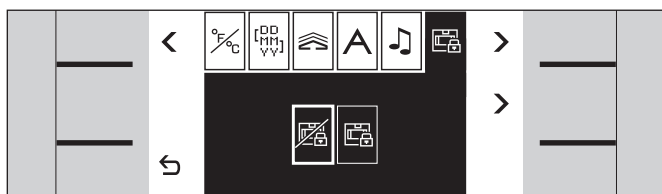
- Taal voor de tekstweergave kiezen of de tekstweergave uitschakelen



Toetstoon

- toon 1 (beep) / toon 2 (klik) / toetstoon uit

Deze instelling betreft alleen de toetstoon. U kunt het akkoestische signaal niet wijzigen.



Toets kinderbeveiliging kiezen

- Toets kinderbeveiliging niet beschikbaar / beschikbaar

Onderhoud en handmatige reiniging

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Pas op!** Reinig de oven niet met een hogedrukreiniger of een stoomreiniger.

⚠ **Pas op, u kunt zich branden!** Laat de oven afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Binnenkant oven reinigen

Neem de oven van binnen met een doek en een beetje heet sop af. Laat resten niet inbranden. Laat de oven na het schoonmaken geopend om te drogen.

Ingebrande resten niet afkrabben. Laat deze inweken met een vochtige doek met afwasmiddel.

Bij sterkere verontreinigingen is het beter de pyrolyse te gebruiken.

Afdruipende vruchtensappen van sappige vruchtentaarten kunnen het email aantasten. Verwijder resten direct met een vochtige doek zodra de oven voldoende is afgekoeld.

Gebruik geen reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn:

- schuurmiddelen
- nitropolijstmiddelen
- chloorhoudende reinigingsmiddelen
- krassende sponzen of voorwerpen

Let op! Gebruik ovensprays uitsluitend voor het reinigen van het email van de ovenruimte. Er mag geen ovenspray op de dichting van de deur komen. Sproei geen ovenspray op de omlijsting van de ovendeur.

Ovenruit reinigen

Maak de glazen ruit met een zachte doek en een glasreinigingsmiddel schoon. Neem de ruit niet te vochtig af om te voorkomen dat er vocht achter het glas komt.

Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen en geen metalen schraper. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken en het glas beschadigen.

Het is mogelijk dat in de ovenruit een regenboogachtige zweem zichtbaar is. Dit is de hittebestendige laag.

Reinig de display uitsluitend met een zachte doek. Neem de display niet vochtig af om te voorkomen dat er vocht achter het ruitje komt.

Dichting van de deur reinigen

Houd de dichting van de deur altijd schoon en verwijder alle resten.

Reinig de dichting van de deur niet met agressieve reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld ovensprays). Deze kunnen de dichting van de deur beschadigen.

De dichting van de deur kan niet worden verwijderd.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren (bakplaten, rooster, braadslede) met een heet sopje van afwasmiddel.

Laat ingebrande resten weken en maak deze met een borstel schoon.

Pizzasteen reinigen (toebehoren)

Verwijder sterke verontreinigingen van de pizzasteen. Keer de pizzasteen voor een volgend gebruik om. Op die manier worden de resten aan de onderkant voor een groot deel weggebrand.

Belangrijk: Maak de pizzasteen niet met water en een reinigingsmiddel schoon! Indringend vocht kan scheuren in de pizzasteen veroorzaken.

Pyrolyse

⚠ **Pas op, u kunt zich branden!** Tijdens de pyrolyse ontstaan zeer hoge temperaturen! Houd kinderen op een afstand!

Bij de pyrolyse wordt de oven verwarmd op 485 °C. Bak-, braad- en grillresten worden zo verbrand.

De zelfreiniging duurt 3 uur.

Voor uw veiligheid wordt de oven vergrendeld. Tijdens de pyrolyse is de ovenverlichting uitgeschakeld.


Het pyrolyse-reinigingsproces is niet in beide ovens tegelijk mogelijk.


Tijdens het pyrolyse-reinigingsproces in de ene oven kan de andere oven niet worden gebruikt.

Voordat u de pyrolyse start

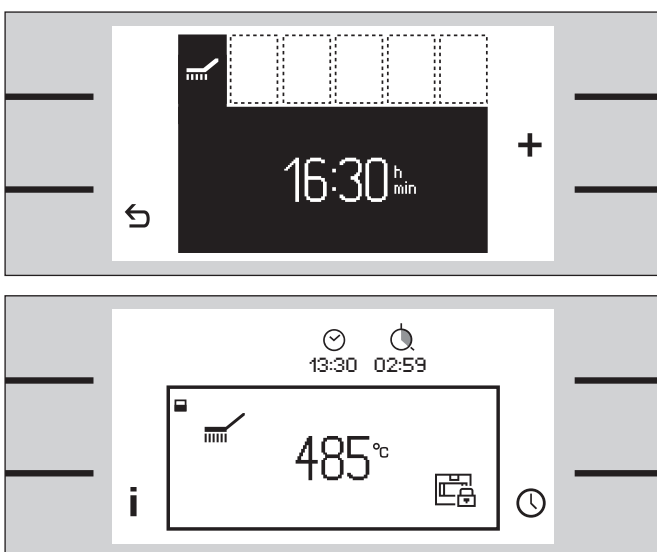
- Verwijder sterke verontreinigingen en etensresten uit de oven.
⚠ **Pas op, brandgevaar!** Etensresten, vet of braadvocht kunnen tijdens de pyrolyse vlam vatten.
- Reinig de dichting van de deur, de binnenkant van de deur en de ovenruit met de hand. Deze onderdelen worden tijdens de pyrolyse niet gereinigd.
- Verwijder alle losse onderdelen (bijv. grillrooster, kerntemperatuurmeter) uit de ovenruimte. Er mogen geen voorwerpen in de ovenruimte achterblijven!
- Sluit de ovendeur.

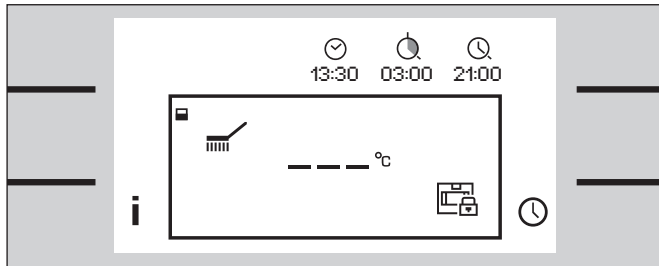
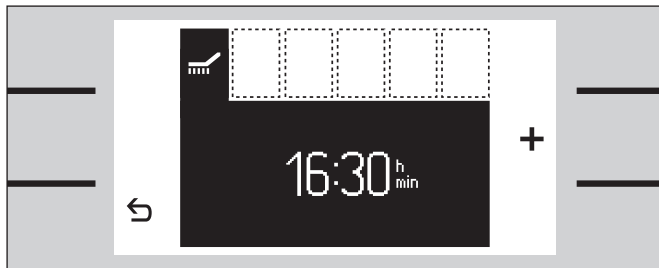
Op deze manier zet u het programma aan

- 1 Draai de temperatuurschakelaar en de functieschakelaar één slag naar links.
- 2 Het pyrolysemenu verschijnt. In de display ziet u de uitschakeltijd.
- 3 Start met toets .

Het pyrolysemenu wordt gesloten. In de display verschijnen het symbool  en de reinigingstemperatuur. In de informatiebalk verschijnt de duur van de pyrolyse.

De oven- en displayverlichting zijn tijdens de pyrolyse uit.






Uitschakeltijd programmeren

Wanneer u wilt dat de pyrolyse bijvoorbeeld 's nachts plaatsvindt, dan kunt u de uitschakeltijd programmeren. Op die manier kunt u overdag op elk gewenst moment over de oven beschikken.

Programmeer zoals in 1 en 2 staat beschreven.

3 Zet met toets **+** de uitschakeltijd op een later tijdstip.

4 Met toets **↶** bevestigen.

In de display verschijnt het symbool . In de informatiebalk verschijnt de uitschakeltijd van de pyrolyse. In plaats van de temperatuur worden er drie balkjes weergegeven. Bij het starten van de pyrolyse verschijnt de reinigingstemperatuur.

Na afloop van de tijd hoort u een signaal. Uitzondering: Tussen 22.00 en 8.00 uur klinkt er geen signaal.



Het reinigingsproces is beëindigd. Zet de temperatuurschakelaar uit.

Laat de oven afkoelen en neem de ovenruimte vervolgens met een vochtige doek af.

Let op!

U kunt de duur van de pyrolyse niet wijzigen.


Tijdens het pyrolyse-reinigingsproces is het mogelijk dat het geluid van de ventilatie harder wordt.

Wanneer de pyrolyse niet start en  of  in de display knippert:

Controleer of de ovendeur goed is gesloten en of de kerntemperatuurmeter is verwijderd.

Wanneer u de pyrolyse wilt stoppen:

Zet de temperatuurschakelaar uit.

Voor uw veiligheid is de ovendeur vergrendeld. De deur kan pas weer worden geopend als de oven is afgekoeld en het symbool  uitgaat.

Toebehoren met behulp van de pyrolyse reinigen

De bakplaten en braadsledes van Gaggenau zijn voorzien van een pyrolysebestendig email. Wij adviseren u echter voor een optimaal reinigingsresultaat van de oven, vóór de pyrolyse alle toebehoren uit de oven te verwijderen. Alleen op die manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld.

Indien u ingebrande resten d.m.v. het pyrolyseproces van een bakplaat of braadslede wilt verwijderen, dient u zich beslist aan de volgende veiligheidsvoorschriften te houden:

- Verwijder sterke verontreinigingen, vleesvocht en etensresten voor het pyrolyseproces.
⚠ **Pas op, brandgevaar!** Etensresten, vet of braadvocht kunnen tijdens de pyrolyse vlam vatten.
- Schuif telkens slechts één bakplaat of één braadslede in de onderste inschuifhoogte van de oven!
- Schuif de bakplaat of de braadslede tot de aanslag in de oven.
- Grillrooster, draaispit, braadpan, pizzasteen, kerntemperatuurmeter of andere toebehoren mogen niet d.m.v. het pyrolyseproces worden gereinigd.

Storingen

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.

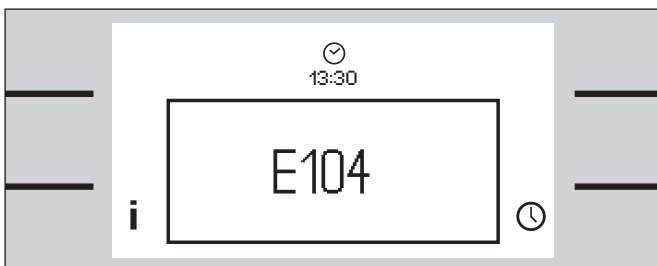
Wanneer u contact opneemt met onze klantenservice, vermeld dan het E-Nummer en het FD-nummer van het apparaat. U vindt deze nummers op het typeplaatje op het apparaat.

Alleen een erkend vakman mag reparaties uitvoeren zodat de elektrische veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft.

⚠ Pas op! Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor u ontstaan.

Voor alle reparatie- en onderhoudswerkzaamheden dient het apparaat met alle polen spanningsvrij te worden gemaakt (zekering of de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uitschakelen).

Bij schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze handleiding kan geen aanspraak worden gemaakt op de garantie.



Foutmeldingen

Indien er een storing optreedt en het apparaat niet meer opwarmt, verschijnt er een foutmelding in de display.

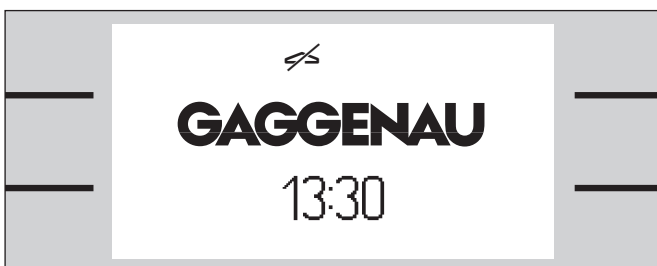
Als E003, E303, E115 of E215 in de display verschijnt, dan is het apparaat oververhit. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.

Als er een andere foutmelding in de display verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice. Vermeld bij de klantenservice de foutmelding en het type apparaat. Het type apparaat vindt u op het typeplaatje.


Zet de temperatuurschakelaar uit.

Let op!

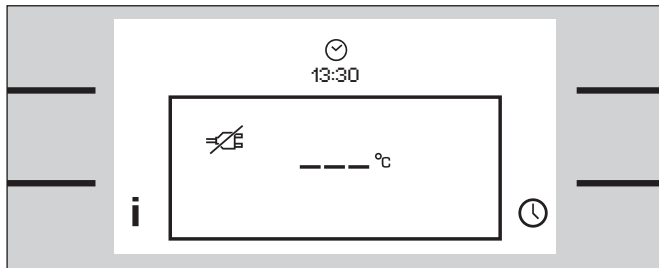
De kookwekker en de stopwatch kunnen worden ingesteld.



Demonstratiemodus


Als in de stand-by-weergave het symbool  brandt, dan is de demonstratiemodus geactiveerd. Het apparaat wordt niet verwarmd.

Haal even de spanning van het apparaat (zekering of de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uitschakelen). Deactiveer vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten via het menu "Basisinstellingen".



Stroomstoring

Het apparaat kan een stroomstoring van minder dan 5 minuten overbruggen. Het apparaat blijft in werking.

Indien de stroomstoring langer duurde en het apparaat in werking was, dan verschijnen in de display het symbool  en in plaats van de temperatuur drie balkjes. Het apparaat is gestopt.

Zet de temperatuurschakelaar uit en schakel de oven opnieuw in.

Na een stroomstoring van meerdere dagen verschijnt in de display het menu "Eerste instellingen". Stel de dagtijd en de datum in. Let op! De basisinstellingen blijven ook na een stroomstoring van meerdere dagen in het geheugen opgeslagen.

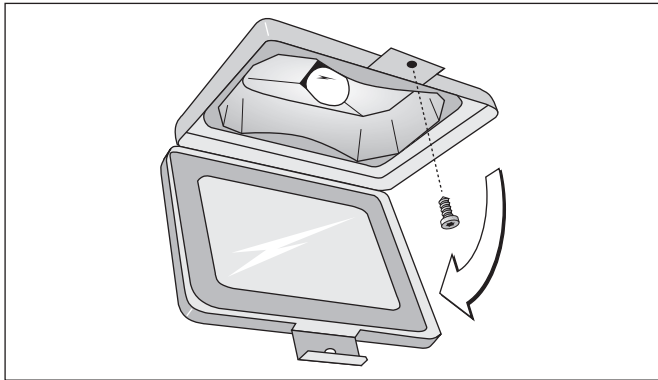
Ovenlamp vervangen

Indien een ovenlamp defect is, dient deze te worden vervangen. Temperatuurbestendige lampjes zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of bij de vakhandel. Gebruik uitsluitend deze lampjes.

⚠ Pas op, u kunt zich branden! De ovenlampen worden tijdens het gebruik zeer heet. Vervang een lampje alleen als het is afgekoeld.

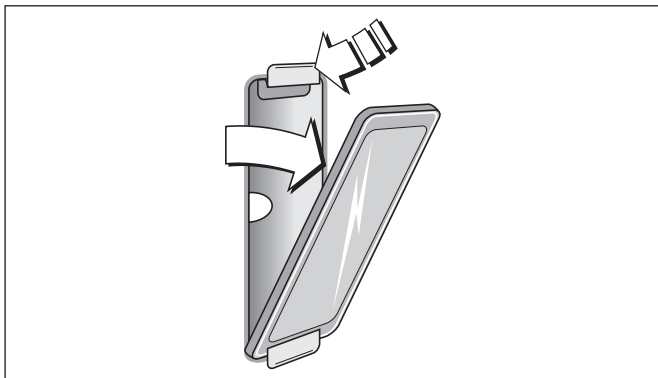
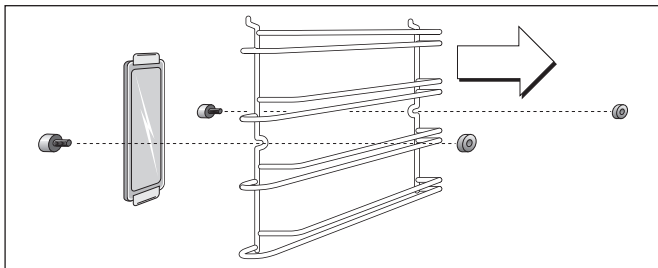
Voor het vervangen van de lamp dient de oven spanningsvrij te worden gemaakt (zekering of de hoofdschakelaar van de zekeringenkast uitschakelen).

Ovenlamp boven vervangen



- 1 Draai de schroef van de lampafdekking los. De lampafdekking klapt omlaag.
- 2 Trek het lampje eruit. Let op de positie van de penntjes. Steek het nieuwe lampje stevig vast. Let op!
Gebruik alleen temperatuurbestendige halogeenlampjes van hetzelfde type (BO 270: 60 W, BO 280: 75 W / 230 V / G9). Raak het nieuwe lampje niet met de vingers aan, maar uitsluitend met een droge doek.
- 3 Klap de lampafdekking naar boven en schroef deze vast.
- 4 Schakel de zekering weer in.

Ovenlamp zijkant vervangen



- 1 Leg een theedoek in de oven om schade te voorkomen.
- 2 Draai de kartelmoeren bij de uitschuifrails los. Verwijder de uitschuifrails.
- 3 Druk de bovenste klem opzij en verwijder de glazen afdekking.
- 4 Trek het lampje eruit. Let op de positie van de penntjes. Steek het nieuwe lampje stevig vast. Let op!
Gebruik alleen temperatuurbestendige halogeenlampjes van hetzelfde type (10 W / 12 V / G4). Raak het nieuwe lampje niet met de vingers aan, maar uitsluitend met een droge doek.
- 5 Plaats het glazen afdekplaatje van onderen in de klem en klik het boven vast. De schuine rand moet naar de ovenruimte wijzen.
- 6 Haal de theedoek uit de oven en schakel de zekering weer in.

Indien een glazen afdekking defect is, dient deze te worden vervangen. De passende glazen afdekking is verkrijgbaar bij de klantenservice.

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

9000653899 EB 910518 nl

GAGGENAU