

Bedienings- en montagehandleiding

ED 220/221 **ED 230/231**

Combi-stoomoven (inbouwmodel)



GAGGENAU

ED 220/221

ED 230/231

Voorwoord

1. Belangrijk	bladzijde 3-4
1.1 Veiligheidsvoorschriften	bladzijde 3
1.2 Gebruik	bladzijde 4
2. Apparaat en accessoires	bladzijde 5-6
2.1 Het apparaat	bladzijde 5
2.2 Display	bladzijde 5
2.3 Accessoires / extra accessoires	bladzijde 6
3. Vóór het eerste gebruik	bladzijde 7-10
3.1 Belangrijk	bladzijde 7
3.2 Kookpunt-justering	bladzijde 7-8
3.3 Wat moet u doen als...	bladzijde 8
3.4 Het bepalen van de waterhardheid	bladzijde 9
3.5 Het instellen van de waterhardheid	bladzijde 10
4. Bediening	bladzijde 11-17
4.1 In- en uitschakelen	bladzijde 11
4.2 Schakelknoppen	bladzijde 11
4.3 Ovenfuncties	bladzijde 12
4.4 Bediening klok	bladzijde 13-17
5. Speciale functies	bladzijde 18-23
5.1 Kinderbeveiliging	bladzijde 18
5.2 Optiemenu	bladzijde 19
5.3 Temperatuurvoeler	bladzijde 20-21
5.4 Bewasemen	bladzijde 22
5.5 Condenseren	bladzijde 22
5.6 Weergave actuele oventemperatuur	bladzijde 23
5.7 Stroomuitvalbeveiliging	bladzijde 23
5.8 Vakantiebeveiliging	bladzijde 23
5.9 Reinigingsstand	bladzijde 23
6. Overige ovenfuncties	bladzijde 24-25
7. Bereidingstabel, baktabel	bladzijde 26-30
8. Handige tips	bladzijde 31
9. Reiniging en onderhoud	bladzijde 32-35
9.1 Handmatige reiniging	bladzijde 32
9.2 Reiniging van de zijplaat	bladzijde 33
9.3 Reinigingsstand	bladzijde 34-35
10. Onderhoud	bladzijde 36-39
10.1 Algemeen	bladzijde 36
10.2 Lamp vervangen	bladzijde 36
10.3 Ontkalken	bladzijde 37
10.4 Het demonteren van de ovenruit	bladzijde 38
10.5 Kleine storingen zelf verhelpen	bladzijde 39
11. Montagehandleiding	bladzijde 40-44
11.1 Technische gegevens	bladzijde 40
11.2 Aanwijzingen voor de installatie	bladzijde 40
11.3 Het inbouwen	bladzijde 41-44

Voorwoord



Afb. 1

Met uw combi-stoomoven beschikt u thuis over een stukje moderne, professionele keukentechniek.

De oven biedt u tal van **voordelen**:

- Zo kunt u met stoom uiterst behoedzaam koken. Praktisch alle voedingsbestanddelen blijven behouden.
- In de combi-stoomoven kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd zonder enige smaakbeïnvloeding bereiden.
- Dankzij een speciaal stoomprogramma drogen voedingsmiddelen niet uit. Ook uitlogen behoort tot het verleden.
- De gerechten worden behoedzaam verwarmd en behouden hun natuurlijke uiterlijk.

Om alle mogelijkheden van het apparaat optimaal te kunnen benutten, raden wij u aan de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding goed te lezen, **voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt**. U vindt hierin **belangrijke aanwijzingen** voor het gebruik, de installatie en het onderhoud.

Wat u moet weten, voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, leest u op de volgende bladzijde. De veiligheidsvoorschriften zijn voor uw eigen veiligheid en verlengen de levensduur van het apparaat.

In de hoofdstukken „**Apparaat en principe**” en „**Bediening**” staat wat u allemaal met uw combi-stoomoven kunt doen en hoe u het apparaat bedient.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw combi-stoomoven!

1. Belangrijk

1.1 Veiligheidsvoorschriften

Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het beschadigd is.

Het apparaat mag alleen door een **erkend vakman** worden aangesloten. Deze houdt zich strikt aan de landelijke voorschriften, de voorschriften van het gemeentelijk energiebedrijf en die van het regionale waterleidingsbedrijf.

Volg de aanwijzingen in de montagehandleiding!

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

De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor het juiste gebruik en de goede staat van het apparaat.

Schakel het apparaat alleen in als u er toezicht op houdt. Gebruikt u het apparaat niet, sluit dan de watertoevoer af.

Pas op! Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Houd kinderen dan ook op een afstand!

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

Pas op! Als u de ovendeur opent, kunnen er stoom en waterdruppels uitkomen. Bevindt zich nog veel stoom in de oven, steek dan niet uw handen in het apparaat! **U kunt zich anders branden!**

Wees voorzichtig als u de schalen uit de oven haalt! Van boven uit de ovenruimte kunnen hete druppels water naar beneden vallen. **Let op, u kunt zich branden!** Wees voorzichtig wanneer u de schalen uit het apparaat haalt, er kan hete vloeistof over de rand heen morsen. Gebruik altijd warmtegeïsoleerde pannenlappen respectievelijk ovenwanten!

Als u andere elektrische apparaten in de buurt van de oven gebruikt, let er dan op dat de elektrische snoeren van die apparaten niet klem raken tussen de hete ovendeur.

Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd. Er bestaat dan gevaar voor kortsluiting!

Voor alle reparatie- en onderhoudswerkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Schakel hiertoe de desbetreffende zekering van de huisinstallatie uit. Sluit ook altijd de watertoevoer af!

Pas op! De lampafdekking is uit veiligheidsoverwegingen vastgelijmd. De lamp mag uitsluitend door de Gaggenau-klantenservice worden vervangen.

Reparaties mogen uitsluitend door een erkend servicemonteur worden uitgevoerd.

Let op! Het apparaat mag niet aan een warmwaterleiding worden aangesloten.

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

1.2 Gebruik

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

Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedingsmiddelen. Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen.

Kook alleen met de bijgeleverde schalen of bestel hiervoor de extra accessoires. Plaats geen voorwerpen in de oven die kunnen roesten. Door roestige voorwerpen kan in de ovenruimte roestvorming optreden! Plaats **geen zilveren kookgerei** in de ovenruimte.

De ovenruimte kan na verloop van tijd verkleuren. Dit heeft echter geen invloed op het functioneren van de oven.

Het apparaat kan alleen worden gebruikt als de ovendeur dicht is. Er zou anders heet water of hete stoom uit het apparaat kunnen komen!

Het apparaat werkt met drukloze stoom. U kunt dus de ovendeur, net als bij een gewone bakoven, op elk gewenst moment tijdens het bereidingsproces kort ter controle openen. Om te voorkomen dat er tijdens het openen van de ovendeur teveel stoom ontwijkt, kunt u vóór het openen van de deur de functie „condenseren” inschakelen. Er kan water uit het apparaat druppelen als u de deur opent.

Als het apparaat in gebruik is of bij het openen van de ovendeur kan stoom uit het apparaat vrijkomen.

In de display dooft het symbool  (opwarmen) zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Draai de schakelknop „temperatuur” (rechter schakelknop) na de bereiding weer terug op 0.

Controleer bij functiestoringen eerst de zekeringen van de huisinstallatie. Ligt de storing niet aan de stroom- of watervoorziening, neem dan contact op met uw vakhandelaar of de Gaggenau-klanten-service.

De ovenruit kan bij elke vochtigheidsgraad (vooral bij vochtigheidsgraad 100 %) beslaan.

Bij sommige vochtigheidsgraden is het mogelijk dat er na gebruik vocht in de ovenruimte achterblijft. Neem de ovenruimte met een zachte doek af nadat deze is afgekoeld.

Het apparaat kan gedurende het gehele bereidingsproces allerlei geluiden maken. Zo hoort u bijvoorbeeld bij het openen en sluiten van de luchtklep een klakkend geluid.

Wanneer het apparaat **enige tijd buiten gebruik** is geweest, of na een lange stroomstoring (meerdere uren), wordt het apparaat bij het inschakelen automatisch doorgespoeld. Oud water dat zich nog in de leidingen bevindt, wordt op deze wijze afgevoerd.

Het gerecht mag niet in aanraking komen met de ovenwand of het vetfilter.

Als u een temperatuur onder 65 °C instelt, wordt de verlichting na enkele seconden uitgeschakeld omdat door de warmteontwikkeling van de halogeenvlamp de oventemperatuur anders teveel zou oplopen. Zo kan de temperatuur nauwkeuriger worden geregeld. Draait u aan een van de schakelknoppen of drukt u op een toets, dan wordt de ovenverlichting weer voor enige seconden ingeschakeld.

Automatische kookpunt-justering:

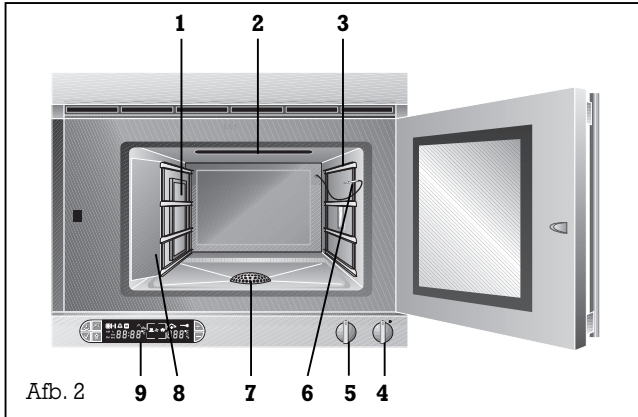
Het kookpunt van water is afhankelijk van de luchtdruk. De luchtdruk wordt bepaald door de hoogte van de locatie. Bij de kookpunt-justering past het apparaat zich aan de plaatselijke luchtdruk aan.

Wanneer de kookpunt-justering niet heeft plaatsgevonden kunt u het apparaat niet in gebruik nemen!

Het apparaat is voorzien van een **ontkalkings-indicator**. Als deze knippert, moet het apparaat worden ontkalkt. Voor de eerste ingebruikneming moet u de waterhardheid van uw regio instellen.

2. Apparaat en accessoires

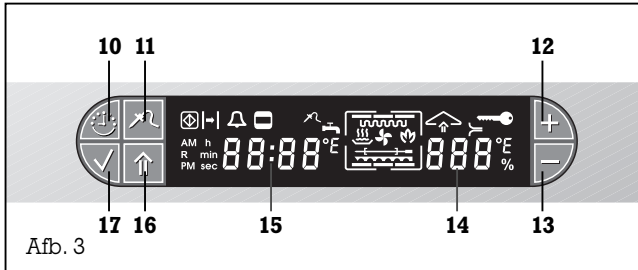
2.1 Het apparaat



Afb. 2

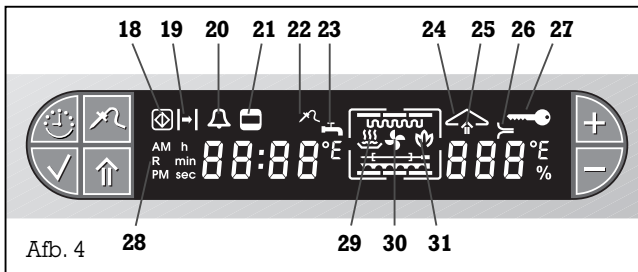
- 1 Vetfilter
- 2 Luchtklep
- 3 Inschuifroosters
- 4 Schakelknop „temperatuur“
- 5 Schakelknop „vochtigheidsgraad“
- 6 Temperatuurvoeler
- 7 Bodemzeef met sifon
- 8 Zijplaat
- 9 Display

2.2 Display



Afb. 3

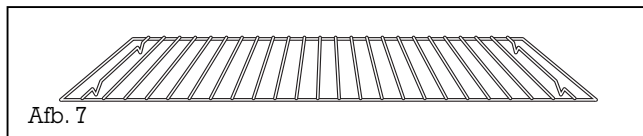
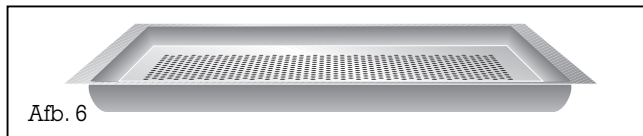
- 10 Toets „klok“
- 11 Toets „temperatuurvoeler“
- 12 Toets + (plus)
- 13 Toets - (min)
- 14 Temperatuurweergave / vochtigheidsgraad
- 15 Tijdsaanduiding
- 16 Toets „bewasemen / condenseren“
- 17 Toets „bevestiging“



Afb. 4

- 18 Symbool „kinderbeveiliging“ (symbool knippert)
- Symbool „demonstratiemodus“ (symbool brandt)
- 19 Symbool „duur, einde“
- 20 Symbool „kookwekker“
- 21 Symbool „bereidingstijd“
- 22 Symbool „temperatuurvoeler“
- 23 Symbool „kraan“
- 24 Symbool „opwarmen“
- 25 Symbool „bewasemen, condenseren“
- 26 Symbool „ontkalken“
- 27 Symbool „deur niet openen“ (tijdens de kookpunt-justering)
- 28 Symbool „kookpunt-justering doorvoeren“
- 29 Symbool „stomen“
- 30 Symbool „hete lucht“
- 31 Symbool „reinigingsstand“

2.3 Accessoires/extra accessoires



Het apparaat wordt standaard met de volgende accessoires geleverd:

- Roestvrijstalen schaal GN 2/3, ongeperforeerd, 40 mm diep (afbeelding 5)
- Roestvrijstalen schaal GN 2/3, geperforeerd, 40 mm diep (afbeelding 6)
- rooster (afbeelding 7)
- watertoevoerslang (3 m)
- waterafvoerslang (3 m)

De volgende **extra accessoires** kunt u bestellen:

- **DR 220-010:** reduceerventiel, aansluiting voor waterdruk van 6-10 bar
- **GZ 010-011:** verlengstuk voor de watertoevoer en waterafvoer
- **WF 040-020:** Brita ontkalkingsinstallatie (filterkop en filterpatroon). Deze moet bij het aansluiten van het apparaat worden aangebracht indien de waterhardheid hoger is dan 7 °dH.
- **WF 040-021:** set van 3 filterpatronen
- **KB 220-114:** roestvrijstalen schaal GN 1/3, ongeperforeerd, 40 mm diep
- **KB 220-124:** roestvrijstalen schaal GN 1/3, geperforeerd, 40 mm diep

3. Vóór het eerste gebruik

3.1 Belangrijk

Let op de volgende aanwijzingen voordat u het apparaat voor het eerst inschakelt:

Lees voordat u het apparaat in gebruik neemt aandachtig de gebruiksaanwijzing en de montage-handleiding.

Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg ervoor dat de verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke wijze worden verwerkt.

Let op! In de verpakking bevinden zich toebehoren.

Laat kinderen niet bij de verpakkingsmaterialen.

Reinig het apparaat en de accessoires grondig voordat u ze voor het eerst gebruikt. Er ontstaan zo minder geurtjes en alles is helemaal schoon (zie ook hoofdstuk 9).

Elk apparaat wordt grondig getest voordat het bij u wordt afgeleverd. Het is daarom mogelijk dat er nog een kleine hoeveelheid water in het apparaat zit.

Controleer voor de ingebruikneming of de stroomvoorziening en de wateraansluiting in orde zijn.

Wanneer het apparaat voor de eerste keer op de stroomvoorziening wordt aangesloten, verschijnt in de display als uitgangstijd 8:00. Met de + of - toets kunt u de actuele dagtijd instellen. Bevestig de dagtijd met de toets ✓ (bevestiging).

3.2 Kookpunt-justering

Het kookpunt van water is afhankelijk van de luchtdruk (in verhouding tot de zeespiegel).

Bij de kookpunt-justering past het apparaat zich aan de plaatselijke luchtdruk aan.

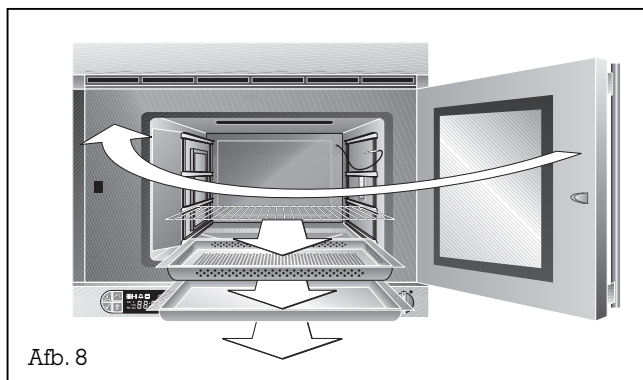
Wanneer u verhuist naar een hoger of lager gelegen plaats, moet u het kookpunt handmatig justeren (zie „optiemenu” op bladzijde 19).

Belangrijk:

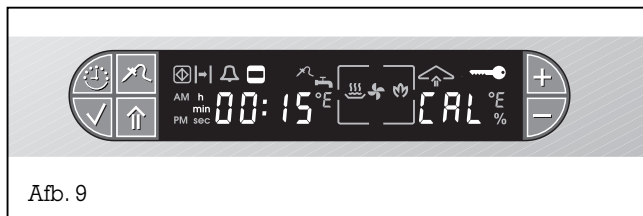
Wanneer het apparaat bezig is met de kookpunt-justering, mag dit proces niet worden onderbroken.

Wordt de kookpunt-justering bij ingebruikneming onderbroken doordat de deur wordt geopend of doordat het apparaat wordt uitgeschakeld, dan kan de oven niet worden gebruikt! Het apparaat zal steeds weer opnieuw de justering starten totdat het proces geheel is afgesloten.

Na een stroomstoring hoeft het apparaat niet opnieuw te worden gejusteerd.



Afb. 8



Afb. 9

Ga als volgt te werk:

- Bouw het apparaat in (zie de montagehandleiding).
- Haal alle losse onderdelen uit de ovenruimte (bakplaat etc.).
- Sluit de ovendeur.
- Draai de waterkraan open.
- De kookpunt-justering wordt automatisch gestart zodra u met de schakelknop „temperatuur” een willekeurige temperatuur instelt. In de display branden de symbolen „bereidingstijd”, „deur niet openen”, „00:15 h” en het symbool „**CAL**” voor de kookpunt-justering. De kookpunt-justering duurt ca. 15 minuten. De tijd wordt aflopend in de display weergegeven.

Belangrijk! Tijdens de kookpunt-justering mag de ovendeur niet worden geopend.

- Na afloop klinkt er een akoestisch signaal. In de display verschijnt „---”.
- Draai de schakelknop „temperatuur” op 0. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

3.3 Wat moet u doen als...

In de display knippert meerdere malen het symbool (kraan).

De watertoevoer is niet in orde. Draai de waterkraan open. Controleer of de watertoevoerslang goed is aangesloten en er geen knik in zit. Draai de schakelknop „temperatuur” op 0 en vervolgens weer op de gewenste temperatuur.

Het symbool **R** brandt in de display.

De kookpunt-justering is nog niet doorgevoerd. Schakel het apparaat in, dan wordt de kookpunt-justering automatisch gestart.

Het symbool brandt in de display. De kookpunt-justering wordt niet doorgevoerd en het apparaat warmt hoewel het symbool „opwarmen” in de display verschijnt.

Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus zonder opwarm-functie. Haal gedurende enige seconden de spanning van het apparaat (zekering uitschakelen), druk niet op vervolgens binnen 3 minuten op de + toets en houd deze ingedrukt terwijl u de schakelknop „temperatuur” op een willekeurige temperatuur (niet verlichting!) draait.

Het symbool knippert in de display.

De kinderbeveiliging is geactiveerd (zie bladzijde 18).

In de display knipperen afwisselend **CAL** en **40 °C**.

Als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 40 °C, kan de justering niet worden uitgevoerd. De actuele temperatuur verschijnt links in de display. Het apparaat koelt de ovenruimte zelfstandig tot onder de 40 °C en zet dan de justering voort.

F 61 of **F 62** brandt in de display.

Controleer de elektrische aansluiting en de watertoevoer. Zijn deze in orde, neem dan contact op met de Gaggenau-klantenservice.

3.4 Het bepalen van de waterhardheid

Bij levering is het apparaat ingesteld op **waterhardheidswaarde 4**. Mocht deze instelling niet overeenkomen met de waterhardheid in uw regio dan moet u **vóór de ingebruikneming** van het apparaat de juiste waarde (tussen 1 en 4) invoeren. U kunt de waterhardheid vaststellen door contact op te nemen met het waterbedrijf of met behulp van de bijgevoegde teststrip:

- Laat het water eerst ca. 20 seconden doorstromen, zodat u over vers water beschikt.
- Vul nu een glas met water en dompel de teststrip heel even (maximaal 1 seconde) in het water. Alle punten op de strip moeten nat zijn.
- Haal de strip uit het water en schud eventuele druppels eraf.
- Na een minuut kunt u het resultaat aflezen.
- Is uw water kalkhoudend, dan zijn één of meer punten rood verkleurd. De overige blijven licht dan wel enigszins groen. Het aantal lichte (groene) punten bepaalt welke hardheidswaarde u op het apparaat moet instellen.

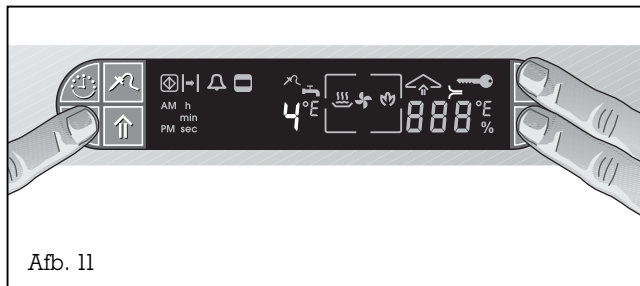
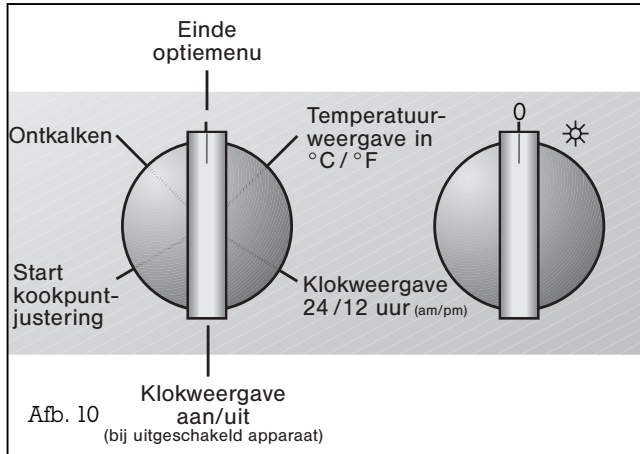
Bepaal de hardheid van het water ook als u thuis over een ontkalkingsinstallatie beschikt, omdat afhankelijk van de ontkalkingsmethode niet alle kalkvormende ionen verwijderd worden.

Houdt u er rekening mee dat soms ook andere aanduidingen voor de hardheid van het water worden gebruikt.

Instelling hardheidswaarde	1	2	3	4
Amerikaanse hardheid	1-7°	7-14°	14-21°	>21°
Franse hardheid	1-12°	12-25°	25-37°	>37°
Engelse hardheid	1-9°	9-18°	18-26°	>26°
Russische hardheid	1-50°	50-100°	100-150°	>150°

Het aantal lichte (groene) punten op de teststrip	Waterhardheid (Duitse hardheid)	In te stellen hardheidswaarde
3 of meer	1-7°	1
2	7-14°	2
1	14-21°	3
geen	>21°	4

3.5 Het instellen van de waterhardheid



Wijkt de waterhardheid in uw regio af van de standaard ingestelde waarde (hardheidswaarde 4), dan moet u - vóórdat u het apparaat in gebruik neemt - de juiste waterhardheid instellen. U doet dat in het optiemenu.

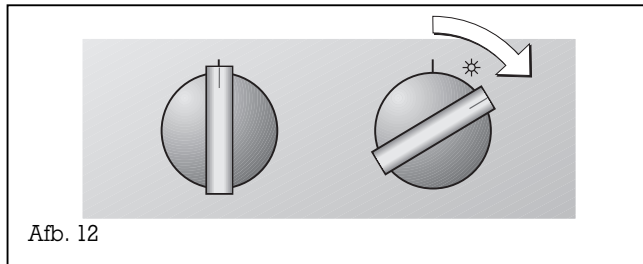
Ga als volgt te werk:

- Zet de beide schakelknoppen op de bovenste stand.
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) en houd deze ingedrukt.
- Draai de schakelknop „vochtigheidsgraad” naar rechts.
- Laat de toets ✓ (bevestiging) los.
- In de display verschijnen de verschillende keuzemogelijkheden. Zet de schakelknop „vochtigheidsgraad” naar rechts op de stand „ontkalken”.
- Stel met de toetsen + en - de juiste waarde in (tussen 1 en 4) (afbeelding 11).
- Druk op de toets ✓ (bevestiging).
- Om het optiemenu te verlaten, draait u de schakelknop „vochtigheidsgraad” weer naar boven of draait u aan de schakelknop „temperatuur”.

4. Bediening

4.1 In- en uitschakelen

Inschakelen

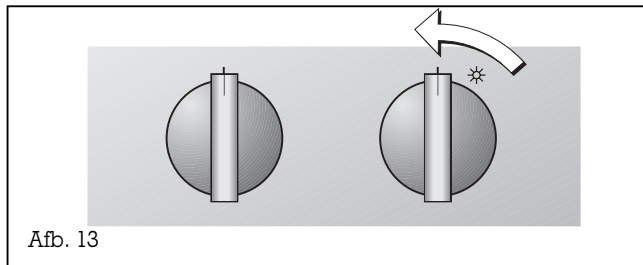


Afb. 12

Wanneer u het apparaat enkele dagen niet heeft gebruikt, wordt het apparaat bij het inschakelen automatisch doorgespoeld om oud water af te voeren.

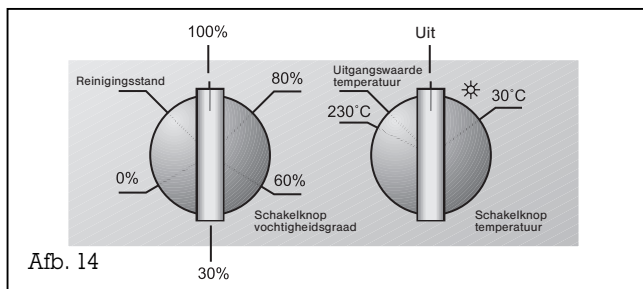
Dit duurt niet langer dan 1 minuut.

Uitschakelen



Afb. 13

4.2 Schakelknoppen



Afb. 14

Inschakelen

- Draai de schakelknop „temperatuur” één klik naar rechts (afbeelding 12).
De verlichting gaat nu aan.
- Draai de schakelknop „vochtigheidsgraad” op de door u gewenste vochtigheidsgraad.
- Draai de schakelknop „temperatuur” op de door u gewenste temperatuur.

Draait u de schakelknop „temperatuur” naar links, dan verschijnt in de display de **uitgangswaarde** voor de gekozen vochtigheidsgraad:

100%	-	100 °C
80%	-	120 °C
60%	-	120 °C
30%	-	165 °C
0%	-	165 °C

Als u de schakelknop „vochtigheidsgraad” bedient, is in de display gedurende enkele seconden de vochtigheidsgraad te zien.

Uitschakelen

Draai de schakelknop „temperatuur” op 0 (afbeelding 13).

De ovenverlichting gaat uit.

Bij sommige vochtigheidsgraden is het mogelijk dat er na gebruik vocht in de ovenruimte achterblijft. Neem de ovenruimte met een zachte doek af nadat deze is afgekoeld.

Schakelknop „temperatuur”:

U kunt een temperatuur instellen tussen 30 - 230 °C.

Schakelknop „vochtigheidsgraad”:

U kunt kiezen uit de volgende vochtigheidsgraden: 100%, 80%, 60%, 30% en 0%.

4.3 Ovenfuncties

Instelling	Temperatuur	Display-weergave	Geschikt voor...	Principe	Opmerkingen
100 %	150 - 230 °C		bladerdeeg, brood, gevogelte	Bakken met stoom: Door de hoge vochtigheidsgraad droogt het gerecht niet uit. De hoge temperatuur resulteert in een knapperig bruin oppervlak.	
100 %	100 °C		groente, bijgerechten, blancheren, steriliseren, sap uitkoken	Stomen: Het gerecht is geheel door stoom omgeven. Stomen is een zeer milde bereidingswijze, waarbij het gerecht niet wordt uitgeloozd en zijn natuurlijke kleur behoudt.	U kunt op meerdere niveaus gerechten bereiden.
100 %	120 °C		peulvruchten, aardappelen	Snel-stomen: Door de hogere temperatuur verloopt het bereidingsproces sneller dan bij gewoon stomen. Niet geschikt voor kwetsbare voedingsmiddelen.	
100 %	80 - 90 °C		vis	Stomen op lage temperatuur: De lucht in de ovenruimte is met stoom verzadigd. De warmteoverdracht vindt plaats zonder dat het gerecht daarbij uitdroogt. Door de relatief lage temperatuur zal eiwit er minder gauw uitvloeien.	
80 % 60 %	30 - 45 °C	 	gistdeeg, zuurdeeg, yoghurt bereiden	Gisten, rijzen: Door de hoge vochtigheidsgraad wordt de warmte zeer gelijkmatig verdeeld. Deeg droogt hierdoor niet uit.	Het licht gaat na enkele seconden uit.
80 % 60 %	150 - 230 °C	 	ovenscotels, braden, gratineren	Combi-stomen: Met deze middenweg tussen bakken met stoom en hete lucht kunt u tal van gerechten optimaal bereiden.	
60 %	120 °C 160 °C		gerechten op een bord	Opwarmen: Reeds bereide gerechten kunt u met deze instelling behoedzaam opwarmen. Door de toegevoerde stoom droogt het gerecht niet uit. Kies voor gerechten op een bord een temperatuur van 120 °C en voor bakproducten 160 °C.	U kunt gerechten meteen op het bord verwarmen.
80 %	45 - 50 °C	 	diepvriesproducten	Ontdooien	
30 %	150 - 230 °C		gistkoekjes	Bij deze ovenfunctie is de ovenruimte hermetisch afgesloten. Het gerecht wordt in zijn eigen vocht bereid, zonder het uitdrogende effect van een conventionele heteluchtbereiding.	
30 %	70 - 80 °C		rosbief, lamsbout	Koken op lage temperatuur: Kort aangebraden vlees wordt bij een lange bereidingstijd behoedzaam gaar gekookt.	
0 %	150 - 230 °C		vruchtentaart	Hete lucht: De ovenruimte wordt via een opening be- en ontlucht, zodat vrijkomend vocht kan worden afgevoerd. Deze functie is met name geschikt voor gebak dat tijdens het bakken vocht moet afgeven.	U kunt in de oven <u> slechts op één niveau </u> bakken; gebruik hiervoor het 2 ^e niveau van onderen.
100 %	60 °C			Reinigingsstand: Met het reinigingsprogramma kunt u verontreinigingen met stoom losweken.	

4.4 Bediening klok

De gewenste vochtigheidsgraad en de temperatuur kunt u voor of na een tijdprogrammering instellen. Zet daartoe de schakelknoppen „temperatuur” en „vochtigheidsgraad” op de gewenste stand.

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

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

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

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

Als u bij het programmeren een waarde wilt bevestigen, drukt u gewoon op de toets ✓ (bevestiging).

Drukt u op een andere toets, dan wordt de waarde niet opgeslagen, maar juist gewist.

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

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

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

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

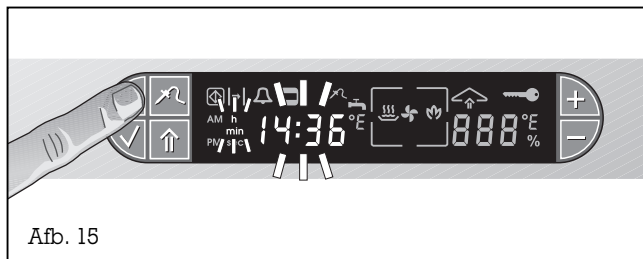
Na afloop van de tijdprogrammering knippert in de display het desbetreffende symbool. Heeft u bijvoorbeeld een eindtijd geprogrammeerd, dan knippert het symbool -! (einde). Daarnaast hoort u een akoestisch signaal. De oven wordt uitgeschakeld en de ovenverlichting gaat uit. Door op een willekeurige toets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

Om van automatisch naar handmatig gebruik om te schakelen, draait u de schakelknop „temperatuur” terug op 0. De oven verwarmt nu niet meer. De eerder ingestelde tijdwaarde blijft behouden. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een akoestisch signaal.

Elk alarmsignaal stopt na 3 minuten.

U kunt alle functies van de tijdprogrammering tegelijk gebruiken.

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

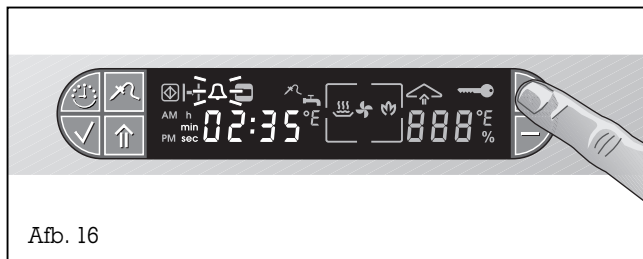


Dagtijd instellen

Ga als volgt te werk:

- Druk **3 keer** op de toets  (klok). Het symbool ^h_{min} (tijdeenheid) knippert nu in de display. De tijddisplay toont de thans ingestelde dagtijd (afbeelding 15).
- Door op de **+** of **-** toets te drukken, kunt u de juiste tijd instellen.
- Bevestig de ingevoerde tijd met de toets **✓** (bevestiging). U hoort nu een akoestisch signaal.

Let op! Nadat u het apparaat voor het eerst aansluit of na een stroomstoring van meerdere uren knipperen in de display de tijd 08:00 en het symbool „tijdeenheid“. Stel de juiste dagtijd in met behulp van de **+** of **-** toets. Draait u aan een van de schakelknoppen, dan wordt 08:00 als dagtijd opgeslagen.



Afb. 16

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

Kookwekker

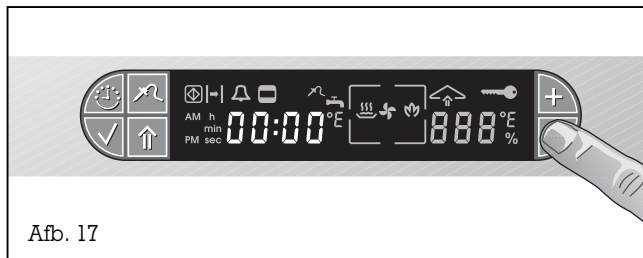
Met deze functie kunt u de klok als gewone kookwekker gebruiken. De oven wordt nu niet in- of uitgeschakeld. U kunt de kookwekker ook instellen als het apparaat is uitgeschakeld (bijvoorbeeld als u eieren kookt). Het instelbereik ligt tussen 10 seconden (00:10) en 23.59 uur (23:59).

Ga als volgt te werk:

- Druk op de + toets. Het symbool Δ (kookwekker) begint te knipperen (afbeelding 16).
- Op de display verschijnt de actuele waarde die u met de + of - toets kunt veranderen. Het symbool $\frac{\text{min}}{\text{sec}}$ (tijdeenheid) licht op.
- Bevestig de ingevoerde waarde met de toets $\checkmark$ (bevestiging).
- In de display wordt de kookwekkertijd aflopend weergegeven.

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

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

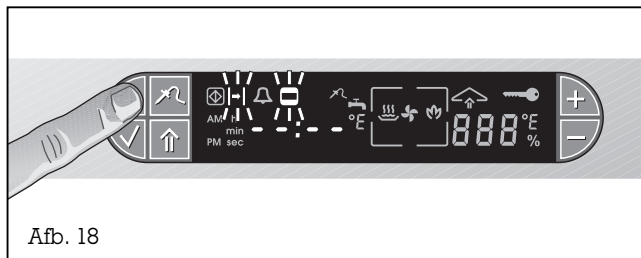


Afb. 17

Timer (oplopend)

Ga als volgt te werk:

- Druk bij ingeschakelde oven op de - toets (afbeelding 17).
- In de display wordt de tijd weergegeven, beginnend bij 00:00 (maximale waarde 12 uur). Zo kunt u de verstreken bereidingstijd laten weergeven, zonder een uitschakeltijd te programmeren. Drukt u nogmaals op de - toets, dan wordt de timer uitgeschakeld.



Duur-programmering

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

Ga als volgt te werk:

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

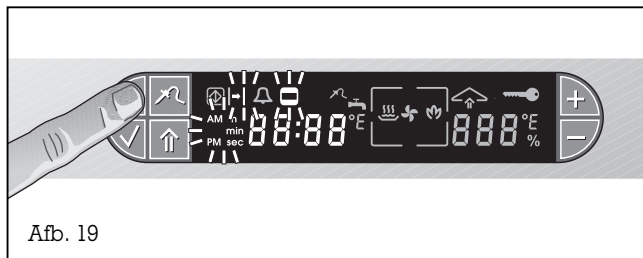
Als u 2 keer op de toets (klok) drukt, wordt automatisch de eindtijd weergegeven.

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

- Na afloop van de geprogrammeerde tijd wordt u akoestisch gewaarschuwd. De oven wordt dan automatisch uitgeschakeld.
- U kunt het signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken. De oven verhit dan weer. Draai de schakelknop „temperatuur” op 0 om de oven uit te schakelen.

Verkeerd ingestelde waarden wist u als volgt:

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



Afb. 19

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

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

Programmering uitschakeltijd

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

Ga als volgt te werk:

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

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

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

Programmering duur en uitschakeltijd

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

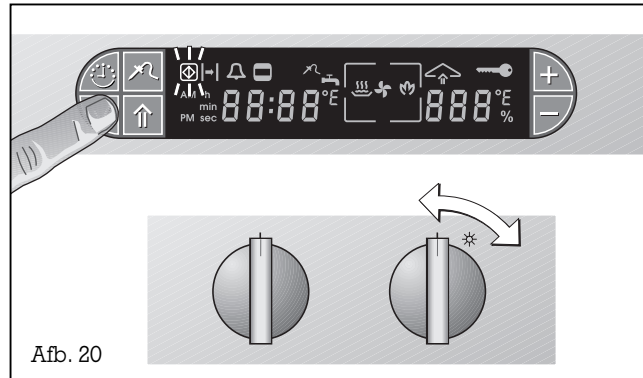
Ga als volgt te werk:

- Voer de gewenste duur in (zie bladzijde 16).
- Druk op de toets  (bevestiging).
- Voer de gewenste uitschakeltijd in (zie hierboven).
- Druk op de toets  (bevestiging).

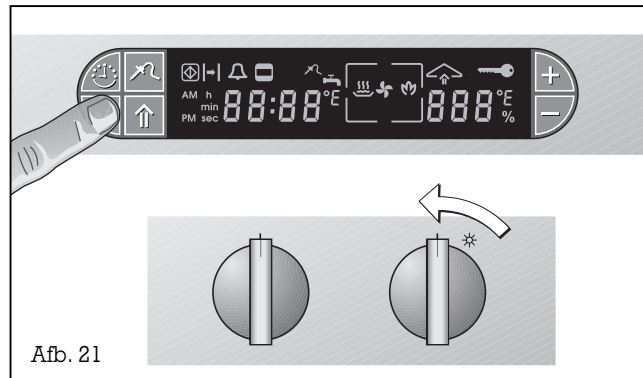
Als de uitschakeltijd geprogrammeerd is en bevestigd met de toets  (bevestiging), is de automaat geactiveerd.

5. Speciale functies

5.1 Kinderbeveiliging



Afb. 20



Afb. 21

Deze beveiliging voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

Ga als volgt te werk:

Inschakelen

- Draai de schakelknop „temperatuur” naar rechts op een willekeurige temperatuur (niet verlichting).
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) en houd deze ingedrukt.
- Draai de schakelknop „temperatuur” op stand 0 (afbeelding 20).

In de display knippert nu het symbool  (kinderbeveiliging).

Uitschakelen

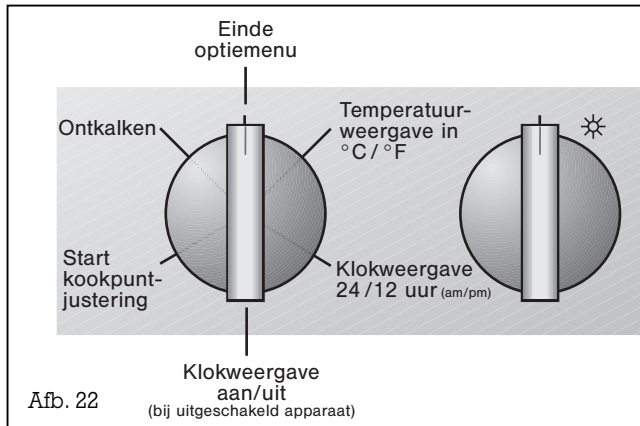
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) en houd deze ingedrukt.
- Draai de schakelknop „temperatuur” naar rechts op een willekeurige temperatuur (niet verlichting).
- Laat de toets ✓ (bevestiging) los.
- Draai de schakelknop „temperatuur” op stand 0 (afbeelding 21).

In de display dooft nu het symbool  (kinderbeveiliging).

5.2 Optiemenu

Via het optiemenu kunt u:

- de temperatuurweergave instellen op °C of °F
- de klok instellen op 12- of 24-uursweergave,
- de klokweergave in- of uitschakelen,
- de kookpunt-justering starten en
- de ontkalkingsindicator resetten.



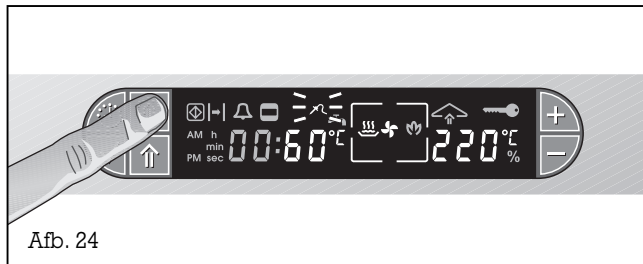
Ga als volgt te werk:

- Draai de beide schakelknoppen op de bovenste stand.
- Druk op de toets ✓ (bevestiging) en houd deze ingedrukt.
- Draai de schakelknop „vochtigheidsgraad” naar rechts.
- Laat de toets ✓ (bevestiging) los.
- Met de schakelknop „vochtigheidsgraad” kunt u nu de verschillende functies kiezen (afbeelding 22):
 - Stand 1: temperatuurweergave in °C of °F
 - Stand 2: klokweergave 24 of 12 uur (am en pm)
 - Stand 3: klokweergave aan of uit (bij uitgeschakeld apparaat)
 - Stand 4: kookpunt-justering – U kunt nu de justering starten door de schakelknop „temperatuur” op een willekeurige stand (niet verlichting) te draaien.
 - Stand 5: ontkalken, waterhardheid invoeren
- Kies met de + of - toets de gewenste instelling.
- Druk op de toets ✓ (bevestiging).
- Om het optiemenu te verlaten, draait u de schakelknop „vochtigheidsgraad” weer terug of draait u aan de schakelknop „temperatuur”.

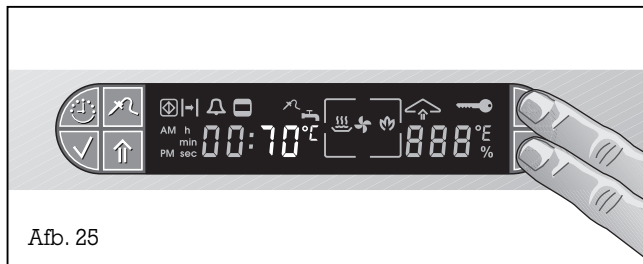
5.3 Temperatuurvoeler



Afb. 23



Afb. 24



Afb. 25

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

Met de temperatuurvoeler:

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

Ga als volgt te werk:

- Verwarm de oven voor en schuif het gerecht in de oven.
- Steek de punt van de temperatuurvoeler midden in het gerecht, in het dikste gedeelte. Steek de voeler bij gevogelte tussen de poot en het lijf, NIET in het holle midden.
De punt mag niet in aanraking komen met botten en mag ook niet in vet weefsel worden gestoken.
- Let op!** De temperatuurvoeler en de ovenwanden worden heet. Gebruik daarom ovenhandschoenen.
- Sluit de ovendeur.
- Druk 2 keer op de toets  (temperatuurvoeler). In de display knippert het symbool  (temperatuurvoeler) en verschijnt de uitgangswaarde 60 °C (afbeelding 24).
- Met de + of - toets kunt u een kerntemperatuur invoeren tussen 1 °C en 99 °C (zie tabel en afbeelding 25).

- Druk op de toets ✓ (bevestiging) om de ingestelde waarde te bevestigen. Er klinkt nu een akoestisch signaal.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een akoestisch signaal. De oven wordt nu automatisch uitgeschakeld. In de display knipperen de symbolen ^ (temperatuurvoeler) en -1 (einde).

Let op! Trek de

temperatuurvoeler uit het gerecht, voordat u het uit de oven haalt. Trek daarvoor ovenhandschoenen aan, aangezien de temperatuurvoeler bij gebruik erg heet wordt.

Let op!

Als u **1 keer** op de toets ^ (temperatuurvoeler) drukt, verschijnt in de display gedurende enkele seconden de kerntemperatuur.

Uitschakelen

- Druk **2 keer** op de toets ^ (temperatuurvoeler). In de display knippert het symbool ^ (temperatuurvoeler).
- Druk nu tegelijk op de + en - toets.
- Er klinkt een akoestisch signaal en het symbool ^ (temperatuurvoeler) dooft.

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

Let op!

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

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

Richtlijnen kerntemperatuur

rundvlees

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

varkensvlees

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

kalfsvlees

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

wild

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

gevogelte

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

lam

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

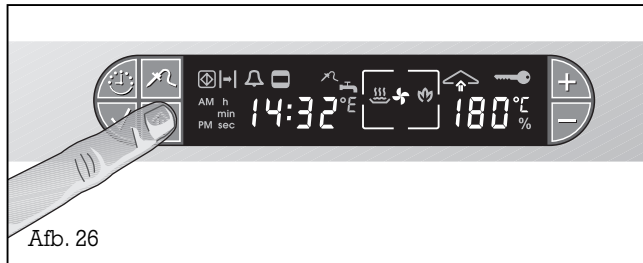
schaap

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

brood

90 °C

5.4 Bewasemen



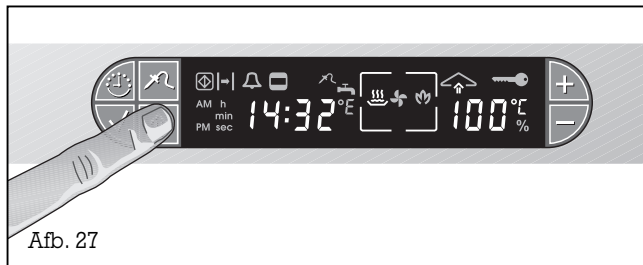
U kunt het gerecht (bijv. brood, bolletjes) op een gerichte manier van extra vocht voorzien.

Let op: bewasemen is alleen mogelijk bij de ovenfunctie „hetelucht” (0 %) en 30 % vochtigheidsgraad.

Ga als volgt te werk:

- Houd de toets  (bewasemen/condenseren) ingedrukt (afbeelding 26).
- De bewaseming duurt zolang u de toets  ingedrukt houdt, maar niet langer dan 8 seconden. Door nogmaals op de toets  (bewasemen) te drukken, kunt u deze functie herhalen.

5.5 Condenseren



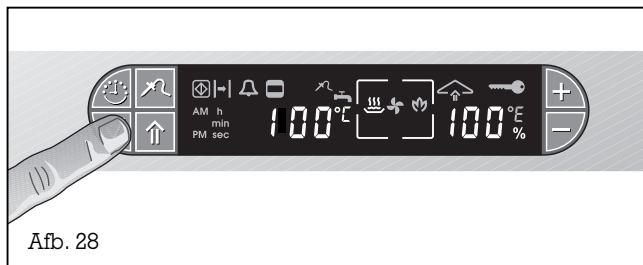
Voordat u de ovendeur opent, kunt u met behulp van de functie „condenseren” de stoom die in de ovenruimte aanwezig is probleemloos verwijderen. Er wordt water in de ovenruimte gepompt. Hierdoor koelt de ovenruimte af. Op deze manier komt er na het condenseren nog maar weinig stoom vrij als u de ovendeur opent.

Let op! Condenseren is alleen mogelijk bij een vochtigheidsgraad van 100 %, 80 % en 60 % en bij een temperatuur van maximaal 130 °C.

Ga als volgt te werk:

- Druk minimaal 1 seconde op de toets  (bewasemen/condenseren) (afbeelding 27).
- Het proces vindt alleen plaats als de ovendeur gesloten is.
- Na het condenseren (ca. 20 sec.) klinkt er een akoestisch signaal. Opent u de deur niet, dan wordt het apparaat na enige seconden weer verhit.
- Als u de deur opent (Pas op! Er kan water van de deur af druppelen!) of als u de toets „condenseren” opnieuw indrukt, wordt het proces voortijdig beëindigd.

5.6 Weergave actuele oven-temperatuur



Afb. 28

De actuele temperatuur in de ovenruimte en de vochtigheidsgraad worden gedurende enkele seconden in de display weergegeven, als u op de toets ✓ (bevestiging) drukt (afbeelding 28).

Let op! Bij langdurig gebruik van de oven zijn temperatuurschommelingen mogelijk tot 5 °C. Wanneer u de oven op 100 °C en 100 % vochtigheidsgraad heeft ingesteld, wordt de oven verwarmd totdat het kookpunt daadwerkelijk is bereikt. Het kookpunt is afhankelijk van de hoogte boven de zeespiegel en ligt meestal onder de 100 °C. Om de bereiding rond het kookpunt te laten plaatsvinden moet u toch de oven op 100 °C instellen.

5.7 Stroomuitvalbeveiliging

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

Let op! Een stroomuitval van maximaal 5 minuten kan het apparaat overbruggen. Op de ingestelde ovenfuncties is de stroomstoring dan niet van invloed. Bij een langere onderbreking kan de bereiding wel worden beïnvloed. Het bereidingsproces wordt dan ook onderbroken. Schakel in dat geval het apparaat uit en daarna weer in.

5.8 Vakantiebeveiliging

Voor uw eigen veiligheid is de combi-stoomoven voorzien van een vakantiebeveiliging. Elk bereidingsproces wordt na uiterlijk 15 uur onderbroken, als het apparaat in die tijd niet is bediend. In de display verschijnen dan knipperende verbindingstreepjes. Draai alle knoppen op „0“. Daarna kunt u het apparaat weer in gebruik nemen. Bij een tijd-programmering is deze beveiliging niet actief.

5.9 Reinigingsstand

Verontreinigingen worden met deze functie losgeweekt, waarna het apparaat gemakkelijk kan worden schoongemaakt (zie paragraaf 9.3).

6. Overige ovenfuncties

Koken op lage temperatuur

Deze instelling is ideaal voor vlees dat al behoorlijk is aangebraden. Op een relatief lage temperatuur wordt het vlees langzaam gaar.

- Verwarm het apparaat voor tot 70-80 °C (afhankelijk van de grootte van het product). Draai daartoe de schakelknop „vochtigheidsgraad” op 30%.
- Braad vlees in een pan bij een hoge temperatuur kort aan. Let op! Hoe langer u het vlees aanbraadt, des te korter is de bereidingsduur in de oven.
- Doe het vlees op een voorverwarnde plaat in de oven.
- Grote stukken vlees (zoals entrecote, rosbief of lamsbout) moeten 2-4 uur in de oven. Kleine stukken vlees (zoals biefstuk en pouletblokjes) hoeven slechts 30-60 minuten in de oven.
- Tegen het einde van de bereidingstijd kunt u de temperatuur verlagen tot 60 °C. Zo kunt u bij grote stukken vlees de bereidingstijd met 2-4 uur verlengen en bij kleine stukken met 30-45 minuten.

Opwarmen

Met deze instelling kunt u reeds bereide gerechten zonder kwaliteitsverlies opwarmen.

- Verwarm de oven voor tot 120 °C. Draai daartoe de schakelknop „vochtigheidsgraad” op 60%.
- Schep het koude, reeds bereide gerecht op een bord.
- Plaats het bord op het rooster.
- Het gerecht is in 7-15 minuten op temperatuur.

Let op! Stel voor het opwarmen van groente of deegwaren een temperatuur in van 100 °C en een vochtigheidsgraad van 100%.

Deeg bereiden

Deze instelling is ideaal om deeg te laten rijzen.

- Plaats de kom met deeg op het rooster.
- Zet de schakelknop „temperatuur” op 30-40 °C en de schakelknop „vochtigheidsgraad” op 60%.

Sap uitkoken

U kunt in de stoomoven zonder speciaal kookgerei sap uitkoken.

- Doe het fruit of de vruchten in de geperforeerde schaal.
- Schuif de geperforeerde schaal in de oven (3e inschuifhoogte van onderen).
- Plaats de diepe ongeperforeerde schaal een inschuifhoogte lager in het apparaat om het sap op te vangen.
- Draai de schakelknop „temperatuur” op 100 °C en de schakelknop „vochtigheidsgraad” op 100%.

Laat het fruit in de oven, totdat er geen sap meer uitkomt (afhankelijk van de fruitsoort 1-2 uur).

Steriliseren (inmaken)

Met deze instelling kunt u fruit, groente en vlees in weckglazen inmaken.

- Zet de gevulde weckglazen op het rooster of de geperforeerde schaal. Let op! De glazen mogen elkaar niet aanraken!
- Zet de schakelknop „temperatuur” op 100 °C en de schakelknop „vochtigheidsgraad” op 100%.
- Draai de schakelknop „temperatuur” op 0, zodra het vocht in de weckglazen begint te borrelen.

Haal de weckglazen pas uit de ovenruimte, als de glazen geheel zijn afgekoeld.

Ontdooien

Met deze instelling kunt u diepvriesproducten behoedzaam en snel ontdooien.

- Doe het product in de geperforeerde schaal.
- Schuif de geperforeerde schaal in de oven (2e inschuifhoogte van onderen).
- Plaats de ongeperforeerde schaal een inschuifhoogte lager in het apparaat om het vocht op te vangen.
- Draai de schakelknop „temperatuur” op 45-50 °C en de schakelknop „vochtigheidsgraad” op 80%.

Hoe lang een product moet ontdooien, hangt af van de grootte en het gewicht.

Enkele voorbeelden:

kip (1000 g)	55-65 minuten
kippenbout (400 g)	30-35 minuten
diepvriesgroente in één blok (zoals spinazie) (400 g)	20-30 minuten
bessen (300 g)	8-10 minuten
visfilet (400 g)	15-20 minuten

Laat het ontdooide product na afloop nog 10-15 minuten in het uitgeschakelde apparaat staan, zodat het voedingsmiddel tot in de kern kan ontdooien.

Blancheren

Wanneer u groente blancheert, behoudt deze zijn natuurlijke kleur als u de groente bijvoorbeeld invriest.

- Doe de te blancheren groente in de geperforeerde schaal.
- Draai de schakelknop „temperatuur” op 100 °C en de schakelknop „vochtigheidsgraad” op 100%.
- Zodra de temperatuur bereikt is, schuift u de schaal in de oven (2e inschuifhoogte van onderen) en de ongeperforeerde schaal een inschuifhoogte lager.

- Na 1-2 minuten haalt u de schaal uit de oven en dompelt u de groente in ijswater om deze af te koelen.

- Laat het product daarna goed uitdruppelen.

Yoghurt bereiden

Met deze instelling kunt u heel eenvoudig zelf yoghurt maken.

- Verhit melk (geen houdbare melk) op de kookplaat tot 90 °C, om een verstoring van de melkzuurbacteriën te voorkomen.
 - Laat de melk in een waterbad afkoelen tot 40 °C.
 - Roer yoghurt (ongezoet en zonder vruchten) door de melk (per 100 ml 1-2 theelepels yoghurt).
 - Vul de yoghurt in omgespoelde potjes.
 - Let bij yoghurt-ferment op de aanwijzingen op de verpakking.
 - Draai de schakelknop „temperatuur” op 45 °C en de schakelknop „vochtigheidsgraad” op 80 %.
- Laat de yoghurt 4-6 uur rijpen.

Let op! Maakt u de yoghurt met koude melk, dan neemt de rijpsduur toe.

Bewaar de yoghurt in de koelkast!

Tip! Om de yoghurt steviger te maken, kunt u voordat u de melk gaat verhitten ondermelkpoeder toevoegen (1-2 eetlepels per liter).

Om ongewenste kiemen te doden, plaatst u de yoghurtglazen voor de bereiding enkele minuten bij 100 °C en een vochtigheidsgraad van 100% in de ovenruimte. **Pas op!** Bij het uitnemen van de yoghurtglazen kunt u zich eraan branden! Laat de glazen daarom eerst afkoelen.

7. Kooktabel

Levensmiddelen	Keuze ovengereedschap*	Hoeveelheid (eindgewicht)
GROENTE**		
Bladspinazie	met/zonder gaten	500 g
Bloemkool	met gaten	1 krop
Bloemkool met wortels	met gaten	samen. ca. 1 kg
Broccoli	met gaten	1 kg
Erwten	met/zonder gaten	1 kg
Gevulde groente (courgette, aubergine, paprika)	zonder gaten	
Groene bonen	met gaten	1 kg
Koolrabi	met gaten	1 kg
Prei	met/zonder gaten	1 kg
Wortels	met gaten	1 kg
Aardappels	met gaten	1 kg (middelgroot)
Aardappels	zonder gaten	1 kg
Asperge, groen	met gaten	1 kg
Asperge, paars	met gaten	1 kg
Gepelde tomaten	met gaten	
OVERIG		
Groentepudding/groenteflan	met gaten, rooster	
Gegratineerde aardappels	zonder gaten	
Deegballetjes	met/zonder gaten	
Lasagne	zonder gaten	
Soufflés	rooster, met gaten	
Soeptoevoegsels (bouillon met ei, meelballetjes)	zonder gaten	
PEULVRUCHTEN/RIJST***		
Rijst	zonder gaten	250 g + 600 ml water
Snelkookrijst	zonder gaten	250 g + 600 ml water
Linzen	zonder gaten	250 g + 750 ml water
Witte bonen, voorgeweekt	zonder gaten	250 g + 1 l water

* Ovengereedschap op het tweede niveau van onderen plaatsen. Bij stoven kunt u twee ovengereedschappen tegelijk gebruiken. Plaats deze op de 2e en 3e inschuifrand van onderen.

** Bij enkele groentesoorten kunt u 'snelstomen' op 100% en een temperatuur van 102-120 °C. Hoe hoger de temperatuur, hoe sneller het gerecht klaar is. Niet geschikt voor gevoelige levensmiddelen!

*** Aanwijzingen op de verpakking in acht nemen.

Bereiding	Temperatuur	Vochtigheid	Kern-temperatuur	Bereidingstijden (ca. in minuten)
uit elkaar geplukt	100°C	100%		2-5
in één stuk	100°C	100%		20-30
in roosjes/in plakken	100°C	100%		20-25
in roosjes	100°C	100%		10-15
	100°C	100%		12-18
	160-180°C	80-100%		20-30
heel	100°C	100%		20-35
in plakken	100°C	100%		15-25
in plakken	100°C	100%		9-12
in plakken	100°C	100%		15-25
eerst inprikken	100°C	100%		35-50
in vier stukken, gezouten	100°C	100%		15-25
heel	100°C	100%		10-15
heel	100°C	100%		15-20
heel	100°C	100%		1-2
au bain-marie, 1,5 l	100 °C	100%		60-70
zie kookboek	180-200°C	30-60%		30-45
	100°C	100%		15-25
zie kookboek	175-200°C	80%		35-45
in vormpjes, zie kookboek	175-200°C	60-100%		10-20
	100°C	80-100%		
	100°C	100%		20-30
	100°C	100%		15-20
	120°C	100%		30-40
	120°C	100%		55-65

N.B.:

De hier vermelde bereidingstijden en -hoeveelheden zijn richtwaarden voor 4 personen. Bij kleinere hoeveelheden wordt ook de bereidingstijd korter. Wij raden u aan de oven altijd voor te verwarmen. Bij een niet-voorverwarme oven wordt de bereidingstijd ca. 5 minuten langer.

Kooktabel

Levensmiddelen	Keuze ovengereedschap*	Hoeveelheid (eindgewicht)
VLEES		
Filet in bladerdeeg	met gaten, met bakpapier	1 - 1,5 kg
Gebraad met een korstje (gebraden varkensvlees met zwoerd)	rooster, zonder gaten	1,5 kg
Lamsbout (lage temperatuur)	met gaten	1,5 - 2,5 kg
Rosbief (lage temperatuur)	met gaten	1,5 - 2,5 kg
Gebraden varkensvlees (hals/schouderstuk)	rooster, zonder gaten	1,5 kg
Gekookt rundvlees in soep	zonder gaten	1 kg
GEVOGELTE		
Hele eend	rooster, zonder gaten	2 - 3 kg
Eendenbrost	zonder gaten	
Hele kip	rooster	1 - 1,5 kg
Kippenpoten	rooster	4 - 6 stuks
VIS		
Dorade	met gaten	
Visterrine	rooster	
Forel (één groot stuk)	met/zonder gaten	2 à 300 g
Zalmfilet	met/zonder gaten	800 g
Mosselen	met/zonder gaten	1,5 kg
Zeetongrolletjes, gevuld	met/zonder gaten	
DESSERTS		
Creme brulée	rooster / met gaten	
Gistknoedeltjes	zonder gaten	
Zoete ovenschotel	rooster	
OPWARMEN		
Op het bord geserveerde gerechten	rooster	
Groente, gist-bijgerechten	zonder gaten	0,5 - 1 kg

* Ovengereedschap op het tweede niveau van onderen plaatsen. Bij stoven kunt u twee ovengereedschappen tegelijk gebruiken.
Plaats deze op de 2e en 3e inschuifrand van onderen.
**** Stel 15-20 minuten voor het einde van de bereidingstijd de achterstaande vochtigheid en temperatuur in.

Bereiding	Temperatuur	Vochtigheid	Kern-temperatuur	Bereidingstijden (ca. in minuten)
zie kookboek	180-200°C	80-100%		50-60
tussen stap 1 en stap 2 de korst aansnijden en kruiden toevoegen	1) 100°C 2) 160-170°C 3) 210°C	100% 60-80% 0%	80-85°C	5 50-60 KT
pas op de kookplaat krachtig aanbraden	75-80°C	0-30%		180-240
pas op de kookplaat krachtig aanbraden	75-80°C	0-30%		180-240
	200-220°C	60%	80-85°C	(60-70)
0,5 l vloeistof en groente	100°C	100%	90°C	100-120
zie kookboek	160/200°C****	60-80%	80-85°C	70-100
pas op de kookplaat krachtig aanbraden	160°C	0-30%	70°C	15-20
	200°C	100/0%****	85°C	45-55
	180°C	100/0%****		20-35
	80-90°C	100%		15-25
terrinevorm	75°C	80%		40-50
	80-90°C	100%		12-15
	80-90°C	100%		12-18
	100-120°C	100%		12-15
zie kookboek	150°C	80%		8-10
zie kookboek	160°C	60%		10-15
	100°C	100%		15-25
in vormpjes, zie kookboek	150°C	60%		8-10
	120°C	60%		7-15
	90-100°C	80-100%		7-15

N.B.:

De hier vermelde bereidingstijden en -hoeveelheden zijn richtwaarden voor 4 personen. Bij kleinere hoeveelheden wordt ook de bereidingstijd korter. Wij raden u aan de oven altijd voor te verwarmen. Bij een niet-voorverwarnde oven wordt de bereidingstijd ca. 5 minuten langer.

Baktabel

Gebak	Temperatuur-instelling	Vochtigheid	Bereidingstijden (ca. in minuten)	Opmerkingen
Appelflan	170 - 190 °C	30%	30 - 45	
Beschuitrol	190 - 210 °C	0 - 30 %	7 - 9	
Bladerdeeg (klein gebak)	180 - 200 °C	80 - 100%	15 - 25	
Brood (1 kg)**	200 / 165 °C*	80 - 100%	50 - 55	
Brodjes**	200 - 220 °C	80 - 100%	20 - 30	
Gevlochten gistgebak**	165 - 170 °C	30 - 60 %	35 - 45	zie kookboek
Tulband (gist)	160 - 175 °C	30 - 60%	45 - 50	
Vruchtengebak van gistdeeg	160 - 175 °C	0 - 30%	40 - 55	zie kookboek
Koekjes	160 - 175 °C	0%	15 - 20	
Quiche, hartig gebak	180 - 210 °C	0 - 30%	35 - 45	zie kookboek
Cake	160 - 175 °C	0 - 30%	50 - 60	zie kookboek
Soesjes	200 - 210 °C	0 - 30%	20 - 30	
Uiengebak	170 - 180 °C	60 - 80%	40 - 50	zie kookboek

N.B.: De hier vermelde baktijden en instellingen zijn richtwaarden voor 4 personen. Verwarm de oven altijd voor.

U kunt in de oven slechts op één niveau bakken; gebruik hiervoor het 2e niveau van onderen.

* Na 15 minuten de temperatuur verlagen tot de achterstaande waarde.

** Brood en broodjes kunt u ook als volgt goed bakken: De oven voorverwarmen op 220 °C en 30% vochtigheid.

Nadat het bakgerecht in de oven is gedaan, een of twee keer vocht toevoegen. Na 5 minuten terugschakelen naar 0% en 190 °C.

8. Handige tips

Algemeen:

- Het apparaat is bijzonder snel op temperatuur. Hiermee bespaart u energie en tijd.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit, het gewicht en de dikte van het gerecht. De aangegeven waarden dienen dan ook alleen als algemene richtlijn.
- Het gerecht mag niet in aanraking komen met de ovenwand, het vetfilter of de zijplaat.
- De ovendeur moet goed sluiten. Houd de desbetreffende delen van de oven daarom goed schoon.
- Leg niet te veel op de roosters en schalen, want alleen dan is een optimale luchtcirculatie gewaarborgd.

Wat kunt u zoal met uw combi-stoomoven doen?

- Aardappelen kookt u in de geperforeerde schaal. De stoom kan de aardappelen dan van alle kanten bereiken. Het kookproces is hierdoor veel intensiever dan in een gewone pan.
- Voor grote hoeveelheden eieren gebruikt u de geperforeerde schaal. Let op! Ten opzichte van een eierkoker is de bereidingstijd 2-3 minuten langer. Voor zachte eieren moet u de oven voorverwarmen.
- Groentefond vangt u op in de ongeperforeerde schaal. Schuif deze schaal onder in de oven (onderste inschuifhoogte).
- Bij drukgevoelige gerechten (bijvoorbeeld met een deeglaagje) kunt u beter twee platte schalen dan één diepe schaal gebruiken. Er wordt dan minder druk op het gerecht uitgeoefend.
- Tomaten pellen: snijd de tomaten in en plaats ze 1-2 minuten in de hete stoom. Laat de tomaten daarna met koud water schrikken.
- In uw combi-stoomoven kunt u zelfs gekristalliseerde honing weer vloeibaar maken. Stel daartoe de temperatuur in op 60 °C en de vochtigheidsgraad op 100%.

Energie- en milieutips:

- Ga na of u bepaalde voedingsmiddelen tegelijk kunt bereiden. Zo benut u de capaciteit van uw oven optimaal en bespaart u tijd en energie.
- Open de ovendeur niet te vaak en niet onnodig lang. De stoom en warmte kunnen anders ongehinderd ontwijken en moeten dan opnieuw worden geproduceerd. Zo gaat veel energie verloren en neemt de bereidingstijd toe.
- U kunt veelal meerdere inschuifniveaus tegelijk gebruiken (bij stomen tot 100 °C, niet bij het bakken).

Tips voor het ontdooien:

- Ontdooi niet meer dan u nodig heeft.
- Let op! Ontdooide voedingsmiddelen zijn vaak minder goed houdbaar en bederven dan ook sneller dan verse producten.
- Vlees dat gepaneerd moet worden, hoeft alleen zover te worden ontdooit dat kruiden en paneermeel er goed aan blijven hechten.
- Haal gevogelte voor het ontdooien uit de verpakking. Let op! Gooi het vocht dat bij het ontdooien vrijkomt onmiddellijk weg!
- Keukenkruiden kunt u ingevroren bewaren én gebruiken.
- U kunt een gerecht ook in stoom ontdooien en aansluitend verwarmen. Daartoe kunt u het gerecht in het vrieszakje laten of meteen op een bord doen.

Steriliseren (inmaken):

- Maak voedingsmiddelen bij voorkeur vers in. Wordt het product eerst nog enige tijd bewaard, dan neemt het vitaminegehalte af en kan het product gaan gisten.
- Gebruik alleen hoogwaardig fruit en kwaliteitsgroente. Controleer de weckpotten en de rubberen ringen goed voordat u ze gebruikt. Controleer ook of de klemmen en veren in orde zijn. Steriliseer de glazen en reinig de rubberen ringen. Spoel alles met heet water na.

9. Reiniging en onderhoud

9.1 Handmatige reiniging

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

Bij sommige vochtigheidsgraden is het mogelijk dat er na gebruik vocht in de ovenruimte achterblijft. Neem de ovenruimte met een zachte doek af nadat deze is afgekoeld.

Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuurmiddelen, staalwol, metaalsponsjes, kunststofsponsjes of sponsjes met een schurend oppervlak.

Verwijder na het reinigen alle resten van het reinigingsmiddel.

Als u het apparaat handmatig reinigt, schakel het apparaat dan eerst uit en laat het afkoelen.

Reinig het **toebehoor** (bakplaten, etc.) in de vaatwasser, met heet water of met een sopje van afwasmiddel.

Aangekoekte resten in de schalen kunt u losweken door in de schalen een beetje sop van afwasmiddel te doen. Plaats de schalen daarna in de oven om de verontreinigingen los te weken op 70 °C bij een vochtigheidsgraad van 100%.

De **buitenwanden** mogen alleen met een zachte doek worden gereinigd. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor roestvrij staal, aangezien deze de opdruk kunnen aantasten.

Reinig de **bedieningselementen en de glazen delen** met een vochtige doek en een mild sopje van afwasmiddel. Wis de onderdelen met een droge, zachte doek na. Gebruik geen schuur- of polijstmiddelen! Gebruik ook geen schurende sponzen. Spuit het reinigingsmiddel niet op het bedieningspaneel.

Gebruik geen sterk alkalische reinigingsmiddelen (bijv. ovensprays) want deze tasten het aluminium oppervlak aan.

Probeer **ingebrande resten** niet los te krabben, maar verwijder deze met behulp van de reinigingsstand (zie paragraaf 9.3).

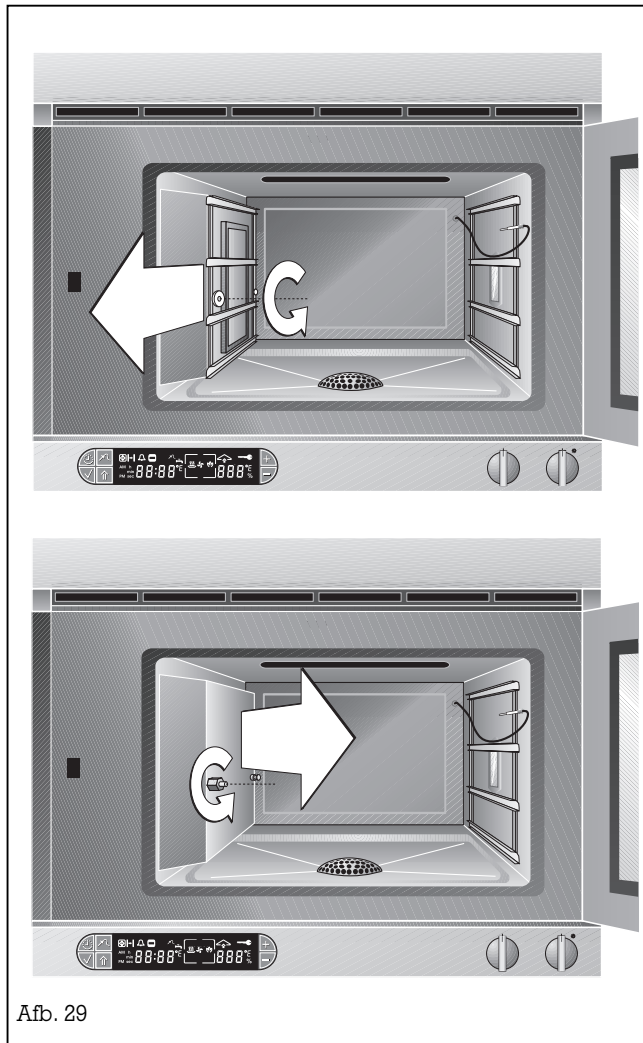
Let op! Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd. Er bestaat dan gevaar voor kortsluiting!

Maak het **opvanggootje** aan de binnenkant van de deur leeg en reinig het!

Reinig het **vetfilter** regelmatig in de vaatwasser. Haal de inschuifroosters uit de oven. Schuif het vetfilter omhoog en haal het uit het apparaat.

Reinig de **afvoerzeef en de sifon** regelmatig. Schroef de afvoerzeef daartoe uit de bodemplaat.

9.2 Reiniging van de zijplaat



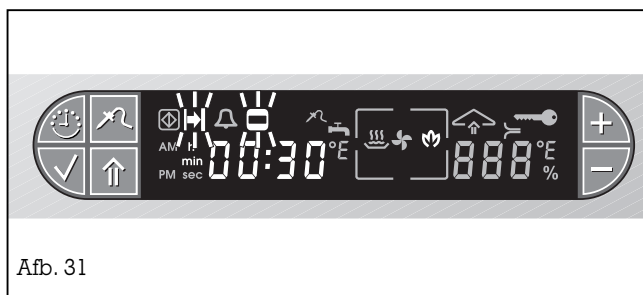
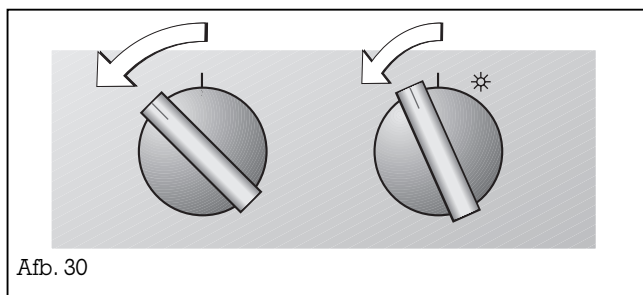
Afb. 29

- Laat eerst het apparaat geheel afkoelen!
- Let er bij het verwijderen van de zijplaat op dat er geen krassen in de ovenruimte ontstaan. Let op dat er geen deeltjes in de afvoerzeef vallen. Tip: leg een theedoek op de bodem van de ovenruimte.
- Nadat u de kartelmoer aan de voorkant van het linker inschuifrooster heeft losgedraaid kunt u dit er naar voren toe uittrekken.
- Het vetfilter kan nu naar boven worden uitgenomen.
- Draai de voorste bout met een steeksleutel (SW13) los. U kunt nu de zijplaat verwijderen.
- Gebruik voor het reinigen van de zijplaat geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
- De kalkafzettingen op de zijwand en bij de ventilator zijn niet van invloed op de kwaliteit van de voeding en het functioneren van het apparaat.
- De inspuiter dient regelmatig te worden gereinigd. Zie hiervoor hoofdstuk 10.3 Ontkalken.
- Breng de zijplaat weer aan en plaats ook het vetfilter en het inschuifrooster terug.
- Controleer of alle delen goed vastzitten voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

9.3 Reinigingsstand

Hardnekkige verontreinigingen kunt u op de reinigingsstand losweken en daarna eenvoudig verwijderen.

Verwijder niet het vetfilter. Het filter voorkomt dat reinigingsmiddel op de ventilator komt. Het vetfilter en de inschuifroosters kunt u later in de vaatwasser reinigen.



- Laat het apparaat eerst geheel afkoelen.
- Verwijder de inschuifroosters. Draai daartoe de desbetreffende moertjes los. U kunt de ovenruimte dan later beter afnemen.
- Spuit de ovenruimte in met een reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.
Let op! Zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel op het aluminium bedieningspaneel komt.
- Sluit de ovendeur.
- Laat het reinigingsmiddel volgens de aanwijzingen van de fabrikant inwerken.
- Draai de beide schakelknoppen vanuit de uitgangspositie één klik naar links (afbeelding 30).
- In de display verschijnt het symbool  (reinigingsstand) en de symbolen  (duur) en  (bereidingstijd) knipperen (afbeelding 31).
- In de display wordt een reinigingstijd van 30 minuten weergegeven. Door op de **+** toets te drukken kunt u de reinigingstijd in geval van sterke verontreiniging tot 40, 50 minuten respectievelijk 1 uur verlengen.
- Druk op de toets  (bevestiging) om het reinigingsproces te starten.

Let op! Tijdens het reinigingsproces is de ovenverlichting uitgeschakeld.

-
- Door op de toets ☺ (klok) te drukken, kunt u zien hoelang het reinigingsproces nog duurt. Nadat de reiniging is afgelopen klinkt er een akoestisch signaal.
 - Druk op de toets ✓ (bevestiging) om het signaal uit te zetten. Draai niet aan de schakelknoppen.
 - Reinig de ovenruimte direct na afloop van het programma met een zachte afwasborstel en neem de ovenruimte met een zachte doek af. Wanneer u op de toets ↑ (bewasemen / condenseren) drukt, kunt u voor het reinigen water in de ovenruimte laten stromen (alleen wanneer beide schakelknoppen op de reinigingsstand blijven staan).
Pas op! Druk niet op de toets ↑ (bewasemen / condenseren) als de zijplaat is verwijderd. Het water spuit anders uit het apparaat!
 - Mocht de ovenruimte te droog zijn geworden doordat de ovendeur te lang heeft opengestaan, herhaal dan de procedure.
 - Sluit voor het naspoelen de ovendeur en verwarm het apparaat gedurende enkele minuten tot 100 °C bij 100% vochtigheidsgraad.
 - Laat het apparaat afkoelen. U kunt nu de ovenruimte met een zachte, droge doek afnemen en de ovenruit droogwrijven.
 - Zet de schakelknoppen weer op de uitgangspositie. Plaats het vetfilter en de inschuifroosters terug. Controleer of alle delen goed vastzitten voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

10. Onderhoud

10.1 Algemeen

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

Bij eventuele storingen dient u eerst de zekeringen in het huis te controleren. Licht het niet aan de stroomvoorziening neem dan contact op met uw leverancier of de Gaggenau-klantenservice.

Vermeld daarbij het type apparaat. Zie hiervoor het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de deur en is ook bij deze gebruiksaanwijzing gevoegd.

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

Voor eventuele schade die door het niet naleven van deze aanwijzing ontstaat, wordt geen garantie geboden.

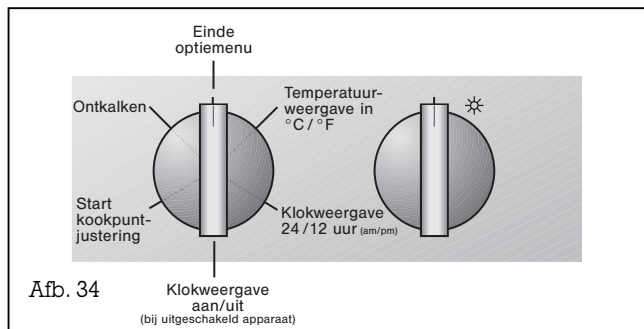
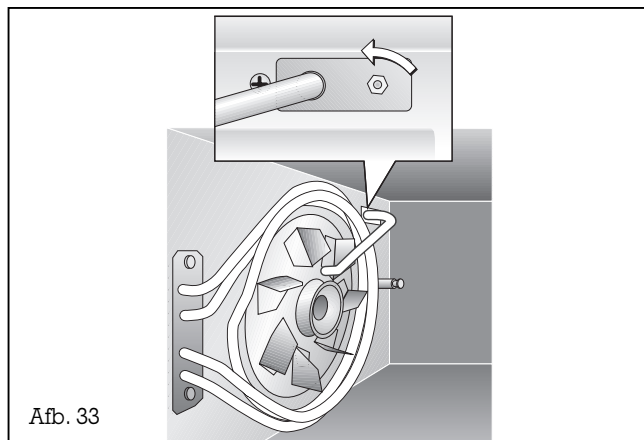
10.2 Lamp vervangen

De lampafdekking is uit veiligheidsoverwegingen vastgelijmd. De lamp mag uitsluitend door de Gaggenau-klantenservice worden vervangen.

Let op!

De lampafdekking mag niet worden verwijderd.

10.3 Ontkalken



Het water verdampt achter de zijplaat. Zo wordt de kalk losgeweekt en in de ovenruimte gespoeld. U kunt de kalk met een vochtige doek verwijderen.

De **inspuiter** moet regelmatig worden ontkalkt. Het apparaat heeft een ontkalkings-indicator. Afhankelijk van de ingevoerde waterhardheid en na een bepaald aantal programma-uren geeft het voortdurend knipperende symbool $\equiv$ (ontkalken) in de display aan dat de inspuiter moet worden ontkalkt (afbeelding 32). Het symbool knippert ook als het apparaat is uitgeschakeld.

Om de **inspuiter te ontkalken**, gaat u als volgt te werk:

- Verwijder het inschuifrooster en de zijplaat aan de linkerkant (zie hoofdstuk 9.2).
- Demonteer de inspuiter. Draai daartoe de moer (SW13) los en trek de inspuiter uit de houder (afbeelding 33).
- Reinig de inspuiter met azijn-essence, citroenzuur of ontkalkingsmiddel.
- Plaats de inspuiter in omgekeerde volgorde weer terug. **Belangrijk!** Zorg er bij het weer monteren voor dat de conische kant van de moer naar de wand van het apparaat wijst.

Na het ontkalken moet u de ontkalkingsindicator handmatig uitschakelen.

Ga als volgt te werk:

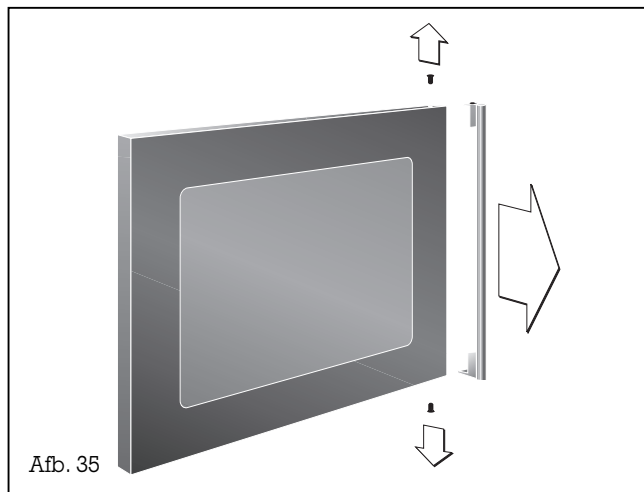
- Zet de beide schakelknoppen op de bovenste stand.
- Druk op de toets $\checkmark$ (bevestiging) en houd deze ingedrukt.
- Draai de schakelknop „vochtigheidsgraad” naar rechts.
- Laat de toets $\checkmark$ (bevestiging) los.
- Draai de schakelknop „vochtigheidsgraad” naar rechts op de stand „ontkalken” (afbeelding 34).
- Druk op de toets $\checkmark$ (bevestiging).

Het symbool $\equiv$ (ontkalken) dooft.

Let op!

Controleer of u de inspuiter correct gemonteerd heeft. De inspuiter moet zich midden boven de verdeler bevinden en mag de randen van het verdeler niet raken.

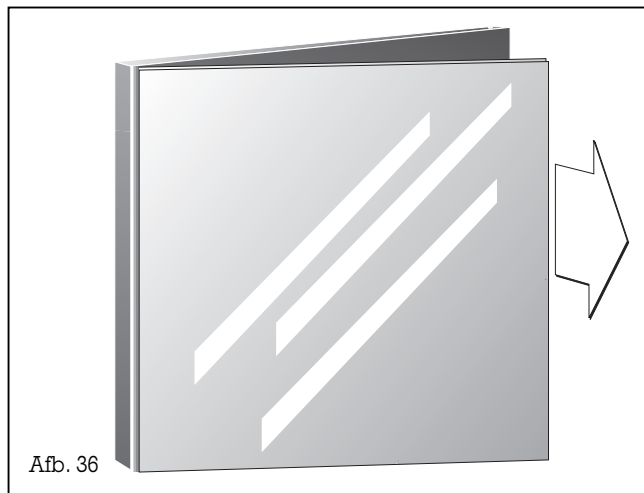
10.4 Het demonteren van de ovenruit



Ga als volgt te werk:

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

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



10.5 Kleine storingen zelf verhelpen

Mocht u het probleem niet met behulp van het overzicht kunnen oplossen, ga dan als volgt te werk:

- schakel de oven uit en maak het apparaat spanningsvrij;
- sluit de watertoevoer af;
- open de behuizing van het apparaat niet;
- bel de Gaggenau-klantenservice.

Wat moet u doen als... ?	Oorzaak	Oplossing
... de display donker blijft?	De stroomvoorziening is niet in orde. In het optiemenu werd de tijdsaanduiding uitgeschakeld.	Steek de stekker in de contactdoos. Controleer de zekeringen van de huisinstallatie. Schakel, indien gewenst, binnen het optiemenu de tijdsaanduiding in.
... in de display „R” brandt?	De kookpunt-justering is niet uitgevoerd of voortijdig onderbroken.	Voer de kookpunt-justering uit.
... het symbool  (opwarmen) verschijnt niet in de display?	De ovendeur is niet gesloten.	Sluit de ovendeur.
... in de display knippert het symbool  (kraan)?	De watertoevoer is niet in orde!	Controleer de wateraansluiting.
... bij de deur druppelt water naar beneden?	Vorming van condenswater, het opvanggootje is vol.	Tot 100 °C beslaat de ruit altijd. Condensvorming is bij stoom normaal. Verwijder het vocht uit het opvanggootje.
... er komt stoom uit het apparaat hoewel u de functie „condenseren” heeft gebruikt?	De stoom kan niet volledig worden gecondenseerd, aangezien ook uit het gerecht stoom vrijkomt.	Pas op als u de deur opent. U kunt zich branden. Wacht totdat de functie „condenseren” is afgesloten.
... er een brommend geluid te horen is?	De afvoerpomp pompt het afvoerreservoir leeg.	Dat is een normaal geluid.
... in de display het symbool  knippert?	De kinderbeveiliging is geactiveerd.	Kinderbeveiliging uitschakelen (zie hoofdstuk 5.1).
... in de display het symbool  brandt en het apparaat niet opwarmt?	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus zonder opwarmfunctie (voor tentoonstellingsdoeleinden).	Haal gedurende enige seconden de spanning van het apparaat (zekering uitschakelen), druk vervolgens binnen 3 minuten op de + toets en houd deze ingedrukt terwijl u de schakelknop „temperatuur” op een willekeurige temperatuur (niet verlichting!) draait.
... de temperatuuroverzicht geeft niet de ingestelde waarde aan?	Het apparaat is nog aan het opwarmen.	Kleine schommelingen van de oventemperatuur zijn normaal.
... de verlichting gaat uit?	De verlichting wordt automatisch uitgeschakeld, als u een lage temperatuur instelt, omdat de lamp de oventemperatuur verhoogt.	De verlichting wordt gedurende enkele seconden ingeschakeld, als u een toets of schakelknop bedient.
... er wordt geen stoom geproduceerd?	De inspuiter is verkalkt.	Zie de rubriek „Ontkalken”.
... het water in de ovenruimte loopt niet weg?	De afvoer is verstopt.	Reinig de afvoerzeef en de sifon en spoel de afvoer door.
... de pomp steeds weer wordt ingeschakeld?	De afvoerleiding heeft geen verval.	Leg de afvoerleiding aan volgens de aanwijzingen in de montagehandleiding.
... op de binnenwanden ontstaat kalkaanslag?	Het water is te hard.	Plaats een waterontkalkingssysteem.
... er tijdens de kookpunt-justering stoom vrijkomt?	Voor het vaststellen van het kookpunt is er een extra hoeveelheid stoom nodig.	Dit zal tijdens het normale gebruik niet meer gebeuren.
... er een foutmelding in de display verschijnt (bijv. F20, F23, etc.)?	Het apparaat heeft zelf een afwijking van het normale gebruik vastgesteld.	Maak het apparaat 10 minuten spanningsvrij (bijvoorbeeld door de desbetreffende zekering eruit te draaien). Mocht de foutmelding na het herstellen van de stroomvoorziening opnieuw verschijnen, neem dan contact op met de Gaggenau-klantenservice.

11. Montagehandleiding

11.1 Technische gegevens

Elektrische aansluiting:

230 V 1 N~ of 400 V 2 N~ AC, 16 A

Vermogen:

Verwarmingselement hete lucht 2700 W

Wateraansluitdruk max. 600 kPa (6 bar)

ED 2...-...	FD xxxx xxxx	
AC 230-240/400-415V 2N	50/60 Hz	2900 W
Ⓜ36 W	Ⓜ24 W	
Ⓜ60 W		16 A

Technische wijzigingen voorbehouden.

11.2 Aanwijzingen voor de installatie

Houdt u zich ook aan de aanwijzingen uit hoofdstuk 1. Het apparaat mag alleen door een erkend vakman worden aangesloten. Daarbij dient aan alle geldende voorschriften te worden voldaan. Houdt u rekening met de maximale waterdruk! Meet de waterdruk of informeer hiernaar bij het waterleidingbedrijf. Gebruik het juiste aansluitsetje.

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

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

Voor alle reparatie- en onderhoudswerkzaamheden en in een noodsituatie dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt.

Reparatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een geschoolde servicemonteur worden uitgevoerd.

Voor alle werkzaamheden dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt. Trek hiertoe de stekker uit het stopcontact of schakel de desbetreffende zekering van de huisinstallatie uit. Sluit ook altijd de watertoevoer af.

De elektrische aansluiting en de specificaties van de watervoorziening in huis dienen overeen te komen met de gegevens op het typeplaatje.

Het schakelschema dat op een buitenwand van het apparaat is geplakt, toont nog eens de aansluitvarianten.

Gebruik geen verlengsnoer!

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd als het aardingssysteem van de huisinstallatie volgens de geldende voorschriften geïnstalleerd is.

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

U kunt het apparaat naar keuze aansluiten op 230 V 1 N~ of 400 V 2 N~ met behulp van een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos of aansluiting.

Kiest u voor 230 V 1 N~, dan moet het apparaat met 16 A worden beveiligd. Bij 400 V 2 N~ moet het apparaat met 2 x 10 A worden beveiligd.

Het apparaat wordt standaard geleverd voor 230 V 1 N~. Het kan overeenkomstig het typeplaatje worden aangepast voor aansluiting op 400 V 2 N~. Bij de aansluiting dient aan alle geldende voorschriften te worden voldaan.

Het apparaat voldoet aan de EU-richtlijn 76/889/EEG voor radio-ontstoring.

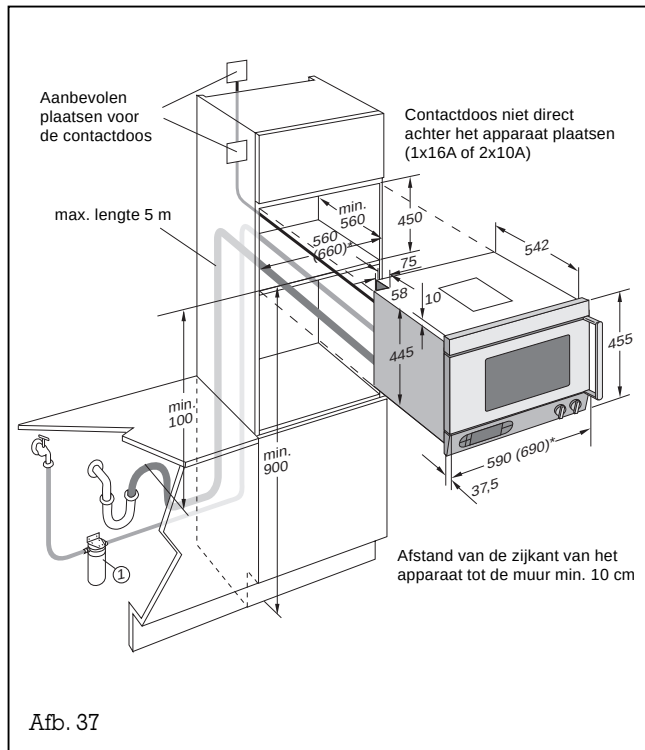
Ten aanzien van de elektrische aansluiting dienen de installatievoorschriften DIN 1988, deel 4 en DIN 1986, deel 1 in acht te worden genomen.

Het apparaat moet met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld via een toegankelijke scheidingsinrichting met minimaal 3 mm contactafstand (bijvoorbeeld een zekering of een zelf-uitschakelaar).

Houdt u zich verder aan de voorschriften in verband met de brandveiligheid. Dit geldt met name in de buurt van temperatuurgevoelige en brandgevaarlijke stoffen.

De te gebruiken aansluitkabel dient minimaal van het type H05 VV-F 3 x 1,5 mm² te zijn.

11.3 Het inbouwen



Afb. 37

* – ED 230/231

1 – Ontkalkingsinstallatie WF 040-020

De inbouwstoomoven moet minimaal op een hoogte van 900 mm, gemeten vanaf de vloer tot de onderkant van het apparaat, worden ingebouwd.

De inbouwstoomoven mag niet boven een vaatwasser worden ingebouwd. Door dampen die uit de vaatwasser opstijgen kunnen de elektronische onderdelen van het apparaat worden beschadigd.

Plaatst u het apparaat boven een bakoven, monteer dan eerst de combi-stoomoven en dan pas de bakoven.

Ga als volgt te werk:

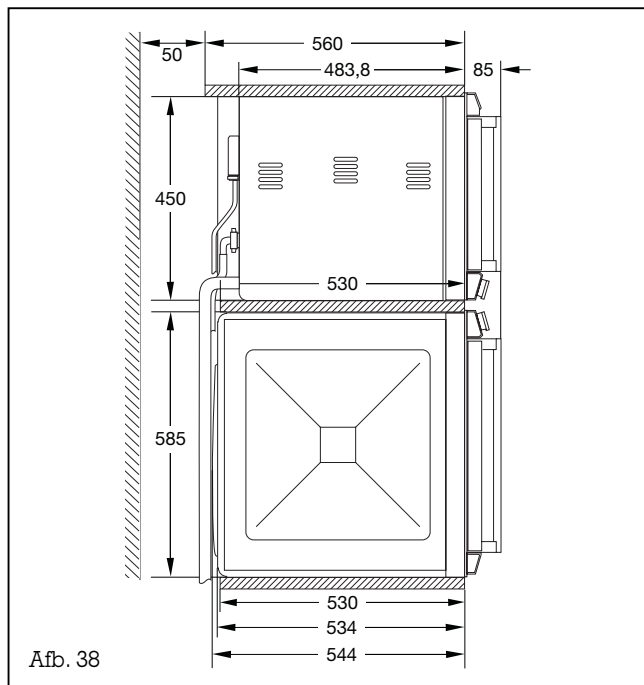
- Pak het apparaat uit en controleer het op eventuele transportschade. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Schuif het apparaat in het keukenmeubel.

Let op! Controleer met een waterpas of de stoomoven recht is ingebouwd.

- Schroef het apparaat met de bijgevoegde houtschroef aan het front van het keukenmeubel aan de kant van de greep, onder het bovenste paneel vast.
- Geleid de watertoe- en -afvoerslang naar beneden naar de aansluitingen.
- Voer de werkzaamheden voor de elektrische aansluiting en de aansluiting van de installatie volgens de montagehandleiding uit (zie ook bladzijde 40).
- Controleer of het apparaat goed functioneert.
- Reinig het apparaat (zie het hoofdstuk „Reiniging”).

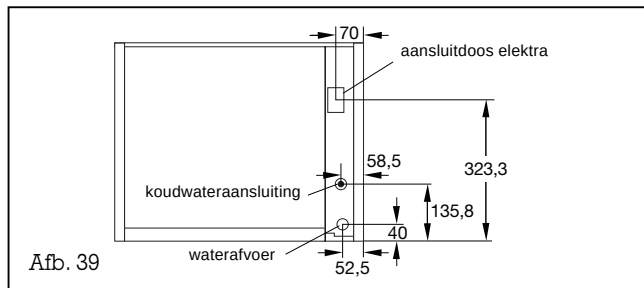
Inbouw boven EB

ED 220/221/230/231 zij aanzicht

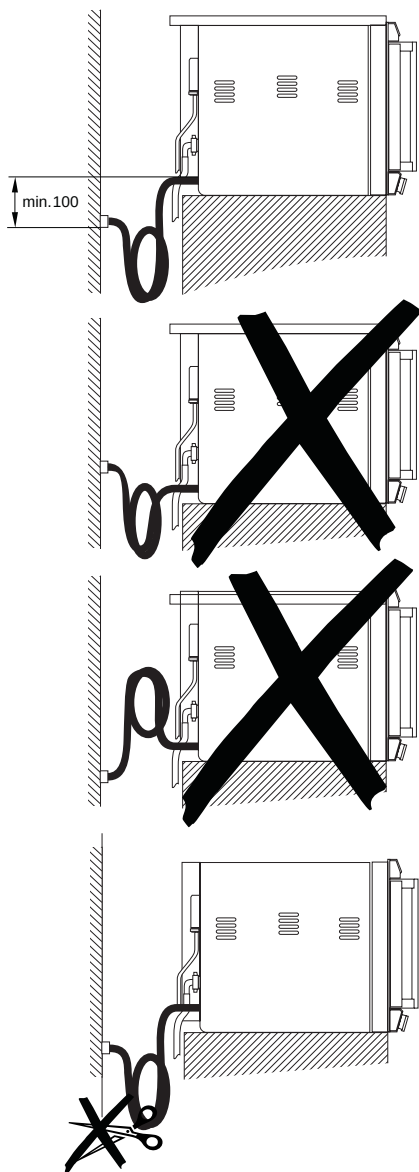


Om de toe- respectievelijk afvoerslang op de juiste wijze achter het apparaat te kunnen plaatsen moet bij het inbouwen boven de EB de kastromp 5 cm naar voren worden getrokken. Breng vervolgens een zijpaneel of een afdekstrip aan.

ED 220/221/230/231 achteraanzicht



Waterafvoer



Afb. 40

De aansluiting van de afvoerslang aan de sifon moet altijd toegankelijk zijn en mag zich niet direct achter het apparaat bevinden.

Verwijder voor het inbouwen van de stoomoven de metalen beugel aan de achterkant. Deze dient als transportbeveiliging voor de afvoerslang.

- Sluit de afvoerslang aan op de afvoerpijp van de sifon van de afvoerleiding.
- Schuif het rubberen gedeelte over de aansluiting en beveilig de aansluiting met de bijgeleverde slangklep. Let u erop dat de afvoerleiding voldoende diameter heeft (binnendiameter 40 mm).
- De afvoerslang mag niet langer zijn dan max. 5 m.
De bijgevoegde afvoerslang mag niet worden ingekort.

Let op! De afvoerslang mag op geen enkele plaats hoger liggen dan de onderkant van het apparaat. Het afvoerpunt dient minimaal 10 cm lager te liggen dan de afvoer van het apparaat (afbeelding 40).

Leidingwater

Wanneer de waterdruk van uw waterleiding hoger is dan 6 bar, dan moet u aansluitset DR 220-010 voor het invoerpunt inbouwen. Het aansluitset DR 220-010 is geschikt voor een waterdruk van 6 bar tot 10 bar. Mocht u de waterdruk van uw waterleiding niet kennen, neem dan contact op met uw installateur.

- De wateraansluiting voor de toevoerslang moet altijd toegankelijk zijn en mag zich niet direct achter het apparaat bevinden.
- Sluit het apparaat aan op een koudwaterleiding met een slangverbinding van het type R $\frac{3}{4}$ ".
- Plaats het bijgeleverde zeefje aan de kant van de kraan.
- Monteer het gebogen aansluitstuk aan het apparaat. De minimale waterdruk dient 2 bar te zijn.
- De bijgevoegde dichtingen moeten correct worden aangebracht.

Tip! Betreft het een nieuwe waterleiding of een leiding die lange tijd niet gebruikt is, laat het water dan enkele minuten doorstromen, vóórdat u het apparaat aansluit, anders kan de watertoevoer verstopt raken en meldt het apparaat dat de watertoevoer niet in orde is (symbool ➡ „kraan”).

Let op! Het apparaat mag niet aan een warmwaterleiding worden aangesloten.

De combi-stoomoven is voorzien van een terugstroombeveiliging (DVGW-gekeurd). Een speciale aansluiting met terugslagklep is dan ook niet nodig. Neem de geldende voorschriften van het waterleidingbedrijf in acht.

Indien de waterhardheid hoger is dan 7 °dH, moet er een geschikte ontkalkingsinstallatie voor het apparaat worden aangebracht. Wij adviseren de ontkalkingsinstallatie WF 040-020 die verkrijgbaar is bij uw keukenvakhandel.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com