

Stoomoven

BS 250/251

BS 254/255

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	4	Timer	33
Voordat u het apparaat in gebruik neemt	4	Menu "Timer" openen	33
Gebruik	4	Kookwekker	33
Veiligheid tijdens het bakken en stomen	5	Stopwatch	34
Als het apparaat is beschadigd	5	Bereidingsduur	35
		Uitschakeltijd	36
Ingebruikneming	6	Timer lange duur	37
		Op deze manier zet u het programma aan	37
Voorkom schade aan het apparaat en het inbouwmeubel	6	Kinderbeveiliging	38
Stoomoven en meubelpanelen	6	Kinderbeveiliging activeren	38
Voorkom schade aan de ovenruimte	6	Kinderbeveiliging deactiveren	38
Zo ziet uw nieuwe stoomoven eruit	7	Veiligheidsuitschakeling	39
Stoomoven	7		
Display en bedieningselementen	8	Basisinstellingen wijzigen	40
Toetsen	8	Voorbeeld: Stand-by-weergave wijzigen	40
Toebehoren	9	Basisinstellingen	41
Ovenfuncties	10		
Waterreservoir	11	Onderhoud en handmatige reiniging	43
		Veiligheidsvoorschriften	43
Eerste instellingen na het aansluiten	12	Ovenruimte	43
Tijdformaat kiezen	12	Schalen	43
Dagtijd instellen	12	Uitschuifrails	43
Datum invoeren	12	Vetfilter	43
Temperatuureenheid °C of °F	13	Waterreservoir	43
Waterhardheid instellen	13	Ovenruit	43
Menu afsluiten en instellingen opslaan	13	Dichting van de deur	43
Kookpunt-justering	14	Reinigingsfunctie	44
Kookpunt-justering van de stoomoven	14	Vorbereiding	44
		Ga als volgt te werk	44
Stoomoven activeren	15	Functie "Drogen"	45
Stand-by	15	Op deze manier zet u het programma aan	45
Stoomoven activeren	15	Ontkalkingsprogramma	46
Stoomoven instellen	16	Ga als volgt te werk	46
Temperatuur en ovenfunctie instellen	16	Tip	47
Actuele temperatuur opvragen	17	Storingen	48
Na ieder gebruik	17	Foutmeldingen	49
Geluiden van het apparaat	18	Stroomstoring	49
		Demonstratiemodus	49
Kerntemperatuurmeter	19	Storingen verhelpen	50
Kerntemperatuur programmeren	19		
Reiniging	20		
Richtlijnen kerntemperatuur	20		
Bereidingstabel	21		

Veiligheidsvoorschriften

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

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

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

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

Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het beschadigd is.

Gebruik

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

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

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

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

Veiligheidsvoorschriften

Veiligheid tijdens het bakken en stomen

Pas op, u kunt zich branden! Raak nooit een heet oppervlak in de ovenruimte aan. Laat kinderen niet bij het apparaat.

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

Wees voorzichtig met gerechten die worden bereid met dranken die een hoog alcoholgehalte bevatten (bijvoorbeeld rum, cognac, wijn enz.). Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen vlam vatten.

Pas op, u kunt zich branden! Tijdens het gebruik kan er hete stoom uit het apparaat komen. Raak de ontluuchtingsopeningen niet aan.

Pas op, u kunt zich branden! Tijdens het openen van de ovendeur kan er hete stoom uit het apparaat komen. Er kunnen hete waterdruppels van de deur vallen. Laat kinderen niet bij het apparaat.

Pas op, u kunt zich branden! Haal hete schalen alleen met ovenwanten of pannenhappen uit de oven. Tijdens het uitnemen van de ovenschalen kan er hete vloeistof overlopen.

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

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

Als het apparaat is beschadigd

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

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

Ingebruikneming

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

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

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

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

Plaats voor het gebruik het bijgevoegde vetfilter in de achterwand van de oven.



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

Voorkom schade aan het apparaat en het inbouwmeubel

Stoomoven en meubelpanelen

De ontluuchtingsopeningen van de stoomoven mogen niet worden bedekt.

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

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

Voorkom schade aan de ovenruimte

De binnenruimte van uw stoomoven bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Toch is het in bepaalde gevallen mogelijk dat er door een verkeerde behandeling corrosie in de ovenruimte ontstaat.

Neem de volgende aanwijzingen in acht om corrosie in de ovenruimte te voorkomen. Bij het niet in acht nemen van deze aanwijzingen vervalt de garantie.

- Reinig de ovenruimte nadat deze is afgekoeld. Droog de ovenruimte na het schoonmaken met de functie "Drogen".
- Agressieve reinigingsmiddelen verhogen het risico van corrosie. Reinig de ovenruimte alleen met een sopje van afwasmiddel en gebruik de reinigingsfunctie.
- Gebruik voor het schoonmaken nooit ovenreinigingsmiddelen of bijtende of chloorhoudende reinigingsmiddelen.
- Voor een regelmatig onderhoud van de roestvrijstalen ovenruimte is het Gaggenau onderhoudsmiddel voor ovenruimtes bijzonder geschikt. Volg hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging".
- Zout heeft een zeer agressieve uitwerking op de stoomoven. Indien het in de ovenruimte terechtkomt, kan dit tot puntsgewijze corrosie leiden. Verwijder zoutresten altijd direct.
- Scherpe sauzen (bijvoorbeeld ketchup, mosterd) of gezouten levensmiddelen (bijvoorbeeld gepekeld vlees) bevatten chloriden en zuren. Deze tasten het roestvrijstalen oppervlak aan. Reinig na gebruik de ovenruimte.
- Indien uw leidingwater veel chloride bevat (>40 mg/l) adviseren wij het gebruik van chloridearm mineraalwater zonder koolzuur. U kunt informatie over uw leidingwater bij uw waterleidingbedrijf verkrijgen.
- Gebruik uitsluitend originele toebehoren in de ovenruimte. Materiaal dat kan roesten (bijvoorbeeld serveerschalen, bestek) kan tot corrosie in de ovenruimte leiden.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen (bijvoorbeeld kartelmoeren). Bestel deze onderdelen via onze onderdelen-service, indien deze zijn zoekgeraakt.

Zo ziet uw nieuwe stoomoven eruit

Stoomoven

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende apparaattypes.

Op de afbeeldingen van de gebruiksaanwijzing ziet u de BS 254/255.

De bediening van alle apparaattypes is identiek.

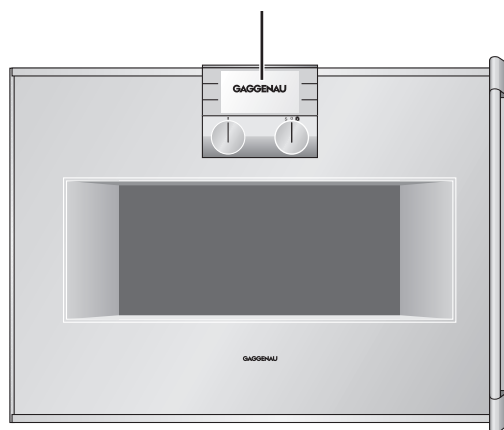
Het waterreservoir bevindt zich altijd aan de kant tegenover het deurscharnier.



Bij de BS 250/251 bevinden zich de display en de toetsen aan de onderkant.

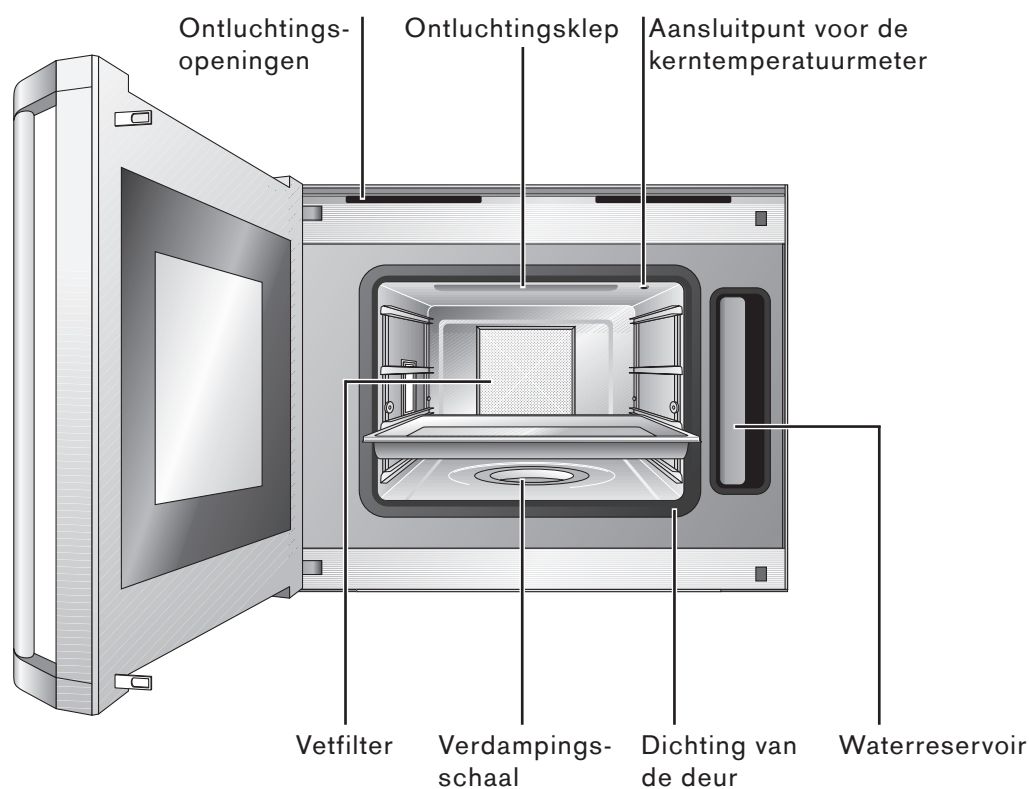
Dit apparaat is bijzonder geschikt voor het inbouwen boven een bakoven.

Display en bedieningselementen



Bij de BS 254/255 bevinden zich de display en de toetsen aan de bovenkant.

Dit apparaat is bijzonder geschikt om apart te worden ingebouwd.



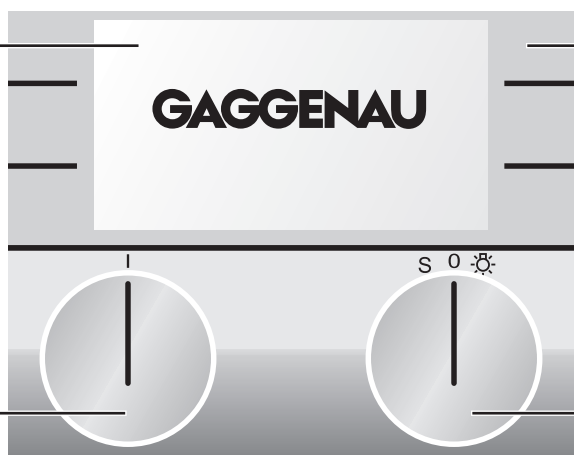
Display en bedieningselementen

Display

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

Functieschakelaar

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



Toetsen

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

Temperatuurschakelaar

U kunt deze schakelaar naar links of rechts draaien.

Temperatuurbereik:
30 - 230 °C

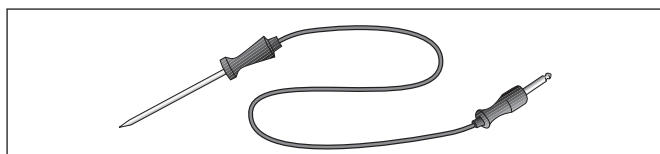
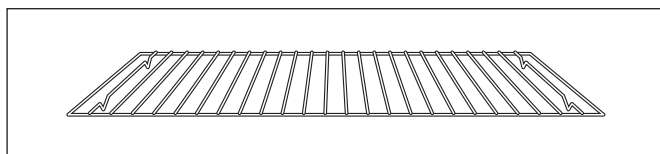
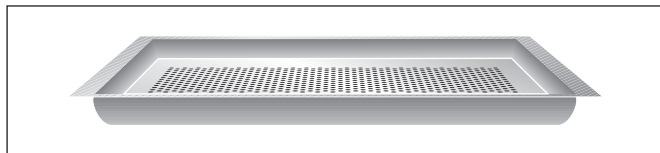
Eerste positie rechts:
verlichting inschakelen

Eerste positie links:
extra functies
(reinigingsfunctie,
droogfunctie, ontkalken)

Toetsen

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

Toebehoren



Het apparaat is standaard van de volgende toebehoren voorzien:

- roestvrijstalen schaal GN 2/3, zonder gaten, 40 mm diep
- roestvrijstalen schaal GN 2/3, met gaten, 40 mm diep
- rooster
- kerntemperatuurmeter

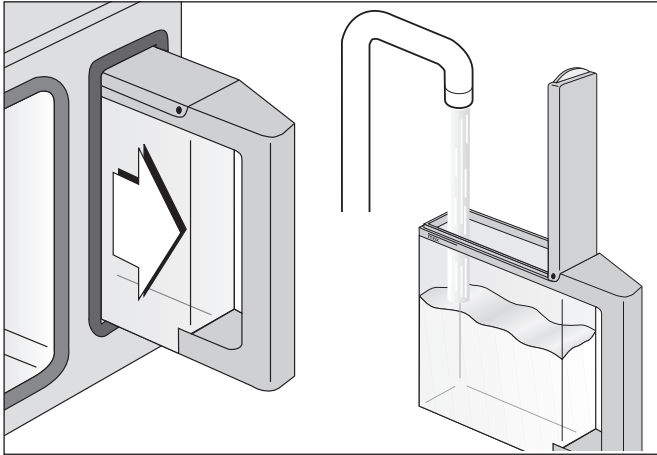
Apart te verkrijgen extra toebehoren:

- **GN 114 130:** roestvrijstalen schaal GN 1/3, zonder gaten, 40 mm diep, 1,5 l
- **GN 114 230:** roestvrijstalen schaal GN 2/3, zonder gaten, 40 mm diep, 3 l
- **GN 124 130:** roestvrijstalen schaal GN 1/3, met gaten, 40 mm diep, 1,5 l
- **GN 124 230:** roestvrijstalen schaal GN 2/3, met gaten, 40 mm diep, 3 l
- **GN 340 230:** aluminium braadpan GN 2/3, 165 mm hoog
- **GN 410 130:** roestvrijstalen afdekking GN 1/3
- **GN 410 230:** roestvrijstalen afdekking GN 2/3
- **GR 220 046:** verchroomd grillrooster

Ovenfuncties

Weergave display	Ovenfunctie	Toepassing
 100% 100°C	Vochtigheidsgraad 100 % Temperatuur 30 – 230 °C	☁ Stomen op 100 - 120 °C: vis, groente, bijlagen. De voedingsmiddelen zijn volledig door stoom omgeven. ☁ Stoombakken op 120 – 230 °C: bladerdeeg, brood broodjes.
 80% 170°C	Vochtigheidsgraad 80 % Temperatuur 30 – 230 °C	Combi-functie: bladerdeeg, vlees, gevogelte.
 60% 160°C	Vochtigheidsgraad 60 % Temperatuur 30 – 230 °C	Combi-functie: gebak van gistdeeg, brood.
 30% 180°C	Vochtigheidsgraad 30 % Temperatuur 30 – 230 °C	In eigen vocht gaar worden: gebak. Gaar worden op lage temperatuur: vlees. Bij deze instelling wordt er geen stoom geproduceerd, maar de ontluchtingsklep wordt gesloten. Op die manier blijft het vocht dat uit de voedingsmiddelen komt in de ovenruimte en wordt voorkomen dat de gerechten uitdrogen.
 0% 180°C	Vochtigheidsgraad 0 % Temperatuur 30 – 230 °C	Hete lucht: taart, koekjes, ovenschotels.
 38°C	Gisten Temperatuur 30 – 50 °C	Deeg laten rijzen, de optimale temperatuur-instelling voor gistdeeg is 38 °C. Door het vocht wordt de warmte bijzonder goed verdeeld, de bovenkant droogt niet uit.
 50°C	Ontdooien Temperatuur 40 – 60 °C	Gelijkmatig en voorzichtig ontdooien van groente, vlees, vis en fruit. De voedingsmiddelen drogen niet uit en vervormen niet.
 120°C	Regenereren Temperatuur 60 – 140 °C	Bereide gerechten worden voorzichtig opnieuw opgewarmd. Door het vocht drogen de voedingsmiddelen niet uit. Gerechten op een bord opwarmen op 120 °C, bakproducten op 140 °C.
 100% 60°C	Functie "Reinigen", Functie "Drogen", Ontkalken	Met de functie "Reinigen" kunt u verontreinigingen met stoom losweken.

Waterreservoir



Het waterreservoir bevindt zich aan de zijkant van het apparaat als u de deur opent. Afhankelijk van het apparaattype bevindt zich het waterreservoir rechts of links.

Vul het waterreservoir, iedere keer dat u gaat stoomkoken, tot de maximum markering met vers, koud water. Indien uw leidingwater zeer kalkhoudend is, kunt u beter gefilterd water of water zonder koolzuur uit de handel gebruiken. Gebruik geen gedestilleerd water of andere vloeistoffen.

Sluit het deksel van het waterreservoir goed. Dit is belangrijk voor het apparaat om goed te kunnen functioneren.

Schuif het waterreservoir helemaal in het apparaat totdat het vastklikt.

Als het waterreservoir leeg is, wordt het verwarmingsproces onderbroken. In de display verschijnt het symbool . In plaats van de temperatuur worden er drie balkjes weergegeven.

Open de ovendeur (Let op! Er kan stoom uit het apparaat komen). Trek het waterreservoir langzaam uit het apparaat. Bij het ventiel kan er nog resterend water van het reservoir afdruppelen. Houd het waterreservoir recht als u het uit het apparaat trekt.

Vul het waterreservoir tot aan de markering en plaats het terug in het apparaat.

Maak het waterreservoir na ieder gebruik leeg en laat het met geopend deksel drogen. Houd de dichting in het deksel schoon en maak de dichting na ieder gebruik droog. Maak de opening voor het waterreservoir in het apparaat na ieder gebruik droog.

Let op!

Verwarm het waterreservoir niet in de oven om het te laten drogen! Het waterreservoir raakt hierdoor beschadigd.

Eerste instellingen na het aansluiten

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

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

Let op!

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

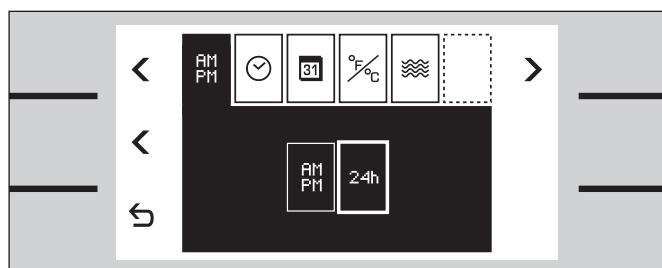
In het hoofdstuk “Basisinstellingen” leest u hoe u deze instellingen op ieder gewenst moment weer kunt wijzigen.

Tijdformaat kiezen

De functie “Tijdformaat” wordt in het menu weergegeven.

In de display verschijnen de twee mogelijkheden AM/PM (12 h) en 24 h formaat. Het 24 h formaat is fabrieksmatig ingesteld.

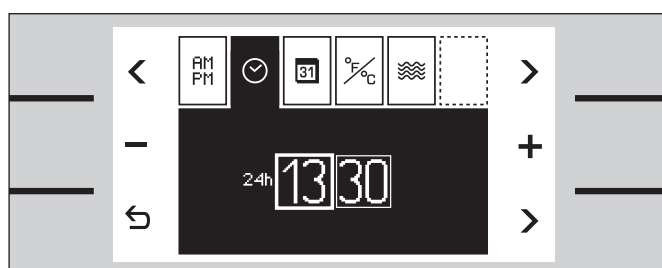
Wijzig indien gewenst met de middelste toets < het tijdformaat.



Dagtijd instellen

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

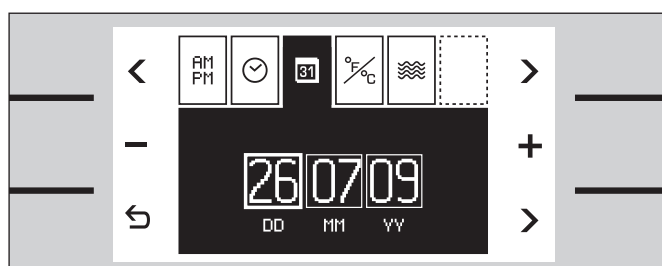
Ga van de uren naar de minuten met de pijltjestoets > rechts onder.

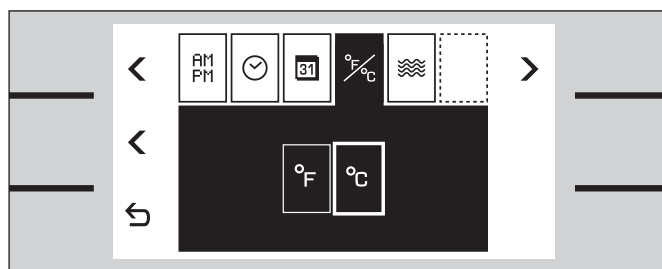


Datum invoeren

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

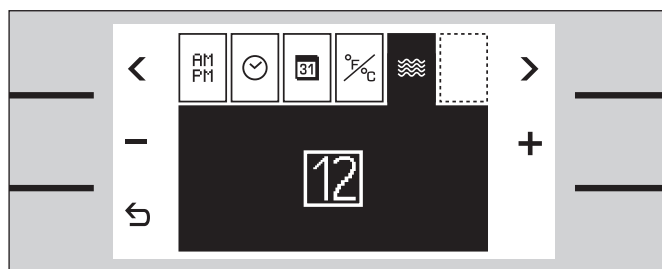
Ga van de dag naar de maand en het jaar met de pijltjestoets > rechts onder.





Temperatuureenheid °C of °F

- 1 Kies met de menutoets **>** de functie temperatuureenheid $\frac{°}{°}$. °C is fabrieksmatig ingesteld.
- 2 Wijzig indien gewenst met de middelste toets **<** de temperatuureenheid.



Waterhardheid instellen

- 1 Stel met behulp van het bijgevoegde test-setje de waterhardheid van uw huishouden vast: Vul het meetbuisje tot de 5 ml markering met leidingwater.
- 2 Voeg er de indicatorvloeistof druppelsgewijs bij, totdat de kleur van paars naar geel verandert. Carbonaathardheid:
 $1 \text{ druppel} = 1^{\circ}\text{KH} = 1,25^{\circ}\text{e} = 1,8^{\circ}\text{f}$
Belangrijk: Tel de druppels. Schud het meetbuisje na iedere druppel zachtjes, totdat de druppel volledig met het water vermengd is.
- 3 Voer met de toetsen **+** / **-** de waarde tussen 1 en 18 in. De vooraf ingestelde waarde is 12. Het instellen van de waterhardheid is nodig zodat het apparaat de tussenpozen voor het ontkalken kan berekenen.

Menu afsluiten en instellingen opslaan

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

Het apparaat bevindt zich nu in de stand-by-modus. De stand-by-display verschijnt.

Kookpunt-justering

Het kookpunt is afhankelijk van de luchtdruk. Aangezien de luchtdruk met toenemende hoogte daalt, daalt hierbij ook het kookpunt.

Wanneer u met de stoomoven voor het eerst gaat stoomkoken, wordt er automatisch een kookpunt-justering doorgevoerd. Bij de kookpunt-justering past de stoomoven zich aan de plaatselijke luchtdruk aan.

Kookpunt-justering van de stoomoven

- 1 Verwijder alle toebehoren (schalen, rooster) uit de ovenruimte. De ovenruimte moet leeg zijn. De stoomoven moet koud zijn.
- 2 Vul het waterreservoir tot aan de maximum markering met koud water. Schuif het waterreservoir helemaal in het apparaat totdat het vastklikt.
- 3 Zet de temperatuurschakelaar op 100 °C en de functieschakelaar op de bovenste positie, stomen 100 % vochtigheidsgraad.

De kookpunt-justering wordt gestart.

Tijdens de kookpunt-justering is het mogelijk dat er meer stoom dan normaal uit het apparaat komt. De kookpunt-justering duurt circa 15 minuten.

Let op!

Als u op de toets Info **i** drukt, verschijnt er **CAL** naast de actuele temperatuur indien het apparaat nog niet is gejusteerd.

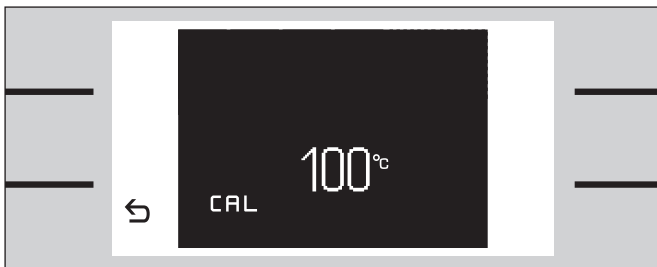
De kookpunt-justering mag niet worden onderbroken. Tijdens de kookpunt-justering mag de ovendeur niet worden geopend.

Wordt bij ingebruikneming de kookpunt-justering onderbroken doordat de deur wordt geopend of doordat het apparaat wordt uitgeschakeld, dan kan de stoomtoevoer niet goed functioneren. Het apparaat zal de justering opnieuw starten wanneer het wordt ingeschakeld, totdat het proces geheel is afgesloten.

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

Wanneer u verhuist naar een hoger of lager gelegen plaats, moet u het apparaat opnieuw justeren:

- Zet eerst alle waarden terug naar de afleveringssituatie. Kijk hiervoor in het hoofdstuk "Basisinstellingen".
- Nu kan de kookpunt-justering opnieuw worden uitgevoerd.





Stand-by

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

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

Let op!

Voor de stand-by-modus zijn er verschillende displays beschikbaar. Het GAGGENAU-logo en de dagtijd zijn fabrieksmatig ingesteld. Wilt u de display wijzigen, kijk dan in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Let op!

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

Let op!

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

Stoomoven activeren

Om de stand-by-modus te verlaten kunt u

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

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

Let op!

De stand-by-display verschijnt weer wanneer er gedurende één minuut na het activeren geen instelling heeft plaatsgevonden.

Stoomoven instellen

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

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

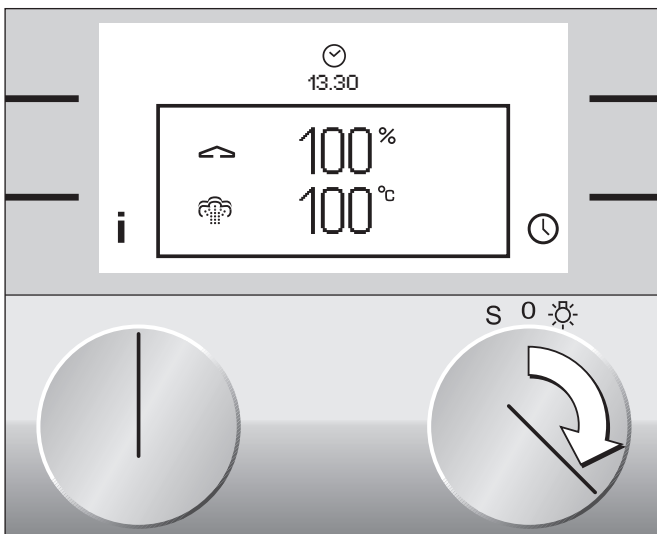
U kunt de volgende temperaturen instellen:

Stomen, hete lucht	30 - 230 °C
Gisten	30 - 50 °C
Ontdooien	40 - 60 °C
Regenereren	60 - 140 °C

Wanneer er een temperatuur lager dan 70 °C wordt ingesteld, blijft de verlichting in de ovenruimte uitgeschakeld.

Met de linker schakelaar kunt u de ovenfunctie instellen. De bovenste positie is stomen met 100% vochtigheidsgraad.

Temperatuur en ovenfunctie instellen



- 1 Vul het waterreservoir tot aan de maximum markering met koud water. Sluit het deksel goed. Schuif het waterreservoir helemaal in het apparaat totdat het vastklikt.
- 2 Draai de functieschakelaar tot de gewenste ovenfunctie in de display verschijnt.
- 3 Zet de temperatuurschakelaar op de gewenste temperatuur. Temperatuur, vochtigheidsgraad en het symbool van de gekozen ovenfunctie verschijnen in de display. De ovenverlichting wordt ingeschakeld.

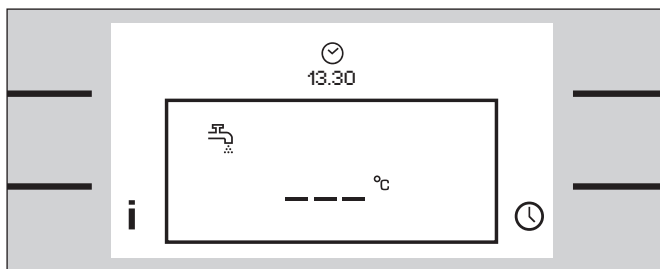
Het symbool opwarmen  brandt totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Het verschijnt opnieuw als het apparaat weer gaat opwarmen.

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

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

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

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

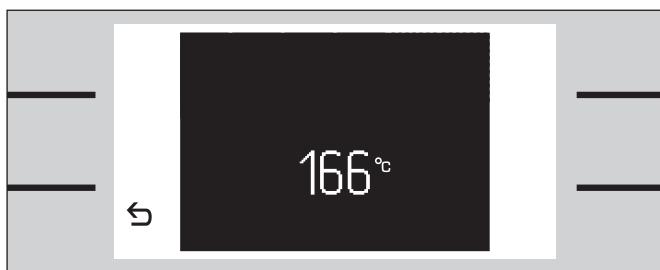


Let op!

Als links boven in de display het symbool  verschijnt en in plaats van de temperatuur drie balkjes, dan is er geen vers water beschikbaar.

Vul het waterreservoir tot aan de maximum markering met vers water.

Als in de display drie balkjes verschijnen in plaats van de temperatuur: foutieve bediening. Controleer of de temperatuurschakelaar en de functieschakelaar goed zijn ingesteld.



Actuele temperatuur opvragen

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

Let op!

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

Na ieder gebruik

Neem de ovenruimte en de verdampingsschaal met een spons af. Maak de ovenruimte met een zachte doek droog of gebruik de functie "Drogen".

⚠ Pas op! Het water in de verdampingsschaal kan heet zijn.

Maak het waterreservoir leeg en laat het met geopend deksel drogen. Maak de opening voor het waterreservoir in het apparaat goed droog.

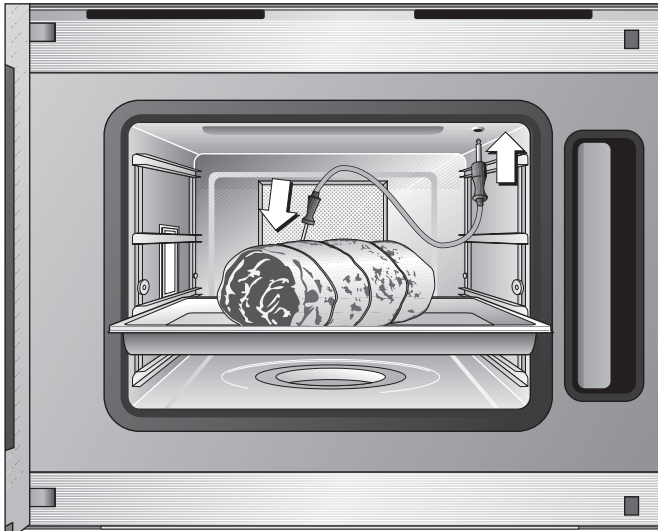
Geluiden van het apparaat

Om technische redenen kan, afhankelijk van de ingestelde temperatuur en ovenfunctie, het ventilatiegeluid toenemen. De verhoogde ventilatiestand dient voor de koeling van de elektronica van het apparaat.

De ventilator draait af en toe op een hogere stand, ook bij ongewijzigde temperatuur en ovenfunctie.

Nadat het apparaat is uitgeschakeld blijft de ventilator nog enige tijd in werking.

Kerntemperatuurmeter



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

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

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

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

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

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

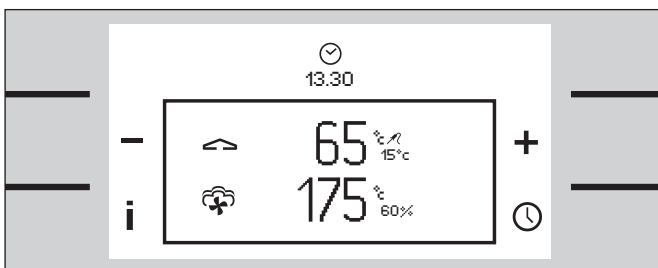
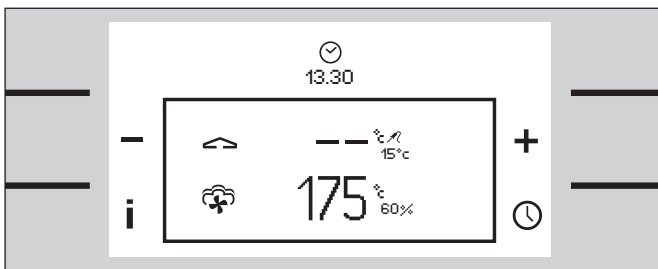
Kerntemperatuur programmeren

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

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

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

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



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

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

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

Let op!

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

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

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

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

Reiniging

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

Richtlijnen kerntemperatuur

Rundvlees

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

Varkensvlees

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

Kalfsvlees

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

Wild

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

Gevogelte

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

Lamsvlees

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

Schapenvlees

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

Vis

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

Overige

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

Belangrijke aanwijzingen

- De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van de kwaliteit en de temperatuur van de ingrediënten, van het gewicht en de hoogte van de gerechten.
- Verwarm het apparaat altijd voor. Op die manier lukken de gerechten het best.
- Bij de bereidingstijden in de tabel wordt ervan uitgegaan dat het apparaat wordt voorverwarmd. De bereidingstijden worden ca. 5 minuten langer als u de stoomoven niet voorverwarmt.
- Bij de aangegeven waarden wordt van gemiddelde hoeveelheden voor vier personen uitgegaan. Wanneer u meer wilt bereiden, dient u rekening te houden met een langere bereidingstijd.
- Gebruik het geadviseerde kookgerei. Als u ander kookgerei gebruikt, kunnen de bereidingstijden langer of korter worden.
- Begin met de kortste bereidingsduur wanneer u weinig ervaring heeft met een gerecht. Indien nodig kunt u het bereidingsproces verlengen.
- Zorg ervoor dat u de deur van de voorverwarmde oven slechts kort opent en de gerechten snel in het apparaat plaatst.
- Indien u slechts één schaal gebruikt, dient deze in de tweede inschuifhoogte van onderen te worden geschoven.
- Wanneer u de schaal met gaten of het rooster gebruikt en geen extra ovenschaal, schuif dan altijd de schaal zonder gaten in de eerste inschuifhoogte van onderen. Hierdoor voorkomt u dat de bodem van de ovenruimte en de verdampingsschaal te sterk worden verontreinigd.
- Tijdens het stomen, ontgooien, gisten en regenereren kunt u tot en met drie inschuifhoogtes (tweede, derde en vierde inschuifhoogte van onderen) gebruiken. Hierbij nemen de gerechten niet de smaak aan van de andere gerechten, echter de aangegeven bereidingstijden kunnen bij grote hoeveelheden langer worden.
- De voedingsmiddelen mogen niet in aanraking komen met de ovenwand, het vetfilter of de plaat aan de achterwand.
- De ovendeur moet goed sluiten. Houd daarom de delen waar de deur sluit altijd goed schoon.
- Leg niet teveel op het rooster en in de schalen. Dan is een optimale stoomcirculatie gewaarborgd.
- Laat het vetfilter bij ieder gebruik in het apparaat.

Groente

- Alle aangegeven waarden hebben betrekking op 1 kg schoongemaakte groente.
- Gebruik voor het stomen van groente de schaal met gaten in de tweede inschuifhoogte van onderen. Plaats de schaal zonder gaten in de eerste inschuifhoogte. Hierdoor voorkomt u een sterke verontreiniging van de ovenruimte. U kunt het opgevangen groentenat als basis voor sauzen of als groentebouillon gebruiken.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidingstijd (min.)
Artisjokken, groot	met gaten	100	100	25-35
Artisjokken, klein	met gaten	100	100	15-20
Bloemkool, heel	met gaten	100	100	20-25
Bloemkool, in roosjes	met gaten	100	100	15-20
Bonen, groene	met gaten	100	100	25-30
Broccoli, in roosjes	met gaten	100	100	10-15
Venkel, in schijfjes	met gaten	100	100	10-15

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Groenteterrine	terrinevorm / rooster	100	100	50-60
Worteltjes, in schijfjes	met gaten	100	100	10-15
Aardappelen, geschild, in 4 partjes	met gaten	100	100	20-35
Koolrabi, in schijfjes	met gaten	100	100	15-25
Prei, in schijfjes	met gaten	100	100	5-10
Paprika, gevuld*	zonder gaten	180-200	80-100	15-20
Aardappelen in schil (à ca. 50 g)	met gaten	100	100	25-30
Aardappelen in schil (à ca. 100 g)	met gaten	100	100	40-45
Spruitjes	met gaten	100	100	15-20
Asperges, groen	met gaten	100	100	10-15
Asperges, wit	met gaten	100	100	18-25
Tomaten pellen**	met gaten	100	100	3-4
Courgette, gevuld*	zonder gaten	160-180	80-100	15-35
Peulen	met gaten	100	100	10-15

*Gevulde groente: bij een vleesvulling moet deze van tevoren worden aangebraden.

**Tomaten pellen: tomaten insnijden, na het stomen met ijskoud water afschrikken.

Vis

- Door de vis te stomen droogt deze nauwelijks uit en blijft het aroma zeer goed behouden.
- Vis dient (uit hygiënische overwegingen) na bereiding een kerntemperatuur van minstens 65°C te hebben. Dit is tegelijkertijd de meest ideale temperatuur waarop de vis gaar is.
- Voeg pas zout toe als de vis gaar is. Op die manier blijft het natuurlijke aroma behouden en wordt er minder vocht aan de vis onttrokken.
- Bij gebruik van de schaal met gaten: u kunt de schaal invetten indien de vis teveel aan de schaal blijft kleven.
- Bij filet met huid: leg de vis met de huid naar boven, hierdoor blijven structuur en aroma nog beter behouden.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Dorade, heel, 700 g	zonder gaten	90-100	100	20-25
Visballetjes, à 20-40 g*	zonder gaten	90-100	100	5-10

*Visballetjes: bekleed de schaal zonder gaten met bakpapier.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Karper, heel, 1,5 kg	met gaten	90-100	100	40-50
Zalmfilet, à 300 g	met gaten	90-100	100	12-15
Zalm, heel, 2,5 kg	met gaten	100	100	70-80
Mosselen, 1,5 kg**	met gaten	100	100	8-12
Koolvis, heel, 800 g	met gaten	90-100	100	20-25
Zeeduivelfilet, à 300 g, in kookvocht	glazen schaal / rooster	180-200	100	10-15
Zeeduivelfilet, à 200 g	met gaten	90-100	100	10-15
Zeebaars, heel, à 400 g	met gaten	90-100	100	15-20

**Mosselen: de mosselen zijn gaar zodra deze zijn opengegaan.

Vis stomen op lage temperatuur

- Bij stomen tussen 70 en 90°C zal de vis niet zo gemakkelijk te gaar worden en uit elkaar vallen. Dit is in het bijzonder van voordeel bij kwetsbare vissen.
- De aangegeven waarden voor de verschillende soorten vis hebben betrekking op filets.
- Serveer op voorverwarmd serviesgoed.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Oesters, in kookvocht, 10 stuks	zonder gaten	80-90	100	2-5
Bonte baars (tilapia), à 150 g	met gaten	80-90	100	10-12
Dorade, à 200 g	met gaten	80-90	100	12-15
Visterrine	terrinevorm / rooster	70-80	100	50-90
Forel, heel, à 250 g	met gaten	80-90	100	12-15
Heilbot, à 300 g	met gaten	80-90	100	12-15
Zeekreeft, gekookt, ontschaald, regenereren	met gaten	70-80	100	10-12
Jakobsschelpen, 6 stuks	zonder gaten	80-90	100	4-8
Kabeljauw, à 250 g	met gaten	80-90	100	10-12
Red Snapper, à 200 g	met gaten	80-90	100	12-15
Rode baars, à 120 g	met gaten	80-90	100	10-12

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Zeetongrolletjes, gevuld, à 150 g	met gaten	80-90	100	12-15
Tarbot, à 300 g	met gaten	80-90	100	12-15
Zeebaars, à 150 g	met gaten	80-90	100	10-12
Snoekbaars, à 250 g	zonder gaten	80-90	100	12-15

Vlees

De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de temperatuur van de ingrediënten en de duur van het aanbraden. Gebruik voor een betere controle de kerntemperatuurmeter. Aanwijzingen en de optimale kerntemperaturen vindt u in het hoofdstuk “Kerntemperatuurmeter”.

Vlees bereiden op hogere temperaturen

- Vlees laten rusten: laat het vlees na de bereiding nog 10 – 15 min. in aluminiumfolie rusten. Op die manier kan het vlees „ontspannen“. De circulatie van vleesvocht neemt af en er gaat minder vleesvocht verloren wanneer u het vlees aansnijdt.
- Indien u rood of medium vlees wilt verkrijgen: open 5°C voor het bereiken van de gewenste kerntemperatuur de ovendeur en wacht totdat de gewenste kerntemperatuur is bereikt. Hierdoor voorkomt u dat het vlees te gaar wordt en zorgt u ervoor dat het vlees de nodige rust krijgt.
- Wanneer u de schaal met gaten of het rooster gebruikt, dient u altijd een schaal zonder gaten eronder te plaatsen. Vul een beetje water in de schaal zonder gaten om inbranden te voorkomen. Bovendien kunt u de schaal vullen met groente, wijn, specerijen en kruiden om een smaakvolle basis voor een saus te verkrijgen.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Entrecote, aangebraden, medium, à 350 g	zonder gaten	170-180	0-30	10-20
Filet, aangebraden, medium, in bladerdeeg, 600 g	zonder gaten	190-200	80-100	25-40
Kalfsrug, aangebraden, medium, 1 kg	zonder gaten	160-180	0-60	20-30
Casselerrib, gaar, in schijven	zonder gaten	100	100	15-20
Braadstuk met korst, 1,5 kg, (gebraden varkensvlees met zwaard), doorbakken*	rooster	1) 120 2) 170-180 3) 220	100 60 0	30 30-35 10-15
Lamsbout, aangebraden, medium, 1,5 kg	zonder gaten	170-180	0-60	60-80
Reerug, aangebraden, medium, à 500 g	zonder gaten	160-180	0-30	12-18

*Braadstuk met korst: maak kruisgewijs inkepingen in de korst voordat u het vlees bereidt. Gebruik de kerntemperatuurmeter: bij de tweede bereidingsstap dient er een kerntemperatuur van ca. 65°C te zijn bereikt om het vlees bij de derde stap tot een kerntemperatuur van 75-80°C gaar te laten worden.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Rundergebraad, 1,5 kg, doorbakken	rooster	1) 220-230 2) 150-160	100 30-60**	20 60-80
Rosbief aangebraden, medium, 1 kg	zonder gaten	160-180	0-30	40-60
Varkensgebraad, 1,5 kg (hals of schouder), doorbakken	rooster	1) 220-230 2) 160-170	100 30-60**	20 60-90
Worst, gaar, opwarmen (bijv. Lyoner worst, witte worst)	zonder gaten	85-90	100	10-20

**Indien u vocht in de schaal zonder gaten bijvoegt, is 30% vochtigheidsgraad voldoende.

Vlees stoven op lage temperatuur

- Stevig aangebraden vlees wordt gedurende een langere tijd op een lage temperatuur langzaam gaar. Hierdoor wordt het vlees buitengewoon sappig en mals.
- 30% vochtigheidsgraad betekent „voedingsmiddelen in hun eigen vocht gaar laten worden“. Bij deze instelling wordt er geen stoom geproduceerd, maar wordt de ontluchtingsklep gesloten. Op die manier blijft het vocht dat uit de voedingsmiddelen komt in de ovenruimte en wordt voorkomen dat het vlees uitdroogt.
- Braad het vlees, om hygiënische redenen van alle kanten kort op een hoge temperatuur in een pan aan voordat u het in de oven bereidt. Hierdoor verkrijgt u tegelijk het typische aroma van gebraden vlees.
- Houd er rekening mee dat er geen kerntemperatuur kan worden bereikt die hoger is dan de temperatuur van de ovenruimte. Algemene regel is: de ingestelde oventemperatuur dient 10 – 15°C boven de gewenste kerntemperatuur te liggen.
- Haal het vlees één uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Tegen het einde van de bereidingstijd kunt u de temperatuur verlagen naar 60°C. Op deze manier kunt u de bereidingstijd verlengen (bijvoorbeeld wanneer uw gasten te laat zijn).
- Serveer op voorverwarmd serviesgoed.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Eendenborst, medium, à 350 g	zonder gaten	70-80	30	40-60
Entrecote, medium, à 350 g	zonder gaten	70-80	30	40-70
Lamsbout, zonder bot, gebonden, medium, 1,5 kg	zonder gaten	70-80	30	180-240
Rosbief, medium, 1-1,5 kg	zonder gaten	70-80	30	150-210
Varkensmedaillons, doorbakken, à 70 g	zonder gaten	80	30	50-70
Runderbiefstuk, medium, à 200 g	zonder gaten	70-80	30	30-60

Gevogelte

- De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de temperatuur van de ingrediënten. Gebruik voor een betere controle de kerntemperatuurmeter. Steek deze tussen buik en poot, niet in het (holle) midden. Verdere aanwijzingen en de optimale kerntemperaturen vindt u in het hoofdstuk “Kerntemperatuurmeter”.
- Als u gevogelte hoofdzakelijk met kruiden en met weinig of helemaal geen olie bestrijkt, wordt de huid knapperiger.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Eend, heel, 3 kg*	zonder gaten	1) 150-160 2) 220	60 0	80-90 20-30
Eendenborst, aangebraden, medium, à 350 g	zonder gaten	160-180	0	12-18
Kip, heel, 1,5 kg	rooster	170-180	60	50-60
Kippenborst, gevuld, gestoomd, à 200 g	zonder gaten	100	100	10-15
Kippenbout, à 350 g	rooster	170-180	30-60	40-45
Kalkoenfilet, gestoomd, à 300 g	met gaten	100	100	12-15
Piepkuiken, kwartel, duif, gestoomd, à 300 g	met gaten	100	100	25-30
Piepkuiken, kwartel, duif, à 300 g	met gaten	180-200	60-80	12-16

*Eend: begin met de borst naar onderen. Draai de eend na de helft van de bereidingstijd om. Op die manier droogt het kwetsbare borstvlees niet zo erg uit.

Bijgerechten / Peulvruchten

De in de tabel genoemde bereidingstijden dienen slechts ter oriëntatie. Let ook op de aanwijzingen op de verpakking.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Basmatirijst (250 g + 500 ml water)	zonder gaten	100	100	20-25
Couscous (250 g + 250 ml water)	zonder gaten	100	100	5-10
Gegratineerde aardappelen (1,5 kg aardappelen)	zonder gaten	180-200	0	35-50
Knoedels, à 90 g	met gaten	95-100	100	25-30
Rijst, lange korrel (250 g + 500 ml water)	zonder gaten	100	100	25-30
Natuurrijst (250 g + 375 ml water)	zonder gaten	100	100	25-35
Linzen (250 g + 500 ml water)	ungelocht	100	100	25-35

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Deegwaren, vers, gekoeld	met gaten	100	100	5-7
Deegwaren, gevuld, vers, gekoeld	met gaten	100	100	7-10
Witte bonen, voorgeweekt (250 g + 1 l water)	zonder gaten	100	100	55-65

Dessert

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Crème brûlée*, à 130 g	soufflévormpjes/ met gaten	90-95	100	35-40
Gestoomde knoedels / gistknoedels, à 100 g	zonder gaten	100	100	20-30
Flan / crème caramel*, à 130 g	soufflévormpjes/ met gaten	90-95	100	25-30
Compote	zonder gaten	100	100	5-15
Rijstepap (250 g rijst + 625 ml melk)	zonder gaten	100	100	35-45
Zoete gerechten*	zonder gaten	180-200	0-60	20-40

*Crème brûlée en flan: met hittebestendige, transparante of aluminiumfolie afdekken.

**Zoete gerechten: bijv. griesmeelpap, kwark of voorgekookte rijstepap.

Overige

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Desinfecteren (bijv. babyflesjes, jampotten)	Rost	100	100	20-25
Fruit en groente drogen*	met gaten	80-100	0	180-300
Eieren, grootte M, 5 stuks	met gaten	100	100	8-15
Bouillon met ei**, 500 g	glazen schaa / rooster	90	80-100	25-30
Griesmeelballetjes	zonder gaten	90-95	100	8-10
Lasagne	zonder gaten	170-190	0	35-60
Soufflé	soufflévormpjes/ met gaten	180-200	60	12-20

*Drogen: bijv. tomaten, courgettes, paddestoelen, appels, peren, etc. in dunne schijfjes. Op smaak brengen met bijvoorbeeld olijfolie, kruiden, suiker, zout.

** Bouillon met ei met hittebestendige, transparante of aluminiumfolie afdekken.

Gebak

- U kunt in de stoomoven slechts op één niveau bakken. Plaats de schaal zonder gaten in de tweede inschuifhoogte van onderen. Indien u een speciale bakvorm gebruikt, zet deze dan op het rooster en plaats dit in de eerste inschuifhoogte van onderen.
- Laat het vetfilter ook tijdens het bakken in het apparaat.
- 30 % vochtigheidsgraad betekent: „voedingsmiddelen in hun eigen vocht gaar laten worden“. Bij deze instelling wordt er geen stoom geproduceerd, maar wordt de ontluichtingsklep gesloten. Op die manier blijft het vocht dat uit de voedingsmiddelen komt in de ovenruimte en wordt voorkomen dat het gerecht uitdroogt.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Appeltaart, gesloten, 20 cm	springvorm	160-170	0	70-80
Bagels (à 100 g)	zonder gaten	190-210	80-100	15-25
Stokbrood, (voorgebakken)	rooster	190-200	60-100	10-15
Biscuitbodem, hoog (6 eieren)	springvorm	160-170	0	30-35
Biscuitrol (2 eieren)	zonder gaten	210-220	0	6-8
Klein bladerdeeggebak	zonder gaten	180-200	80-100	15-25
Brood (1-1,5 kg)	zonder gaten	1) 200 2) 160-165	100 0	15 25-35
Broodjes (à 50-100 g)	zonder gaten	180-200	80-100	15-25
Platte taart van cakebeslag	zonder gaten	150-160	0	25-30
Tulband (gistdeeg van 1 kg meel)	tulbandvorm	160-175	30-60	35-45
Gevlochten gistbrood (500 g meel)	zonder gaten	150-160	60-80	20-30
Makronen	zonder gaten	140-150	0	25-35
Muffins	muffinvorm	170-180	0-30	20-30
Plaatkoek met gist*	zonder gaten	160-170	0-60	30-45
Koekjes	zonder gaten	150-170	0	15-25
Cake	cakeblik / springvorm	160-175	0-30	50-70
Small cakes	zonder gaten	150-160	0	35-45
Sprits	zonder gaten	150-160	0	25-30
Tarte	pasteivorm	190-200	0	30-45
Quiche / hartig gebak	quichevorm	180-190	0	35-60
Soezen / eclairs	zonder gaten	170-180	0-30	40-45

*Plaatkoek met gist: stel bij met gist bereide plaatkoek met vochtig beleg (bijv. pruimen of uientaart) 0% en bij droog beleg (bijv. kruimelgebak) 60% vochtigheidsgraad in.

Regenereren

- Regenereren betekent: reeds bereide gerechten opwarmen zonder kwaliteitsverlies. Gebruik hiervoor de ovenfunctie „Regenereren”.
- De aangegeven waarden hebben betrekking op gerechten op een bord. U kunt grotere hoeveelheden ook in de schaal zonder gaten opwarmen. Hierbij worden de aangegeven tijden langer.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Stokbrood, broodjes (gevroren)	rooster	140	8-12
Stokbrood, broodjes (van de vorige dag)	rooster	140	4-8
Groente	rooster	90-100	7-10
Zetmeelhoudende bijgerechten (pasta, aardappelen, rijst)*	rooster	120	7-10
Gerechten op een bord	rooster	120	7-15

*Zetmeelhoudende bijgerechten: gebakken of gefrituurde gerechten, zoals patat of kroketten zijn niet geschikt.

Gisten

- Gisten betekent: deeg en moederdeeg laten rijzen zonder uitdrogen. De schaal hoeft niet te worden afgedekt. Gebruik hiervoor de ovenfunctie “Gisten”.
- De genoemde tijd voor het rijzen dient slechts ter oriëntatie. Laat het deeg rijzen totdat het volume ongeveer verdubbeld is.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Moederdeeg (bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem)	schotel / rooster	38	25-35

Ontdooien

- Gebruik hiervoor de ovenfunctie „Ontdooien“.
- De aangegeven ontdooitijden dienen slechts ter oriëntatie. De tijd die nodig is voor het ontdooien hangt af van de grootte, het gewicht en de vorm van het diepvriesproduct: vries de voedingsmiddelen plat, respectievelijk apart in. Dit verkort de tijd die nodig is voor het ontdooien.
- Haal de voedingsmiddelen voor het ontdooien uit de verpakking.
- Ontdooi niet meer dan u direct nodig heeft.
- Let op het volgende: ontdooide voedingsmiddelen zijn in sommige gevallen minder goed houdbaar en bederven sneller dan verse producten. Verwerk ontdooide producten direct en laat deze helemaal gaar worden.
- Gevogelte, vis en vlees: Belangrijk! Plaats in ieder geval de schaal zonder gaten onder de voedingsmiddelen. Het vocht van vlees en gevogelte dat hierin terechtkomt moet worden weggegooid. Reinig vervolgens de gootsteen en spoel deze met veel water na. Reinig de schaal in een heet sopje van afwasmiddel of in de vaatwasser.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Bessen, 300 g	met gaten	40-45	3-4
Braadstuk, 1000 g	met gaten	40-45	45-60*
Visfilet, à 150 g	met gaten	40-45	5-10*
Groente, 400 g	met gaten	40-45	5-7
Goulash, 600 g	met gaten	45-50	30-45*
Kip, 1000 g	met gaten	45-50	45-60*
Kippenbout, à 400 g	met gaten	45-50	20-30*

*Bij dit gerecht dient er nog een rusttijd te worden bijgeteld: schakel het apparaat na afloop van de ontdooitijd uit en laat de voedingsmiddelen nog 10 – 15 minuten in het gesloten apparaat staan. Zo kunnen de voedingsmiddelen ook van binnen helemaal ontdooien.

Inmaken

- Maak voedingsmiddelen bij voorkeur direct in, nadat u deze heeft gekocht of geoogst. Worden de voedingsmiddelen eerst nog enige tijd bewaard, dan neemt het vitaminegehalte af en kunnen deze gaan gisten.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente van goede kwaliteit.
- Controleer de weckpotten, rubberen ringen, klemmen en veren goed en maak deze goed schoon.
- Desinfecteer de afgespoelde weckpotten voor het inmaken in de stoomoven gedurende 20 – 25 minuten op 100°C.
- Open na afloop van de bereidingstijd de deur van het apparaat. Haal de weckpotten pas uit de ovenruimte wanneer deze volledig zijn afgekoeld.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Fruit, groente (in gesloten weckpotten 0,75 l)	met gaten	100	100	35-40

Ontsapen

- Doe het fruit of de bessen in de schaal met gaten en plaats deze in de tweede inschuifhoogte van onderen. Schuif de schaal zonder gaten in de inschuifhoogte eronder om het vocht op te vangen.
- Laat het fruit zolang in het apparaat totdat er geen sap meer uitkomt.
- U kunt het fruit vervolgens in een theedoek nog verder uitpersen om de laatste sapresten te verkrijgen.

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Bessen	met gaten	100	100	60-120

Yoghurt bereiden

- Verhit gepasteuriseerde melk op de kookplaat tot 90 °C, zodat de melkzuurbacteriën zich later goed kunnen ontwikkelen. Houdbare melk hoeft niet te worden verwarmd. (Let op: wanneer u yoghurt met koude melk bereidt, duurt het rijpingsproces langer).
- Belangrijk! Laat de melk in een waterbad tot 40 °C afkoelen om de melkzuurbacteriën te behouden.
- Roer natuurlijke, melkzuurbacteriënbevattende yoghurt door de melk (per 100 ml 1-2 theelepels yoghurt).
- Let bij yoghurtferment op de aanwijzingen op de verpakking
- Vul de yoghurt in de afgespoelde potjes.
- U kunt bovendien de afgespoelde potjes in de stoomoven gedurende 20 – 25 minuten op 100°C met 100% vochtigheidsgraad desinfecteren voordat u deze met yoghurt vult. Laat de potjes en de ovenruimte afkoelen voordat u yoghurt in de potjes vult en deze in het apparaat plaatst.
- Als de yoghurt klaar is, zet deze dan in de koelkast.
- Om de yoghurt steviger te maken, kunt u voordat u de melk gaat verhitten ondermelkpoeder toevoegen (1-2 eetlepels per liter).

Voedingsmiddel	Schaal	Temp. (°C)	Vochtigheidsgraad (%)	Bereidings-tijd (min.)
Yoghurtcultuur (in gesloten potjes)	zonder gaten	45	100	240-360

Bereiding van omvangrijke gerechten

- Voor de bereiding van omvangrijke gerechten kunt u de uitschuifrails aan de zijkant van de oven eruit halen.
- Draai hiervoor de kartelmoeren aan de voorkant van de uitschuifrails los en trek de rails er naar voren toe uit.
- Zet het rooster direct op de bodem van de ovenruimte en plaats het gerecht of de braadpan op het rooster. Plaats het gerecht of de braadpan niet direct op de bodem van de ovenruimte.

Timer

Via het menu "Timer" kunt u instellen:

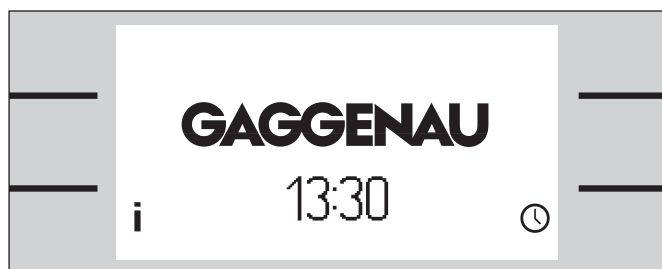
- ⌘ kookwekker
- ⌚ stopwatch
- 🕒 bereidingsduur (niet in de stand-by-modus)
- 🕒 uitschakeltijd (niet in de stand-by-modus)

Menu "Timer" openen

Met toets ⌚ opent u het menu "Timer".

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

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



Kookwekker

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

Kookwekker instellen

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

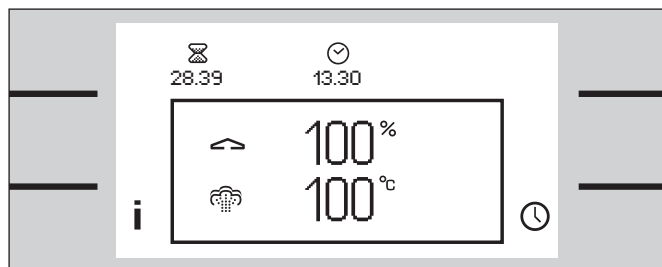
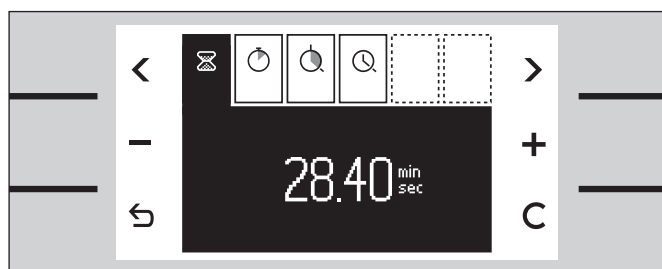
Het menu "Timer" wordt gesloten. In de informatiebalk wordt ⌘ en de aflopende tijd weergegeven.

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

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

Let op!

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



Stopwatch

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

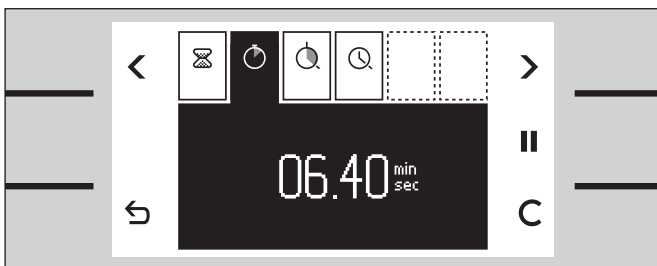
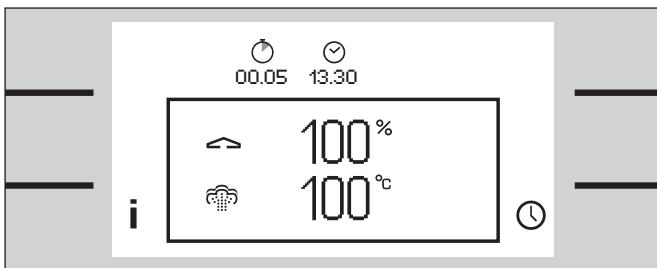
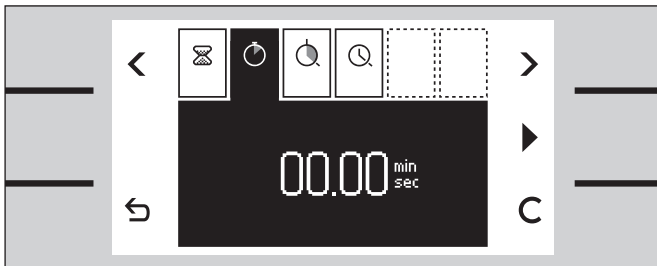
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

Stopwatch starten

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

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

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



Stopwatch stoppen

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

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

Let op!

Stopwatch uitschakelen:

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

Bereidingsduur

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

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

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

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

Bereidingsduur instellen

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

Het menu "Timer" wordt gesloten. In de display verschijnen de temperatuur en de ovenfunctie.

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

Let op!

Bij de bereidingstijden in de tabel wordt ervan uitgegaan dat het apparaat wordt voorverwarmd. Verleng de bereidingstijden met ca. 5 minuten.

Bereidingsduur wissen:

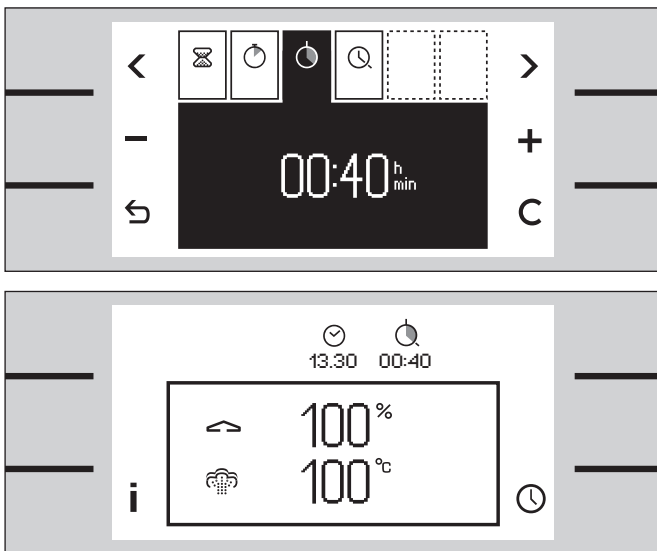
Open het menu "Timer". Toets **C** aanraken en met  bevestigen.

Bereidingstijd wijzigen:

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

Het gehele proces beëindigen:

Zet de temperatuurschakelaar uit.



Uitschakeltijd

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

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

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

Voorwaarde:

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

Uitschakeltijd programmeren

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

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

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

Let op!

Uitschakeltijd stoppen:

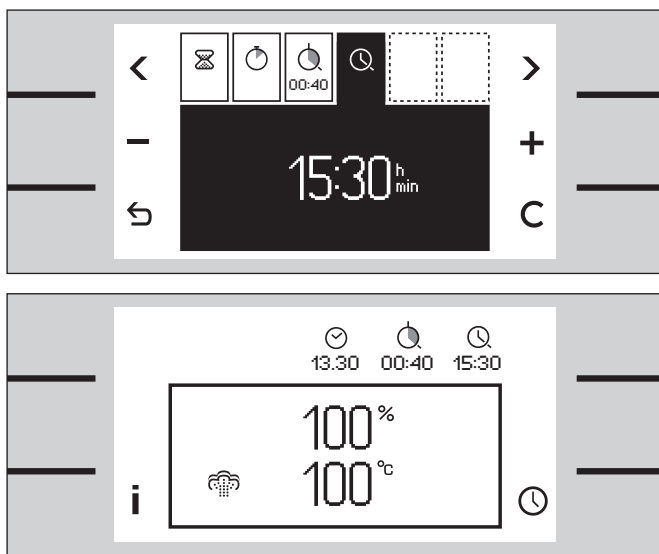
Open het menu "Timer". Toets **C** aanraken en met **↵** bevestigen. De uitschakeltijd en de bereidingstijd worden gewist.

Het gehele proces beëindigen:

Zet de temperatuurschakelaar uit.

Wanneer het symbool **Q** knippert:

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



Timer lange duur

Bij deze functie houdt de stoomoven met de ovenfunctie hete lucht een temperatuur aan van 85 °C.

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

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

Voorwaarde:

De toets "Timer lange duur"  is beschikbaar. Hiervoor moet de toets in het menu basisinstellingen één keer worden geactiveerd. Zie hiervoor het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Op deze manier zet u het programma aan

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

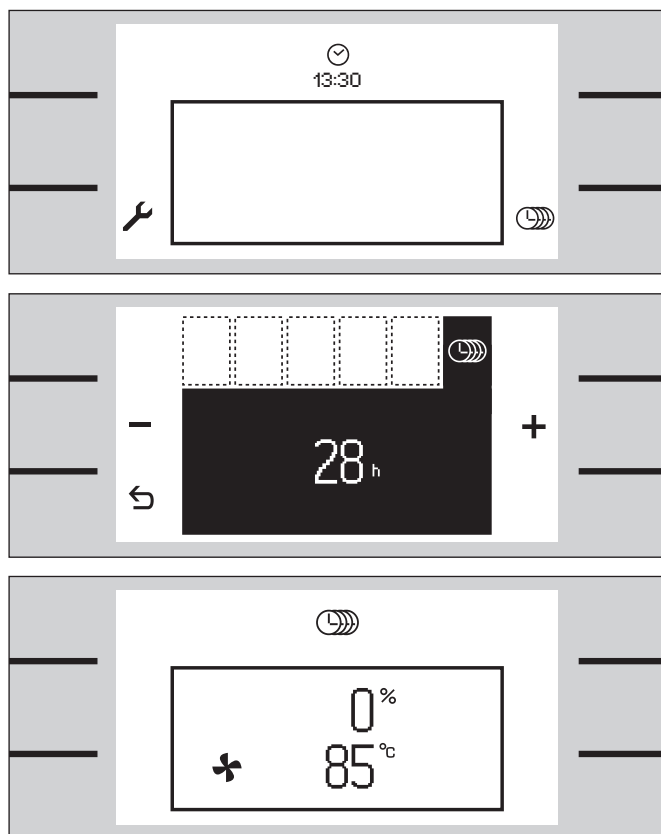
In de display verschijnen de ovenfunctie en de temperatuur. De ovenverlichting wordt niet ingeschakeld. De toetsen zijn vergrendeld. De display is donker. Bij het aanraken van de toetsen is er geen toon te horen.

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

Let op!

Indien u de toets  niet kunt vinden: De toets moet eerst beschikbaar worden gemaakt. Kijk hiervoor in het hoofdstuk "Basisinstellingen, Timer lange duur".

Het proces beëindigen:
Zet de temperatuurschakelaar uit.



Kinderbeveiliging

De stoomoven is voorzien van een kinderbeveiliging. De stoomoven kan niet per ongeluk worden ingeschakeld.

Voorwaarde:

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

Kinderbeveiliging activeren

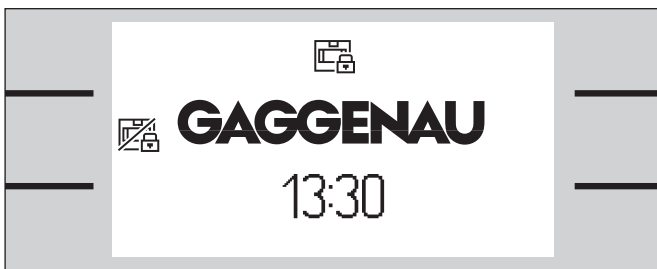
Voorwaarde:

De temperatuurschakelaar moet op de stand “uit” staan.

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

De kinderbeveiliging is geactiveerd, het bedieningspaneel is vergrendeld.

Na 60 seconden verschijnt de stand-by-weergave. In de informatiebalk wordt alleen nog het symbool  weergegeven.



Kinderbeveiliging deactiveren

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

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

Let op!

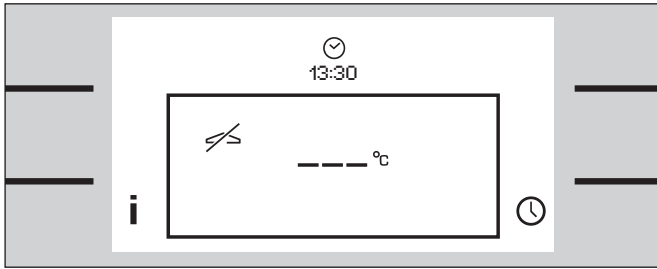
Wanneer het symbool  naast de middelste toets niet verschijnt:

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

Als u de toets kinderbeveiliging niet meer nodig heeft:

Open het menu “Basisinstellingen” en kies met behulp van de menutoetsen de functie “Kinderbeveiliging”. Wijzig naar “toets kinderbeveiliging niet beschikbaar” .

Veiligheidsuitschakeling



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

Uitzondering:

Een programmering met de "Timer lange duur".

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

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat is voorzien van diverse basisinstellingen.

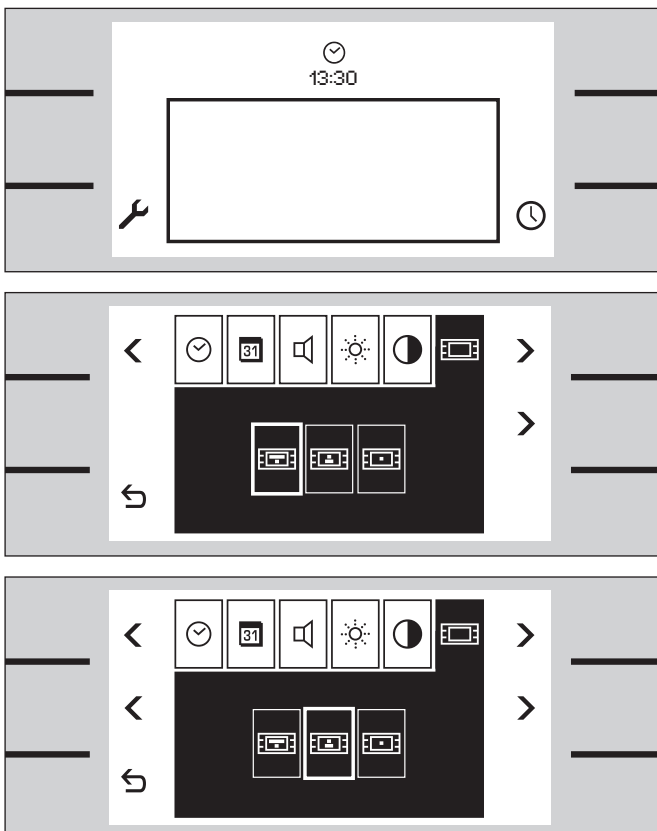
U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoontes: Draai hiervoor de temperatuurschakelaar één slag naar rechts op de positie verlichting.

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

Let op!

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

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



Voorbeeld: Stand-by-weergave wijzigen

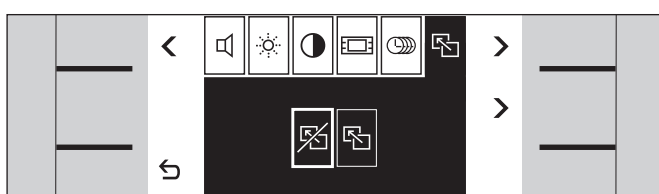
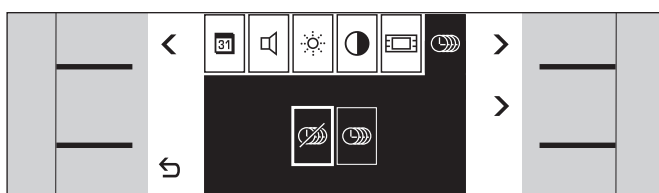
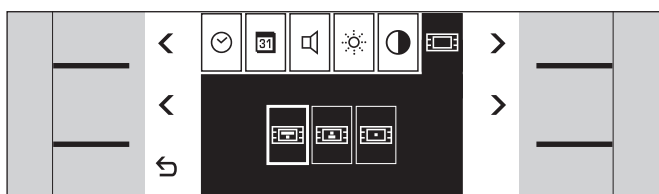
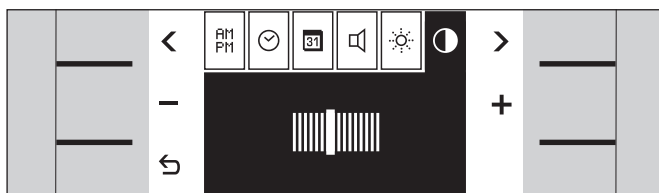
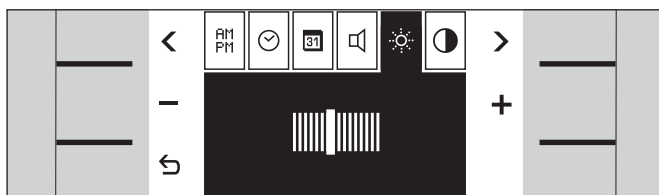
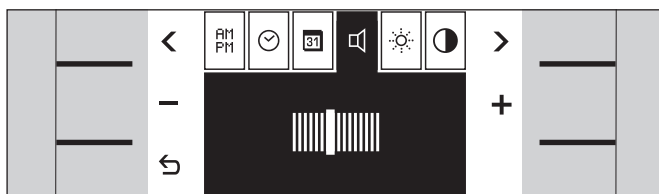
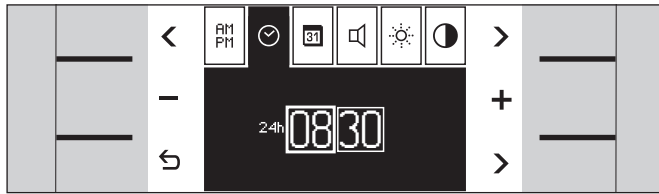
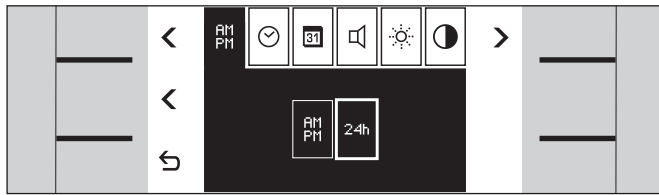
- 1 Menu "Basisinstellingen" openen: Draai hiervoor de temperatuurschakelaar één slag naar rechts op de positie verlichting.

Raak de toets naast het symbool  aan. Het menu verschijnt.

- 2 Kies met de menutoets  de functie "Stand-by-weergave" .
- 3 Kies met de middelste toetsen  of  de gewenste weergave. Uw keuze wordt kort weergegeven.

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

Basisinstellingen



Tijdformaat

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

Tijd

- uren / minuten

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

Datum

- dag / maand / jaar

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

Toetsvolume

- Er zijn 8 volumes.

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

Helderheid display

- Er zijn 8 standen.

Contrast display

- Er zijn 8 standen.

Het contrast hangt van de gezichtshoek af.

Stand-by-weergave

- Gaggenau met tijdsaanduiding / Tijd en datum / Tijd

Uw keuze wordt telkens kort weergegeven.

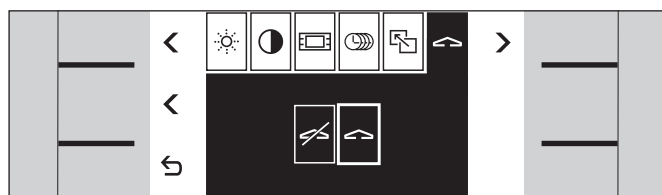
Timer lange duur

- Toets Timer lange duur niet beschikbaar / beschikbaar

Alle waarden terugzetten naar de afleveringssituatie

- nee / ja

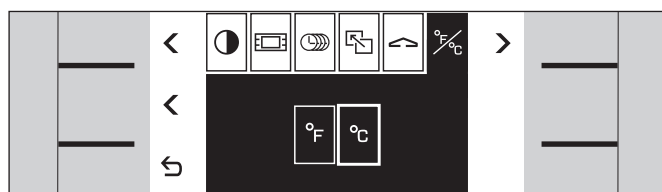
Het terugzetten moet altijd direct met toets **<** worden bevestigd.



Demonstratiemodus

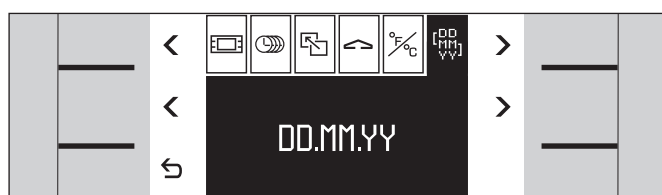
De instelling  “geen demonstratiemodus” moet zijn geactiveerd en mag niet worden gewijzigd. Het apparaat wordt in de demonstratiemodus  niet verwarmd.

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



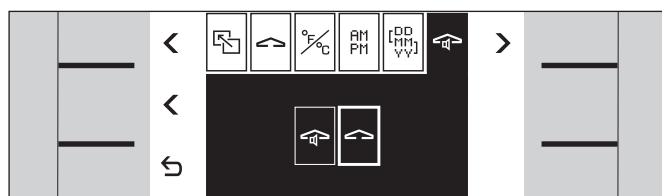
Temperatuureenheid

- °F of °C



Datumformaat

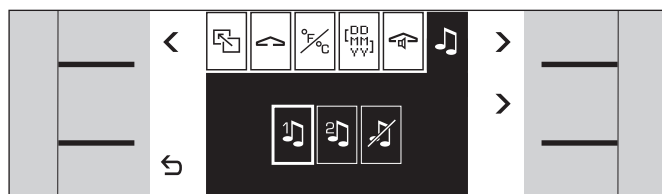
- dag.maand.jaar of dag/maand/jaar of maand/dag/jaar



Opwarmen met / zonder signaal

- opwarmen met signaal / opwarmen zonder signaal

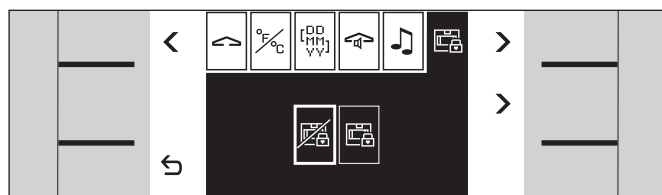
Het signaal klinkt als het opwarmen is beëindigd.



Toetstoon

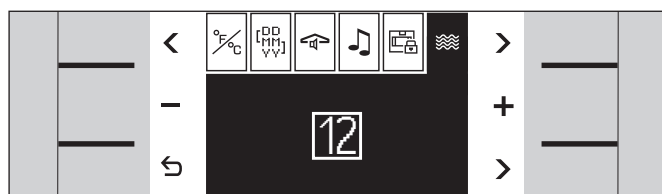
- toon 1 (beep) / toon 2 (klik) / toetstoon uit

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



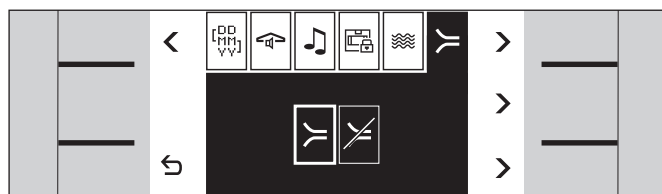
Toets kinderbeveiliging kiezen

- toets kinderbeveiliging niet beschikbaar / beschikbaar



Waterhardheid instellen

- gemeten waterhardheid van 1 tot 18



Ontkalkingssymbool terugzetten

- nee / ja

Het terugzetten moet altijd direct met toets  worden bevestigd.

Onderhoud en handmatige reiniging

Veiligheidsvoorschriften

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

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

Ovenruimte

Let op! Sproei geen reinigingsmiddel in de ontluchtingsklep aan de bovenkant van de ovenruimte!

Neem de ovenruimte af met een vaatdoek en een beetje heet sop van afwasmiddel. Laat resten niet inbranden. Laat de oven deur na het schoonmaken geopend voor het drogen of gebruik de functie "Drogen".

Voor een regelmatig onderhoud van de roestvrijstalen ovenruimte is het onderhoudsmiddel voor ovenruimtes bijzonder geschikt. Het onderhoudsmiddel voor ovenruimtes is verkrijgbaar bij de klantenservice of bij uw vakhandelaar (bestelnr. 667 027). Houdt u zich bij het gebruik van het onderhoudsmiddel voor ovenruimtes aan de bijgevoegde aanwijzingen.

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

Gebruik bij sterkere verontreinigingen beter de reinigingsfunctie.

Gebruik geen reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn:

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

Schalen

Reinig de schalen met een heet sopje van afwasmiddel of in de vaatwasser.

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

Uitschuifrails

De uitschuifrails kunnen uit de oven worden genomen om te worden gereinigd. Draai hiertoe de kartelmoeren los en trek de uitschuifrails er naar voren toe uit.

Reinig de uitschuifrails in de vaatwasser.

Vetfilter

Het vetfilter kan naar boven toe uit het apparaat worden genomen om te worden gereinigd.

Reinig het vetfilter in de vaatwasser.

Waterreservoir

Reinig het waterreservoir met een sopje van afwasmiddel. Laat het reservoir met geopend deksel drogen. Houd de dichting in het deksel schoon en wrijf deze na ieder gebruik droog.

Wrijf de opening voor het waterreservoir in het apparaat na ieder gebruik droog.

Ovenruit

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

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

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

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

Dichting van de deur

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

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

De dichting van de deur mag niet worden verwijderd.

Reinigingsfunctie

Hardnekkige verontreinigingen kunt u met de functie "Reinigen" losweken en daarna eenvoudig verwijderen. Het reinigingsproces duurt ca. 34 minuten.

Laat het apparaat geheel afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verwijder alle toebehoren uit de ovenruimte. Maak eerst de verdampingsschaal schoon, zodat er geen verontreinigingen kunnen inbranden.

Ga als volgt te werk

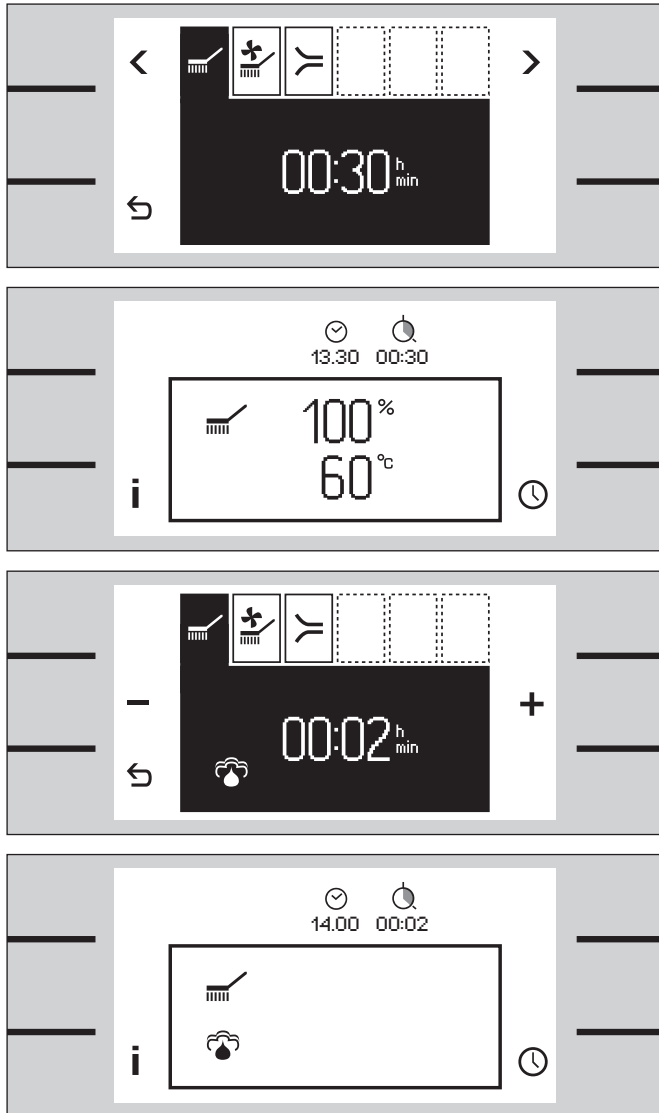
- 1 Vul het waterreservoir tot aan de maximum markering met koud water. Gebruik geen gedestilleerd water. Schuif het waterreservoir helemaal in het apparaat totdat het vastklikt.
- 2 Doe een beetje afwasmiddel in de verdampingsschaal op de bodem van de ovenruimte. Sluit de ovendeur.
- 3 Draai de functieschakelaar één slag naar links. Draai de temperatuurschakelaar naar links op de positie "Extra functies". Het menu "Reinigen" verschijnt. De reinigingsduur wordt weergegeven.
- 4 Start met toets . Het reinigingsproces wordt gestart.
- 5 Na afloop van de tijd verschijnt in de display de tweede stap, het spoelen.
- 6 Verwijder de losgeweekte verontreinigingen in de ovenruimte en in de verdampingsschaal met een absorberende spons. Waterreservoir legen, met vers water vullen en in het apparaat plaatsen.
- 7 Sluit de ovendeur. Start met toets . Het apparaat wordt doorgespoeld.
- 8 Verwijder het water met een spons uit de verdampingsschaal.
- 9 Sluit de ovendeur. Start met toets  de tweede spoeling.

Na 2 minuten klinkt er een signaal. Het reinigingsproces is beëindigd. Zet de temperatuurschakelaar uit.

Verwijder het resterende water in de verdampingsschaal met een absorberende spons. Maak de ovenruimte met een zachte doek droog of gebruik de functie "Drogen".

Let op!

U kunt de duur van het reinigingsproces niet wijzigen. De ovenverlichting blijft tijdens de reinigingsfunctie uit.



Wanneer u het reinigingsproces wilt stoppen: Zet de temperatuurschakelaar uit.

Indien er in de display drie balkjes verschijnen: foutieve bediening. Controleer of de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar goed zijn ingesteld.

Functie “Drogen”

Na het schoonmaken kunt u met de functie “Drogen” de ovenruimte droogmaken. U kunt ook na het stomen de ovenruimte met de functie “Drogen” droogmaken.

Let op! Verwarm het waterreservoir niet in de oven om het te laten drogen! Het waterreservoir raakt hierdoor beschadigd.

Op deze manier zet u het programma aan

- 1 Draai de functieschakelaar één slag naar links.
- 2 Draai de temperatuurschakelaar naar links op de positie “Extra functies”. Het menu “Reinigen” verschijnt.
- 3 Kies met de menutoets > de functie “Drogen”. De duur wordt weergegeven.
- 4 Start met toets ↵.

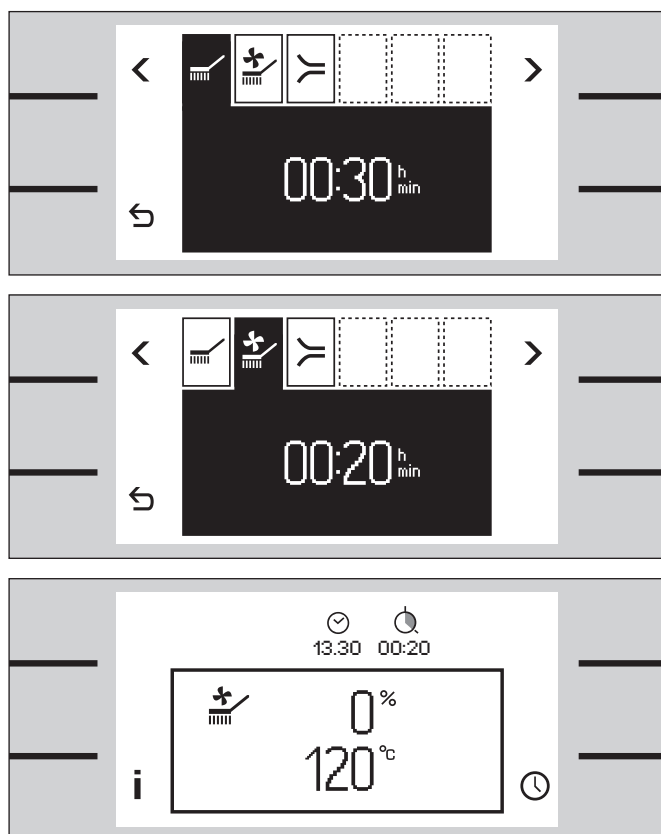
In de display verschijnen de temperatuur en de vochtigheidsgraad.

Na afloop van de tijd hoort u een signaal. Het droogproces is afgelopen. Zet de temperatuurschakelaar uit.

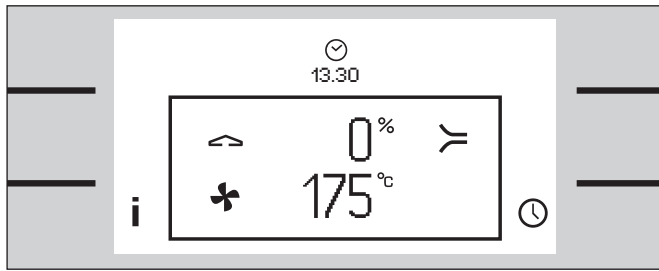
Laat de stoomoven afkoelen. Nu kunt u de ovenruimte en de ovenruit met een zachte doek afnemen.

Let op!

Indien er in de display drie balkjes verschijnen: foutieve bediening. Controleer of de functieschakelaar op “Reinigen” en de temperatuurschakelaar op “Extra” staat.



Ontkalkingsprogramma



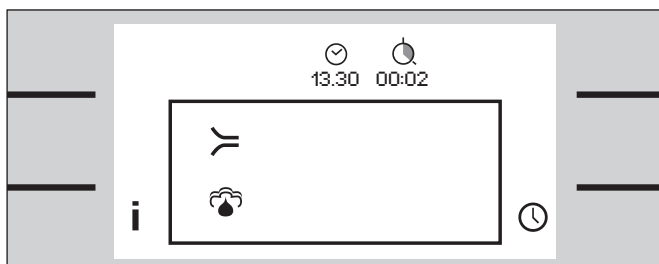
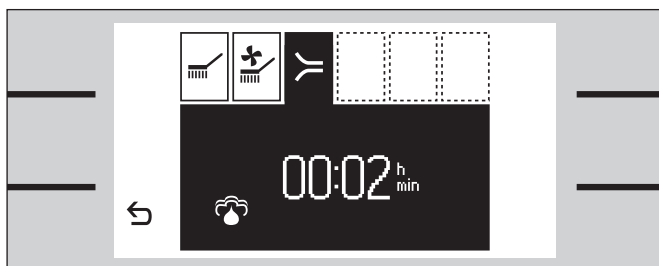
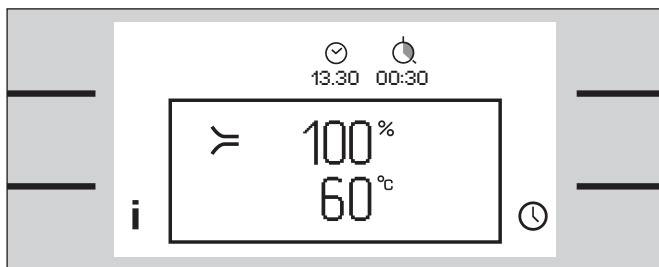
Het apparaat dient met bepaalde tussenpozen te worden ontkalkt om goed te blijven functioneren. Ontkalk het apparaat wanneer het symbool "Ontkalken"  in de display verschijnt.

Het ontkalkingsprogramma bestaat uit drie stappen: Ontkalken en twee maal spoelen. Het ontkalkingsprogramma duurt in totaal ca. 34 minuten. Laat het ontkalkingsprogramma altijd volledig aflopen. De ovenverlichting blijft tijdens het ontkalkingsprogramma uit.

Na elke programmastap moet de verdampingsschaal met een spons worden leeggemaakt.

Laat het apparaat voor het ontkalken geheel afkoelen. Verwijder alle toebehoren uit de ovenruimte.

Gebruik uitsluitend het aanbevolen ontkalkingsmiddel (bestelnr. 311 138). Volg voor wat betreft de dosering van het ontkalkingsmiddel de aanwijzingen van de fabrikant. Doe geen ontkalkingsmiddel op de omlijsting van het apparaat.



Ga als volgt te werk

- 1 Vul het waterreservoir met 350 ml ontkalkingsvloeistof. Sluit de ovendeur.
- 2 Draai de functieschakelaar één slag naar links.
- 3 Draai de temperatuurschakelaar naar links op de positie "Extra functies". Het menu "Reinigen" verschijnt.
- 4 Kies met de menutoets  de functie "Ontkalken" . De duur wordt weergegeven.
- 5 Start met toets .
- 6 Het ontkalkingsprogramma loopt af. Na afloop van de tijd verschijnt in de display de tweede stap, het spoelen.
- 7 Verwijder het ontkalkingsmiddel met een spons uit de verdampingsschaal. Waterreservoir grondig uitspoelen, met water vullen en in het apparaat plaatsen. Sluit de ovendeur.
- 8 Start met toets . Het apparaat wordt doorgespoeld.
- 9 Verwijder het water met een spons uit de verdampingsschaal. Sluit de ovendeur. Start met toets  de tweede spoeling.

Na 2 minuten klinkt er een signaal. Het ontkalkingsproces is beëindigd. Zet de temperatuurschakelaar uit.

Sproei na het ontkalken het Gaggenau onderhoudsmiddel voor ovenruimtes op de delen van de ovenruimte. Houdt u zich bij het gebruik van het onderhoudsmiddel voor ovenruimtes aan de bijgevoegde aanwijzingen.

Maak de ovenruimte met een zachte doek droog of gebruik de functie "Drogen".

Zet na het ontkalken het ontkalkingssymbool in de basisinstellingen terug.

Tip

U kunt de verdampingsschaal ook tussendoor ontkalken. Vul de verdampingsschaal compleet met ontkalkingsvloeistof en het reservoir alleen met water. Start het ontkalkingsprogramma.

Storingen

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

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

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

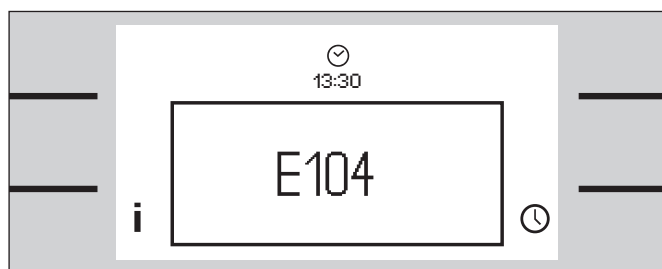
⚠ Pas op! Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor u ontstaan.

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

De lampafdekking kan om technische redenen niet worden verwijderd. De lamp mag uitsluitend door de Gaggenau klantenservice worden vervangen.

Belangrijk! De lampafdekking mag niet worden verwijderd!

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



Foutmeldingen

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

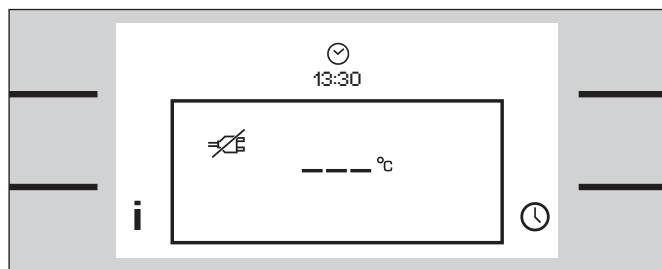
Als E003, E303, E115 of E215 in de display verschijnt, dan is het apparaat oververhit. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.

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

Zet de temperatuurschakelaar uit.

Let op!

De kookwekker en de stopwatch kunnen worden ingesteld.



Stroomstoring

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

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

Zet de temperatuurschakelaar uit en schakel de oven opnieuw in.

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



Demonstratiemodus

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

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

Storingen verhelpen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen stoom zichtbaar.	Stoom is boven 100°C niet zichtbaar.	Dit is normaal.
Er komt veel stoom uit de ontluichtingsstrip aan de bovenkant.	Apparaat voert kookpunt-justering door, wordt verwarmd of de ovenfunctie werd gewijzigd.	Dit is normaal.
	Kookpunt-justering werd niet uitgevoerd.	Voor de kookpunt-justering door.
Er komt veel stoom uit de zijkant van de deur.	Dichting van de deur is vervuild of zit los.	Dichting van de deur reinigen of in de gleuf plaatsen.
Het apparaat stoomt niet meer goed. Het apparaat is verkalkt.		Start het ontkalkingsprogramma.
Het apparaat functioneert niet, geen aanduiding in de display.	De stekker 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.
	Bedieningsfout of incidentele fout van de display.	Zekering van het apparaat in de huisinstallatie uitschakelen en na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Het apparaat functioneert niet, display reageert niet.	De kinderbeveiliging is geactiveerd (symbool deur met slot verschijnt).	Kinderbeveiliging deactiveren (toets kinderbeveiliging minstens 6 seconden ingedrukt houden).
Het apparaat wordt niet verwarmd, normale aanduiding in de display.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Demonstratiemodus binnen de basisinstellingen deactiveren.
Apparaat kan niet worden gestart, in de display verschijnt het symbool "waterkraan".	Geen water in het apparaat.	Vul het waterreservoir.
Tijdens het bereidingsproces is er een "plop"-geluid te horen.	Uitzetting door grote temperatuurverschillen.	Dit is normaal.
In de display verschijnt de foutmelding E003, E303, E115 of E215.	Het apparaat is oververhit.	Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
In de display verschijnt een andere foutmelding (Exxx).	Technische fout	Neem contact op met de klantenservice.

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

9000434572 EB 910802 nl

GAGGENAU