

BO 450/451

Bakoven

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Oorzaken voor beschadigingen	5
Milieubescherming	5
Milieuvriendelijk afvoeren	5
Tips om energie te besparen	5
Kennismaking met het apparaat	6
Bakoven	6
Display en bedieningselementen	7
Symbolen	7
Kleuren en weergave	8
Automatische deuropening	8
Extra informatie i en i [®]	8
Koelventilator	8
Standen functieschakelaar	9
Toebehoren	10
Extra toebehoren	10
Voor het eerste gebruik	11
Taal instellen	11
Tijd-formaat	11
Tijd instellen	11
Datumformaat instellen	11
Datum instellen	12
Temperatuur-formaat instellen	12
Eerste gebruik beëindigen	12
Oven opwarmen	12
Toebehoren reinigen	12
Apparaat activeren	13
Stand-by	13
Apparaat activeren	13
Bediening van het apparaat	13
Ovenruimte	13
Toebehoren in het apparaat plaatsen	13
Inschakelen	14
Snel voorverwarmen	14
Veiligheidsuitschakeling	14
Timerfuncties	14
Timer-menu opvragen	14
Kookwekker	14
Stopwatch	15
Bereidingstijd	15
Einde bereidingstijd	16
Timer lange duur	17
Timer lange duur instellen	17
Individuele recepten	18
Recept opslaan	18
Recept programmeren	19
Namen invoeren	19
Recept starten	19
Recept kiezen	20
Recept wissen	20

Kerntemperatuurmeter	20
Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken	21
Kerntemperatuur instellen	21
Richtwaarden voor de kerntemperatuur	22
Aanbraadstand	23
Kinderbeveiliging	23
Kinderslot activeren	23
Kinderslot deactiveren	23
Basisinstellingen	24
Reiniging en onderhoud	26
Reinigingsmiddel	26
Inschuifroosters verwijderen	27
Pyrolyse (zelfreiniging)	27
Pyrolyse voorbereiden	27
Pyrolyse starten	28
Toebehoren met behulp van de pyrolyse reinigen	28
Storingen, wat te doen?	29
Stroomonderbreking	29
Demonstratie-modus	29
Ovenlamp vervangen	30
Servicedienst	30
E-nummer en FD-nummer	30
Tabellen en tips	31
Groente	31
Bij- en hoofdgerechten	32
Vis	35
Vlees	36
Gevogelte	39
Grillen en roosteren	40
Gebak	42
Gisten (laten rijzen)	45
Desserts	46
Ontdooien	47
Inmaken	48
Desinfecteren	48
Drogen	48
Baksteen	49
Braadplaat	50
Acrylamide in levensmiddelen	51

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

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

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

Kans op verbranding!

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

Risico van letsel!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

Ernstig gezondheidsrisico!

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

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

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

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerkingsprocedures van oude apparaten.

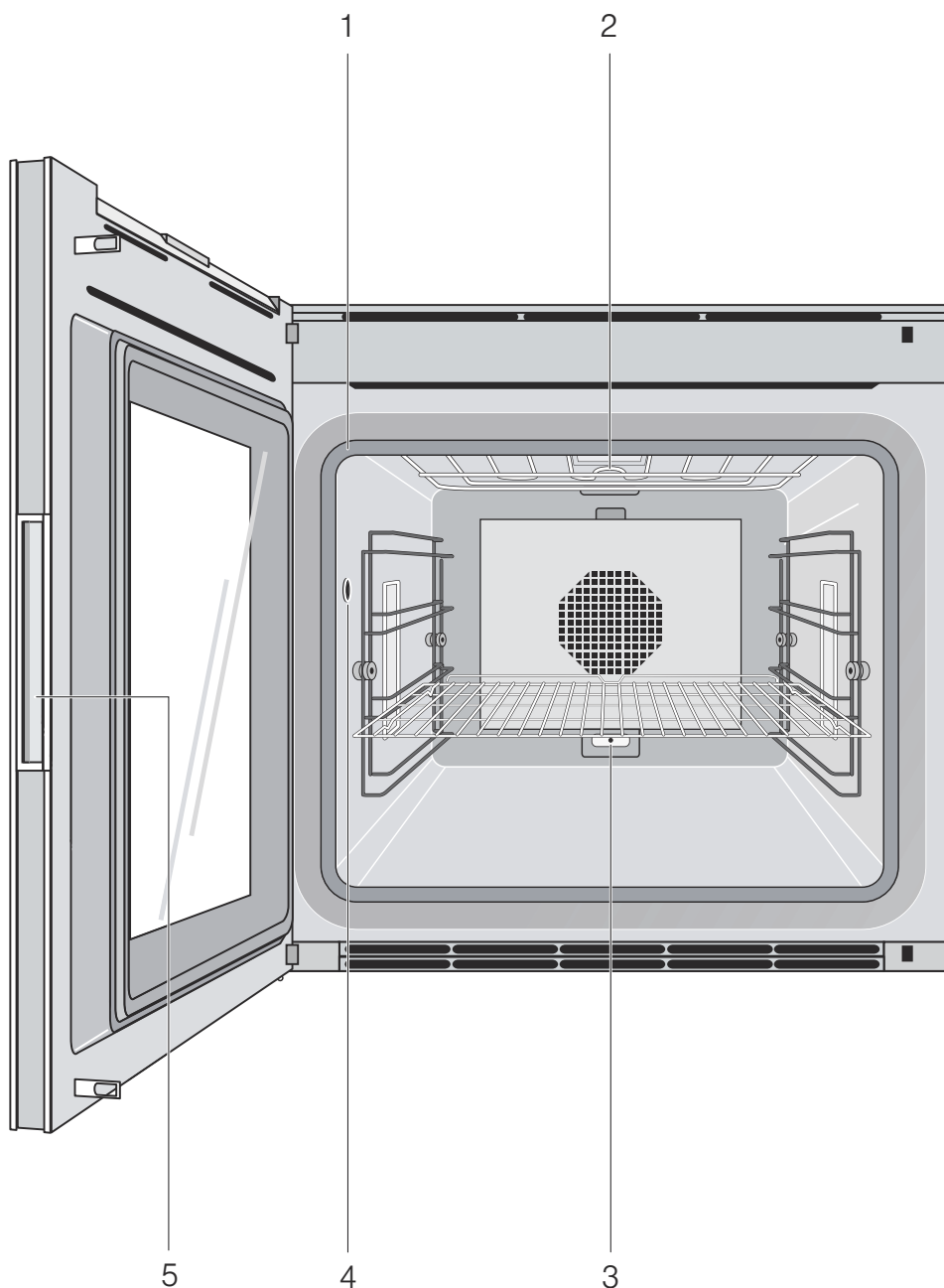
Tips om energie te besparen

- Open de deur van het apparaat tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Gebruik bij het bakken donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gebak korter. U kunt ook twee rechthoekige bakblikken naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij de functie hete lucht kunt u op meerdere inschuifhoogtes tegelijk bakken.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte benutten voor het afbakken.

Kennismaking met het apparaat

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

Bakoven

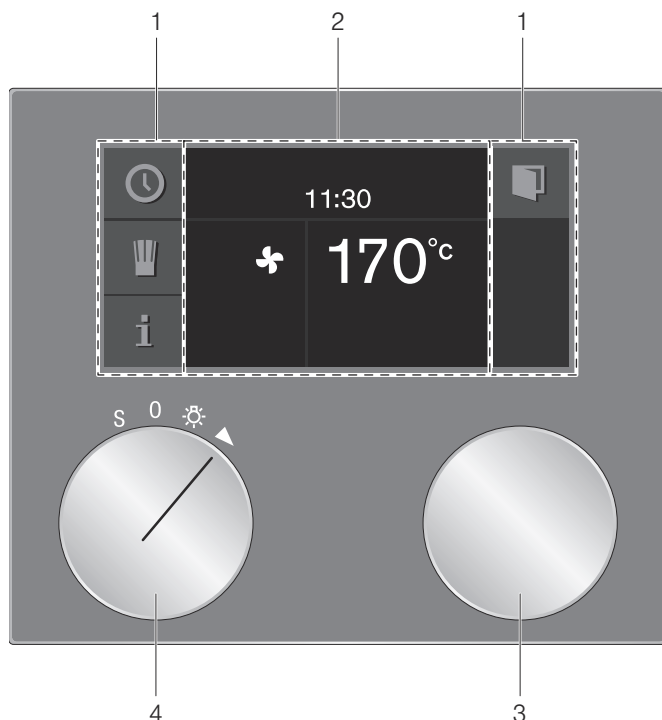


1	Deurdichting
2	Grillelement
3	Aansluitpunt voor extra verwarmingselement (extra toebehoren voor pizzasteen en braadpan)
4	Aansluitpunt voor de kerntemperatuurmeter
5	Geïntegreerde greep

Display en bedieningselementen

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

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



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

Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze/Einde
✕	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
🔒	Apparaatdeur openen
i	Extra informatie oproepen
»	Snel voorverwarmen met statusweergave
🔥	Individuele recepten openen
rec	Menu opslaan
↩	Instellingen veranderen
> A	Namen invoeren
✕	Letters wissen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
🚫	Demonstratie-modus
🌡	Kerntemperatuurmeter
»	Aanbraadstand starten
»	Aanbraadstand beëindigen

Kleuren en weergave

Kleuren

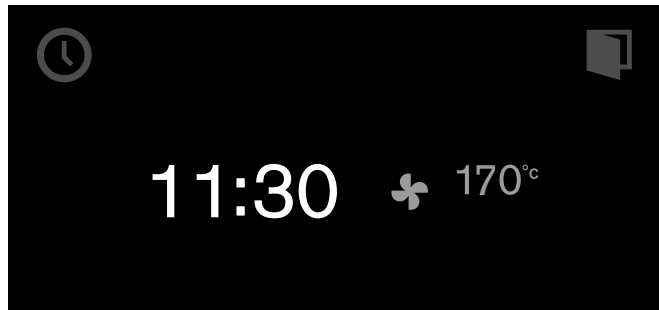
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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

Weergave

Afhankelijk van de situatie verandert de weergave van symbolen, waarden of van de gehele display.

Zoom	De instelling die op dat moment wordt gewijzigd, wordt groter weergegeven. Een duur, die op dat moment afloopt, wordt kort voor het einde groter weergegeven (bijv. de laatste 60 seconden bij de timer).
Gereduceerde weergave	Na korte tijd wordt de weergave in de display beperkt tot slechts het belangrijkste. Deze functie is fabrieksmatig ingesteld en kan binnen de basisinstellingen worden gewijzigd.



Automatische deuropening

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

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

Extra informatie **i** en **i**[®]

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

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

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

Koelventilator

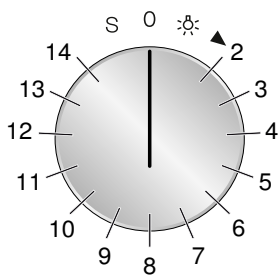
Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt tijdens het gebruik automatisch ingeschakeld. De warme lucht ontwijkt, afhankelijk van het type apparaat, boven of onder de deur.

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

Attentie!

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

Standen functieschakelaar



Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
☀	Licht		
2	☼ Hete lucht	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Hete lucht voor gebak, koekjes en ovenschotels op meerdere niveaus. De ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.
3	☼ ^e Eco-hetelucht*	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Energiebesparend gebruik met hete lucht voor gebak, klein gebak, ovenschotels en gratins. De ovenverlichting functioneert niet.
4	--- Bovenwarmte + onderwarmte	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Voor gebak in vormen of op de plaat, ovenschotels, braadstukken.
5	--- Bovenwarmte	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Gerichte warmte van boven, bijv. gratineren van vruchtengebak met baizer.
6	--- Onderwarmte	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Om na te bakken, bijv. voor vochtig vruchtengebak, om in te koken, voor gerechten au bain-marie.
7	☼ Hete lucht + onderwarmte	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Warmte van onderen voor vochtig gebak, bijv. vruchtengebak.
8	☼ Vlakgrill + circulatielucht	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 220 °C	Gelijkmatige verwarming rondom voor vlees, gevogelte en hele vis.
9	~~~~~ Vlakgrill	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 220 °C	Het grillen van platte stukken vlees, worstjes of visfilet. Gratineren en een korstje geven.
10	~~~~~ Compactgrill	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 220 °C	Alleen het middelste vlak van het grillelement wordt heet. Energiebesparend grillen van kleine hoeveelheden.
11	~~~~~ Baksteenfunctie	50 - 300 °C Voorgestelde temperatuur 250 °C	Alleen met extra toebehoren baksteen Baksteen met warmte van onderaf voor knapperige pizza's, brood of broodjes zoals uit de steenoven.
12	☼ Braadfunctie	50 - 220 °C Voorgestelde temperatuur 180 °C	Alleen met extra toebehoren braadplaat Verwarmde gietijzeren braadplaat voor grote hoeveelheden vlees, ovenschotel of feestelijke braadstukken.
13	☼ Gisten	30 - 50 °C Voorgestelde temperatuur 38 °C	Laten rijzen: Voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. De optimale temperatuurinstelling voor gistdeeg is 38 °C.

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

Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
14	* Ontdooien	40 - 60°C Voorgestelde temperatuur 45°C	Voor groente, vlees, vis en fruit.
S	 Basisinstellingen		In de basisinstellingen kunt u het toestel individueel aanpassen.
	 + Ovenreiniging	485°C	Zelfreiniging
* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN60350-1.			

Toebehoren

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

Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

- BA 016 105 Uittreksysteem
Telescopische volledige uitschuifvoorziening en gietijzeren frame dat geschikt is voor ovenreiniging
- BA 026 115 Bakplaat geëmailleerd, 15 mm diep
- BA 036 105 Grillrooster, verchroomd, zonder opening, met voetjes
- BA 226 105 Grillplaat geëmailleerd, 30 mm diep
- BA 046 115 Glazen plaat, 24 mm diep
- BA 056 115 Verwarmingselement voor baksteen en braadschaal (230 V)
- BA 056 125 Verwarmingselement voor baksteen en braadplaat (400 V)
- BA 056 133 Pizzasteen
incl. pizzasteenhouder en pizzaschuiver (verwarmingselement apart bestellen)
- BS 020 002 Pizzaschuiver, set van 2 stuks
- GN 340 230 Braadpan van gietaluminium GN 2/3, 165 mm hoog, met een anti-aanbaklaag

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

Voor het eerste gebruik

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

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Na de stroomaansluiting verschijnt het menu "Eerste instellingen" op het display. U kunt uw nieuwe apparaat nu instellen:

- Taal
- Tijds-formaat
- Tijd
- Datumformaat
- Datum
- Temperatuurformaat

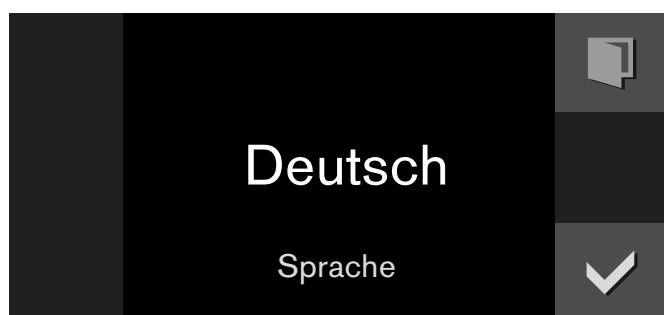
Aanwijzingen

- Het menu "Eerste instellingen" verschijnt alleen wanneer het apparaat na een stroomaansluiting voor het eerst wordt ingeschakeld of wanneer het meerdere dagen zonder stroom is geweest. Na de stroomaansluiting verschijnt eerst gedurende ca. 30 seconden het GAGGENAU-logo, daarna verschijnt automatisch het menu "Eerste instellingen".
- U kunt deze instellingen op elk moment veranderen (zie het hoofdstuk 'Basisinstellingen').

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

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

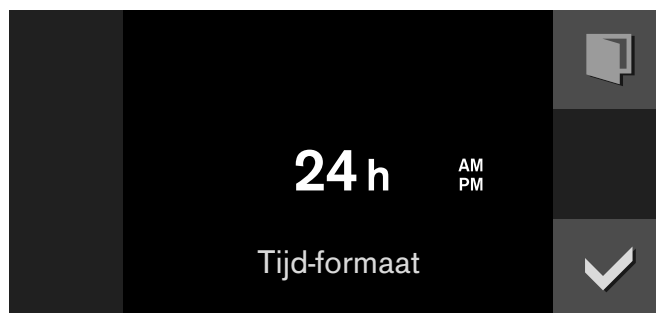


Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden.

Tijd-formaat

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

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



Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

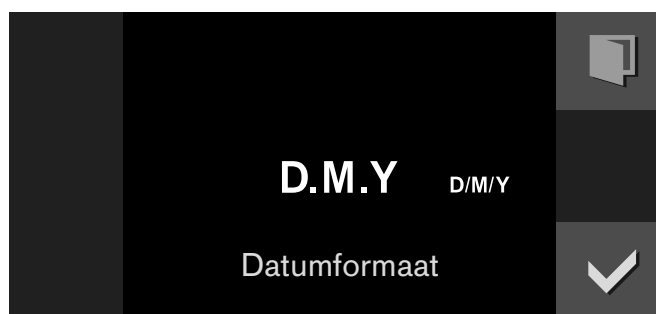
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datumformaat instellen

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

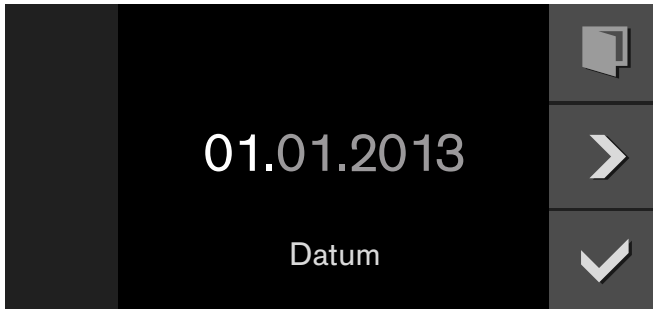
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datum instellen

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

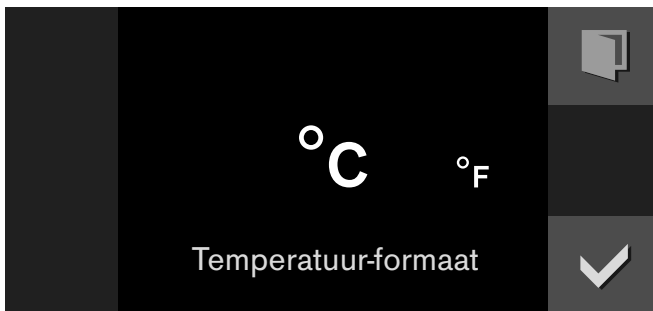
- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool ➤ overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool ➤ overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.



Temperatuur-formaat instellen

Op het display verschijnen de twee mogelijke formaten °C en °F. Vooraf ingesteld is het formaat °C.

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



Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste gebruik beëindigd".

Met ✓ bevestigen.



Het apparaat gaat in standby en de standby-indicatie verschijnt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Oven opwarmen

Zorg ervoor dat er in de ovenruimte geen resten van verpakkingsmateriaal achterblijven.

Om geurtjes te verwijderen, die ontstaan doordat het apparaat nieuw is, dient de oven leeg met gesloten ovendeur te worden verwarmd. Het beste hiervoor is één uur met hete lucht 🔥 op 200°C. Hoe u de verwarmingsmethode moet instellen, vindt u in het hoofdstuk Bediening van het apparaat.

Toebehoren reinigen

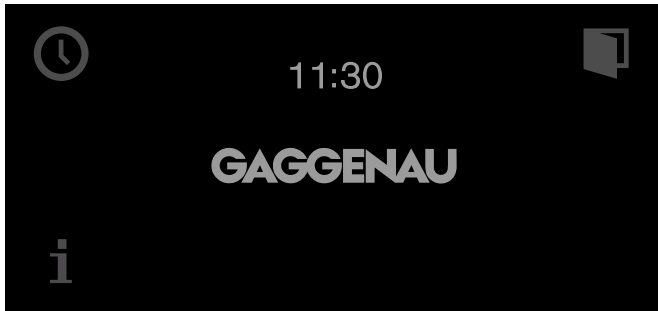
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat activeren

Stand-by

Het apparaat bevindt zich in de standby-modus wanneer er geen functie is ingesteld of de kinderbeveiliging is geactiveerd.

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



Aanwijzingen

- 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.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale gezichtshoek. U kunt de weergave via de instelling "Helderheid" in de basisinstellingen aanpassen.

Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u

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

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

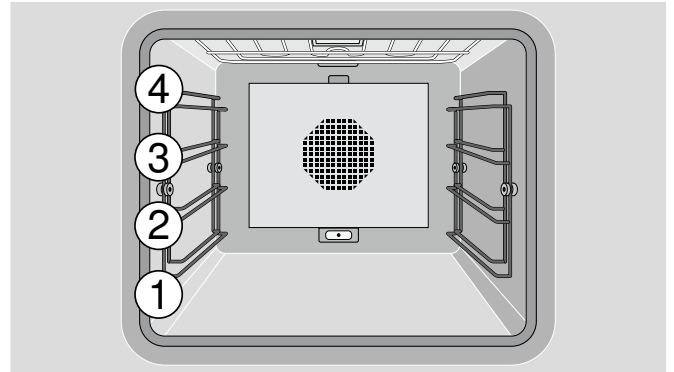
Aanwijzingen

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

Bediening van het apparaat

Ovenruimte

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



Attentie!

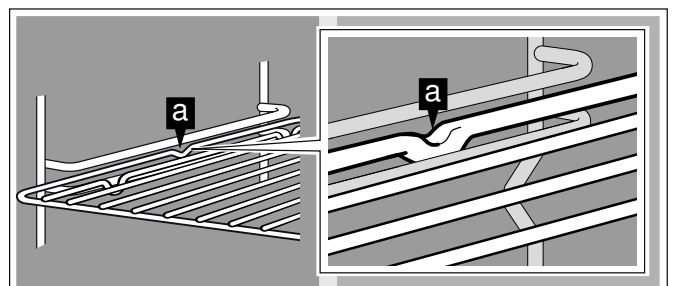
- Zet nooit iets direct op de bodem van de oven. Bedek de bodem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door opeenhoping van warmte beschadigd raken.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifrails, deze kunnen anders kantelen.

Toebehoren in het apparaat plaatsen

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

Let er bij het inschuiven van het rooster op

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



Inschakelen

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

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

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

Uitschakelen:

Draai de functieschakelaar op 0.

Snel voorverwarmen

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

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

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

Veiligheidsuitschakeling

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

Uitzondering:

Een programmering met de timer voor lange tijd.

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

Timerfuncties

Via het timer-menu kunt u instellen:

 Kookwekker

 Stopwatch

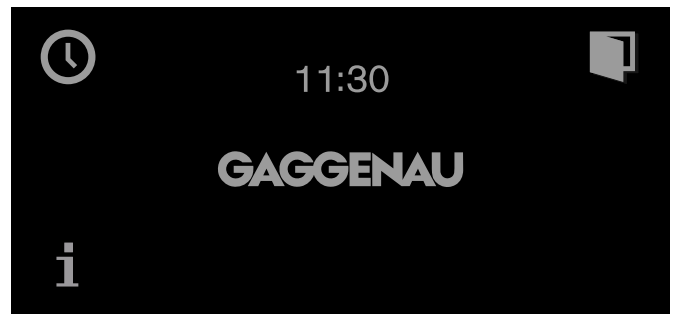
 Bereidingstijd (niet in de ruststand)

 Afloop bereidingstijd (niet in de ruststand)

Timer-menu opvragen

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

Raak het symbool  aan.



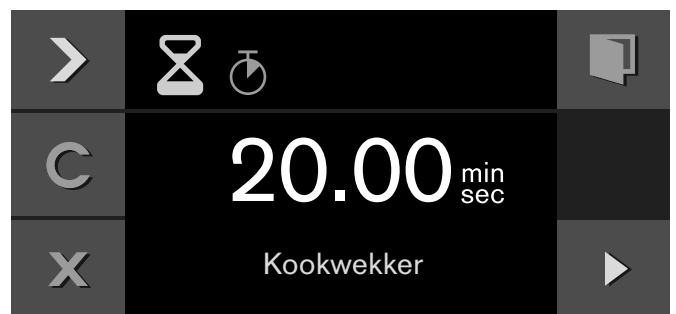
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

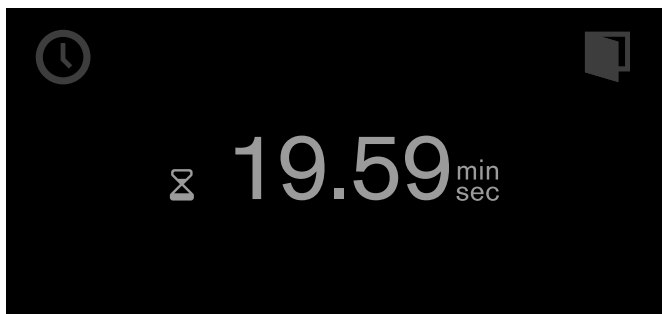
Kookwekker instellen

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



- 3 Met  starten.

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



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

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

Kookwekker stilzetten:

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

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

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

Stopwatch

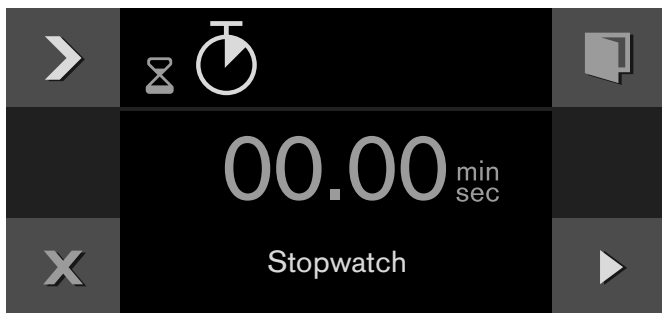
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

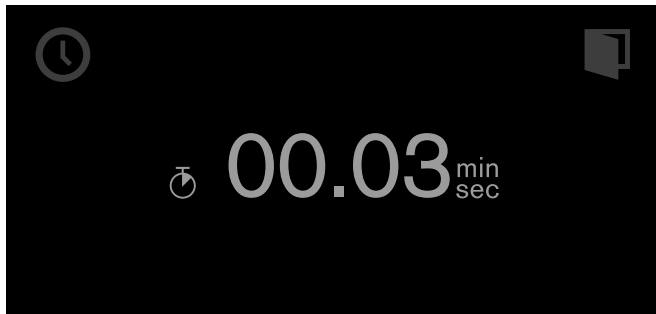
Stopwatch starten

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



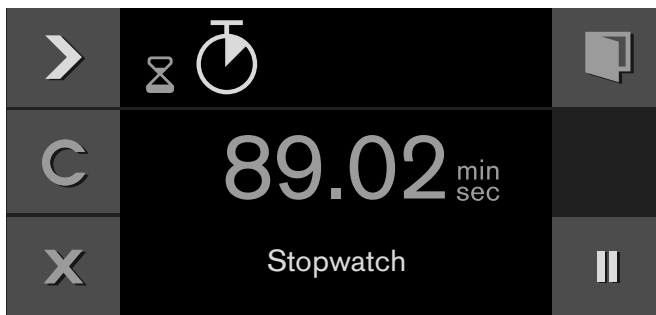
- 3 Met ▶ starten.

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



Stopwatch stopzetten en weer starten

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



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

- 4 Met ▶ starten.

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

Stopwatch uitschakelen:

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

Bereidingstijd

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

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

Bereidingstijd instellen

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

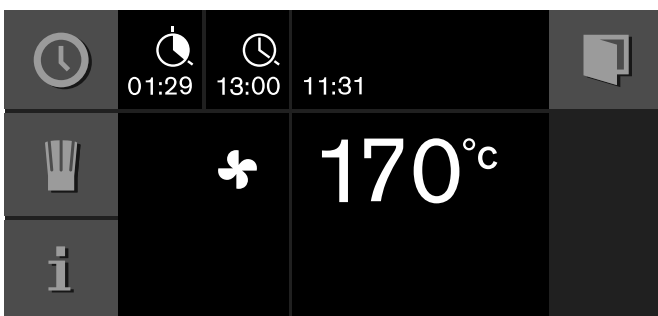
- 1 Raak het symbool ⌚ aan.
- 2 Kies met ➤ de functie "Bereidingstijd" ⌚.

- 3 Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

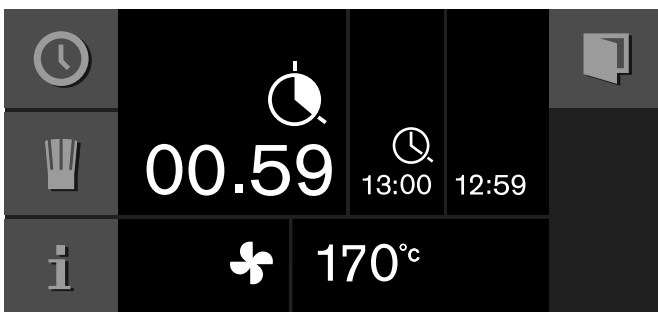


- 4 Met ► starten.

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



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



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

Bereidingstijd wijzigen:

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

Bereidingstijd wissen:

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

Het gehele proces beëindigen:

Draai de functieschakelaar op 0.

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

Einde bereidingstijd

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

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

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

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

Afloop bereidingstijd verschuiven

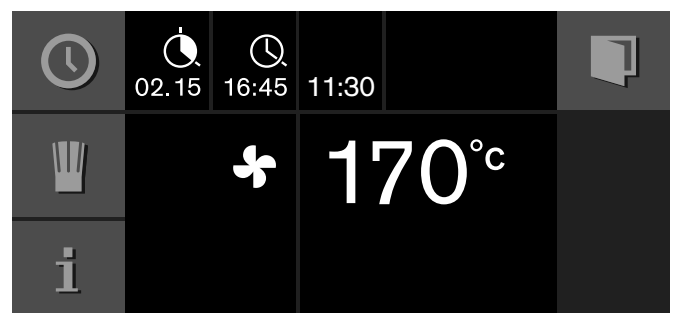
U heeft verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.

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



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

- 4 Met ► starten.



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

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

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

Afloop bereidingstijd wijzigen:

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

Het complete proces beëindigen:

functieschakelaar op 0 zetten.

Timer lange duur

Bij deze functie houdt het apparaat met de verwarmingsmethode "Hete lucht" een temperatuur aan tussen 50 en 230°C.

U kunt gerechten tot 74 uur lang 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.

Aanwijzing: De timer lange duur dient in de basisinstellingen op "beschikbaar" te worden gesteld (zie hoofdstuk Basisinstellingen).

Timer lange duur instellen

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



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

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

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

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

Uitschakelen:

Draai de functieschakelaar op **0** om het proces te beëindigen.

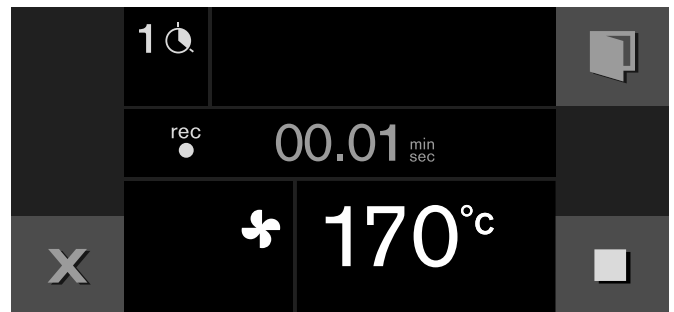
Individuele recepten

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

Recept opslaan

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

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



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

Aanwijzingen

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

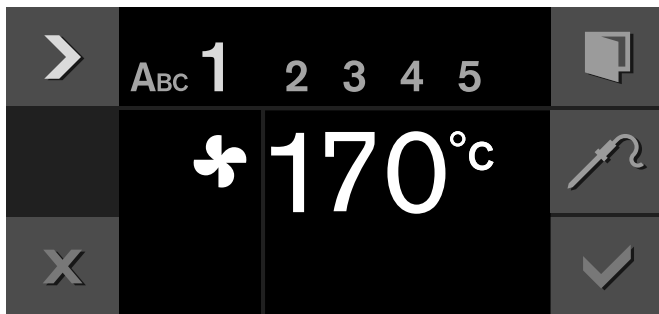
Kerntemperatuur voor een fase invoeren:

Steek de kerntemperatuurmeter in het aansluitpunt in de ovenruimte. Stel verwarmingsmethode en temperatuur in. Raak het symbool  aan. Voer met behulp van de draaiknop de gewenste kerntemperatuur in. Met  bevestigen.

Recept programmeren

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

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



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

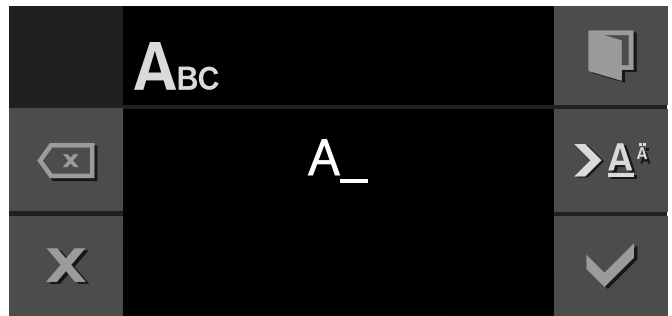
Kerntemperatuur voor een fase invoeren:

Met het symbool  de volgende fase kiezen. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen. Symbool  aanraken. Met de draaiknop de gewenste kerntemperatuur invoeren en met  bevestigen.

Aanwijzing: Voor fases met een geprogrammeerde kerntemperatuur kan geen bereidingstijd worden ingevoerd.

Namen invoeren

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



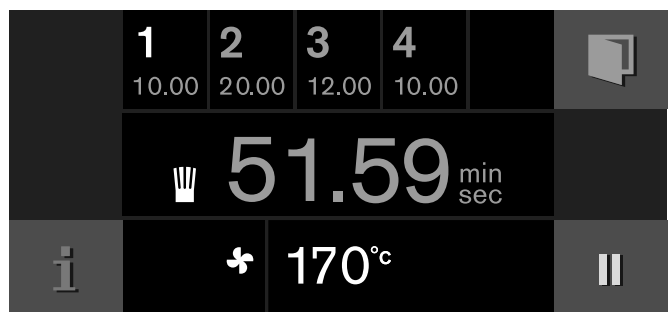
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar umlaut of speciale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar normale tekens twee keer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

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

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

Recept starten

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



Aanwijzingen

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

Recept kiezen

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

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

Recept wissen

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

Kerntemperatuurmeter

Met de kerntemperatuurmeter kunt u gerechten op een exacte wijze, precies op het juiste punt gaar laten worden. Deze meet de temperatuur binnenin het gerecht. Het automatisch uitschakelen wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt, garandeert dat ieder gerecht precies op het juiste punt gaar is.

Gebruik uitsluitend de bijgevoegde kerntemperatuurmeter. U kunt deze als onderdeel bij de klantenservice of via de online-shop bijkopen.

De kerntemperatuurmeter raakt bij temperaturen boven 250°C beschadigd. Gebruik deze daarom uitsluitend in uw apparaat bij een maximale temperatuur van 230°C.

Verwijder de kerntemperatuurmeter na gebruik altijd uit de ovenruimte. Bewaar deze nooit in de ovenruimte.

Maak de kerntemperatuurmeter na ieder gebruik schoon met een vochtige doek. Niet in de vaatwasser reinigen!

Kans op een elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde kerntemperatuur kan de isolatie beschadigd raken. Alleen de voor dit toestel bestemde kerntemperatuursensor.

U kunt zich branden!

De ovenruimte en de kerntemperatuurmeter worden zeer heet. Gebruik ovenwanten voor het aansluiten en verwijderen van de kerntemperatuurmeter.

Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken

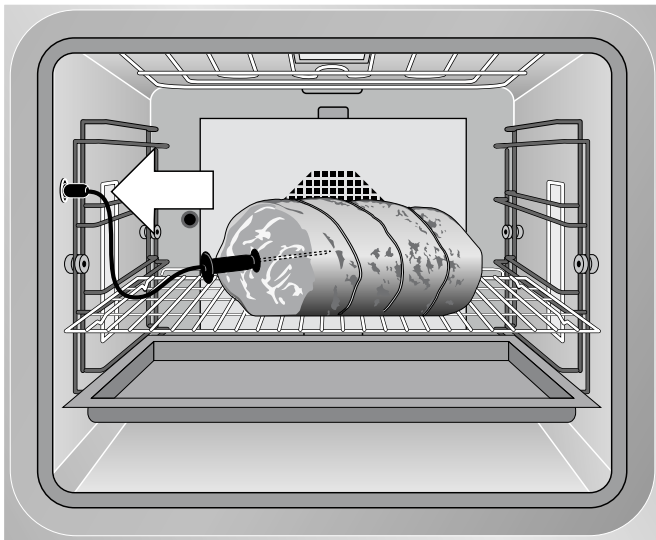
Steek de kerntemperatuurmeter in het gerecht voordat u dit in de ovenruimte plaatst.

Steek de metalen punt in het dikste gedeelte van het gerecht. Zorg ervoor dat het einde van de punt ongeveer in het midden steekt. De punt mag niet in het vet steken en geen kookgerei of bot raken.

Bij meerdere stukken dient de kerntemperatuurmeter in het midden van het dikste stuk te worden gestoken.

Steek de kerntemperatuurmeter zoveel mogelijk volledig in het gerecht.

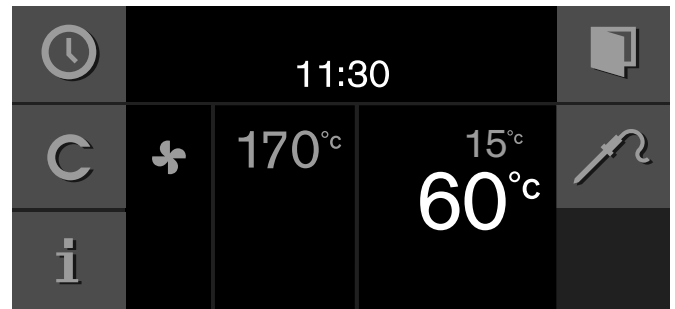
Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntemperatuurmeter niet in de holte in het midden terechtkomt, maar tussen buik en poot in het vlees wordt gestoken.



Kerntemperatuur instellen

- 1 Schuif de voedingsmiddelen met ingestoken kerntemperatuurmeter in de ovenruimte. Steek de kerntemperatuurmeter in het aansluitpunt in de ovenruimte en sluit de ovendeur. Zorg ervoor dat de kabel van de kerntemperatuurmeter niet klem raakt! In de display verschijnt en de actuele kerntemperatuur.
- 2 Zet de functieschakelaar op de gewenste verwarmingsmethode.
- 3 Stel met de draaiknop de oventemperatuur in.

- 4 Raak het symbool aan. Stel met behulp van de draaiknop de gewenste kerntemperatuur voor het gerecht in en bevestig met . De ingestelde kerntemperatuur moet hoger zijn dan de actuele kerntemperatuur.



- 5 Het apparaat warmt op met de ingestelde verwarmingsmethode. In de display wordt de actuele met daaronder de ingestelde kerntemperatuur weergegeven. U kunt de ingestelde kerntemperatuur op ieder willekeurig moment wijzigen.

Als de ingestelde kerntemperatuur binnenin het gerecht is bereikt, klinkt er een signaal. Het bereidingsproces wordt automatisch beëindigd. Bevestig met en draai de functieschakelaar op 0.

Aanwijzingen

- Het meetbare bereik is 15°C tot 99°C. Buiten het meetbare bereik wordt "--°C" voor de actuele temperatuur weergegeven.
- Wanneer u het gerecht na afloop van de bereidingstijd nog enige tijd in de binnenruimte laat staan, stijgt de kerntemperatuur nog licht vanwege de restwarmte in de binnenruimte.
- Stelt u tegelijkertijd een programma in met de kerntemperatuursensor en de timer voor de bereidingstijd, dan wordt het apparaat uitgeschakeld door het programma dat het eerst de ingevoerde waarde bereikt.

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen:

Symbool aanraken. Met de draaiknop de ingestelde kerntemperatuur voor het gerecht wijzigen en bevestigen met het symbool .

Ingestelde kerntemperatuur wissen:

Symbool aanraken. Met **C** de ingestelde kerntemperatuur wissen. Het apparaat warmt verder normaal op.

Richtwaarden voor de kerntemperatuur

Gebruik alleen verse en geen diepvrieslevensmiddelen. De opgaven in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Om hygiënische redenen dienen kritische levensmiddelen, zoals vis en wild, in de kern minstens 62 - 70 °C te bereiken, en gevogelte en gehakt zelfs 80 - 85 °C.

Te bereiden gerecht	Richtwaarde voor kerntemperatuur
Rundvlees	
Rosbief, runderfilet, entrecote	
zeer saignant	45 – 47 °C
saignant	50 – 52 °C
rosé	58 – 60 °C
doorbakken	70 – 75 °C
Rundvlees	80 – 85 °C
Varkensvlees	
Varkensvlees	72 – 80 °C
Varkensrug	
rosé	65 – 70 °C
doorbakken	75 °C
Gebraden gehakt	85 °C
Varkensfricandeau	65 – 70 °C
Kalfsvlees	
Kalfsvlees, doorbakken	75 – 80 °C
Kalfsborst, gevuld	75 – 80 °C
Kalfsrug	
rosé	58 – 60 °C
doorbakken	65 – 70 °C
Kalfsfilet	
saignant	50 – 52 °C
rosé	58 – 60 °C
doorbakken	70 – 75 °C
Wild	
Reerug	60 – 70 °C
Reebout	70 – 75 °C
Steaks, rug van het hert	65 – 70 °C
Rug van haas, konijn	65 – 70 °C

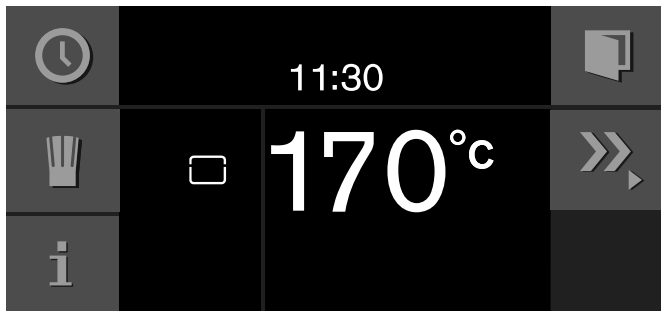
Te bereiden gerecht	Richtwaarde voor kerntemperatuur
Gevogelte	
Kip	85 °C
Parelhoen	75 – 80 °C
Gans, kalkoen, eend	80 – 85 °C
Eendenborst	
rosé	55 – 60 °C
doorbakken	70 – 80 °C
Struisvogel-steak	60 – 65 °C
Lamsvlees	
Lamsbout	
rosé	60 – 65 °C
doorbakken	70 – 80 °C
Lamsrug	
rosé	55 – 60 °C
doorbakken	65 – 75 °C
Schapenvlees	
Schapenbout	
rosé	70 – 75 °C
doorbakken	80 – 85 °C
Rug van het schaap	
rosé	70 – 75 °C
doorbakken	80 °C
Vis	
Filet	62 – 65 °C
Heel	65 °C
Terrine	62 – 65 °C
Diversen	
Brood	90 °C
Pasteitje	72 – 75 °C
Terrine	60 – 70 °C
Foie gras	45 °C

Aanbraadstand

Alleen wanneer de verwarmingsmethode "Braadpanfunctie" is ingesteld:

Op de aanbraadstand wordt de oven gedurende ca. 3 minuten op vol vermogen verwarmd. Op deze manier kunt u bijvoorbeeld steaks heet aanbraden.

Raak symbool **»»**, aan. De aanbraadstand wordt gestart. U kunt de aanbraadstand ook meerdere malen na elkaar instellen.



U kunt de aanbraadstand voortijdig beëindigen door symbool **»»**, aan te raken.

Kinderbeveiliging

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

Aanwijzingen

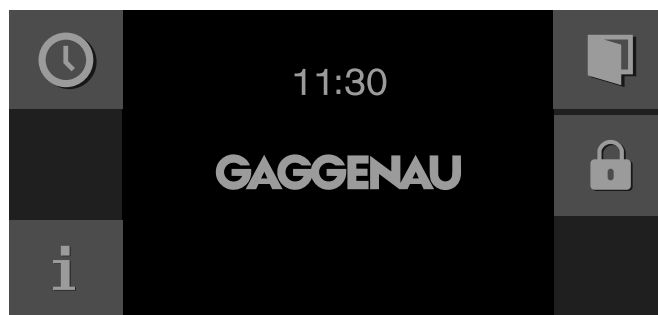
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten (zie het hoofdstuk 'Basisinstellingen').
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.

Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



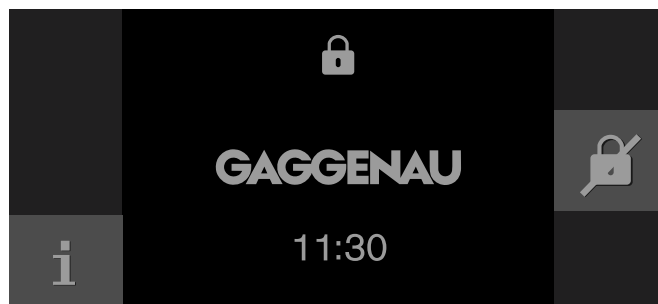
Het kinderslot is geactiveerd. De standby-indicatie verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

Kinderslot deactiveren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



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

Basisinstellingen

In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

- 1 Functiekeuzeknop op **S** draaien.
- 2 Met de draaiknop "Basisinstellingen" kiezen.
- 3 Het symbool  aanraken.
- 4 Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.

- 5 Het symbool  aanraken.
- 6 Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
- 7 Met  opslaan of met **X** afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.
- 8 De functiekeuzeknop op **0** draaien om het menu Basisinstellingen te verlaten.

De wijzigingen zijn opgeslagen.

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

	Datumformaat	D.M.J* D/M/J M/D/J	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/Maand/Dag met het symbool ➤.
	Temperatuur-formaat	°C* / °F	Temperatuureenheid instellen
	Taal	Duits* / Frans / Italiaans / Spaans / Portugees / Nederlands / Deens / Zweeds / Noors / Fins / Grieks / Turks / Russisch / Pools / Tsjechisch / Sloweens / Slowaaks / Arabisch / Hebreeuws / Japans / Koreaans / Thai / Chinees / Engels US / Engels	Taal voor de displaytekst kiezen Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden. Hierna wordt het basisinstellingen-menu gesloten.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken. Aanwijzing: Bij het terugzetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist. Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen komt u in het menu "Eerste instellingen".
	Demonstratie-modus	Aan / Uit*	Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Timer voor lange bereidingstijden	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: de timer voor lange bereidingstijden kan worden ingesteld, zie het hoofdstuk 'Timer voor lange bereidingstijden'.
	Deursluiting	Uit* / aan	De deursluiting voorkomt dat de deur per ongeluk wordt geopend. Bij de instelling "Aan" dient het symbool  meerdere seconden te worden aangeraakt voordat de deur opengaat.
	Kinderslot	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden (zie het hoofdstuk: 'Kinderslot').

* Fabrieksinstelling

Reiniging en onderhoud

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

Risico van verbranding!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Risico van letsell

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

Reinigingsmiddel

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

Gebruik

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

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Ruiten van de deur	Glasreiniger: schoonmaken met een zachte doek of een microvezeldoek. Geen schraper gebruiken!
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen!
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Aluminium	Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of pluisvrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.
Binnenruimte	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Sterk verontreinigde binnenruimte	Ovenreiniger-gel (bestelnummer 00463582 bij de klantenservice of in de online-shop). Let op: • Mag niet op de deurdichting komen! • Hoogstens 12 uur laten inwerken! • Niet gebruiken op warme oppervlakken! • Goed naspoelen met water! • De opgaven van de fabrikant in acht nemen.
Glazen afscherming van de lamp in de binnenruimte	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Deurdichting Niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken om schoon te maken!
Kerntemperatuursensor	Met een vochtige doek afnemen. Niet geschikt voor de vaatwasmachine!
Accessoires	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel reinigen.
Inschuifroosters	Vaatwasser, zie het hoofdstuk 'Inschuifroosters uitnemen'
Telescooprails (speciale accessoires)	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken of in de vaatwasmachine doen!
Baksteen (speciale accessoires)	Ingebrande resten van etenswaar met een borstel schoonmaken. Baksteen nooit nat reinigen!

Microvezeldoek

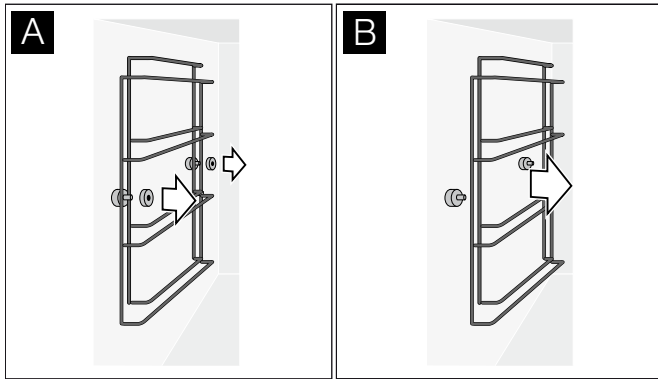
De microvezeldoek met honingraatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium (bestelnummer 00460770 bij de servicedienst of in de online-shop). Hij verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Inschuifroosters verwijderen

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

Inschuifroosters uit het apparaat halen

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



U kunt de inschuifroosters in de vaatwasser reinigen.

Inschuifroosters in het apparaat plaatsen

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

Pyrolyse (zelfreiniging)

Tijdens de pyrolyse wordt de oven verwarmd tot 485°C. Op die manier verbranden resten die zijn ontstaan tijdens het braden, grillen of bakken en u hoeft alleen nog maar de as uit de ovenruimte te vegen.

De pyrolyse duurt 3 uur. U kunt de uitschakeltijd van de pyrolyse verschuiven (wanneer u bijv. wilt dat de pyrolyse 's nachts plaatsvindt).

⚠ Risico van brand!

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

⚠ Risico van brand!

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

⚠ Ernstig gezondheidsrisico!

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

Pyrolyse voorbereiden

Attentie!

Brandgevaar! Losse etensresten, vet en vleesjus kunnen vlam vatten. Neem de ovenruimte met een vochtige doek af.

- Verwijder grove verontreinigingen en resten van levensmiddelen uit de ovenruimte.
- Reinig de dichtingen 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 uit de ovenruimte. De inschuifroosters zijn pyrolysebestendig. Er mogen geen voorwerpen in de ovenruimte achterblijven!
- Sluit de ovendeur.

Pyrolyse starten

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



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

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

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, voor 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. pyrolyse van een bakplaat of braadslede wilt verwijderen dient u zich beslist aan de volgende aanwijzingen te houden:

Aanwijzingen

- Verwijder sterke verontreinigingen, vleesvocht en etensresten vóór het pyrolyseproces. 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, wat te doen?

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

Kans op een elektrische schok!

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

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

Stroomonderbreking

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

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

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

Demonstratie-modus

Als op het display het symbool  verschijnt, is de demo-modus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

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

Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlampen vervangen.

Temperatuurbestendige halogeenlampen kunt u krijgen bij de servicedienst of bij uw speciaalzaak. Gebruik alleen halogeenlampjes van hetzelfde type.

- Bovenste lamp: 60 W/230 V/G9
- Lamp aan de zijkant: 10 W/12 V/G4

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

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

Ovenlamp boven vervangen

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

Ovenlamp zijkant vervangen

- 1 Leg een theedoek in de oven om schade te voorkomen.
- 2 Draai de kartelmoeren bij het inschuifrooster los. Verwijder het inschuifrooster.
- 3 Druk de bovenste klem naar de zijkant. Verwijder de glazen afdekking.
- 4 Trek de halogeenlamp eruit. Plaats de nieuwe halogeenlamp.
- 5 Plaats de glazen afdekking van onderen in de klem en klik deze boven vast. De schuine rand van de afdekking moet naar de ovenruimte wijzen.
- 6 Haal de theedoek uit de oven.
- 7 Schakel de zekering in de meterkast weer in.

Glazen afdekking vervangen

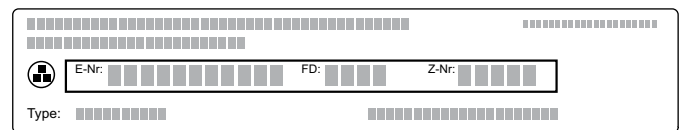
Wanneer de glazen afdekking in de oven is beschadigd, dient deze te worden vervangen. De afdekking is verkrijgbaar via de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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



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

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Tabellen en tips

Aanwijzingen

- U dient het apparaat altijd voor te verwarmen. Zo krijgt u de beste resultaten. De opgegeven bereidingstijden zijn bedoeld voor een voorverwarmd toestel.
- De opgegeven waarden dienen ter oriëntatie. De werkelijke bereidingstijd wordt beïnvloed door de kwaliteit, de temperatuur, het gewicht en de dikte van de producten.
- In de tabellen zijn temperatuurbereiken aangegeven. Begin met de laagste temperatuur. Kies de volgende keer zo nodig een hogere temperatuur. Bij een lage temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin.
- In de recepten worden gemiddelde hoeveelheden voor vier personen opgegeven. Bij grotere hoeveelheden hoort een langere bereidingstijd.
- Gebruik het opgegeven bakgerei. Gebruikt u andere vormen, dan kunt u de bereidingstijden langer of korter maken.
- U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Zet de vorm midden op het grillrooster. Voor grote stukken vlees kunt ook de grill- of de glazen plaat gebruiken.
- Grillroosters en bakplaten niet te dik beleggen. Alleen zo is een optimale warmtecirculatie gegarandeerd.
- Wanneer u veel ruimte nodig heeft, kunt u het inschuifrooster aan de zijkant verwijderen. Plaats het grillrooster direct op de bodem van de binnenruimte en leg het te bereiden product op het grillrooster of plaats de braadplaat erop. Het product of de braadplaat mag niet direct op de emailen bodem worden geplaatst.
- Open de ovendeur slechts kort en vul de binnenruimte vervolgens snel.
- De opgaven voor het niveau zijn bestemd voor het onderste niveau bij apparaten met vier inschuifniveaus. De waarden tussen haakjes zijn bestemd voor apparaten met 5 inschuifniveaus.
- Plaats glazen vormen bij het uitnemen op een droge onderzetter en nooit op een koude of natte ondergrond. Het glas kan dan springen.
- Enkele functies zijn niet bij alle ovenmodellen beschikbaar of alleen met extra toebehoren.

Groente

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

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Groentepennen	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	220		24*	Houten pennen kort afsnijden of 's nachts in het water laten staan, omdat ze anders verkolen. Recept-tip: paprika, uien, maïs, (voorgegaard), kerstomaatjes, courgettes
Groene asperges, gegrild	Glazen plaat / Grillplaat	3 (4)	300		6 - 10*	Recept-tip: kruiden met uien, olie, azijn, zout en peper.
Wortelgewas	Glazen plaat / Grillplaat	3 (4)	200		30*	Recept-tip: wortelen, selderij, knolraap en rode bieten kruiden met knoflook, zout en peper en olie toevoegen.
		3 (4)	250		15 - 20*	

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Stukjes pompoen	Glazen plaat / Grillplaat	3 (4)	200	✿	30*	Recept-tip: kruiden met knoflook, gember, komijn, zout en peper en olie toevoegen.
Antipasti	Glazen plaat / Grillplaat	3 (4) 3 (4)	200 250	✿ ~~~~	30* 15 - 20*	Recept-tip: Zolang de groente nog warm is bedruppelen met aceto balsamico en kruiden.
Escalivada (Mediterrane ovengroente)	Ovenschaal	4 (5)	250	~~~~	15*	Recept-tip: aubergines, uien, tomaten, paprika, olie. Smaakt zowel warm als koud.
Ratatouille	Glazen plaat / Grillplaat	3 (4)	200	---	30 - 40*	Recept-tip: Tot slot bestrooien met Parmezaanse kaas.
Tomaten uit de oven	Ovenschaal	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60	Recept-tip: kerstomaatjes of plakjes tomaat, rozemarijn en knoflook in de vorm leggen en besprenkelen met olie en een beetje honing. Naar wens de tomaten eerst in kokend water dompelen en het vel verwijderen.
Witlof	Ovenschaal	2 (3) 2 (3)	180 200	✿ / ✿ ^e ---	25 - 30 25 - 30	Recept-tip: halveren, kruiden, omwikkelen met gekookte ham, slagroom- of béchamelsaus erover gieten en bestrooien met kaas.
Gevulde paprika, vegetarisch	Ovenschaal/ Braadplaat	2 (3)	200	---	30 - 34	Recept-tip: vullen met gekookte rijst, zachte tarwe of linzen en uien, kaas, kruiden en specerijen.
Gevulde courgettes, vegetarisch	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	180	✿	25	Recept-tip: vullen met geraspte wortelen, lente-uitjes, verse geitenkaas, knoflook, tijm, zout en peper en bestrooien met Parmezaanse kaas.
Groenteschotel	Ovenschaal	2 (3)	200	---	20 - 30	Groente en overige ingrediënten voorgaren/ blancheren.
Groenteburgers, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	220	✿ / ✿ ^e	12 - 15*	
* Product halverwege de bereidingstijd keren.						

Bij- en hoofdgerechten

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

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Bijgerechten						
Aardappels in een zoutbed	Ovenschaal	2 (3)	200	---	40 - 60*	Ovenschaal vullen met een laagje zeezout van 2 cm dik. Kleine, ongeschilde aardappels erin leggen, bestrijken met olijfolie.
Aardappelpunten	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✚	15*	Recept-tip: aardappels in partjes snijden, kruiden met olijfolie, paprika en zout.
Frites, vers	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	✚	15 - 20*	Recept-tip: licht bestrijken met olie, na de bereiding kruiden met zout, paprika of kerriepoeder.
Frites, diepvries	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	220	✚	14*	
Aardappelgratin	Ovenschaal	2 (3)	160	✚	45 - 50	
Aardappelkoekjes	Bakplaat	2 (3)	175	✚	20 - 30*	De plaat goed bestrijken met olie, het aardappelmengsel erover verdelen en bestrijken met olie. Eenmaal keren
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Gebakken aardappels	Grillplaat	2 (3)	180	✚	30 - 45*	Vetarme bereiding. Gelijmatig verdelen over de grillplaat, meerdere keren goed mengen.
Geitenkaas in spekmantel	Glazen plaat / bakplaat	2 (3)	220	✚	8 - 10	Geschikt is verse geitenkaas of geitencamembert
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Geitenkaas met honing	Glazen plaat / bakplaat	2 (3)	200	✚	8	Rezept-tip: verse geitenkaas of geitencamembert besprenkelen met lavendelhoning en bestrooien met pijnboompitten.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Bak-camembert, gepaneerd, vers	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	✚ / ✚ ^e	15 - 20	Zolang bakken tot de panade zich welft.
Bak-camembert, gepaneerd, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	✚ / ✚ ^e	15 - 20	Zolang bakken tot de panade zich welft.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella sticks, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	✚ / ✚ ^e	10	
Feta	Bakplaat	2 (3)	250	~~~~~	12	Recept-tip: met olie, tomaten, uien, knoflook en rozemarijn in een vorm doen en kruiden met zout en peper.
Ovenkaas, vers	Bakplaat	2 (3)	180	✚	20	De zachte kaas na 10 min. kruisvormig insnijden en openklappen. De vorm moet het liefst niet veel groter zijn dan de kaas, zodat deze niet smelt.
Gerechten						
Tortilla	Ovenschaal	2 (3)	160	✚	40	Recept-tip: met paprika, olijven, uien, serranoham en Manchego kaas.
Boerenommelet	Ovenschaal	2 (3)	160	✚	40	Recept-tip: met groene en witte asperges, hierbij gravad lachs (gemarineerde zalmfilet) serveren.
Frittata	Ovenschaal	2 (3)	190	---	45 - 50	Recepttip: met spinazie, uien en garnalen.
Enchiladas, gegratineerd	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	200	---	15 - 20	

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Lasagne	Ovenschaal	2 (3)	175	✿	40	Recept-tip: klassiek of vegetarisch met grillgroente en buffelmozzarella.
Kaas-macaroni	Ovenschaal	2 (3)	180 / 220	✿	10 - 20	Voor een kaaskorstje na 10 min. de temperatuur verhogen naar 220°C en in 10 min. bruin laten worden.
Kaasspätzle	Ovenschaal	2 (3)	180 / 220	✿	30	De gekookte spätzle in laagjes in de vorm doen, elke laag bestrooien met kaas. Tenslotte de kaas en gebakken ui erop leggen en de temperatuur 5 minuten op 220 °C zetten.
Loempia's, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Mini-loempia's, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, vers	Bakplaat	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Bakplaat licht bestrijken met olie.
Pizza, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, diepvries	Grillrooster	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikaanse pizza (dikke bodem), diepvries	Bakplaat	2 (3)	200	---	20 - 24	Zonder voorverwarmen!
Flammkuchen, vers	Bakplaat	2 (3)	250	---	8 - 10	Recept-tip: klassiek of met verse geitenkaas, Parmaham, vijgen en lente-uitjes.
Flammkuchen, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	250	✿	7	
Flammkuchen, diepvries	Grillrooster	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Taartvorm	2 (3)	200	---	20 + 20	Bodem 20 min. voorbakken, mengsel op de bodem leggen en nog 20 min. bakken.
Uientaart	Bakplaat	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Product halverwege de bereidingstijd keren.						

Vis

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

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

Vlees

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

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Rundvlees						
Gebraden rundvlees (1,5 kg)	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	180	✿	90 - 120*	Recept-tip: smaakt zeer goed met béarnaisesaus of koud, opengesneden met remouladesaus en gebakken aardappels.
Rosbief/ Runderrug (1 kg) – saignant	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	230 / 180	✿	25 - 35**	
– rosé	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	230 / 180	✿	30 - 40**	
– doorbakken	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	
Varkensvlees						
Varkenshaas, heel	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	230 / 180	✿	20 - 25**	Recept-tip: marinieren met olie, knof- look en peterselie.
Varkensmedaillons	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	180	✿	12 - 15*	Recept-tip: kort voor het einde een klontje boter en een takje rozemarijn in de glas- / grillplaat leggen en het gerecht verder in de oven gaar laten worden.
Gebraden varkensvlees - bout (1 kg)	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	230 / 180	✿ / ✿ ^e	45 - 50**	
Gebraden varkens- vlees - nek (1,5 kg)	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	230 / 180	✿ / ✿ ^e	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
Gebraden varkens- vlees met zwaard/ korstje (1,5 kg)	Grillrooster + grillplaat	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
Varkensschenkel	Grillrooster + grillplaat	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	Het vel ruitvormig insnijden, zodat het lekker knapperig wordt.
Casselerrib (1 kg)	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	180 / 160	✿ / ✿ ^e	50 - 60**	

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Rollade	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	65 - 70***	
	Grillrooster + grillplaat	2 (3)	230 / 180	⚡	75 - 80***	
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees (1,5 kg)	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	50 - 60*	
Kalfsschenkel	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	150 / 180	⚡	50 - 60***	
Kalfslende	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	160 - 170	✱	20	
Gevulde kalfsborst	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	120 - 130	✱ / ✱ ^e	120	
Wild						
Wild zwijn	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	170	✱ / ✱ ^e	60 - 90*	Recept-tip: 's nachts in een marinade van olie, knoflook, mosterd en Provence-kruiden laten staan.
Reebout	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	170 - 180	✱	60 - 80	
Reerug	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	165 - 175	✱	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Rug van konijn	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	180	✱	15 - 25*	Recept-tip: marineren in knoflook, rozemarijn, olijfolie en hoogwaardige aceto balsamico.
Lamsbout – rosé	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	180 - 190	✱	100*	Recept-tip: 's nachts in een marinade van olijfolie, knoflook, rozemarijn en schijfjes citroen laten staan.
– doorbakken	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	180 - 190	✱	120*	
Lamsschenkel	Glazen plaat / Grillplaat, braadplaat	2 (3)	180 - 200	✱	35 - 45	
Diversen						
Gehaktballetjes (à 80 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	30 - 35	Hoe platter de gehaktballetjes, des te sneller ze gaar worden. Geschikt voor grote hoeveelheden.
Gehaktballetjes, aangebraden (à 80 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20	Mooi bruinegebakken en toch sappige gehaktballetjes: eerst aanbraden in de pan en vervolgens in de oven doen.

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Gehaktballetjes (à 25 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	25 - 30	Recept-tip: zeer geschikt voor verdere verwerking, er kunnen bijv. gehaktballetjes met tomaten- en kappertjessaus of Zweedse gehaktballetjes (Köttbullar) van worden gemaakt.
Gehaktballetjes, aangebraden (à 25 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15	Recept-tip: gehaktballetjes van lams- of konijnenvlees op pennen steken en opdienen met mintyoghurt of vijgenmosterd.
Vleeskaas, vers (700 g)	Grillrooster + grillplaat	2 (3)	160	✱ / ✱ ^e	60	Kerntemperatuursensor gebruiken (kerntemperatuur 67 °C).
Baconreepjes (braadspek), dun	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	180	✱	8 - 10	Na het uitnemen op keukenpapier laten afdruipten.
Baconreepjes (bakspek), dik	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	190	✱	8 - 12	
Gevulde paprika met gehakt	Ovenschaal/ braadplaat	2 (3)	175	✱ / ✱ ^e	55 - 60	Recept-tip: vullen met gehakt en in tomatensaus gaar laten worden.
* Eerst in de pan/braadslede op de kookplaat rondom aanbraden.						
** Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten de lagere temperatuur instellen.						
*** Vlees garen bij een lage temperatuur, de laatste 15 - 20 minuten de hogere temperatuur instellen.						

Gevogelte

- Voor een betere controle kunt u de kerntemperatuursensor gebruiken. Steek deze niet in het midden (holle ruimte), maar tussen buik en bovenschotel. Meer aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk Kerntemperatuursensor.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water, afgedropen vet of sinaasappelsap.
- Bij eend of gans dient u het vel onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.
- Gebruik een braadplaat of andere hittebestendige vorm voor gerechten waarbij veel vloeistof aan het vlees wordt toegevoegd. Doe dit ook wanneer er veel vet uit het gerecht kan komen, bijv. bij ganzenvlees.

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eend, heel (1,5 - 2 kg)	Grillrooster + grillplaat/ braadplaat	2 (3)	160 / 180	---	75*	Recept-tip: vullen met sinaasappels, appels of gedroogd fruit.
Eendenborst	Braadplaat/ Ovenschaal	2 (3)	160	✱	25 - 35	Vel ruitvormig insnijden
Gans, heel (5 kg)	Grillrooster + grillplaat/ braadplaat	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	110 - 130*	Recept-tip: vullen met appels, uien en majoraan en vastzetten.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkoen, heel	Grillrooster + grillplaat/ braadplaat	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kip, heel (1 kg)	Grillrooster + grillplaat	2 (3)	180	✱	45 - 60	Bestrijken met olie, zout, peper, paprika en kerrie. Voorverwarmen.
		2 (3)	180	⌘	45 - 50	
Kip-onderbout	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	220	⌘	30**	Recept-tip: Aziatische marinade met sojasaus, honing, chilipeper, knoflook, gember, komijn, schil van geraspte limoen, koriander.
		3 (4)	220	⌘	30**	
Kippenbout	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	220	⌘	30**	Wanneer de kant met het meeste vel na het keren boven ligt, wordt deze lekker knapperig. Marineren met olie, rozemarijn, plakjes limoen en knoflook
		3 (4)	220	⌘	30**	
Kipfilets	Grillrooster + grillplaat	2 (3)	200	✱	20 - 25	Recept-tip: voor de bereiding inwrijven met Tandoori-pasta.
Kip, nuggets, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15**	
Kwartelborst	Bakplaat	3 (4)	220	⌘	10 - 12	Bestrijken met olie en kruiden, bijv. paprika, tijm, jeneverbes en knoflook.
Kwartel, heel (à 150 g)	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	200	⌘	20 - 25	Bestrijken met olie en kruiden, bijv. met paprika, tijm, jeneverbes, knoflook.

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

** Product halverwege de bereidingstijd keren.

Grillen en roosteren

- Houd de ovendeur tijdens het grillen altijd dicht.
- Gebruik voor het grillen de grillplaat met inlegrooster (toebereiden of extra toebehoren, afhankelijk van de versie). Doe ongeveer 100 ml water in de grillplaat. Zo wordt het vleessap opgevangen en blijft de oven schoon. Voegt u te veel water toe, dan kan het bereidingsresultaat veranderen, omdat er te veel waterdamp ontstaat.
- De grillstukken moeten zo mogelijk even dik zijn, minstens 2 tot 3 cm. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Steaks altijd grillen zonder zout. Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster.
- Wanneer u houten pennen gebruikt, kunnen deze verkolen. Om dit tegen te gaan dient u de pennen zo kort mogelijk af te snijden en ze voordat er iets wordt opgestoken 's nachts in het water te laten liggen of metalen pennen te gebruiken.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden de energiezuinige verwarmingsmethode "Compactgrill". Hierbij wordt alleen het middelste vlak van de grill verwarmd.

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Varkensbui, in plakken	Grillrooster + grillplaat	2 (3)	230		18 - 20*	
		2 (3)	230		18 - 20*	
Sjaslië	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	190		16*	
Braadworst	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	270		10*	
Merguez	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	250		12*	
Spareribs, voorgedaard	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	
Spareribs, rauw	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	220		40*	Recept-tip: marineren in olie, mosterd, balsamico, honing, knoflook, Worcestersaus, tomatenpuree en Tabasco.
		3 (4)	220		30*	
Saté-kippetje	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	250		10 - 14*	Opdienen met pindasaus.
Halloumi kaas (Grillkaas)	Grillrooster + grillplaat	3 (4)	250		5 - 8	Halloumi is een halfvaste, snijdbare kaas die in de Turkse en Griekse keuken wordt gebruikt. Hij is zeer geschikt om te grillen.
Toastbrood roosteren	Grillrooster	3 (4)	200		1 - 2*	Maximaal 5 minuten voorverwarmen. Blijf bij het apparaat, zodat de toast niet te donker wordt.
Toast Hawai	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque monsieur	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	190		8 - 11**	
Croutons	Bakplaat	2 (3)	180		15*	Recept-tip: vers wittebrood mengen met olijfolie, knoflook en rozemarijn. Niet te veel olie gebruiken en de olie pas kort van tevoren erbij doen, anders zuigen de stukjes brood zich vol. Regelmatig keren.

* Product halverwege de bereidingstijd keren.

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Baiser gratineren	Springvorm	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Blijf bij het apparaat, zodat de baisers niet te donker wordt.
Gedroogde pruimen in een spekmantel	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Smaakt ook heel goed met dadels of abrikozen.
* Product halverwege de bereidingstijd keren.						
** Zo gratineren dat de gewenste bruine kleur wordt verkregen.						

Gebak

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

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Gebak						
Kwarktaart	Springvorm	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	Lage kwarktaart met half kwarkmengsel.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	
Cake	Springvorm	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Gebak in langwerpige vorm	Langwerpige bakvorm	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	60 - 65	Voor een gelijkmatige bruine kleur in de lengte in de binnenruimte zetten.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Tulband, tulband van gist-deeg	Tulbandvorm	1 (2)	165 - 170	✿ / ✿ ^e	40 - 50	Recept-tip: tulband klassiek of met spek en hazelnoten.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Plaatgebak	Bakplaat	2 (3)	165 - 170	✿ / ✿ ^e	40 - 45	Bakplaat licht invetten.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Biscuitrol	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	190	✿	6	Nog warm op met suiker bestrooid bakpapier storten, vervolgens oprollen.
Biscuitbodem	Springvorm	2 (3)	165 - 175	✿	30 - 35	Springvorm bedekken met bakpapier.

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

** De functie Snel-ontdooien in de basisinstellingen deactiveren (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*: Basisinstellingen > Opwarmtijd/-signaal > Opwarmen met signaal)

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Plaatgebak met gist	Bakplaat	2 (3)	165	✿	30 - 35	Recept-tip: bedekken met pruimen, vijgen of uien en spek.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Vruchtentaart met zandtaartdeeg	Taartvorm	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	40 - 50	Recept-tip: bedekken met aardbeien of met abrikozen en marsepein.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Taart	Taartvorm	2 (3)	190	✿ / ✿ ^e	30 - 40	Frans gebak met zandtaartbodem, bijv Tarte aux pommes, Tarte Tatin, Tarte au chocolat, Tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Voor lichte taartvormen.
Strudel van bladerdeeg	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Recept-tip: vullen met pudding en kersen of met appels.
Appeltaart (volgens EN 60350-1)	Springvorm Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Voorverwarmen
	Springvorm Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Voorverwarmen
Waterbiscuittaart (volgens EN 60350-1)	Springvorm Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Voorverwarmen
	Springvorm Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Voorverwarmen
Klein gebak						
Soezen, eclairs	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	35	Recept-tip: vullen met vanillecrème, mousse au chocolat, vruchten- of moccacaroom.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Koekjes, sprits	Bakplaat	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Klein gebak van bladerdeeg	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	
Bladerdeegflappen, gevuld	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Recept-tip: vullen met ham en kaas of appels en rozijnen.
Bladerdeeggebak	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Recept-tip: met sesam, maanzaad, suikerglazuur.
Bladerdeegstengels	Bakplaat + bakpapier	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Recept-tip: met kaas, ham, noten.
Klein gebak van bladerdeeg	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Recept-tip: met pudding, vruchten.
Oubliegebak	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	140	✿	8 - 10	Voor het afkoelen nog warm een vorm geven, bijv. ijshoortjes of rolletjes voor het dessert.
Grissini (Italiaanse brood- of soepstengels)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	160	✿	30	Bestrooien met zeezout, rozemarijn, kerrie, sesam of kummel.
Cookies (à 20 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	175	✿	12 - 14	Met chocolade, rozijnen, noten of citroen.

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

** De functie Snel-ontdooien in de basisinstellingen deactiveren (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*: Basisinstellingen > Opwarmtijd/-signaal > Opwarmen met signaal)

Gerecht	Accessoires	Niveau	Tempera- tuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Brownies	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	120	✱ / ✱ ^e	60 - 65	Na het bakken in vierhoeken snijden. Het is normaal dat de consistentie van binnen nog een beetje plakkerig is.
Muffins	Muffinplaat/ Vormpjes van papier	2 (3)	160	✱ / ✱ ^e	25 - 30	Met chocolade, noten of rozijnen.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Small cakes (volgens EN 60350-1)	Glazen plaat	2 (3)	150**	✱ ^e	25 - 40	Voorverwarmen
	Bakplaat	3 (4)	150**	✱ ^e	25 - 40	Voorverwarmen
	Glazen plaat	1 (2)				Gebruik op twee niveaus
	Glazen plaat	3 (4)	160**	---	20 - 30	Voorverwarmen
Sprits (volgens EN 60350-1)	Bakplaat	2 (3)	140**	✱	30 - 40	Voorverwarmen
	Bakplaat	3 (4)	140**	✱	30 - 45	Voorverwarmen
	Glazen plaat	1 (2)				Gebruik op twee niveaus
	Bakplaat	2 (3)	160**	---	15 - 33	Voorverwarmen
Brood, broodjes						
Gemengd brood	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200 / 170*	✱ / ✱ ^e	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	
Zuurdeegbrood	Bakplaat	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Olijven-tomaten- brood	Bakplaat	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Brood in rechthoekige vorm	Langwer- pige bak- vorm	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	12 - 14	
Plat rond brood	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15 - 20	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het brood.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	210	---	15 - 20	Met verschillende ingrediënten bedekken, bijv. met kruiden, zeezout, olijven, ansjovis, uien, ham, tomaten of kaas.
Knoflook-/kruiden- baguette	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	---	8 - 10	
Strudel van bladerdeeg	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20 - 25	Recept-tip: vullen met schapenkaas en feta.
Broodvlecht	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	165	✱ / ✱ ^e	30	
		2 (3)	160 - 165	-	30 - 35	
Broodjes, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	8 - 10	
Broodjes, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	

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

** De functie Snel-ontdooien in de basisinstellingen deactiveren
(zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*: Basisinstellingen > Opwarmtijd/-signaal > Opwarmen met signaal)

Gerecht	Accessoires	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Broodjes, vers (à 50 g)	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Looggebak, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	200	☙ / ☙°	10 - 12	
Croissants, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** De functie Snel-ontdooien in de basisinstellingen deactiveren
(zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*: Basisinstellingen > Opwarmtijd/-signaal > Opwarmen met signaal)

Gisten (laten rijzen)

- Plaats de vorm met het deeg op het grillrooster. Kies de verwarmingsmethode "Gisten".
- Stel voor grote hoeveelheden, zoals voor brood, 38 - 40 °C in. Zo rijst het deeg gelijkmatig, vanuit het midden tot aan de randen.
- Bij kleinere deeghoeveelheden, bijv. pastahoorntjes of broodjes, kunt u 40 - 45 °C instellen.
- De opgegeven bereidingstijd dient nu ter oriëntatie. Laat het deeg rijzen tot het volume verdubbeld is.
- Rijst het deeg niet, dan heeft u te weinig gist gebruikt of het deeg niet voldoende gekneet.

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Deeg	Kom	2 (3)	38		25 - 45	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdeeg, knoedeltjes

Desserts

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

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

Ontdooien

- Gebruik hiervoor de verwarmingsmethode "Ontdooien".
- De opgegeven ontdooitijden dienen alleen ter oriëntatie. De ontdooitijd is afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van het diepvriesproduct: vries uw gerechten plat of afzonderlijk in. Hierdoor wordt de ontdooitijd korter.
- Plaats het grillrooster met het diepvriesgerecht op de tweede inschuifhoogte, bij 5 inschuifniveaus op het derde niveau. Plaats daaronder de glazen plaat / grillplaat om de ontdooivloeistof op te vangen.
- Neem de etenswaar voor het ontdooien uit de verpakking.
- Ontdooi alleen de hoeveelheid die u direct nodig heeft.
- Houd er rekening mee dat ontdooide producten onder bepaalde omstandigheden niet meer zo houdbaar zijn en sneller bederven dan verse. Verwerk deze producten meteen en zorg ervoor dat ze volledig doorbakken zijn.

- Halverwege de bereidingstijd het vlees of de vis keren. Zo nodig de te ontdooien stukken (bijv. kleinfruit of vlees) uit elkaar halen. Vis hoeft niet volledig te ontdooien. Het oppervlak moet alleen zacht genoeg zijn om de kruiden op te kunnen nemen.
- De oven is niet geschikt om hele kip en braadstukken te ontdooien, omdat dit zeer lang duurt. Zulke levensmiddelen kunnen aanzienlijk sneller in de stoom- of stoombakoven worden ontdooid.

Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen er kiemen worden overgebracht.

De glas-/grillplaat onder het gerecht in het toestel plaatsen. Gooi de ontdooivloeistof van vlees en gevogelte die zich hierin heeft verzameld weg. Vervolgens de gootsteen schoonmaken en veel water laten nalopen. De glazen plaat / grillplaat reinigen in heet zeepsop of de vaatwasmachine!

Na het ontdooien de oven bij 180°C 15 minuten laten lopen met hete lucht.

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit (500 g)	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	50 - 55	* ø	25 - 30	
Groente (500 g)	Glazen plaat / Grillplaat	2 (3)	50 - 55	* ø	30 - 50	De ontdooitijd varieert, afhankelijk van de grootte van de porties. Kleine groenten, zoals erwten en bonen, ontdooien sneller dan spinazieblokken of bloemkoolroosjes.
Kippenpoten (à 200 g)	Grillrooster	2 (3)	50 - 55	* ø	45 - 50*	
Visfilet (à 150 g)	Grillrooster	2 (3)	45 - 50	* ø	45 - 50*	
Garnalen	Grillrooster	2 (3)	45 - 50	* ø	20 - 25	
* Tijd vastleggen voor een gelijkmatige temperatuurverdeling: toestel na afloop van de ontdooitijd uitschakelen en de gerechten nog 10 - 15 minuten in het gesloten apparaat laten staan, zodat ze ook van binnen helemaal ontdooien.						

Inmaken

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

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

Desinfecteren

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

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Desinfecteren	Grillrooster	2 (3)	100	✱ / ✱ ^e	20 - 25	Inmaakpotten, babyflesjes

Drogen

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

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in uren	Opmerkingen
Paddestoelen in plakjes	Grillrooster + bakpapier	2 (3)	50 - 60	✱ / ✱ ^e	3 - 4	
Appel in ringen	Grillrooster + bakpapier	2 (3)	50 - 70	✱ / ✱ ^e	5 - 8	

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in uren	Opmerkingen
Tomaten in vieren	Grillrooster + bakpapier	2 (3)	60 - 70	✱ / ✱ ^e	7 - 8	Tomaten ontpitten, anders is de droogtijd langer.
Kruiden	Grillrooster + bakpapier	2 (3)	50 - 60	✱ / ✱ ^e	1½ - 2	bijv. bieslook, peterselie, salie

Baksteen

- U heeft de extra toebehoren baksteen en verwarmingselement nodig.
- Of het nu gaat om knapperige pizza of vers brood – met de baksteen krijgt u bakresultaten die vergeleken kunnen worden met die van een massieve steenoven en deze zelfs nog overtreffen, omdat u de baktemperatuur exact kunt regelen.
- Afhankelijk van de grootte kunt u ook meerdere pizza's, broodjes of ander gebak tegelijkertijd op de baksteen leggen.
- U heeft de mogelijkheid om meerdere pizza's na elkaar te bakken. Hierbij kan de baktijd per pizza ca. 1 - 3 minuten langer worden.
- Bij het bakken van brood raden wij aan de kerntemperatuursensor te gebruiken. Steek de kerntemperatuursensor in de dikste kant van het deeg. De sensor meet de temperatuur in het binnenste van het gerecht en schakelt de oven uit wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is.
- Tijdens het bakken moet het deeg uit kunnen zetten, zonder dat het oppervlak scheurt. Dit wordt bereikt door er met een vork meerdere gaatjes in te prikken of door het met een mes in te snijden.
- De temperaturen en tijden die in de bereidingstabel staan aangegeven zijn richtwaarden. Houd u bij voorgebakken en diepvriesproducten ook altijd aan de aanwijzingen van de fabrikant.

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

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

Braadplaat

- U heeft de extra toebehoren braadplaat en verwarmingselement nodig.
- Op de braadplaat kunt u ook zonder probleem grotere stukken vlees klaarmaken en grote hoeveelheden stoven.
- U kunt de gerechten goed voorbereiden en in de oven warm houden. Uw keuken maakt dan een opgeruimde indruk - de kookplaat is niet vuil en er ontstaan minder kookluchtjes, omdat het gerecht wordt klaargemaakt in de oven.
- Door de anti-aanbaklaag kunt u aanbraden met zeer weinig vet.
Tip: doe geen vet in de braadplaat maar bestrijk het vlees met olie. Dan wordt de warmte gegarandeerd direct overgedragen.
- Gaarvloeistoffen koken snel in; zorg altijd voor voldoende gaarvloeistof. Voor een bereidingstijd van 30 minuten ca. ½ l vloeistof toevoegen.
- Sauzen tijdens de bereiding altijd dunvloeibaar houden en gaarvloeistof erbij gieten.
- Neem ook de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing bij de braadplaat in acht!

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kipfilet	Braadplaat	1	200		Aanbraden + 15 - 20	Warm de braadplaat op met de aanbraadstand erbij ingeschakeld voordat u het te bereiden product erin legt. Vervolgens de kerntemperatuursensor erin steken.
Goulash van rundvlees	Braadplaat	1	220 / 130 - 140*		Aanbraden + 60 - 120	Uien en vlees aanbraden, daarvoor ook de aanbraadstand inschakelen. Vloeistof erbij gieten en terugschakelen, afhankelijk van het soort vlees 60 - 120 minuten garen
Ossobuco	Braadplaat	1	220 / 140*		Aanbraden + 60 - 90	Vlees en groente aanbraden, hiervoor ook de aanbraadstand gebruiken. Vloeistof erbij gieten en terugschakelen, toegedekt nog 60 - 90 minuten gaar laten worden. De plakken vlees eenmaal keren.
Gekookt rundvlees	Braadplaat	1	220 / 130*		Aanbraden + 210 - 240	Halve uien even roosteren, de groente kort meeroosteren en vloeistof erbij gieten. Sap opkoken, kruiden en het rundvlees erbij doen. Het vlees dient volledig met vloeistof bedekt te zijn. Deksel van de braadschaal erop leggen en verder gaar laten worden bij 130 °C.
Ragout van hertenvlees	Braadplaat	1	220 / 130 - 140*		Aanbraden + 60 - 100	Vlees en overige ingrediënten aanbraden, hiervoor ook de aanbraadstand gebruiken. Vloeistof erbij gieten en terugschakelen, afhankelijk van de vleessoort en grootte van de vleesstukken in 60 - 100 minuten gaar laten worden.
Rollades	Braadplaat	1	220 / 120*		Aanbraden + 60 - 90	Rollades in porties aanbraden, hiervoor de aanbraadstand gebruiken.
Tortilla	Braadplaat	1	175		Aanbraden + 10 - 15	Alle ingrediënten behalve de eieren in de braadplaat aanbraden, vervolgens het eimengsel erover gieten en verder laten garen tot de tortilla vast is.

* Zeer heet aanbraden, om verder gaar te laten worden terugschakelen naar een lagere temperatuur.

Gerecht	Toebehoren	Niveau	Temperatuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Boerenommelet	Braadplaat	1	175	☐	Aanbraden + 10 - 15	Alle ingrediënten behalve de eieren in de braadplaat aanbraden, vervolgens het eimengsel erover gieten en verder laten garen tot de boerenommelet vast is.
Gevulde paprika, vegetarisch	Braadplaat	1	200	☐	30	Recept-tip: vullen met gekookte rijst, zachte tarwe of linzen en uien, kaas, kruiden en specerijen.
Chili con carne	Braadplaat	1	220 / 130*	☐	Aanbraden + 60 - 90	
* Zeer heet aanbraden, om verder gaar te laten worden terugschakelen naar een lagere temperatuur.						

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

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

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

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

GAGGENAU



9000914353 nl (960301)