

BSP 250/251

Combi-stoomoven

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Oorzaken voor beschadigingen	4
Milieubescherming	5
Milieuvriendelijke afvalverwerking	5
Tips om energie te besparen	5
Kennismaking met het apparaat	6
Stoomoven	6
Display en bedieningselementen	7
Symbolen	7
Kleuren en weergave	7
Extra informatie i en i [®]	8
Koelventilator	8
Standen functieschakelaar	8
Toebehoren	9
Extra toebehoren	10
Voor het eerste gebruik	10
Taal instellen	10
Tijd-formaat	11
Tijd instellen	11
Datumformaat instellen	11
Datum instellen	11
Waterhardheid instellen	11
Eerste gebruik beëindigen	12
Calibratie	12
Vetfilter	12
Toebehoren reinigen	12
Apparaat activeren	13
Stand-by	13
Apparaat activeren	13
Bediening van het apparaat	13
Waterreservoir vullen	13
Ovenruimte	14
Toebehoren in het apparaat plaatsen	14
Inschakelen	14
Na ieder gebruik	15
Veiligheidsuitschakeling	15
Timerfuncties	15
Timer-menu opvragen	15
Kookwekker	15
Stopwatch	16
Bereidingstijd	16
Einde bereidingstijd	17
Timer lange duur	18
Timer lange duur instellen	18
Individuele recepten	19
Recept opslaan	19
Namen invoeren	20
Recept starten	20
Recept wissen	20

Kerntemperatuurmeter	21
Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken	21
Kerntemperatuur instellen	21
Richtlijnen voor de kerntemperatuur	22
Kinderbeveiliging	23
Kinderslot activeren	23
Kinderslot deactiveren	23
Basisinstellingen	24
Reiniging en onderhoud	26
Reinigingsmiddel	26
Reinigingsprogramma	27
Droogprogramma	27
Ontkalkingsprogramma	28
Inschuifroosters verwijderen	29
Storing - wat moet u doen?	30
Stroomonderbreking	31
Demonstratie-modus	31
Ovenlamp vervangen	31
Servicedienst	31
Tabellen en tips	32
Groente	32
Vis	33
Vis – stomen bij lage temperatuur	34
Vlees – garen bij hogere temperaturen	34
Vlees / gevogelte – bereiden bij lage temperatuur	35
Gevogelte	36
Bijgerechten	37
Desserts	37
Overige	38
Gebak	38
Regenereren (opwarmen)	39
Gisten (laten rijzen)	40
Ontdooien	40
Inmaken	41
Ontsappen (bessen)	41
Yoghurt bereiden	42
Bereiding van omvangrijke gerechten	42

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

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

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

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

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

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

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van

rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Risico van verbranding!

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

Kans op verbrandingen!

- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Het water in de stoomschaal is ook na uitschakeling nog heet. De stoomschaal niet direct na het uitschakelen leegmaken.

Toestel laten afkoelen alvorens het schoon te maken.

- Tijdens het uitnemen van de bak kan hete vloeistof de over de rand stromen. Is de bak heet, neem hem dan alleen voorzichtig uit met de ovenhandschoen.

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteophoping beschadigd raken. De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- 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.

- De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- 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.
- Schuif bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat of de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.
- Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.
- Zout, scherpe sauzen (bijv. ketchup, mosterd) of gezouten levensmiddelen (bijv. gepekeld vlees) bevatten chloriden en zuren. Deze tasten het roestvrijstaal oppervlak aan. Verwijder resten altijd direct.
- Vruchtensap kan vlekken in de binnenruimte achterlaten. Verwijder vruchtensap altijd direct en neem het oppervlak daarna af met een vochtige en een droge doek.
- De binnenruimte van het apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door onjuist onderhoud kan er corrosie in de ovenruimte ontstaan. Let op de aanwijzingen betreffende onderhoud en reiniging in de gebruiksaanwijzing. Reinig de ovenruimte na ieder gebruik, direct nadat het apparaat is afgekoeld. Droog de ovenruimte na het schoonmaken met het droogprogramma.
- De deurdichting mag niet worden verwijderd. Als de deurdichting is beschadigd, sluit de deur van het apparaat niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen beschadigd raken. Deurdichting laten vervangen.
- Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieubescherming

Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

Milieuvriendelijke afvalverwerking



Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Tips om energie te besparen

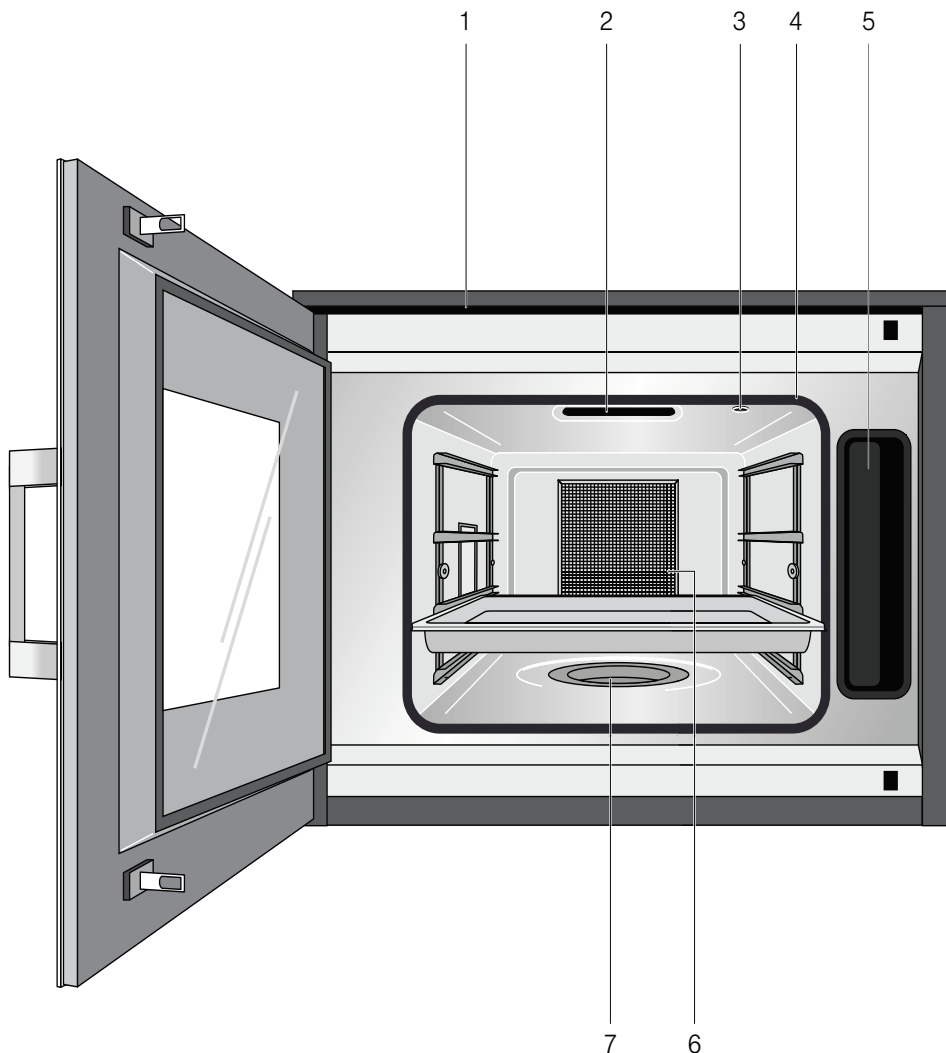
- Open de deur van het apparaat tijdens een bereiding zo weinig mogelijk.
- Gebruik voor het bakken donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De stoomoven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gebak korter. U kunt ook twee rechthoekige bakblikken naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de stoomoven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte benutten voor het afbakken.
- Bij het stomen kunt u gerechten op meerdere inschuifhoogtes tegelijk bereiden. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden schuift u eerst het gerecht met de langste bereidingstijd in het apparaat.

Kennismaking met het apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de

afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Stoomoven

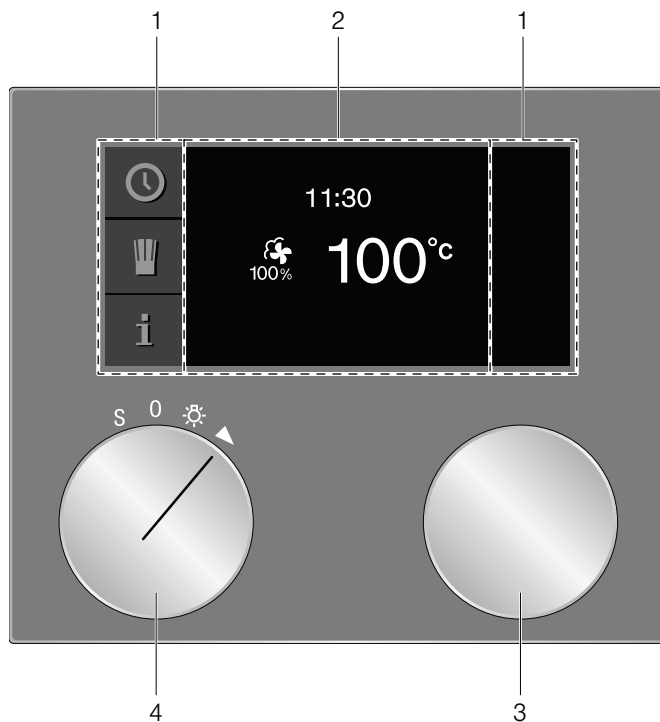


1	Ontluchtingsopeningen
2	Ontluchtingsklep
3	Aansluitpunt voor de kerntemperatuurmeter
4	Deurdichting
5	Waterreservoir
6	Vetfilter
7	Stoomschaal

Display en bedieningselementen

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

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



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

Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze/Einde
x	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
i	Extra informatie oproepen

⏶	Voorverwarmen met statusindicatie
🍷	Individuele recepten openen
rec	Menu opslaan
⚙️	Instellingen veranderen
>A ^A	Namen invoeren
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
🔥	Demonstratie-modus
🌡️	Kerntemperatuurmeter

Kleuren en weergave

Kleuren

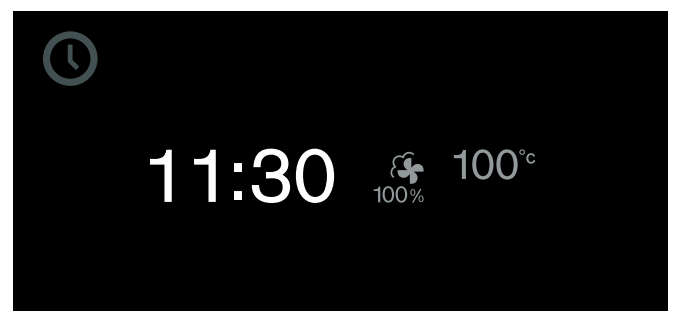
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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

Weergave

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

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



Extra informatie i en i[®]

Door het symbool **i** aan te raken kunt u extra informatie opvragen.

Voor belangrijke informatie en uit te voeren handelingen verschijnt het symbool **i[®]**. Belangrijke informatie betreffende de veiligheid en de operationele modus worden ook af en toe automatisch in de display weergegeven. Deze aanduidingen verdwijnen automatisch na enkele seconden of dienen met **✓** te worden bevestigd.

Voor de start krijgt u bijvoorbeeld informatie over de ingestelde functie of de magnetronstand. Zo kunt u nagaan of de actuele instelling geschikt is voor uw gerecht.

Tijdens het gebruik krijgt u bijvoorbeeld informatie over de verstreken en de resterende tijd en/of over de actuele temperatuur van de binnenruimte.

Aanwijzing: Bij langdurig gebruik na het voorverwarmen zijn geringe temperatuurverschillen normaal.

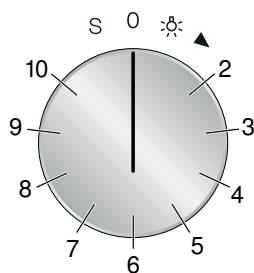
Koelventilator

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

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

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

Standen functieschakelaar



Positie	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Toepassing
0	Nulstand		
☼	Verlichting		
2	 100% Hete lucht + 100% vocht	30 - 230 °C Vooraf ingestelde temperatuur 100 °C	Stomen op 70 °C - 100 °C: Voor groente, vis en bijgerechten. De voedingsmiddelen zijn volledig door stoom omgeven Combi-functie op 120 °C - 230 °C: Voor bladerdeeg, brood, broodjes. Hete lucht wordt gecombineerd met stoom.
3	 80% Hete lucht + 80% vocht	30 - 230 °C Vooraf ingestelde temperatuur 180 °C	Combi-functie: Voor bladerdeeg, vlees en gevogelte. Hete lucht wordt gecombineerd met stoom.
4	 60% Hete lucht + 60% vocht	30 - 230 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Combi-functie: Voor gebak van gistdeeg en brood. Hete lucht wordt gecombineerd met stoom.
5	 30% Hete lucht + 30% vocht	30 - 230 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Garen in eigen vocht: Voor gebak Bij deze instelling wordt er geen stoom geproduceerd, maar wordt de ontluuchtingsklep gesloten. Op die manier blijft het vocht dat uit de voedingsmiddelen komt in de ovenruimte en wordt voorkomen dat het gerecht uitdroogt.
6	 0% Hete lucht + 0% vocht	30 - 230 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Hete lucht: Voor taart, koekjes en ovenschotels. De ventilator aan de achterwand verdeelt de warmte gelijkmatig in de ovenruimte

Positie	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Toepassing
7	 Gisten	30 - 50°C Vooraf ingestelde temperatuur 38°C	Rijzen: Voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan op kamertemperatuur. Hete lucht wordt gecombineerd met stoom. Op die manier droogt het deeg aan de buitenkant niet uit. De optimale temperatuur voor gistdeeg is 38°C.
8	 Ontdooien	40 - 60°C Vooraf ingestelde temperatuur 45°C	Voor groente, vlees, vis en fruit. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam aan de levensmiddelen afgegeven. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
9	 Regenereren	60 - 180°C Vooraf ingestelde temperatuur 120°C	Voor bereide gerechten en voor brood en banket. Bereide gerechten worden behoedzaam opnieuw opgewarmd. Door de toegevoegde stoom drogen de gerechten niet uit. Regeneer gerechten op een bord op 120°C, brood en banket op 180°C.
10	 Bereiden bij lage temperatuur	70 - 90°C Vooraf ingestelde temperatuur 70°C	Bij lage temperatuur garen van vlees. Behoedzaam, langzaam garen voor een bijzonder mals resultaat.
S	 Basisinstellingen		Via de basisinstellingen kunt u het apparaat individueel aanpassen.
	 Reinigingsprogramma		Het reinigingsprogramma weekt verontreinigingen los met stoom.
	 Droogprogramma		Het droogprogramma droogt de ovenruimte na het stomen of reinigen.
	 Ontkalkingsprogramma		Met het ontkalkingsprogramma verwijdert u kalk uit de ovenruimte.

Toebehoren

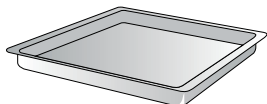
Gebruik uitsluitend toebehoren die meegeleverd of via de klantenservice verkrijgbaar zijn. Deze zijn speciaal aangepast aan uw apparaat. Let op dat u de toebehoren in de juiste richting in de ovenruimte schuift.

Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



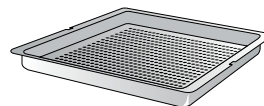
Rooster

voor kookgerei, taartvormen, ovenschotels en voor braadstuk

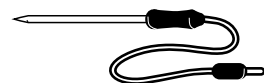


Roestvrijstalen schaal, zonder gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep

voor het garen van rijst, peulvruchten en graan, voor het bakken van plaatkoek en voor het opvangen van kookvocht tijdens het stomen

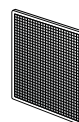


Roestvrijstalen schaal, met gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep
voor het stomen van groente of vis, voor het ontsappen van bessen en voor het ontdooien



Kerntemperatuurmeter

voor het precies op het juiste punt gaar laten worden van vlees, vis, gevogelte en brood



Vetfilter

beschermt de ventilator aan de achterwand van de ovenruimte tegen verontreinigingen (bijv. door vleesspetters)

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

GN 114 130	Roestvrijstalen schaal GN 1/3, zonder gaatjes, 40 mm diep, 1,5 l
GN 114 230	Roestvrijstalen schaal GN 2/3, zonder gaatjes, 40 mm diep, 3 l
GN 124 130	Roestvrijstalen schaal GN 1/3, met gaatjes, 40 mm diep, 1,5 l
GN 124 230	Roestvrijstalen schaal GN 2/3, met gaatjes, 40 mm diep, 3 l
GN 340 230	Braadpan van gietaluminium GN 2/3, 165 mm hoog, met een anti-aanbaklaag
GN 410 130	Roestvrijstalen afdekking GN 1/3
GN 410 230	Roestvrijstalen afdekking GN 2/3
GR 220 046	Grillrooster, verchroomd, met pootjes

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

Voor het eerste gebruik

Hier leest u wat u moet doen voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt voor het bereiden van gerechten. Lees eerst het hoofdstuk *Belangrijke veiligheidsvoorschriften*.

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

- Taal
- Tijdformaat
- Tijd
- Datumformaat
- Datum
- Waterhardheid

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

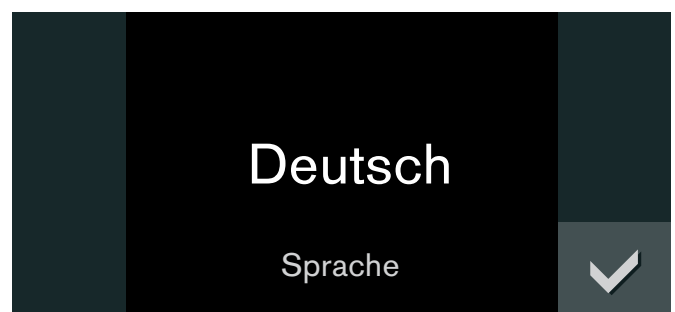
Aanwijzingen

- Het menu "Eerste instellingen" verschijnt alleen wanneer het apparaat na een stroomonderbreking voor het eerst wordt ingeschakeld of meerdere dagen niet van stroom is voorzien.
Na de stroomaansluiting verschijnt eerst gedurende 30 seconden het GAGGENAU-logo, daarna verschijnt automatisch het menu "Eerste instellingen".
- U kunt de instellingen op elk moment wijzigen (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

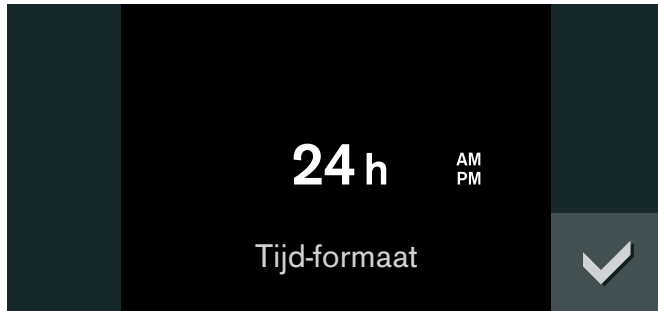
- 1 Met de draaiknop de gewenste displaytaal kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Tijd-formaat

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

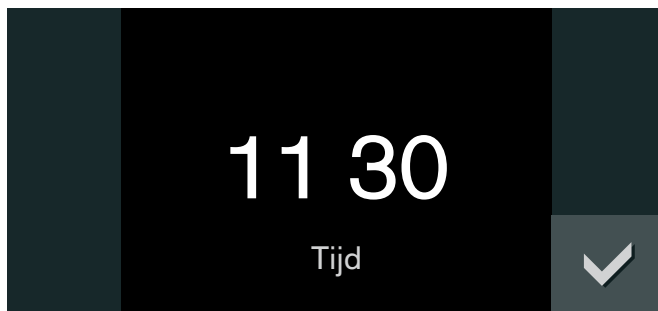
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

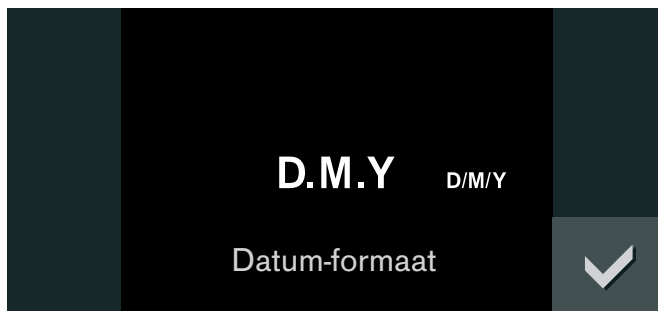
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datumformaat instellen

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

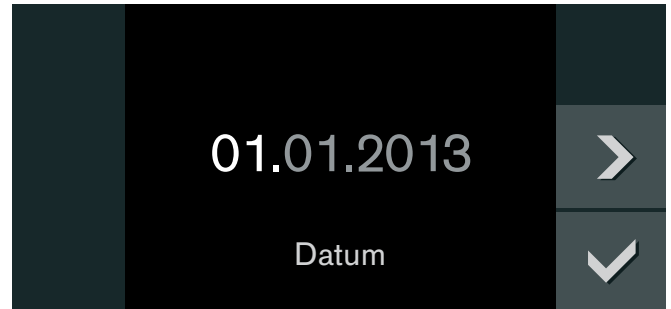
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datum instellen

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

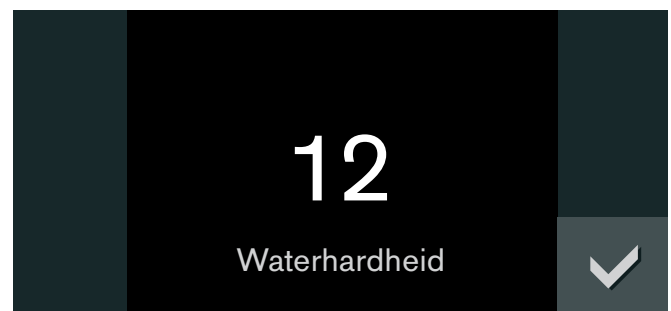
- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool > overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool > overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.



Waterhardheid instellen

In de display verschijnt "Waterhardheid".

- 1 Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater: 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.
Belangrijk: Tel de druppels. Schud het meetbuisje na iedere druppel zachtjes, totdat de druppel volledig met het water vermengd is. Het aantal druppels komt overeen met de hardheid van het water.
- 3 Stel met de draaiknop de gemeten waterhardheid in. Fabrieksmatig staat deze ingesteld op 12.
- 4 Met ✓ bevestigen.



Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste gebruik beëindigd".

Met ✓ bevestigen.



Het apparaat gaat in stand-by en de stand-by-weergave verschijnt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Voor een calibratie door voordat u voor de eerste keer stoomt. Hierbij stelt het apparaat het kookpunt in.

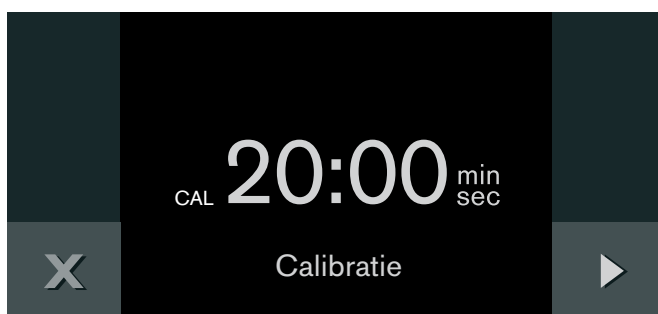
Calibratie

Het kookpunt van water is afhankelijk van de luchtdruk. Aangezien de luchtdruk met toenemende hoogte daalt, daalt hierbij ook het kookpunt. Tijdens de calibratie wordt het kookpunt van het apparaat aangepast aan de plaatselijke luchtdruk.

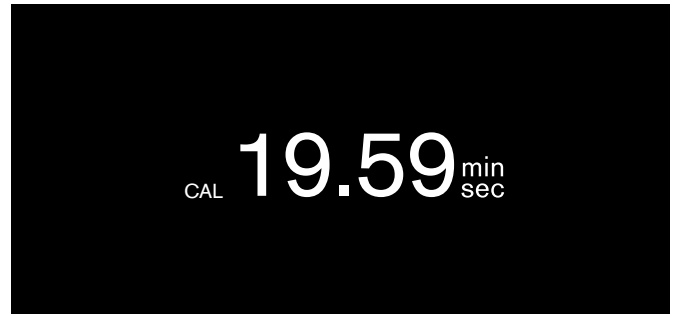
Het is van belang dat het apparaat gedurende 20 minuten op 100°C zonder onderbreking stoomt. Open gedurende deze tijd niet de deur van het apparaat.

Aanwijzingen

- Voor de calibratie dient het apparaat koud te zijn.
 - Tijdens de calibratie wekt het apparaat meer stoom op dan normaal.
- 1 Draai de functieschakelaar op **S**.
 - 2 Kies met de draaiknop "Basisinstellingen".
 - 3 Raak het symbool ✓ aan.
 - 4 Kies met de draaiknop "Calibratie".
 - 5 Raak het symbool _ aan.
 - 6 Vul het waterreservoir met koud water en raak ✓ aan.
 - 7 Verwijder alle toebehoren uit de ovenruimte en raak ✓ aan.
 - 8 Er verschijnt een duur van 20 minuten. Start de calibratie met ▶.



Het calibratieproces wordt gestart. De aflopende tijd wordt in de display weergegeven.



Aanwijzing: De calibratie mag niet worden onderbroken. Niet aan de functieschakelaar draaien. Niet de deur van het apparaat openen.

Na afloop van de calibratie verschijnt er een melding in de display. Met ✓ bevestigen en de functieschakelaar op **0** zetten.

Na een verhuizing

Herhaal de calibratie zodat het apparaat weer automatisch wordt aangepast aan de nieuwe plaats van opstelling.

Na een stroomstoring

Het apparaat slaat de instellingen van de calibratie op, ook bij een stroomstoring of wanneer de spanning van het apparaat wordt gehaald. Er hoeft geen nieuwe calibratie te worden doorgevoerd.

Vetfilter

Hang het bijgevoegde vetfilter aan het heteluchtrooster in de achterwand van de ovenruimte.

Laat het vetfilter bij elk gebruik in de ovenruimte. Reinig het vetfilter na ieder sterk verontreinigend bereidingsproces met een heet sopje van afwasmiddel of in de vaatwasser.

Toebehoren reinigen

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

Apparaat activeren

Stand-by

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

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



Aanwijzingen

- De stand-by-modus kan op verschillende manieren worden weergegeven. Het GAGGENAU-logo en de dagtijd zijn fabrieksmatig ingesteld. Hoe u de weergave kunt wijzigen vindt u in het hoofdstuk *Basisinstellingen*.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale gezichtshoek. U kunt de weergave via de instelling "Helderheid" in de basisinstellingen aanpassen.

Apparaat activeren

Om de stand-by-modus te verlaten kunt u

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

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

Aanwijzingen

- De stand-by-weergave verschijnt weer wanneer u na het activeren langere tijd niets heeft ingesteld.
- Als de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte na korte tijd uit.

Bediening van het apparaat

Waterreservoir vullen

Wanneer u de deur van het apparaat opent, kunt u aan de zijkant het waterreservoir zien.

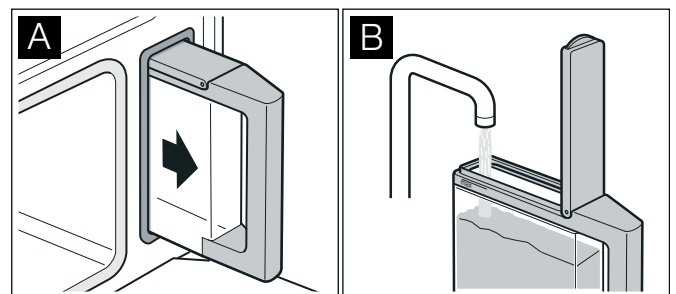
Attentie! Beschadigingen van het apparaat door het gebruik van ongeschikte vloeistoffen

- Gebruik uitsluitend vers leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.
- Indien uw leidingwater veel kalk bevat, adviseren wij u onthard water te gebruiken.
- Gebruik geen gedestilleerd water, geen leidingwater met een hoog chloorgehalte (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

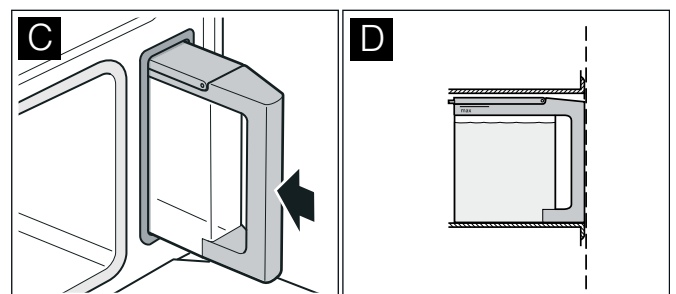
Informatie over uw leidingwater is verkrijgbaar bij uw waterleidingbedrijf. U kunt de waterhardheid met het bijgevoegde testsetje controleren.

Vul het waterreservoir vóór elk gebruik (behalve bij "Hete lucht + 30% vocht", "Hete lucht + 0% vocht" en "Droogprogramma"):

- 1 Open de ovendeur en haal het waterreservoir uit het apparaat (afbeelding A).
- 2 Vul het reservoir tot aan de markering "max" met koud water (afbeelding B).



- 3 Sluit het reservoirdeksel totdat dit merkbaar dichtklikt.
- 4 Schuif het reservoir volledig tot de aanslag in het apparaat (afbeelding C).

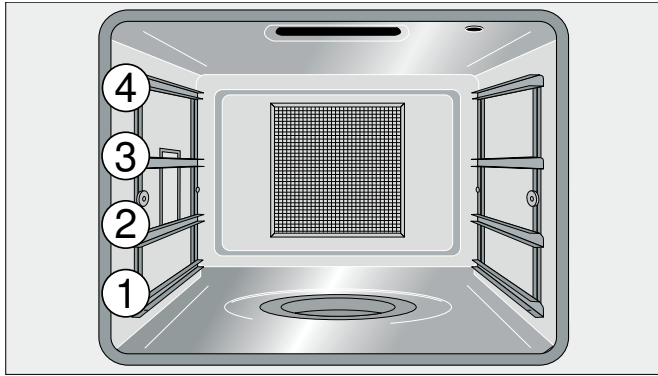


Het reservoir moet recht in opening worden geplaatst (afbeelding D).

Ovenruimte

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

Aanwijzing: Tijdens het stomen, ontdooien, gisten en regenereren kunt u tot en met drie inschuifhoogtes tegelijk gebruiken (inschuifhoogte 2, 3 en 4). U kunt alleen op één inschuifhoogte bakken. Gebruik hiervoor de inschuifhoogte 2 (of voor hoge bakvormen inschuifhoogte 1).



Attentie!

- Zet nooit iets direct op de bodem van de oven. Bedek de bodem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door opeenhoping van warmte beschadigd raken. De bodem van de oven en de stoomschaal moeten altijd onbedekt blijven. Plaats kookgerei altijd in de schaal met gaatjes of op het rooster.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifrails, deze kunnen anders kantelen.

Open de deur van het apparaat altijd tot de aanslag. In deze positie zwenkt de geopende deur niet vanzelf terug.

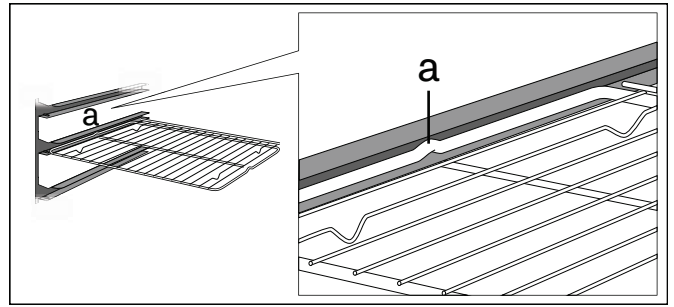
Toebehoren in het apparaat plaatsen

Het rooster en de schaal zonder gaatjes zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer deze uit de oven worden getrokken. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de oven te worden geschoven zodat de beveiliging tegen kantelen goed functioneert. Bij het uit de oven trekken, dienen de toebehoren iets te worden opgetild.

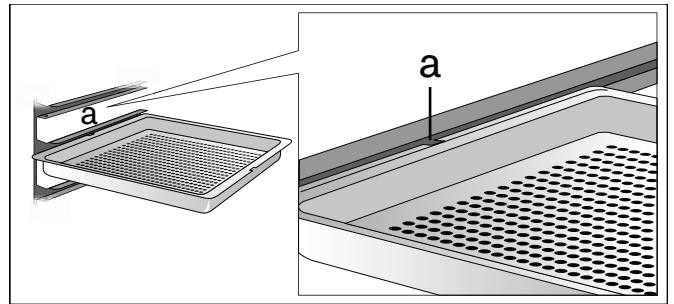
Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat het neusje (a) naar boven wijst

- dat de veiligheidsbeugel van het rooster boven en aan de achterkant is.



Let er bij het inschuiven van de schaal zonder gaatjes op dat de uitsparing (a) naar de zijkant wijst.



Inschakelen

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

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

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

Water bijvullen:

Wanneer het waterreservoir leeg is, verschijnt een melding in de display. Vul het waterreservoir tot aan de markering "max" en schuif het weer in de opening van het apparaat.

Uitschakelen:

Draai de functieschakelaar op 0.

Na ieder gebruik

De watertank altijd leegmaken

- 1 Apparaatdeur voorzichtig openen.
Er komt hete stoom vrij!
- 2 Watertank uitnemen en leegmaken.
- 3 De dichting in het tankdeksel en de tankschacht goed drogen.

Attentie! Droog de watertank niet in de hete binnenruimte. De watertank raakt dan beschadigd.

Ovenruimte drogen

U kunt zich branden!

Het water in de stoomschaal kan heet zijn. Laat het afkoelen voordat u de schaal leegt.

- 1 Verwijder verontreinigingen uit de ovenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld. Later is het verwijderen van ingebrande resten beduidend moeilijker.
- 2 Maak de stoomschaal met de bijgevoegde reinigingsspons leeg.
- 3 Neem de afgekoelde ovenruimte en de stoomschaal met de reinigingsspons af en wrijf deze met een zachte doek goed droog.
- 4 Maak meubels of handgrepen droog indien hierop condenswater is ontstaan.
- 5 Droog de ovenruimte met het droogprogramma (zie hoofdstuk *Droogprogramma*) of laat de deur van het apparaat openstaan totdat de ovenruimte volledig droog is.

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen wordt altijd na 12 uur uitgeschakeld, wanneer het toestel in die tijd niet bediend wordt. Op het display verschijnt een melding.

Uitzondering:
wanneer met de timer lange duur wordt geprogrammeerd.

Bevestig de melding met  en draai de functiekeuzeknop op **0**, dan kunt u het apparaat weer zoals gewoonlijk in gebruik nemen.

Timerfuncties

Via het timer-menu kunt u instellen:

 Kookwekker

 Stopwatch

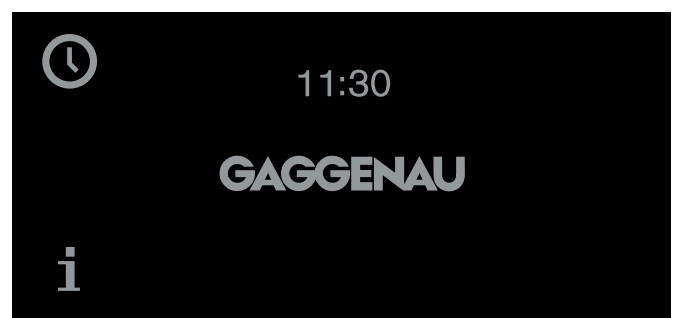
 Bereidingstijd (niet in de ruststand)

 Afloop bereidingstijd (niet in de ruststand)

Timer-menu opvragen

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

Raak het symbool  aan.



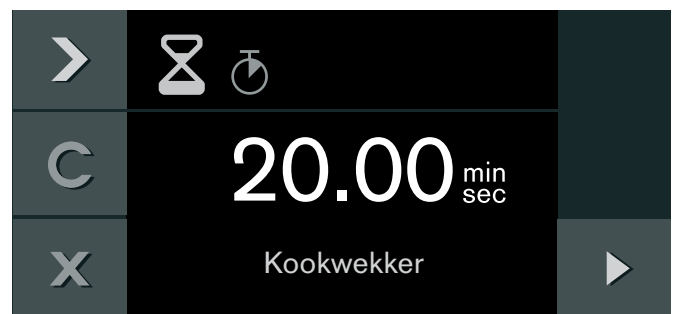
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

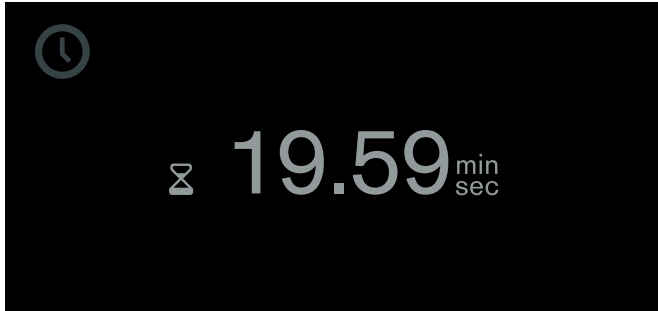
Kookwekker instellen

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



- 3 Met  starten.

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



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

U kunt alle instellingen op elk moment afbreken door het symbool ✕ aan te raken. Hierbij gaan de instellingen verloren.

Kookwekker stopzetten:

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

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

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

Stopwatch

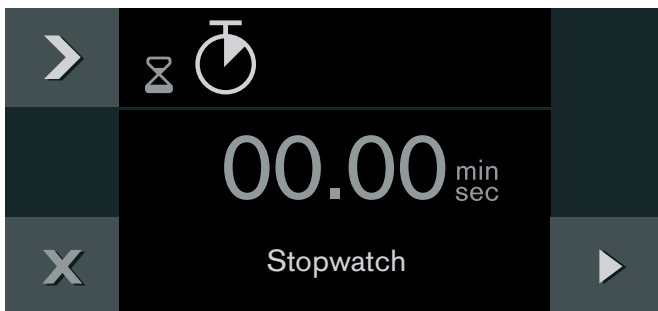
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

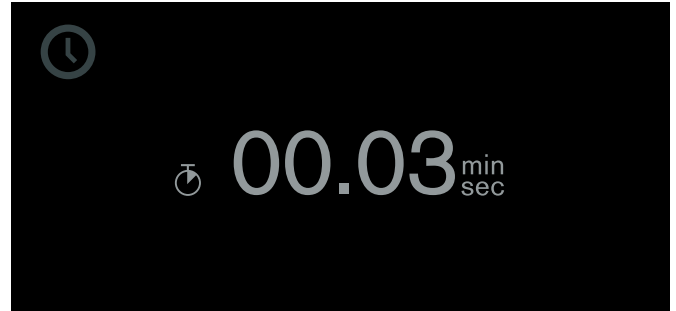
Stopwatch starten

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



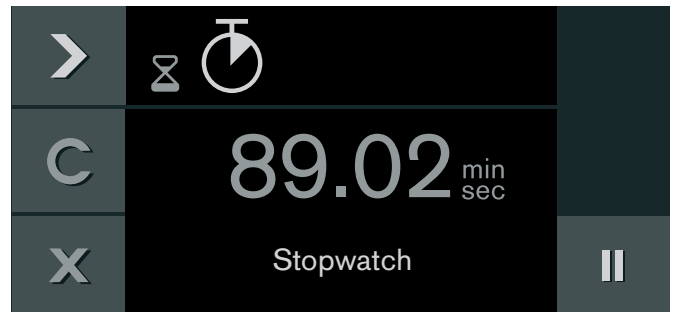
- 3 Met ▶ starten.

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



Stopwatch stopzetten en weer starten

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



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

- 4 Met ▶ starten.

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

Stopwatch uitschakelen:

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

Bereidingstijd

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

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

Bereidingstijd instellen

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

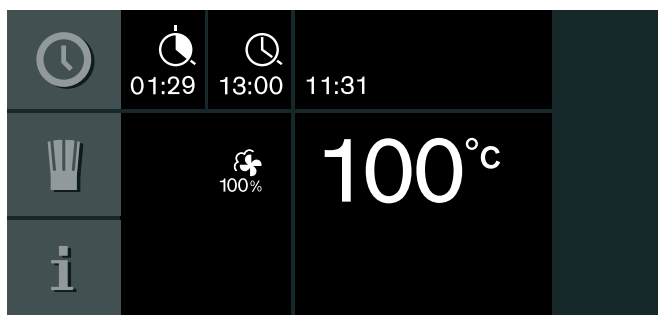
- 1 Raak het symbool ⌚ aan.
- 2 Kies met ➤ de functie "Bereidingstijd" ⌚.

- 3 Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

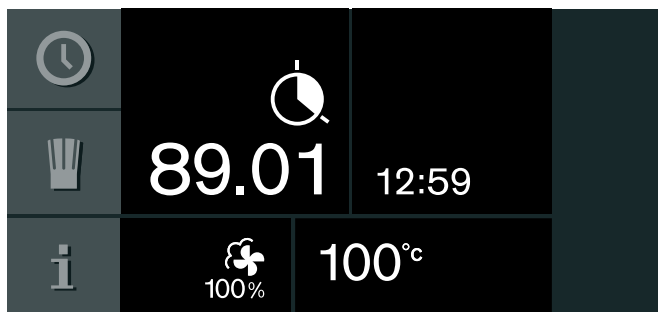


- 4 Met ► starten.

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



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



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

Bereidingstijd wijzigen:

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

Bereidingstijd wissen:

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

Het gehele proces beëindigen:

Draai de functieschakelaar op 0.

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

Einde bereidingstijd

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

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

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

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

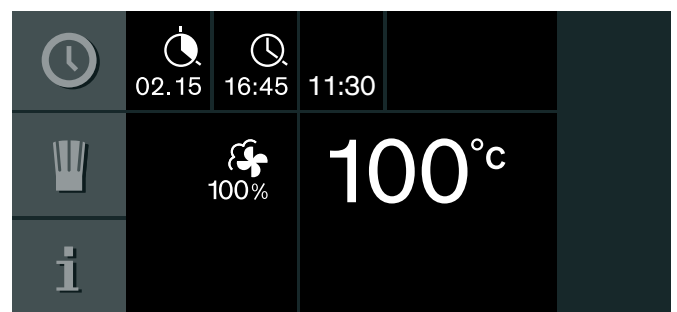
Afloop bereidingstijd verschuiven

U heeft verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.

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



- 3 Stel met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd in.
- 4 Met ► starten.



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

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

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

Afloop bereidingstijd wijzigen:

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

Het complete proces beëindigen:

Functieschakelaar op 0 zetten.

Timer lange duur

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

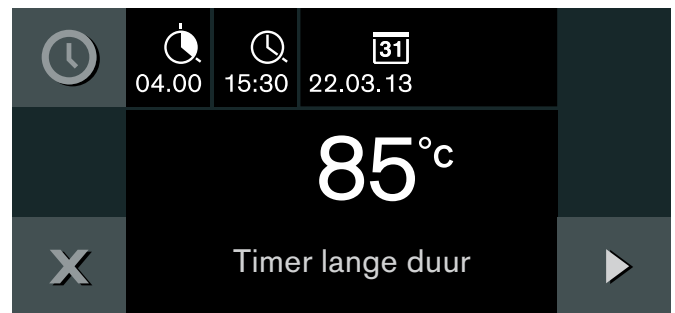
U kunt gerechten tot 74 uur lang warmhouden, zonder dat u het apparaat moet in- of uitschakelen.

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

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

Timer lange duur instellen

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



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

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

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

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

Uitschakelen:

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

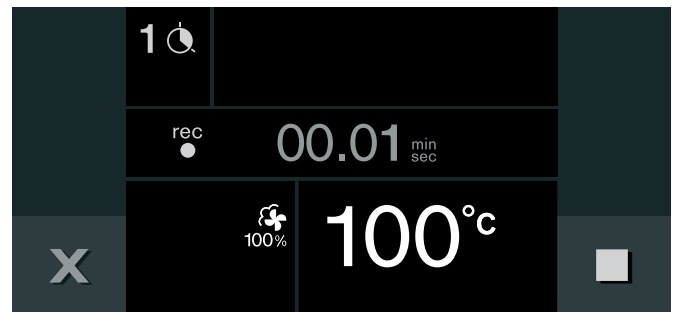
Individuele recepten

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

Recept opslaan

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

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



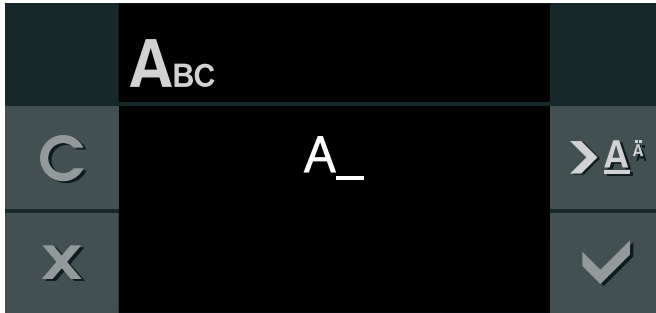
- 5 Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.
- 6 De bereidingstijd wordt opgeslagen.
- 7 Een volgende fase opslaan:
Zet de functieschakelaar op de gewenste verwarmingsmethode. Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in. Een nieuwe fase begint.
- 8 Indien u van mening bent dat het gerecht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

Aanwijzingen

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

Namen invoeren

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



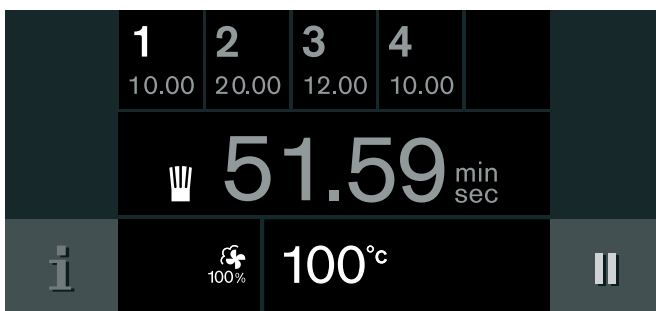
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
➤A ^ä	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: omschakelen naar umlaut of speciaal teken twee maal indrukken: afbreking invoegen
➤Ä	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: omschakelen naar normale tekens twee maal indrukken: afbreking invoegen
C	Letters wissen

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

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

Recept starten

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



Aanwijzing: U kunt de temperatuur met de draaiknop wijzigen terwijl het recept afloopt. Hierdoor wordt het opgeslagen recept niet gewijzigd.

Recept wissen

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

Kerntemperatuurmeter

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

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

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

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

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

⚠ U kunt zich branden!

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

Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken

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

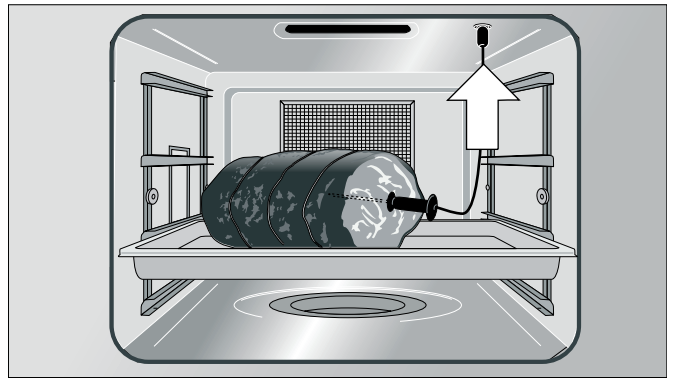
Steek de metalen punt in het dikste gedeelte van het gerecht. Zorg ervoor dat het einde van de punt ongeveer in het midden steekt. De punt mag niet in het vet steken en geen kookgerei of bot raken.

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

Steek de kerntemperatuurmeter zoveel mogelijk volledig in het gerecht.

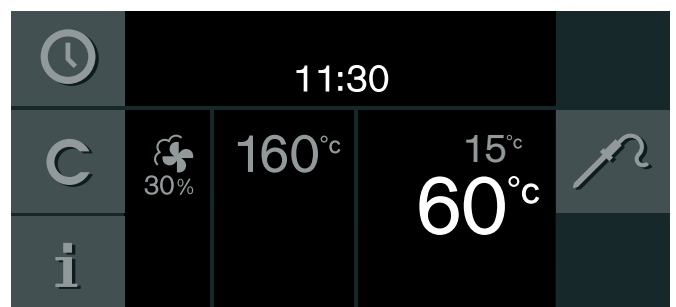
Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntemperatuurmeter niet in de holte in het midden

terechtkomt, maar tussen buik en poot in het vlees wordt gestoken.



Kerntemperatuur instellen

- 1 Schuif de voedingsmiddelen met ingestoken kerntemperatuurmeter in de ovenruimte. Steek de kerntemperatuurmeter in het aansluitpunt in de ovenruimte en sluit de ovendeur. Zorg ervoor dat de kabel van de kerntemperatuurmeter niet klem raakt! In de display verschijnt en de actuele kerntemperatuur.
- 2 Zet de functieschakelaar op de gewenste verwarmingsmethode.
- 3 Stel met de draaiknop de oventemperatuur in.
- 4 Raak het symbool aan. Stel met behulp van de draaiknop de gewenste kerntemperatuur voor het gerecht in en bevestig met . De ingestelde kerntemperatuur moet hoger zijn dan de actuele kerntemperatuur.



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

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

Aanwijzingen

- Wanneer u het gerecht na afloop van het bereidingsproces nog enige tijd in de oven laat staan, stijgt de kerntemperatuur nog iets door de restwarmte in de ovenruimte.

- 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.

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen:

Raak symbool  aan. Wijzig met behulp van de draaiknop de ingestelde kerntemperatuur voor het gerecht in en bevestig met .

Ingestelde kerntemperatuur wissen:

Raak symbool  aan. Wis met **C** de ingestelde kerntemperatuur. De ingestelde ovenfunctie wordt normaal voortgezet.

Richtlijnen voor de kerntemperatuur

Gebruik uitsluitend verse, geen diepgevroren levensmiddelen. De in de tabel genoemde waarden zijn slechts richtlijnen. Deze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de voedingsmiddelen.

Vis en andere snel bederfelijke levensmiddelen dienen uit hygiënische overwegingen na bereiding een kerntemperatuur van minstens 62 - 65 °C te hebben.

Voedingsmiddel	Richtwaarde voor de kerntemperatuur
Rundvlees	
Rosbief, ossenhaas, 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
Gehaktbrood	85 °C
Varkenshaas	65 - 70 °C
Kalfsvlees	
Kalfsgebraad, doorbakken	75 - 80 °C
Gevulde kalfsborst	75 - 80 °C
Kalfsrug	
medium	58 - 60 °C
doorbakken	65 - 70 °C
Kalfsfilet	
rood	50 - 52 °C

Voedingsmiddel	Richtwaarde voor de kerntemperatuur
medium	58 - 60 °C
doorbakken	70 - 75 °C
Wild	
Reerug	60 - 70 °C
Reebout	70 - 75 °C
Hertenbiefstuk	65 - 70 °C
Hazen-, konijnenrug	65 - 70 °C
Gevogelte	
Kip (heel)	85 °C
Parelhoen	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
Heel	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Overige	
Brood	90 °C
Pastei	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Kinderbeveiliging

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

Aanwijzingen

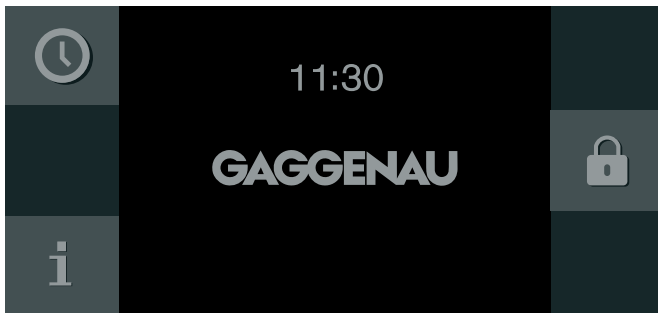
- U dient het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" te zetten (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).
- Wanneer bij een geactiveerd kinderslot de stroom onderbroken wordt, kan bij terugkeer van de stroomvoorziening het kinderslot gedeactiveerd zijn.

Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

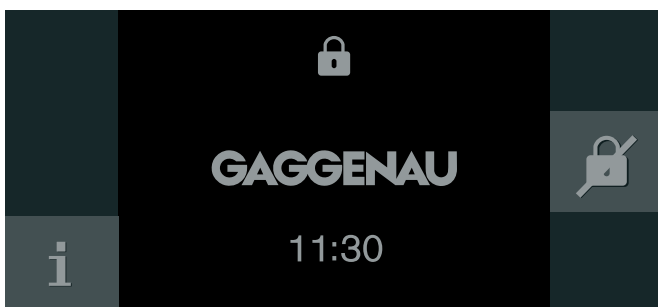
Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



Het kinderslot is geactiveerd. De stand-by-weergave verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

Kinderslot deactiveren

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



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

Basisinstellingen

In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

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

5 Het symbool  aanraken.

6 Met de draaiknop de basisinstelling instellen.

7 Met  opslaan of met  afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.

8 De functiekeuzeknop op **0** draaien om het menu Basisinstellingen te verlaten.

De wijzigingen zijn opgeslagen.

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Helderheid	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-helderheid instellen
	Stand-by-weergave	Aan* / Uit - tijd - tijd + GAGGENAU-logo* - datum - datum + GAGGENAU-logo - tijd + datum - tijd + datum + GAGGENAU-logo	Verschijningsvorm van de stand-by-weergave. Uit: geen weergave. Met deze instelling brengt u het stand-by verbruik van uw apparaat omlaag. Aan: meerdere indicaties in te stellen, "Aan" met  bevestigen en met de draaiknop de gewenste weergave kiezen. De keuze wordt kort weergegeven.
	Display-weergave	Gereduceerd* / standaard	Bij de instelling <i>gereduceerd</i> wordt op het display na korte tijd alleen nog het belangrijkste weergegeven.
	Touchfeld-kleur	Grijs* / Wit	Kleur van de symbolen op het Touchfeld kiezen
	Touchfeld-toon	Toon 1* / Toon 2 / Uit	Signaaltoon kiezen bij het aanraken van een Touchfeld
	Touchfeld-geluidsvolume	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van de Touchfeld-toon instellen
	Opwarmsignaal	Aan* / uit	Het signaal klinkt wanneer de gewenste temperatuur bij het opwarmen is bereikt.
	Signaalvolume	Standen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van het geluidssignaal instellen
	Waterhardheid	1-18	Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater. Gemeten waterhardheid instellen.
	Calibratie	Apparaat calibreren	Kookpunt instellen
	Tijd-formaat	AM/PM-formaat (24h)	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uurs-formaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen

	Tijdomschakeling	Handmatig* / Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.
	Datumformaat	D.M.J* D/M/J J/M/D	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/ Maand/Dag met het symbool ➤.
	Taal	Deutsch* / Frans / Italiaans / Spaans / Portugees / Nederlands / Deens / Zweeds / Noors / Fins / Grieks / Turks / Russisch / Pools / Tsjechisch / Sloweens / Slowaaks / Arabisch / Hebreeuws / Japans / Koreaans / Thais / Chinees / Engels US / Engels	Taal voor de displayteksten kiezen
	Fabrieksinstellingen	Machine terugzetten naar fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en de machine naar de fabrieksinstellingen terugzetten?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken.
	Demonstratie-modus	Aan / Uit*	Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Timer lange duur	Beschikbaar / Niet beschikbaar	Beschikbaar: timer lange duur kan ingesteld worden; zie het hoofdstuk <i>Timer lange duur</i> .
	Kinderslot	Beschikbaar / Niet beschikbaar*	Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden (zie het hoofdstuk <i>Kinderslot</i>).
*Fabrieksinstelling			

Reiniging en onderhoud

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

Risico van verbranding!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Risico van letsel!

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

Reinigingsmiddel

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

Gebruik

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

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Onderdeel	Reinigingsmiddel
Ovenruiten	Glasreinigingsmiddel: Met een vaatdoek reinigen. Gebruik geen schraper.
Display	Met een microvezeldoek of een licht vochtige doek afnemen. Niet nat afnemen.
Roestvrij staal	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek reinigen en met een zachte doek droogwrijven. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder dit soort vlekken kan corrosie ontstaan. Via de klantenservice of de vakhandel zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Aluminium	Met een mild glasreinigingsmiddel reinigen. Met een glasdoek of een pluivrije microvezeldoek recht en zonder druk over de oppervlakken vegen.

Onderdeel	Reinigingsmiddel
Ovenruimte van roestvrij staal of email	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek reinigen en met een zachte doek droogwrijven. Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve ovenreinigers of schuurmiddelen. Ook schuursponzen, ruwe sponzen en pannenreinigers zijn niet geschikt. Deze veroorzaken krassen op het oppervlak. Gebruik regelmatig het onderhoudsmiddel voor ovenruimtes (bestelnummer 667027 bij de klantenservice of via de online-shop) en volg hierbij de aanwijzingen van de fabrikant. Attentie! – Sproei geen reinigingsmiddel in de ontluchtingsklep aan de bovenkant van de ovenruimte! – Achtergebleven resten van reinigingsmiddelen veroorzaken vlekken bij het opwarmen. Verwijder resten van reinigings- of onderhoudsmiddelen grondig met schoon water vóór het drogen van de ovenruimte. Maak de ovenruimte na het schoonmaken altijd droog (zie hoofdstuk <i>Droogprogramma</i>).
Sterk verontreinigde ovenruimte van roestvrij staal of email	Ovenreinigingsgel (bestelnummer 463582 bij de klantenservice of via de online-shop). Let op het volgende: ● Het middel mag niet op de dichtingen van de deur, de lamp en de stoomschaal komen! ● Hoogstens 12 uur in laten trekken! ● Niet op warme oppervlakken gebruiken! ● Grondig met water naspoelen! ● Volg de aanwijzingen van de fabrikant.
Glazen afdekking ovenlamp	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek reinigen.
Vetfilter	Vaatwasser
Waterreservoir	Heet sopje van afwasmiddel. Niet in de vaatwasser reinigen. De dichting in het deksel goed afdrogen. Laat het reservoir met geopend deksel drogen.
Opening voor het waterreservoir	Na ieder gebruik droogwrijven.
Deurdichting Niet verwijderen!	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek reinigen, niet schuren. Gebruik voor het reinigen geen metaal- of glasschraper.
Kerntemperatuurmeter	Met een vochtige doek afnemen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Schalen, rooster	Vaatwasser of heet sopje van afwasmiddel. Laat ingebrande resten weken en verwijder deze met een borstel.
Inschuifroosters	Vaatwasser of heet sopje van afwasmiddel, zie hoofdstuk <i>Inschuifroosters verwijderen</i>

Reinigingsspons

De bijgevoegde reinigingsspons is zeer absorberend. Gebruik de reinigingsspons alleen voor het verwijderen van waterresten uit de stoomschaal en voor het schoonmaken van de ovenruimte.

Spoel de reinigingsspons voor het eerste gebruik grondig uit. U kunt de reinigingsspons in de wasmachine meewassen.

Microvezeldoek

De microvezeldoek is door de honingraatstructuur bijzonder geschikt voor het reinigen van kwetsbare oppervlakken zoals, glas, keramische oppervlakken, roestvrij staal of aluminium (bestelnr. 460770 verkrijgbaar bij de klantenservice of via de online-shop). Hiermee kunnen water- en vethoudende verontreinigingen in één keer worden verwijderd.

Reinigingsprogramma

Het reinigingsprogramma weekt hardnekkige verontreinigingen in de ovenruimte los en vergemakkelijkt hierdoor het schoonmaken.

Het reinigingsprogramma bestaat uit de stappen reiniging en twee maal spoelen.

Reinigingsprogramma starten

- 1 Draai de functieschakelaar op **S**.
- 2 Symbool  verschijnt in de display. Met  bevestigen.
- 3 Verwijder de toebehoren en het vetfilter uit de ovenruimte. Verwijder de inschuifroosters uit de ovenruimte (zie hoofdstuk *Inschuifroosters verwijderen*). Neem de ovenruimte af met een sopje van afwasmiddel.
- 4 Vul het waterreservoir tot aan de markering "max" met koud water en schuif dit in de hiervoor bestemde opening. Sluit de deur van het apparaat.
- 5 Er verschijnt een reinigingsduur van 30 minuten. Met  starten. De reinigingstijd loopt af in de display. De lamp in de ovenruimte blijft uitgeschakeld.



- 6 Na 30 minuten klinkt er een signaal. Een melding verschijnt in de display.
- 7 Ovenruimte afnemen. Verwijder resten van het reinigingsmiddel. Vul het waterreservoir met vers water. Met  bevestigen.

- 8 De eerste spoelfase verschijnt. Met  starten. Het apparaat wordt doorgespoeld. De spoeltijd loopt af in de display.



- 9 Na 1 minuut klinkt er een signaal. Maak de stoomschaal met de reinigingsspons leeg. Met  bevestigen.
- 10 De tweede spoelfase verschijnt. Met  starten. Het apparaat wordt doorgespoeld. De spoeltijd loopt af in de display.

Na 1 minuut klinkt er een signaal. Maak de stoomschaal met de reinigingsspons leeg. Maak het waterreservoir leeg en laat het met open deksel drogen. Wrijf de ovenruimte met een zachte doek droog en laat deze met het droogprogramma volledig drogen.

Aanwijzing: Laat het reinigingsprogramma altijd volledig aflopen. Indien het reinigingsprogramma voortijdig werd afgebroken, dient de spoelfase vóór het volgende gebruik opnieuw te worden gestart.

Droogprogramma

Met het droogprogramma kunt u de ovenruimte drogen na het reinigen of na het stomen.

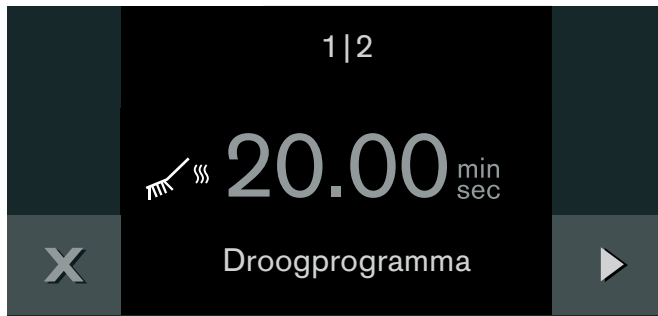
Het droogprogramma duurt 20 minuten.

Attentie! Laat het waterreservoir niet drogen in de hete ovenruimte. Het waterreservoir raakt hierdoor beschadigd.

Droogprogramma starten

- 1 Haal het waterreservoir uit het apparaat. Verwijder de toebehoren uit de ovenruimte. Maak de stoomschaal met de reinigingsspons leeg. Ovenruimte afnemen. Verwijder grondig resten van reinigingsmiddelen. Sluit de deur van het apparaat.
- 2 Draai de functieschakelaar op **S**. Kies met de draaiknop het droogprogramma.
- 3 Symbool  verschijnt in de display. Met  bevestigen.

- 4 Er verschijnt een droogtijd van 20 minuten. Met ► starten. De droogtijd loopt af in de display. De lamp in de ovenruimte blijft uitgeschakeld.



- 5 Na 20 minuten klinkt er een signaal. Een melding verschijnt in de display. Met ✓ bevestigen.

Het droogprogramma is beëindigd. Laat het apparaat afkoelen. Nu kunt u de ovenruimte en de ovenruit met een zachte doek afnemen.

Ontkalkingsprogramma

Om ervoor te zorgen dat het apparaat goed blijft functioneren, dient het periodiek te worden ontkalkt. U wordt hierop attent gemaakt door een melding in de display.

Het ontkalkingsprogramma bestaat uit de stappen ontkalken en twee maal spoelen.

Ontkalkingsmiddel

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door de klantenservice aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel (bestelnr. 311 138 bij de klantenservice of de online-shop). Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

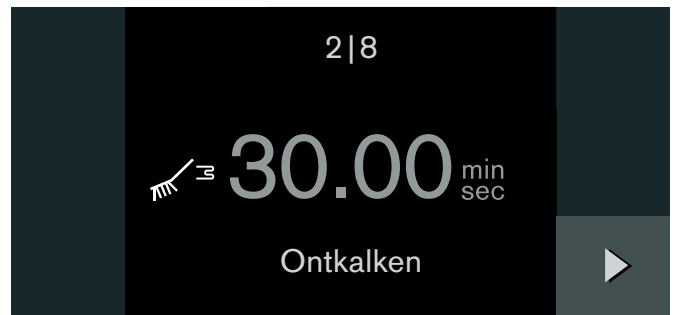
Attentie! Beschadigingen van het oppervlak: Als het ontkalkingsmiddel op de deurdichting, het front of op andere kwetsbare oppervlakken komt, dient dit direct met water te worden afgenomen.

Ontkalkingsprogramma starten

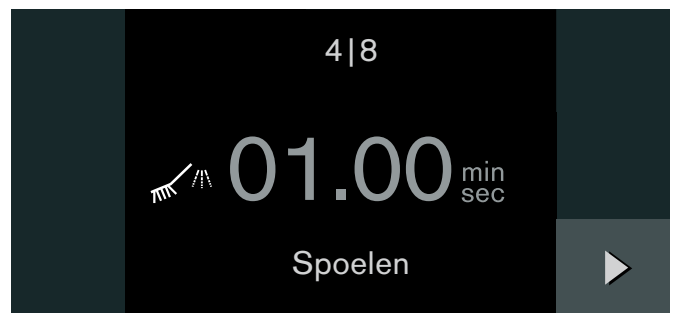
De ovenruimte moet volledig zijn afgekoeld.

- 1 Meng voor de ontkalkingsoplossing 300 ml water en 60 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel.
- 2 Draai de functieschakelaar op **S**. Kies met de draaiknop het ontkalkingsprogramma.
- 3 Symbool  verschijnt in de display. Met ✓ bevestigen.
- 4 Vul de ontkalkingsoplossing in het waterreservoir en schuif dit in de hiervoor bestemde opening. Sluit de deur van het apparaat. Met ✓ bevestigen.
- 5 Er verschijnt een ontkalkingsduur van 30 minuten. Met ► starten. De ontkalkingstijd loopt af in de

display. De lamp in de ovenruimte blijft uitgeschakeld.



- 6 Na 30 minuten klinkt er een signaal. Een melding verschijnt in de display.
- 7 Maak de stoomschaal met de reinigingsspons leeg. Vul het waterreservoir met koud water. Met ✓ bevestigen.
- 8 De eerste spoelfase verschijnt. Met ► starten. Het apparaat wordt doorgespoeld. De spoeltijd loopt af in de display.



- 9 Na 1 minuut klinkt er een signaal. Maak de stoomschaal met de reinigingsspons leeg. Met ✓ bevestigen.
- 10 De tweede spoelfase verschijnt. Met ► starten. Het apparaat wordt doorgespoeld. De spoeltijd loopt af in de display.

Na 1 minuut klinkt er een signaal. Het ontkalkingsprogramma is beëindigd.

Maak de stoomschaal met de reinigingsspons leeg. Maak het waterreservoir leeg en laat het met open deksel drogen. Wrijf de ovenruimte met een zachte doek droog en laat deze met het droogprogramma volledig drogen.

Wis vervolgens de aanwijzing om te ontkalken in de display.

Ontkalkingsaanwijzing wissen

- 1 Draai de functieschakelaar op **S**. Kies met de draaiknop "Ontkalkingsaanwijzing wissen". Met ✓ bevestigen.
- 2 Er verschijnt een aanwijzing in de display. Met ✓ bevestigen.

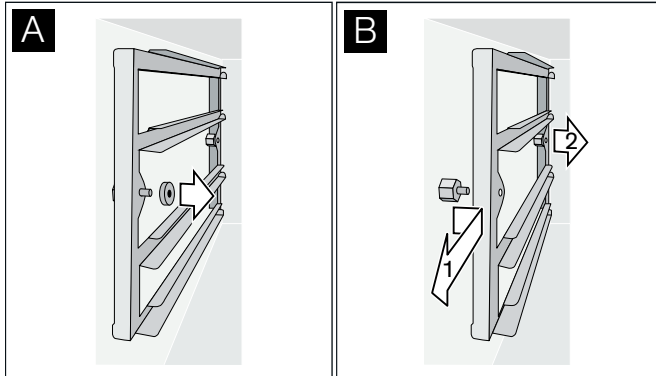
Aanwijzing: Laat het ontkalkingsprogramma altijd volledig aflopen. Indien het ontkalkingsprogramma voortijdig werd afgebroken, dient de spoelfase vóór het volgende gebruik opnieuw te worden gestart.

Inschuifroosters verwijderen

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

Inschuifroosters uit het apparaat halen

- 1 Leg een theedoek in de ovenruimte om het roestvrij staal te beschermen tegen krassen.
- 2 Draai de kartelmoeren los (afbeelding A).
- 3 Trek de inschuifroosters iets naar de zijkant van de schroef af en trek deze dan er naar voren toe uit (afbeelding B).



U kunt de inschuifroosters in de vaatwasser reinigen.

Inschuifroosters in het apparaat plaatsen

- 1 Inschuifroosters in de juiste richting plaatsen: De aanslag naar achteren.
- 2 De inschuifroosters aan de achterkant op de bout schuiven en dan aan de voorkant inhangen.
- 3 Draai de kartelmoeren vast.

Aanwijzing: Mocht een kartelmoer zoekraken, kunt u deze als onderdeel bij de klantenservice nabestellen. Het gebruik van niet originele kartelmoeren leidt tot corrosie in de ovenruimte.

Storing - wat moet u doen?

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

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici

die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet, geen aanduiding in de display	De netstekker zit niet in het stopcontact	Sluit het apparaat op de netspanning aan
	Stroomstoring	Controleer of andere keukenapparaten werken
	De zekering is defect	Controleer bij de huisinstallatie of de zekering voor dit apparaat in orde is
	Foutieve bediening	Zekering van het apparaat in de huisinstallatie uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen
Het apparaat kan niet worden gestart	De deur van het apparaat is niet volledig gesloten	Sluit de deur van het apparaat
Apparaat werkt niet, display reageert niet. Op het display verschijnt 	Kinderslot geactiveerd	Kinderslot deactiveren (zie het hoofdstuk <i>Kinderslot</i>)
Apparaat schakelt vanzelf uit	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 12 uur niet bediend.	Melding met  bevestigen, apparaat uitschakelen en opnieuw weer inschakelen
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt 	Het apparaat bevindt zich in de demonstratie-modus	Demonstratie-modus in de basisinstellingen deactiveren
Apparaat kan niet worden gestart, in de display verschijnt een melding	Het waterreservoir is leeg	Waterreservoir vullen
Er is geen stoom zichtbaar	Stoom is boven 100°C niet zichtbaar	Dit is normaal
Er komt veel stoom uit de bovenkant van de deur	Apparaat calibreert het kookpunt, warmt op ofwel de ovenfunctie werd gewijzigd	Dit is normaal
	Kookpunt-justering heeft niet plaatsgevonden	Kookpunt-justering doorvoeren
Er komt veel stoom uit de zijkant van de deur	Dichting van de deur is vervuild of zit los	Deurdichting reinigen en in de gleuf plaatsen
Tijdens het bereidingsproces is er een "plop"-geluid te horen	Uitzetting door grote temperatuurverschillen	Dit is normaal
Het apparaat stoomt niet meer goed	Het apparaat is verkalkt	Ontkalkingsprogramma starten
Foutmelding "Exxx"		Bij een foutmelding de functiekeuze-knop op 0 draaien; verdwijnt de indicatie, dan was het een eenmalig probleem. Doet de fout zich meerdere keren voor of verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de service en geef de foutcode door.

Stroomonderbreking

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

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

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

Demonstratie-modus

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

Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet af (zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratie-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen deactiveren (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).

Ovenlamp vervangen

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

Attentie! De lampafdekking mag niet worden verwijderd. De afdichting wordt anders beschadigd.

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

Servicedienst

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-nr.) en het productienummer (FD-nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de voorkant van het apparaat wanneer u de deur opent.

Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

E-Nr.	FD-Nr.
Klantenservice 	

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Tabellen en tips

Aanwijzingen

- De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van de kwaliteit en de temperatuur van de bestanddelen, 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 het apparaat 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 gaatjes of het rooster gebruikt zonder extra ovenschaal, schuif dan altijd de schaal zonder gaatjes in de eerste inschuifhoogte van onderen. Hierdoor voorkomt u dat de bodem van de ovenruimte en de stoomschaal te sterk worden verontreinigd.
- Tijdens het stomen, ontdooien, gisten en regenereren kunt u tot en met drie inschuifhoogtes tegelijk gebruiken (tweede, derde en vierde inschuifhoogte van onderen). Hierbij nemen de gerechten niet de smaak aan van de andere gerechten. Op die manier kunnen vis, groente en dessert tegelijk worden bereid. De in de tabel genoemde bereidingstijden kunnen echter langer worden bij een grote hoeveelheid voedingsmiddelen.
- U kunt slechts op één inschuifhoogte bakken. Gebruik hiervoor de tweede inschuifhoogte van onderen.
- 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

- Groente wordt in stoom behoedzamer gaar dan in kokend water. De smaak, kleur en consistentie blijven beter behouden. De in water oplosbare vitamines en inhoudsstoffen gaan nauwelijks verloren. Aangezien de stoomoven zonder druk, op slechts 100°C werkt, is de bereiding aanzienlijk behoedzamer dan met de snelkookpan.
- Alle aangegeven waarden hebben betrekking op 1 kg schoongemaakte groente.
- Gebruik voor het stomen van groente de schaal met gaatjes, deze dient in de tweede inschuifhoogte van onderen te worden geschoven. Schuif de schaal zonder gaatjes hieronder. Hierdoor voorkomt u een sterke verontreiniging van de ovenruimte. U kunt het opgevangen groentensap als basis voor een saus of groentebouillon gebruiken.
- U kunt tot vier minuten in het voorverwarmde apparaat blancheren. Groente of fruit die niet direct wordt geserveerd, dient in ijswater te worden afgeschrikt om nagaren door de restwarmte te voorkomen.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Artisjokken, groot	met gaatjes	100	100	25 - 35	
Artisjokken, klein	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Bloemkool, heel	met gaatjes	100	100	20 - 25	
Bloemkool, in roosjes	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Groene bonen	met gaatjes	100	100	25 - 30	

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Broccoli, in roosjes	met gaatjes	100	100	10 - 15	
Venkel, in schijfjes	met gaatjes	100	100	10 - 15	
Groenteterrine	met gaatjes / rooster	100	100	50 - 60	in terrinevorm
Worteltjes, in schijfjes	met gaatjes	100	100	10 - 15	
Aardappelen, geschild en in 4 partjes	met gaatjes	100	100	20 - 35	
Koolrabi, in schijfjes	met gaatjes	100	100	15 - 25	
Prei, in schijfjes	met gaatjes	100	100	5 - 10	
Paprika, gevuld	zonder gaatjes	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Een vleesvulling moet van tevoren worden aangebraden.
Aardappelen in schil (à ca. 50 g)	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Aardappelen in schil (à ca. 100 g)	met gaatjes	100	100	40 - 45	
Spruitjes	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Asperges, groen	met gaatjes	100	100	10 - 15	
Asperges, wit	met gaatjes	100	100	18 - 25	
Spinazie	met gaatjes	100	100	4	
Tomaten ontvellen	met gaatjes	100	100	3 - 4	Tomaten insnijden, na het stomen met ijskoud water afschrikken.
Courgette, gevuld	met gaatjes	160 - 180	80 / 100	15 - 35	Een vleesvulling moet van tevoren worden aangebraden.
Peulen	met gaatjes	100	100	10 - 15	

Vis

- Door het stomen droogt de vis niet uit, de smaak en de textuur van de vis blijven erg goed behouden.
- Vis dient (uit hygiënische overwegingen) na bereiding een kerntemperatuur van minstens 62-65°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 gaatjes: U kunt de schaal invetten indien de vis teveel aan de schaal blijft kleven.
- Schuif de schaal zonder gaatjes in de eerste inschuifhoogte van onderen om te voorkomen dat de ovenruimte door het visvocht met zijn intensieve geur te sterk wordt verontreinigd.
- Bij filet met huid: leg de vis met de huid naar boven, hierdoor blijven structuur en aroma nog beter behouden.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Dorade, heel (700 g)	zonder gaatjes	90 - 100	100	20 - 25	
Visballetjes (à 20 - 40 g)	zonder gaatjes	90 - 100	100	5 - 10	bekleed de schaal zonder gaatjes met bakpapier
Zeekreeft, gekookt, ontschaald, regenereren	met gaatjes	70 - 80	100	10 - 12	
Karper, heel (1,5 kg)	zonder gaatjes	90 - 100	100	40 - 50	in kookvocht
Zalmfilet (à 300 g)	met gaatjes	90 - 100	100	12 - 15	

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Zalm, heel (2,5 kg)	met gaatjes	100	100	70 - 80	
Mosselen (1,5 kg)	met gaatjes	100	100	8 - 12	De mosselen zijn gaar zodra deze zijn opengegaan.
Koolvis, heel (800 g)	met gaatjes	90 - 100	100	20 - 25	
Zeeduivelfilet (à 300 g)	glazen schaal / rooster	180 - 200	100	10 - 12	in fond
Zeebaars, heel (à 400 g)	met gaatjes	90 - 100	100	15 - 20	

Vis – stomen bij 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.
- Schuif de schaal zonder gaatjes in de eerste inschuifhoogte van onderen om te voorkomen dat de ovenruimte door het visvocht met zijn intensieve geur te sterk wordt verontreinigd.
- Serveer op voorverwarmd serviesgoed.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Oesters (10 stuks)	zonder gaatjes	80 - 90	100	2 - 5	in kookvocht
Bonte baars (Tilapia), (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	10 - 12	
Dorade (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Visterrine	rooster	70 - 80	100	50 - 90	in terrinevorm
Forel, heel (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Heilbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Jakobsschelpen (6 stuks)	zonder gaatjes	80 - 90	100	4 - 8	
Kabeljauw (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	10 - 12	
Red Snapper (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Rode baars (à 120 g)	met gaatjes	80 - 90	100	10 - 12	
Zeeduivel (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	10 - 15	
Zeetongrolletjes, gevuld (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Tarbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Zeebaars (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	10 - 12	
Snoekbaars (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	

Vlees – garen bij hogere temperaturen

- De combinatie van stoom en hete lucht is een optimale bereidingswijze voor veel vleessoorten. De ovenruimte is bij deze functie hermetisch afgesloten, het vocht voorkomt het uitdrogende effect van de conventionele hete lucht. Door de variabele vochtregeling is het mogelijk om voor elk gerecht het optimale bereidingsklimaat te bereiken.
- De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de temperatuur van de bestanddelen en de duur van het aanbraden. Gebruik voor een betere controle de kerntemperatuurmeter. Aanwijzingen en de optimale kerntemperaturen vindt u in het hoofdstuk *Kerntemperatuurmeter*.

- Haal het vlees één uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Wanneer u de schaal met gaatjes of het rooster gebruikt, dient u een schaal zonder gaatjes eronder te plaatsen. Vul een beetje water in de schaal zonder gaatjes 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.
- 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.
- Vlees laten rusten: Laat het vlees na de bereiding nog 10-15 min. in aluminiumfolie rusten. Op die manier komt het vlees tot rust. De circulatie van vleesvocht neemt af en er gaat minder vleesvocht verloren wanneer u het vlees aansnijdt.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Entrecote, aangebraden, medium (à 350 g)	zonder gaatjes	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Filet, aangebraden, medium, in bladerdeeg (600 g)	zonder gaatjes	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Let bakpapier in de schaal
Kalfsrug, aangebraden, medium (1 kg)	zonder gaatjes	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Indien u vocht in de schaal zonder gaatjes bijvoegt, is 30% vocht voldoende.
Casselerrrib, gaar, in schijven	zonder gaatjes	100	100	15 - 20	
Braadstuk met korst (varkensgebraden met zwoerd), doorbakken (1,5 kg)	rooster	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	Maa kruisgewijs inkepingen in de korst voordat u het vlees bereidt. Gebruik de kerntemperatuurmeter: Bij de tweede fase van het bereidingsproces dient er een kerntemperatuur van ca.65°C te worden bereikt om het vlees tijdens de derde fase tot een kerntemperatuur van 75 - 80 °C te garen.
Lamsbout, aangebraden, medium (1,5 kg)	zonder gaatjes	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Reerug, aangebraden, medium (à 500 g)	zonder gaatjes	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Rundergebraden, doorbakken (1,5 kg)	rooster	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Indien u vocht in de schaal zonder gaatjes bijvoegt, is 30% vocht voldoende.
Rosbief, aangebraden, medium (1 kg)	zonder gaatjes	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Varkensgebraden (hals- of schouderstuk), doorbakken (1,5 kg)	rooster	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	20 60 - 90	Indien u vocht in de schaal zonder gaatjes bijvoegt, is 30% vocht voldoende.
Worst, gaar, opwarmen	zonder gaatjes	85 - 90	100	10 - 20	bijv. Lyoner worst, witte worst

Vlees / gevogelte – bereiden bij lage temperatuur

- Stevig aangebraden vlees wordt gedurende een langere tijd bij een lage temperatuur langzaam gaar. Hierdoor krijgt het vlees een dunne korst terwijl het van binnen gelijkmatig roze wordt en buitengewoon sappig blijft. Hierbij hoeft u het vlees niet om te keren en ook niet te bedruipen.
- De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de temperatuur van de bestanddelen en de duur van het aanbraden. Gebruik voor een betere controle de kerntemperatuurmeter. Aanwijzingen en de optimale kerntemperaturen vindt u in het hoofdstuk *Kerntemperatuurmeter*.
- Haal het vlees één uur voor de bereiding uit de koelkast.
- 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 ontstaat er een korst die voorkomt dat er vleessap verloren gaat en die ervoor zorgt dat er een typische aroma van gebraden vlees wordt verkregen.

- Wees voorzichtig met kruiden: door het langzaam garen worden alle aroma's van het vlees versterkt.
- Bij wildbraad en paardenvlees komt de smaak van het vlees door het garen bij lage temperatuur sterker tot uiting dan bij een klassieke bereiding.
- Gebruik de ovenfunctie "Bereiden bij lage temperatuur" . Op die manier blijft het vocht dat uit de voedingsmiddelen komt in de ovenruimte en wordt voorkomen dat de gerechten uitdrogen.
- Houd er rekening mee dat er geen kerntemperaturen kunnen worden bereikt die hoger zijn dan de temperatuur van de ovenruimte.

Algemene regel is: De ingestelde oventemperatuur dient 10-15°C boven de gewenste kerntemperatuur te liggen.

- 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). Indien u het gaarproces wilt stoppen, mag de oventemperatuur niet hoger zijn dan de gewenste kerntemperatuur. Op die manier kunnen grote stukken 1 - 1,5 uur en kleine stukken 30 - 45 minuten in de oven blijven.
- Serveer op voorverwarmd serviesgoed.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eendenborst, medium (à 350 g)	zonder gaatjes	70 - 80		40 - 60	
Entrecote, medium (à 350 g)	zonder gaatjes	70 - 80		40 - 70	
Lamsbout rollade, zonder bot, medium (1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		180 - 240	
Rosbief, medium (1 - 1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		150 - 210	
Varkensmedaillons, doorbakken (à 70 g)	zonder gaatjes	80		50 - 70	
Runderbiefstuk, medium (à 200 g)	zonder gaatjes	70 - 80		30 - 60	

Gevogelte

- Bij de combi-functie wordt uitdrogen voorkomen, hetgeen juist bij gevogelte beslissend is. Tegelijkertijd wordt de buitenkant door de hoge temperatuur knapperig bruin. Door de hete stoom wordt dubbel zoveel warmte overgedragen dan bij de conventionele hete lucht en de stoom bereikt alle delen van het gerecht. Hierdoor wordt een hele kip rondom gelijkmatig bruin en knapperig terwijl de kippenborst toch mals en sappig blijft.
- De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de

temperatuur van de bestanddelen. Gebruik voor een betere controle de kerntemperatuurmeter. Steek deze tussen de buik en de bovenkant van de 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	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eend, heel (3 kg)	zonder gaatjes	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Begin te garen met de borst naar onderen. Draai de eend na de helft van de bereidingstijd om. Op die manier droogt het kwetsbare borstvlies niet zo erg uit.
Eendenborst, aangebraden, medium (à 350 g)	zonder gaatjes	160 - 180	0	12 - 18	
Kip, heel (1,5 kg)	rooster	170 - 180	60	50 - 60	
Kippenborst, gevuld, gestoomd (à 200 g)	met gaatjes	100	100	10 - 15	

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kippenbout (à 350 g)	rooster	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Kalkoenfilet, gestoomd (à 300 g)	met gaatjes	100	100	12 - 15	
Piepkuiken, kwartel, duif (à 300 g)	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Piepkuiken, kwartel, duif (à 300 g)	met gaatjes	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Bijgerechten

Let ook op de aanwijzingen op de verpakking.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Basmati rijst (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	20 - 25	
Couscous (250 g + 250 ml water)	zonder gaatjes	100	100	5 - 10	
Gegratineerde aardappelen (1,5 kg aardappelen)	zonder gaatjes	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Knoedels (à 90 g)	met gaatjes / zonder gaatjes	95 - 100	100	20 - 25	
Rijst, lange korrel (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	25 - 30	
Natuurrijst (250 g + 375 ml water)	zonder gaatjes	100	100	30 - 40	
Linzen (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	25 - 35	
Pasta, vers, gekoeld	met gaatjes	100	100	5 - 7	
Pasta, gevuld, vers, gekoeld	met gaatjes	100	100	7 - 10	
Witte bonen, voorgeweekt (250 g + 1 l water)	zonder gaatjes	100	100	55 - 65	

Desserts

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Crème brûlée (à 130 g)	met gaatjes	90 - 95	100	35 - 40	in soufflévormpjes, afdekken met hittebestendige transparante folie
Gestoomde knoedels / gistknoedels (à 100 g)	zonder gaatjes	100	100	20 - 30	Knoedels vóór het stomen 30 min. laten rijzen (zie hoofdstuk <i>Gisten</i>).
Flan / crème caramel (à 130 g)	met gaatjes	90 - 95	100	25 - 30	in soufflévormpjes, afdekken met hittebestendige transparante folie
Compote	zonder gaatjes	100	100	5 - 15	bijv. appels, peren, rabarber Voeg naar believen suiker, vanillesuiker, kaneel of citroensap toe.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Rijstepap (250 g rijst + 625 ml melk)	zonder gaatjes	100	100	35 - 45	Voeg naar believen vruchten, suiker of kaneel toe.
Zoete gerechten	zonder gaatjes	180 - 200	0 / 60	20 - 40	bijv. griesmeelpap, kwark of voorgedroogde rijstepap

Overige

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Desinfecteren (bijv. babyflesjes, jampotten)	rooster	100	100	20 - 25	
Drogen van fruit of groente	met gaatjes	80 - 100	0	180 - 300	bijv. tomaten, paddenstoelen, courgettes, appels, peren, etc. in dunne plakjes
Eieren, grootte M (5 stuks)	met gaatjes	100	100	8 - 15	
Bouillon met ei (500 g)	glazen schaal / rooster	90	80 - 100	25 - 30	afdekken met hittebestendige, transparante folie
Griesmeelballetjes	zonder gaatjes	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	zonder gaatjes	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	soufflévormpjes, rooster	180 - 200	60	12 - 20	

Gebak

- Met de stoomoven kunt u uw bakproducten altijd met de optimale vochtigheidsgraad bereiden:
 - 0% | Hete lucht + 0% vocht: bij vruchtentaart en quiche kan het overtollige vocht ontwijken. Deze ovenfunctie komt overeen met de functie hete lucht bij een traditionele oven.
 - 30% | Hete lucht + 30% vocht: Cake droogt niet uit. Het in het voedingsmiddel aanwezige vocht kan niet uit de ovenruimte ontwijken.
 - 60% - 100% | Hete lucht + 60 - 100% vocht: Bladerdeeg en gebak van gistdeeg worden luchtig van binnen en glanzend knapperig aan de buitenkant.
- U kunt in de stoomoven slechts op één inschuifhoogte bakken. Plaats de schaal zonder gaatjes in de tweede inschuifhoogte van onderen. Indien u een hoge 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.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Appeltaart, gesloten	springvorm 20 cm, rooster	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (à 100 g)	zonder gaatjes	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Stokbrood, (voorgebakken)	rooster	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Biscuitbodem, hoog (6 eieren)	springvorm	160 - 170	0	30 - 35	
Biscuitrol (2 eieren)	zonder gaatjes	210 - 220	0 / 30	6 - 8	

Voedingsmiddel	Schaal	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Klein bladerdeeggebak	zonder gaatjes	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Broodjes (à 50 - 100 g)	zonder gaatjes	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Broodjes, voorgebakken	rooster	170 - 180	60	8 - 15	
Brood (1 - 1,5 kg)	zonder gaatjes	1) 200	100	15	
		2) 160 - 165	0	25 - 35	
Platte koek van cakebeslag	zonder gaatjes	150 - 160	0	25 - 30	
Tulband (Gistdeeg van 1 kg meel)	tulbandvorm	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Plaatkoek met gist	zonder gaatjes	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Stel bij plaatkoek met gist met vochtig beleg (bijv. pruimen- of uientaart) 30 % en bij droog beleg (bijv. kruimelgebak) 60 % vocht in.
Gevlochten gistbrood (500 g meel)	zonder gaatjes	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffins	muffinplaat, rooster	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Makronen	zonder gaatjes	140 - 150	0	25 - 35	
Koekjes	zonder gaatjes	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche, hartig gebak	quichevorm, rooster	180 - 190	0	35 - 60	
Cake	cakeblik/ springvorm, rooster	160 - 175	30	50 - 60	
Small Cakes	zonder gaatjes	150 - 160	0	35 - 45	
Sprits	zonder gaatjes	150 - 160	0	25 - 30	
Tarte	tartevorm, rooster	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Soezen, eclairs	zonder gaatjes	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Regenereren (opwarmen)

- In de stoomoven kan het optimale bereidingsklimaat voor het opwarmen van bereide gerechten, zonder uitdrogen, worden gecreëerd. Hierdoor blijven de smaak en de kwaliteit behouden, de gerechten smaken alsof deze vers zijn bereid.
- Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Regenereren" .
- Bij de aangegeven waarden wordt van een gemiddelde hoeveelheid voor één persoon uitgegaan. U kunt grotere hoeveelheden ook in de schaal zonder gaatjes opwarmen. Hierbij worden de aangegeven tijden langer.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Stokbrood, broodjes (gevroren)	rooster	140	8 - 12	
Stokbrood, broodjes (van de vorige dag)	rooster	180	4 - 8	
Groente	bord, rooster	90 - 100	7 - 10	
Zetmeelhoudende bijgerechten	bord, rooster	120	7 - 10	bijv. pasta, aardappelen, rijst; niet geschikt zijn gebakken of gefrituurde gerechten zoals patat of kroketten
Gerechten op een bord	bord, rooster	120	8 - 15	
Pizza, dik	rooster	180	8 - 10	
Pizza, dun	rooster	180	4 - 6	

Gisten (laten rijzen)

- De stoomoven biedt een ideaal bereidingsklimaat voor het laten rijzen van deeg en moederdeeg of ongebakken deegproducten zonder dat deze uitdrogen.
- Gebruik hiervoor de ovenfunctie "Gisten" .
- De schaal hoeft niet met een vochtige doek te worden afgedekt. Het rijzen duurt slechts half zo lang als op de traditionele manier.
- De genoemde tijd voor het rijzen dient slechts ter oriëntatie. Laat het deeg rijzen totdat het volume verdubbeld is.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Moederdeeg	schotel / rooster	38	25 - 45	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem

Ontdooien

- Met de stoomoven kunt u diepvriesproducten behoedzaam en tegelijk sneller ontdooien dan op kamertemperatuur.
- 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.
- Draai na de helft van de ontdooitijd vlees of vis om en haal losse stukken, zoals bessen of stukken vlees los van elkaar. Vis hoeft niet volledig te ontdooien, het is voldoende wanneer de buitenkant zacht genoeg is om kruiden op te nemen.

Risico voor de gezondheid!

Bij het ontdooien van dierlijke voedingsmiddelen dient het vocht dat hierbij vrijkomt beslist te worden verwijderd. Dit vocht mag nooit in aanraking komen met andere voedingsmiddelen. Kiemen zouden kunnen worden overgedragen.

Plaats de schaal zonder gaatjes 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.

Zet de stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten met de functie "Hete lucht" op 180°C.

Voedingsmiddel	Schaal	Tempera- tuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Bessen (300 g)	met gaatjes	40 - 45	* o	3 - 4	
Braadstuk (1.000 g)	met gaatjes	40 - 45	* o	45 - 60*	
Visfilet (à 150 g)	met gaatjes	40 - 45	* o	5 - 10*	
Groente (400 g)	met gaatjes	40 - 45	* o	5 - 7	
Goulash (600 g)	met gaatjes	45 - 50	* o	30 - 45*	
Kip (1.000 g)	met gaatjes	45 - 50	* o	45 - 60*	
Kippenbout (à 400 g)	met gaatjes	45 - 50	* o	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

- Het inkoken van groente en fruit is met de stoomoven slechts een kleine moeite.
- Maak voedingsmiddelen bij voorkeur direct in, nadat u deze heeft gekocht of geoogst. Worden de voedingsmiddelen eerst nog enige tijd bewaard, neemt het vitaminegehalte af en kunnen deze gaan gisten.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente van goede kwaliteit.
- De stoomoven is niet geschikt voor het inmaken van vlees.
- Controleer zorgvuldig 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 en 100% vocht.
- Zet de weckpotten in de schaal met gaatjes. De potten mogen niet tegen elkaar aan staan.
- 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	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Fruit, groente (in gesloten weckpotten 0,75 l)	met gaatjes	100	100	35 - 40	
Bonen, erwten (in gesloten weckpotten 0,75 l)	met gaatjes	100	100	120	

Ontsapen (bessen)

- Met de stoomoven kunt u moeiteloos bessen op een schone manier ontsappen.
- Doe de bessen in de schaal met gaatjes en plaats deze in de derde inschuifhoogte van onderen. Schuif de schaal zonder gaatjes in de inschuifhoogte eronder om het vocht op te vangen.
- Laat de bessen zolang in het apparaat totdat er geen sap meer uitkomt.
- U kunt de bessen vervolgens in een theedoek nog verder uitpersen om de laatste sapresten te verkrijgen.

Voedingsmiddel	Schaal	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Bessen	met gaatjes + zonder gaatjes	100	100	60 - 120	

Yoghurt bereiden

- Het is mogelijk om in de stoomoven zelf yoghurt te maken.
- 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, melkzuurbacteriën bevattende 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 de afgespoelde potjes in de stoomoven gedurende 20 - 25 minuten op 100 °C met 100% vocht 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.
- Zet de yoghurt in de koelkast als deze klaar is.
- Om de yoghurt steviger te maken, kunt u voordat u de melk gaat verhitten ondermelkpoeder toevoegen (1 - 2 eetlepels per liter).

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Yoghurtcultuur (in gesloten potjes)	zonder gaatjes	45	100	240 - 360	

Bereiding van omvangrijke gerechten

- Voor de bereiding van omvangrijke gerechten kunt u de inschuifroosters aan de zijkanten van de oven eruit halen.
- Draai hiervoor de kartelmoeren aan de voorkant van de inschuifroosters los en trek de inschuifroosters er naar voren toe uit (zie hoofdstuk *Inschuifroosters verwijderen*).
- 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.

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

GAGGENAU



9000796273 nl (921221)