

# BSP 220/221

Stoomoven

---

## Inhoudsopgave

---

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>3</b>
Oorzaken voor beschadigingen	4
<b>Milieubescherming</b>	<b>5</b>
Milieuvriendelijk afvoeren	5
Tips om energie te besparen	5
<b>Kennismaking met het apparaat</b>	<b>6</b>
Stoomoven	6
Display en bedieningselementen	7
Symbolen	7
Kleuren en weergave	7
Extra informatie <b>i</b> en <b>i</b> <sup>®</sup>	8
Koelventilator	8
Standen functieschakelaar	8
Toebehoren	9
Extra toebehoren	9
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>10</b>
Taal instellen	10
Tijd-formaat	10
Tijd instellen	10
Datumformaat instellen	10
Datum instellen	11
Temperatuur-formaat instellen	11
Waterhardheid instellen	11
Eerste gebruik beëindigen	11
Calibratie	12
Reingen van de deurruit	12
Toebehoren reinigen	12
<b>Apparaat activeren</b>	<b>13</b>
Stand-by	13
Apparaat activeren	13
<b>Bediening van het apparaat</b>	<b>13</b>
Waterreservoir vullen	13
Ovenruimte	14
Toebehoren inschuiven	14
Inschakelen	14
Na ieder gebruik	15
Veiligheidsuitschakeling	15
<b>Timerfuncties</b>	<b>15</b>
Timer-menu opvragen	15
Kookwekker	15
Stopwatch	16
Bereidingstijd	17
Einde bereidingstijd	17
<b>Kinderbeveiliging</b>	<b>18</b>
Kinderslot activeren	18
Kinderslot deactiveren	18

<b>Basisinstellingen</b>	<b>19</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>21</b>
Reinigingsmiddel	21
Reinigingshulp	22
Ontkalkingsprogramma	23
Inschuifroosters verwijderen	24
<b>Storingen, wat te doen?</b>	<b>25</b>
Stroomonderbreking	26
Demonstratie-modus	26
Ovenlamp vervangen	26
<b>Servicedienst</b>	<b>26</b>
E-nummer en FD-nummer	26
<b>Tabellen en tips</b>	<b>27</b>
Groente	27
Groente – Licht stomen	28
Vis – Stomen	29
Vis – Licht stomen	29
Vlees/gevogelte – Stomen bij lage temperatuur	30
Vlees/worst - Opwarmen	31
Gevogelte - Stomen	31
Bijgerechten	31
Desserts	32
Overige	32
Regenereren (opwarmen)	32
Gisten (laten rijzen)	33
Ontdooien	33
Inkoken	34
Ontsappen (bessen)	34
Yoghurt bereiden	35
Bereiding van omvangrijke gerechten	35

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

## **⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

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

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

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

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

Dit 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 15 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.

### **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 pannelap uit de binnenruimte.
- Tijdens het gebruik kan hete stoom ontsnappen. De ventilatieopeningen niet aanraken. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Wanneer de lampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Lampen voor reiniging van het apparaat laten afkoelen. Verlichting tijdens de reiniging uitschakelen.

### **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 toebehoren kan hete vloeistof over de rand stromen. Hete toebehoren voorzichtig uitnemen, met de ovenhandschoen.

## Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- 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.

## 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.
- Vrijkomende vloeistof: plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Vrijkomende vloeistof 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 roestvrijstalen 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.
- Door onjuist onderhoud van het apparaat kan er corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor onderhoud en reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Altijd direct nadat het apparaat is afgekoeld de binnenruimte reinigen. De binnenruimte na de reiniging drogen met behulp van 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.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de  
EU geldige terugneming en verwerking van  
oude apparaten.

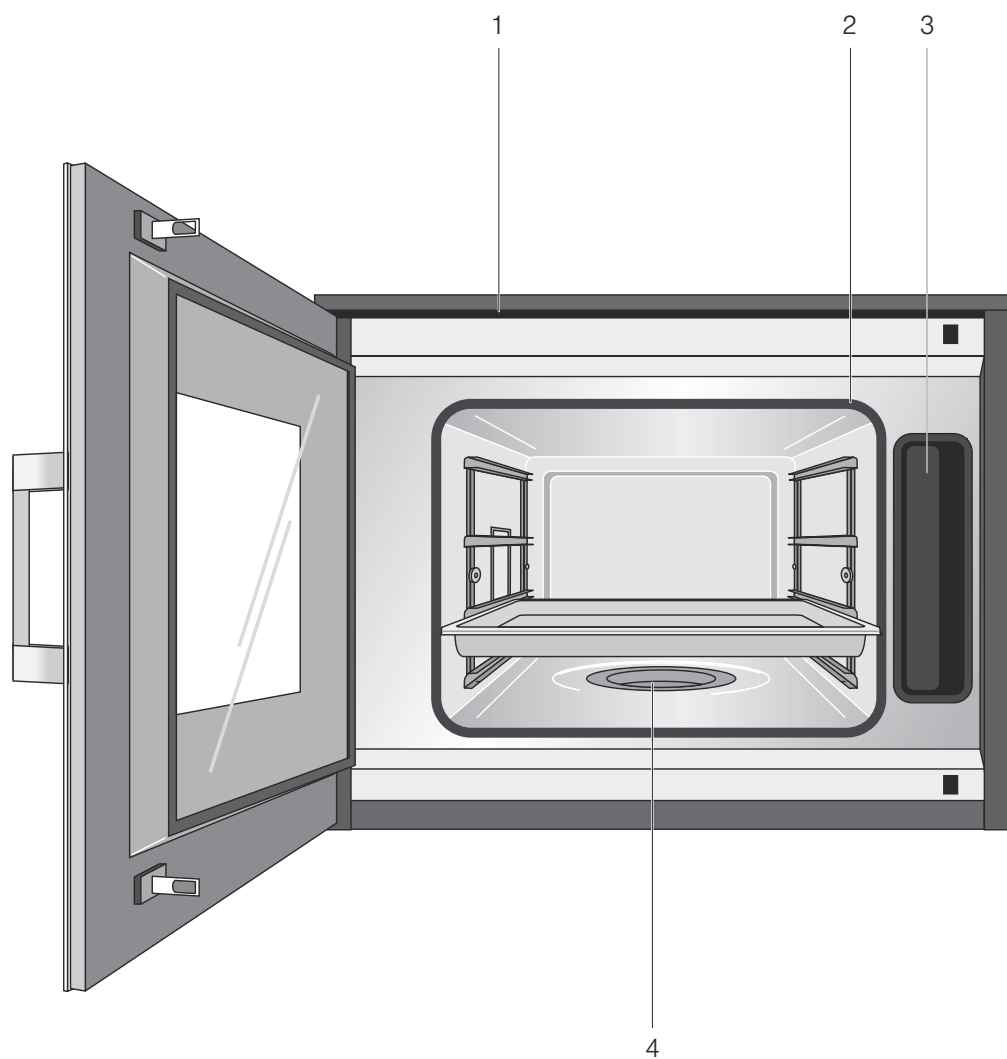
### Tips om energie te besparen

- Open de deur van het apparaat tijdens een bereiding zo weinig mogelijk.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de stoomoven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte benutten om het gerecht helemaal gaar te laten worden.
- 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 Deurdichting

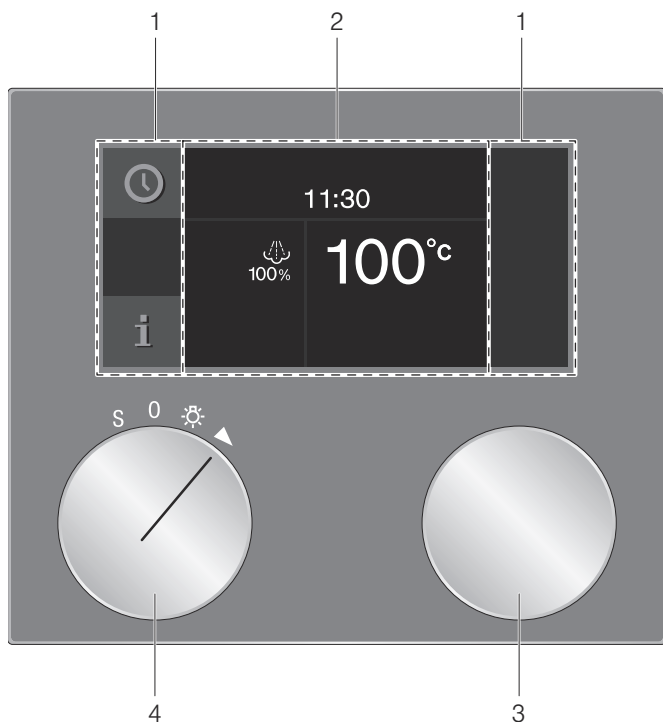
3 Waterreservoir

4 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.



i	Extra informatie oproepen
⤴	Voorverwarmen met statusindicatie
↘	Instellingen veranderen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
🔧	Demonstratie-modus

## 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

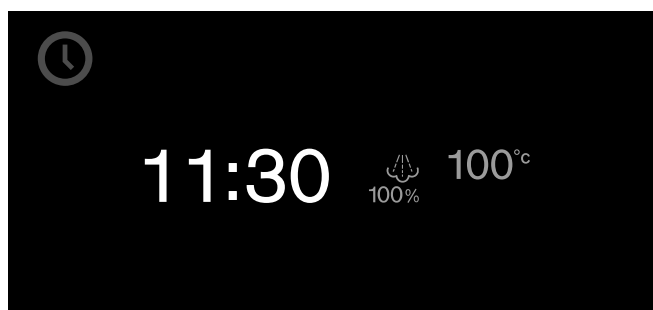
Al naar gelang de situatie worden symbolen, waarden of alle displays anders weergegeven.

Zoom	De instelling die op dat moment veranderd wordt, wordt vergroot weergegeven.  Een tijdsduur die op dat moment afloopt, wordt kort voor het einde vergroot weergegeven (bij Timer bijv. de laatste 60 seconden).
Gereduceerde display-indicatie	Na korte tijd wordt de display-weergave gereduceerd en alleen nog het belangrijkste weergegeven. Deze functie is vooraf ingesteld en kan in de basisinstellingen worden veranderd.

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

## Symbolen

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



## Extra informatie i en i<sup>Ⓢ</sup>

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

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

Bij belangrijke informatie en verzoeken om te handelen verschijnt het symbool **i<sup>Ⓢ</sup>**. Belangrijke informatie over de veiligheid en de gebruikstoestand wordt soms ook automatisch weergegeven. Deze meldingen verdwijnen automatisch na enkele seconden of moeten met **✓** bevestigd worden.

## Koelventilator

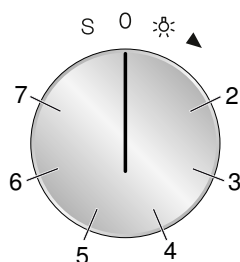
Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt tijdens het gebruik automatisch ingeschakeld. De warme lucht ontwijkt, afhankelijk van het type apparaat, boven of onder de deur.

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

### Attentie!





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

## Standen functieschakelaar



Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
	Licht		
2	 100% vocht	30 - 100°C Voorgestelde temperatuur 100°C.	Stomen bij 70°C - 100°C: Voor groente, vis en bijgerechten. De gerechten zijn geheel met stoom omgeven.
3	 Langzaam stomen	30 - 100°C Voorgestelde temperatuur 80°C.	Gezond stomen: Voor groente en vis.
4	 Gisten	30 - 50°C Voorgestelde temperatuur 38°C	Laten rijzen: Voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Hete lucht en stoom worden gecombineerd, zo droogt het deegoppervlak niet uit. De optimale temperatuurinstelling voor gistdeeg is 38°C.
5	 Ontdooien	40 - 60°C Voorgestelde temperatuur 45°C	Voor groente, vlees, vis en fruit. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
6	 Regenereren	60 - 100°C Voorgestelde temperatuur 100°C.	Voor gekookte gerechten en bakwaren. Klaargemaakte levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit
7	 Bereiden met een lage temperatuur	70 - 90°C Voorgestelde temperatuur 70°C	Bereiden met een lage temperatuur voor vlees. Gezonde, langzame bereiding voor een bijzonder mals resultaat.



Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
S	 Basisinstellingen		In de basisinstellingen kunt u het toestel individueel aanpassen.
	 Reinigingshulp		Met de reinigingshulp lost u vuil in de binnenruimte op met stoom.
	 Ontkalkingsprogramma		Met het ontkalkingsprogramma lost u kalk op in de binnenruimte.
	 Ontkalkingsaanwijzing wissen		Wis na het ontkalken de aanwijzing op het display.

## Toebehoren

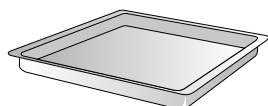
Gebruik uitsluitend toebehoren die meegeleverd of via de klantenservice verkrijgbaar zijn. Deze zijn speciaal aangepast aan uw apparaat. Let op dat u de toebehoren in de juiste richting in de ovenruimte schuift.

Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



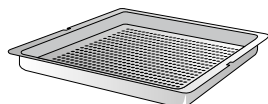
### Rooster

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 ontdoeien

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

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

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

- Taal
- Tijd-formaat
- Tijd
- Datumformaat
- Datum
- Temperatuur-formaat
- Waterhardheid

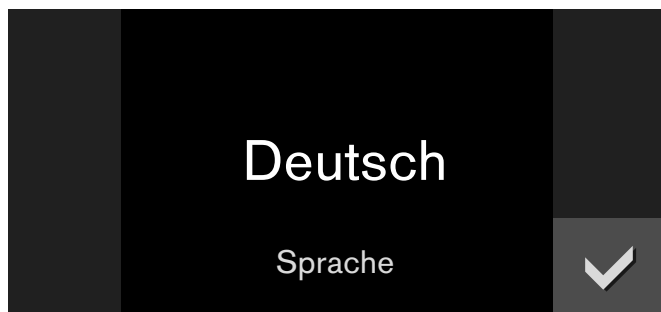
### Aanwijzingen

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

## Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

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

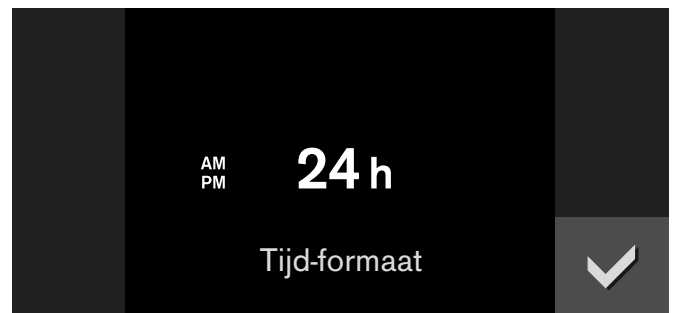


**Aanwijzing:** Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden.

## Tijd-formaat

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

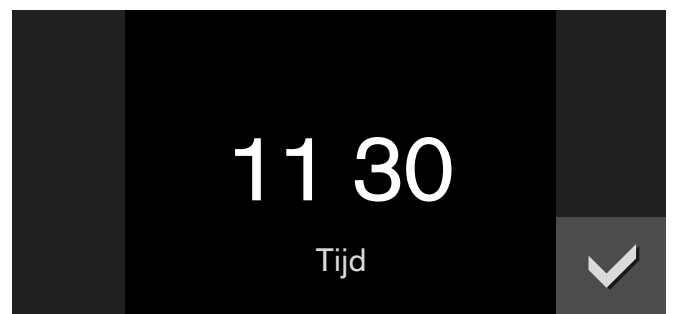
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



## Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

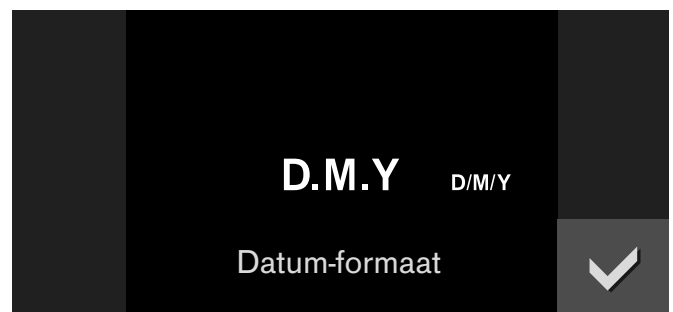
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



## Datumformaat instellen

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

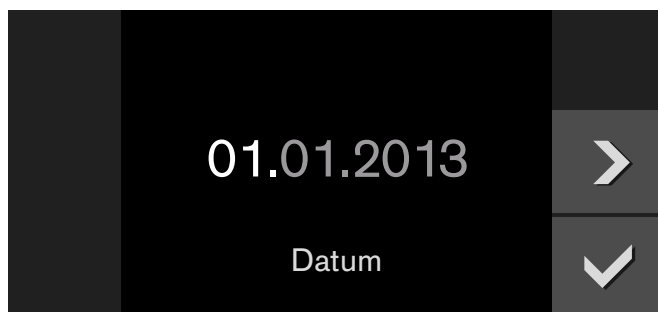
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



## Datum instellen

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

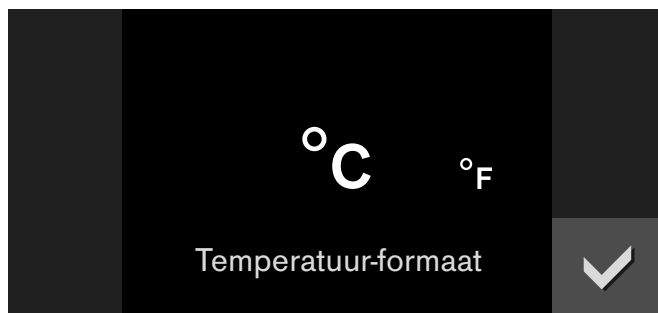
- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool > overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool > overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.



## Temperatuur-formaat instellen

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

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



## Waterhardheid instellen

In de display verschijnt "Waterhardheid".

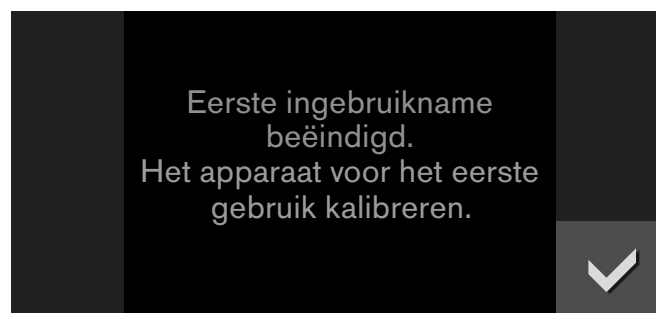
- 1 Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater: Vul het meetbuisje tot de 5 ml markering met leidingwater.
- 2 Voeg er de indicatorvloeistof druppelsgewijs bij, totdat de kleur van paars naar geel verandert. **Belangrijk:** Tel de druppels. Schud het meetbuisje na iedere druppel 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 ingebruikname beëindigd. Het apparaat voor het eerste gebruik kalibreren".

Met ✓ bevestigen.



Het apparaat gaat over in stand-by en de stand-by-indicatie verschijnt. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

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

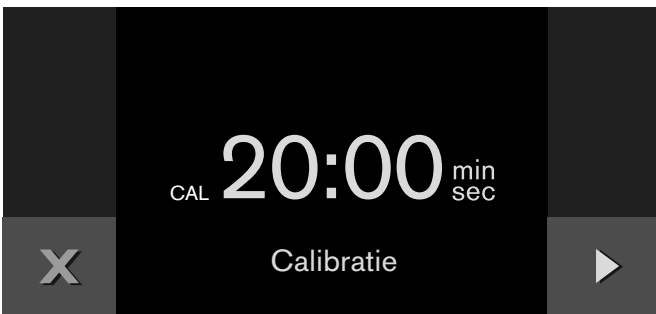
## Calibratie

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.

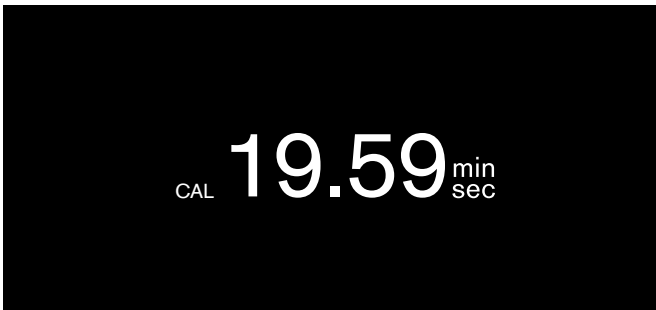
Het is van belang dat het apparaat gedurende 20 minuten op 100°C zonder onderbreking stoomt. Open gedurende deze tijd niet de deur van het apparaat.

### 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 verandering van plaats

Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich weer automatisch aanpast aan de nieuwe plaats, dient u het kalibreren te herhalen.

### Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen

Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen in het menu Basisinstellingen moet u het kalibreren herhalen.

### Na een stroomonderbreking

Het apparaat slaat de instellingen van het kalibreren ook op na een stroomonderbreking of bij afsluiting van de elektriciteit. Het moet opnieuw worden gekalibreerd.

## Reinigen van de deurruit

De deurdichting wordt in de fabriek gesmeerd om de dichtheid te garanderen. Het is mogelijk dat er resten achterblijven op de deurruit.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u het schoon te maken met glasreiniger en een zeem of microvezeldoek. Geen schraper gebruiken.

## Toebehoren reinigen

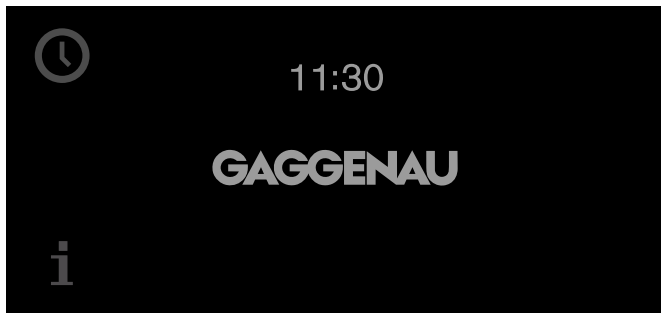
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

## Apparaat activeren

### Stand-by

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

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



#### Aanwijzingen

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

## Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u

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

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

#### Aanwijzingen

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

## Bediening van het apparaat

### Waterreservoir vullen

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

#### Attentie!

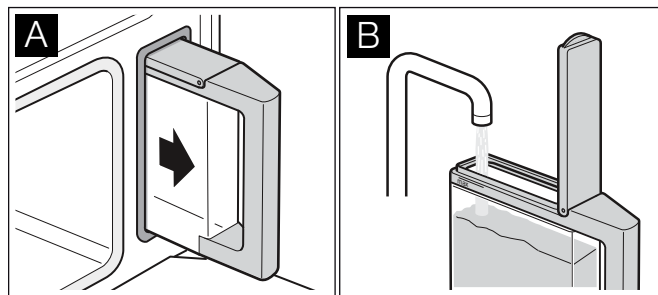
Beschadigingen van het apparaat door het gebruik van ongeschikte vloeistoffen

- 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.

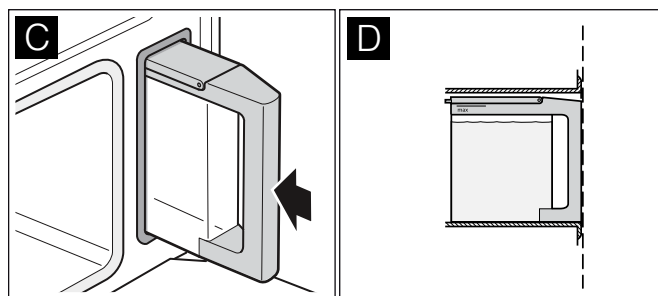
Informatie over uw leidingwater is verkrijgbaar bij uw waterleidingbedrijf. U kunt de waterhardheid met het bijgevoegde testsetje controleren.

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).

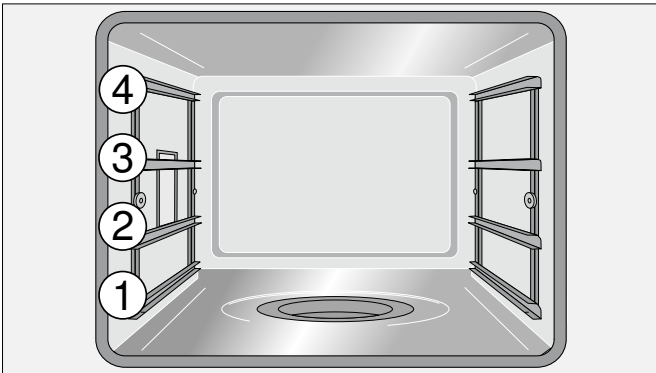


Het reservoir moet recht in opening worden geplaatst (afbeelding D).

## Ovenruimte

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

**Aanwijzing:** U kunt tot en met drie inschuifhoogtes tegelijk gebruiken (inschuifhoogte 2, 3 en 4).



### 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.

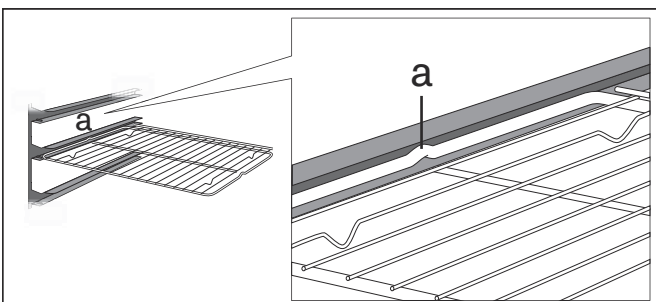
Open de deur van het apparaat altijd tot de aanslag. In deze positie zwenkt de geopende deur niet vanzelf terug.

## Toebehoren inschuiven

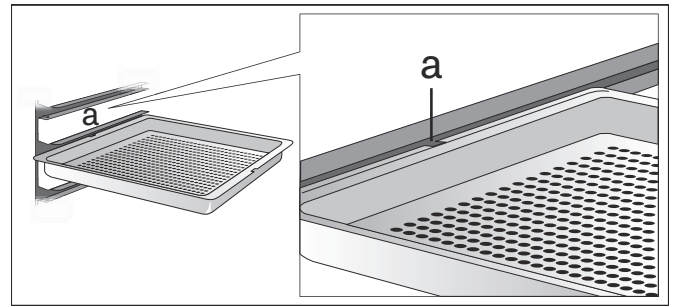
Het rooster en de bak met gaatjes zijn voorzien van een vergrendeling. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt. Bij het naar buiten trekken moet u het toestel licht optillen.

Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat de ontgrendelnok (a) naar boven gericht is
- dat de veiligheidsbeugel van het rooster zich achter en boven bevindt.



Let er bij het inschuiven van de bak met 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  $\hat{=}$ . De balk laat doorlopend de opwarmstatus zien. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een signaal en het opwarmsymbool  $\hat{=}$  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.

## Veiligheidsuitschakeling

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





Uitzondering:

Een programmering met de timer voor lange tijd.

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

## Timerfuncties

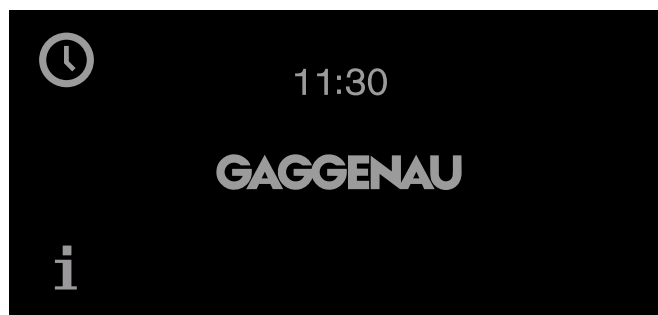
Via het timer-menu kunt u instellen:

-  Kookwekker
-  Stopwatch
-  Bereidingstijd (niet in de ruststand)
-  Afloop bereidingstijd (niet in de ruststand)

## Timer-menu opvragen

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

Raak het symbool  aan.




Het timer-menu verschijnt.

## Kookwekker

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

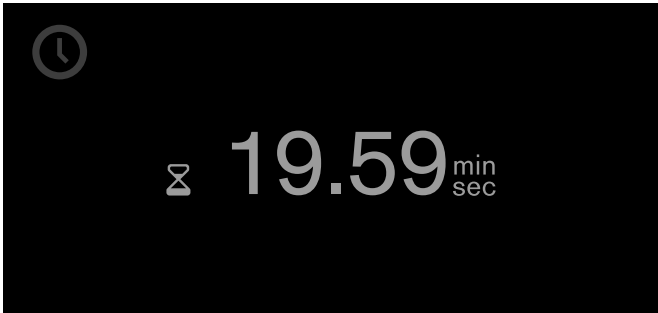
### Kookwekker instellen

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



- 3 Met  starten.

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



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

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

#### Kookwekker stilzetten:

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

#### Kookwekker voortijdig uitschakelen:

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

## Stopwatch

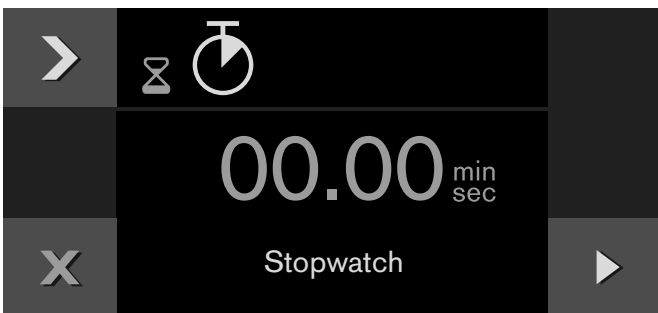
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt olopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

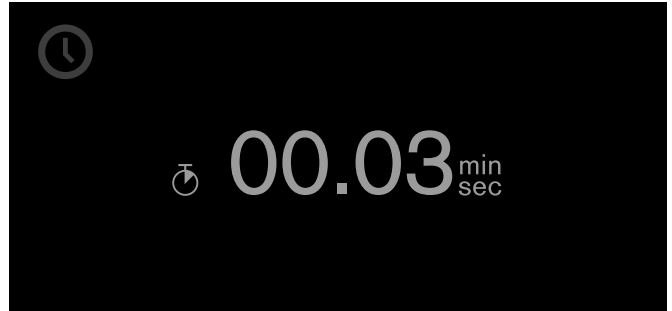
#### Stopwatch starten

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



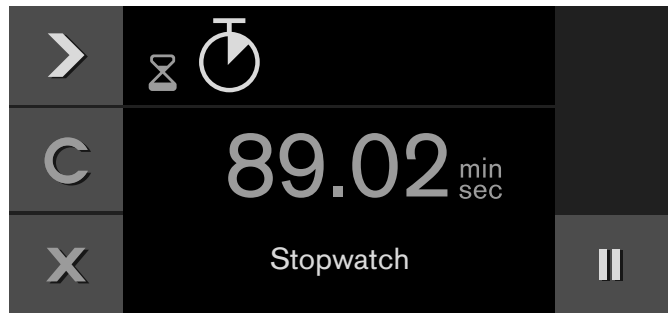
- 3 Met ▶ starten.

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

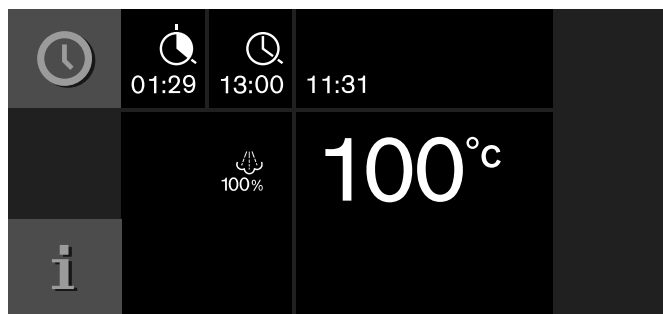
U heeft de verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld en het gerecht in de oven geplaatst.

- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Kies met  de functie "Bereidingstijd" .
- 3 Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

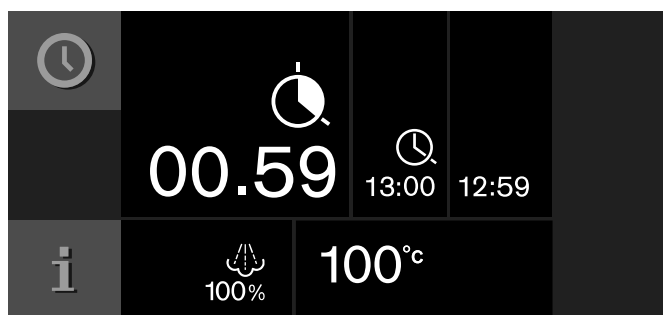



- 4 Met  starten.

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  de bereidingstijd. Keer met  terug naar het normale gebruik.

### Het gehele proces beëindigen:

Draai de functieschakelaar op 0.

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

## Einde bereidingstijd

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




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

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

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

### Afloop bereidingstijd verschuiven

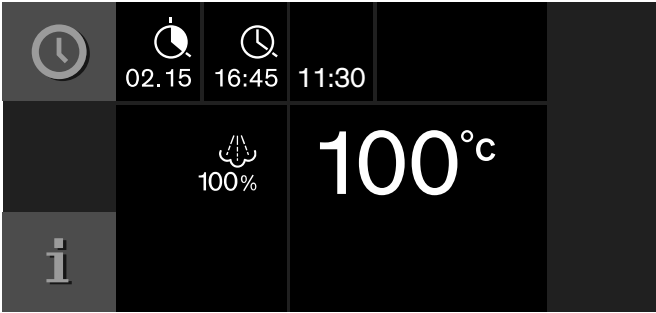
U heeft verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.

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






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

#### 4 Met ▶ starten.






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

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

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

#### Afloop bereidingstijd wijzigen:

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

#### Het gehele proces beëindigen:

Draai de functieschakelaar op 0.

## Kinderbeveiliging

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


#### Aanwijzingen

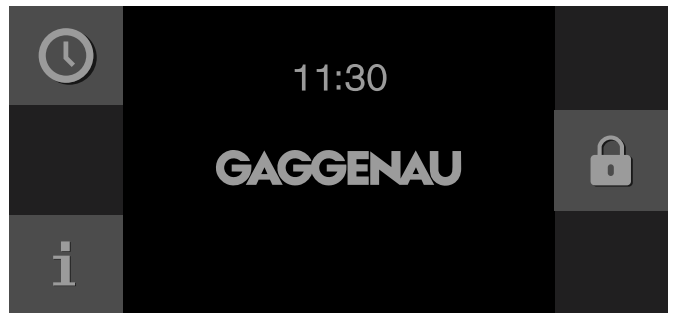
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten (zie het hoofdstuk 'Basisinstellingen').
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.


## Kinderslot activeren

#### Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.




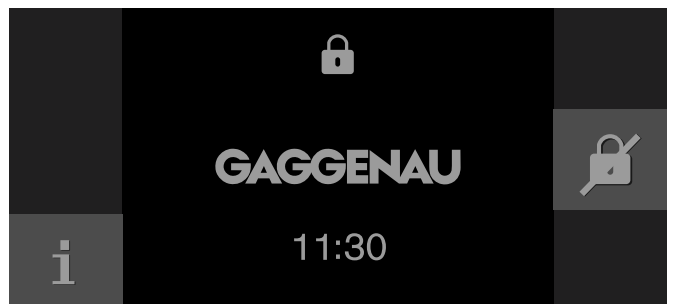
Het kinderslot is geactiveerd. De stand-by-weergave verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

## Kinderslot deactiveren

#### Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.


Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.






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














## Basisinstellingen










In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

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

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

De wijzigingen zijn opgeslagen.

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Helderheid	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-helderheid instellen
	Stand-by-weergave	Aan* / Uit - tijd - tijd + GAGGENAU-logo* - datum - datum + GAGGENAU-logo - tijd + datum - tijd + datum + GAGGENAU-logo	Verschijningsvorm van de stand-by-weergave. Uit: geen weergave. Met deze instelling brengt u het stand-by verbruik van uw apparaat omlaag. Aan: meerdere indicaties in te stellen, "Aan" met  bevestigen en met de draaiknop de gewenste weergave kiezen. De keuze wordt kort weergegeven.
	Display-indicatie	Gereduceerd* / Standaard	Bij de instelling 'Gereduceerd' wordt op het display in korte tijd alleen nog het belangrijkste weergegeven.
	Touchfeld-kleur	Grijs* / Wit	Kleur van de symbolen op het Touchfeld kiezen
	Touchfeld-toon	Toon 1* / Toon 2 / Uit	Signaaltoon kiezen bij het aanraken van een Touchfeld
	Touchfeld-geluidsvolume	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van de Touchfeld-toon instellen
	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 / 24h*	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uurs-formaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen

	Tijdschakeling	Handmatig* / Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.
	Datumformaat	D.M.J* D/M/J M/D/J	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/Maand/Dag met het symbool >.
	Temperatuur-formaat	°C* / °F	Temperatuureenheid instellen
	Taal	Duits* / Frans / Italiaans / Spaans / Portugees / Nederlands / Deens / Zweeds / Noors / Fins / Grieks / Turks / Russisch / Pools / Tsjechisch / Sloweens / Slowaaks / Arabisch / Hebreeuws / Japans / Koreaans / Thai / Chinees / Engels US / Engels	Taal voor de displaytekst kiezen <b>Aanwijzing:</b> Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden. Hierna wordt het basisinstellingen-menu gesloten.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen?" met ✓ bevestigen of met X afbreken. <b>Aanwijzing:</b> Bij het terugzetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist. Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen komt u in het menu "Eerste instellingen".
	Demonstratie-modus	Aan / Uit*	Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Timer voor lange bereidingstijden	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: de timer voor lange bereidingstijden kan worden ingesteld, zie het hoofdstuk 'Timer voor lange bereidingstijden'.
	Kinderslot	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden (zie het hoofdstuk: 'Kinderslot').

\* Fabrieksinstelling

## Reiniging en onderhoud

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

### ⚠️ Kans op een elektrische schok!

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

### ⚠️ 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.

### ⚠️ Risico van verbranding!

Wanneer de lampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Lampen voor reiniging van het apparaat laten afkoelen. Verlichting tijdens de reiniging uitschakelen.

### ⚠️ 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 glasschrapers voor het reinigen van het glas van de deur van het apparaat.
- geen metaal- of glasschrapers voor het reinigen van de deurdichting.
- geen harde staal- en schuursponzen.

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Ruiten van de deur	Schoonmaakmiddelen voor glas: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Aluminium	Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of pluivrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.
Binnenruimte van roestvrij staal of email	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.  Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuursponsjes, ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.  Voor regelmatig onderhoud van de binnenruimte verzorgingsmiddelen gebruiken volgens de opgaven van de producent (bestelnummer 667027 bij de servicedienst of in de online-shop). <b>Attentie!</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Schoonmaakmiddelen niet in de ventilatieklep aan de bovenkant van het apparaat sproeien!</li><li>– Schoonmaakresten leiden tot de vorming van vlekken bij het opwarmen. Resten van schoonmaak- of onderhoudsmiddelen voor het drogen van de binnenruimte grondig verwijderen met schoon water.</li></ul> De binnenruimte na het schoonmaken altijd drogen (zie het hoofdstuk <i>Droogprogramma</i> ).
Sterk verontreinigde binnenruimte van roestvrij staal of email	Reinigings-gel spray voor de oven (bestelnummer 00311860 bij de servicedienst of in de online-shop). <b>Let op:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Mag niet op de dichtingen van deur, lamp en stoomschaal komen!</li><li>● Hoogstens 12 uur laten inwerken!</li><li>● Niet gebruiken op warme oppervlakken!</li><li>● Goed naspoelen met water!</li><li>● De opgaven van de producent in acht nemen.</li></ul>
Glazen kapje van de lamp in de binnenruimte	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Vetfilter	Vaatwassers
Watertank	Warm zeepsop. Niet geschikt voor de vaatwasmachine. De dichting goed drogen. Met het deksel eraf laten drogen.
Tankschacht	Na gebruik altijd droogwrijven.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Deurdichting Niet verwijderen!	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen schraper of schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Kerntemperatuursensor	Met een vochtige doek afnemen. Niet reinigen in de vaatwasmachine.
Bak, rooster	Vaatwasmachine of heet zeepsop. Ingebrande resten inweken en met een borstel schoonmaken.
Inschuifroosters	Vaatwasser of heet zeepsop, zie het hoofdstuk <i>Inschuifroosters uitnemen</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 met honingraatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium (bestelnummer 00460770 bij de servicedienst of in de online-shop). Hij verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.


## Reinigingshulp

De reinigingshulp lost hardnekkig vuil in de binnenruimte op en vergemakkelijkt de reiniging.



De reinigingshulp bestaat uit de stappen reiniging en twee keer spoelen.

### Reinigingshulp starten



- 1 Functiekeuzeknop op **S** zetten.
- 2 Symbool  wordt weergegeven. Met  bevestigen.
- 3 Toebehoren en vetfilter verwijderen uit de binnenruimte. Inschuifroosters verwijderen uit de binnenruimte (zie het hoofdstuk *Inschuifrooster uitnemen*). Binnenruimte reinigen met een schoonmaakmiddel.
- 4 Watertank tot de markering "max" met koud water vullen en in de tankschacht schuiven. Apparaatdeur sluiten.

- 5 Er wordt een reinigingstijd van 30 minuten aangegeven. Met  starten. De reinigingstijd loopt af op het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.



- 6 Na 30 minuten klinkt een signaal. Op het display verschijnt een melding.
- 7 Binnenruimte schoonmaken. Reinigingsresten verwijderen. Watertank vullen met schoon water. Met  bevestigen.
- 8 De eerste spoelfase verschijnt. Met  starten. Het apparaat spoelt. De spoeltijd loopt af op het display.



- 9 Na 1 minuut klinkt een signaal. Maak de stoomschaal schoon met de reinigingsspons. Met  bevestigen.
- 10 De tweede spoelfase verschijnt. Met  starten. Het apparaat spoelt. De spoeltijd loopt af op het display.

Na 1 minuut klinkt een signaal. Maak de stoomschaal schoon met de reinigingsspons. De watertank leegmaken en met het deksel eraf laten drogen. De binnenruimte met een zachte doek droogwrijven en volledig laten drogen met het droogprogramma.

### Aanwijzingen

- Het ontkalkingsprogramma moet altijd volledig aflopen en kan niet worden afgebroken.
- Verwijder voor de bereiding alle ontkalkingsresten uit de binnenruimte.
- Wanneer de reinigingshulp door een stroomuitval is afgebroken, moet u het programma vóór het volgende gebruik opnieuw starten om eventuele ontkalkingsresten uit het apparaat te verwijderen.

## 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.

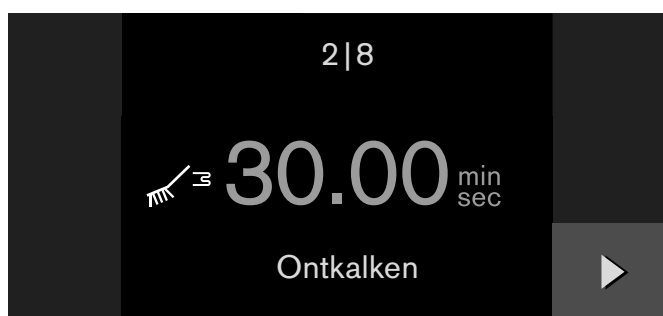
### Attentie!

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 binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

- 1 300 ml water en 60 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel mengen tot een ontkalkingsoplossing.
- 2 Functiekeuzeknop op **S** zetten. Met de draaiknop het ontkalkingsprogramma kiezen.
- 3 Symbool  wordt weergegeven. Met ✓ bevestigen.
- 4 Watertank vullen met de ontkalkingsoplossing en in de tankschacht schuiven. Apparaatdeur sluiten. Met ✓ bevestigen.
- 5 Er wordt een ontkalkingstijd van 30 minuten aangegeven. Met ▶ starten. Het aflopen van de ontkalkingstijd wordt weergegeven op het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.



- 6 Na 30 minuten klinkt een signaal. Op het display verschijnt een melding.
- 7 Maak de stoomschaal schoon met de reinigingsspons. De watertank vullen met koud water. Met ✓ bevestigen.
- 8 De eerste spoelfase verschijnt. Met ▶ starten. Het apparaat spoelt. De spoeltijd loopt af op het display.



- 9 Na 1 minuut klinkt een signaal. Maak de stoomschaal schoon met de reinigingsspons. Met ✓ bevestigen.
- 10 De tweede spoelfase verschijnt. Met ▶ starten. Het apparaat spoelt. De spoeltijd loopt af op het display.

Na 1 minuut klinkt een signaal. Het ontkalkingsprogramma is afgelopen.

Maak de stoomschaal schoon met de reinigingsspons. De watertank leegmaken en met het deksel eraf laten drogen. De binnenruimte met een zachte doek droogwrijven en volledig laten drogen met het droogprogramma.

Wis vervolgens de ontkalkingsaanwijzing op het display.

### Ontkalkingsaanwijzing wissen

- 1 Functiekeuzeknop op **S** zetten. Met de draaiknop "Ontkalkingsaanwijzing wissen" kiezen. Met ✓ bevestigen.
- 2 Er verschijnt een aanwijzing. Met ✓ bevestigen.

### Aanwijzingen

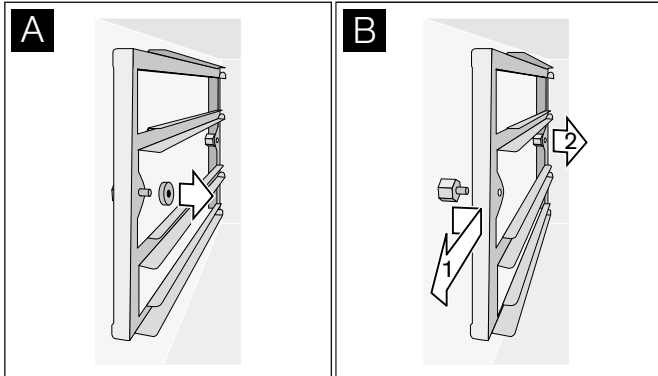
- Het ontkalkingsprogramma moet altijd volledig aflopen en kan niet worden afgebroken.
- Verwijder voor de bereiding alle ontkalkingsresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het ontkalkingsprogramma door een stroomuitval is afgebroken, moet u het vóór het volgende gebruik opnieuw starten om eventuele ontkalkingsresten uit het apparaat te verwijderen.

## 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.






## Storingen, wat te doen?

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

### Kans op een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet, geen aanduiding in de display	De netstekker zit niet in het stopcontact	Sluit het apparaat op de netspanning aan
	Stroomstoring	Controleer of andere keukenapparaten werken
	De zekering is defect	Controleer bij de huisinstallatie of de zekering voor dit apparaat in orde is
	Foutieve bediening	Zekering van het apparaat in de huisinstallatie uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen
Het apparaat kan niet worden gestart	De deur van het apparaat is niet volledig gesloten	Sluit de deur van het apparaat
Het apparaat functioneert niet, het display reageert niet. Op het display verschijnt 	Kinderslot geactiveerd	Deactiveer het kinderslot (zie hoofdstuk 'Kinderslot')
Apparaat schakelt vanzelf uit	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 12 uur niet bediend.	Melding met  bevestigen, apparaat uitschakelen en opnieuw weer inschakelen
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt 	Het apparaat bevindt zich in de demonstratie-modus	Demonstratie-modus in de basisinstellingen deactiveren
Apparaat kan niet worden gestart, in de display verschijnt een melding	Het waterreservoir is leeg	Waterreservoir vullen
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 functiekeuzeknop op <b>0</b> 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

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

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

## Ovenlamp vervangen

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.

---

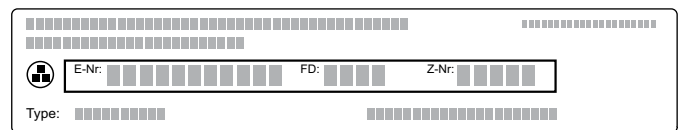
## Service dienst

---

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

## E-nummer en FD-nummer

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



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

---

**E-nr.**

**FD-nr.**

---

**Service dienst** 

---

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4030

**B** 070 222 148

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

## Tabellen en tips

### Aanwijzingen

- 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. (Uitzondering: Bij de verwarmingsmethode  $\curvearrowright$  "Licht stomen" moet het apparaat niet worden voorverwarmd.) 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.
- U kunt 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.
- De voedingsmiddelen mogen niet in aanraking komen met de ovenwand 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.

### 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	
Broccoli, in roosjes	met gaatjes	100	100	10 - 15	
Venkel, in schijfjes	met gaatjes	100	100	10 - 15	

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
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	
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	
Tomaten ontvellen	met gaatjes	100	100	3 - 4	Tomaten insnijden, na het stomen met ijskoud water afschrikken.
Peulen	met gaatjes	100	100	10 - 15	

## Groente – Licht stomen

- "Licht stomen" is een ideale bereidingswijze voor fijne groenten die tijdens het koken snel kleur of structuur/consistentie verliezen.
- Door het lichte stomen van de levensmiddelen wordt de tijdsspanne vergroot waarbinnen een perfecte bereiding precies op het juiste punt zeker lukt.
- Verwarm bij uitzondering de oven niet voor en kies de verwarmingssoort ☞ "Licht stomen".

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Groente in dunne reepjes of plakjes (1 - 2 mm)	met gaatjes	100	☞	8 - 10	
Snijbiet	met gaatjes	90	☞	8	
Paksoi	met gaatjes	90	☞	7	
Spinazie	met gaatjes	90	☞	7	
Courgettebloemen	met gaatjes	90	☞	8	
Peulen	met gaatjes	100	☞	10	

## Vis – Stomen

- Stomen is een vetvrije manier van bereiden, waarbij de vis niet uitdroogt.
- Vis dient (om hygiënische redenen) na het garen een kerntemperatuur van minstens 62 - 65°C te hebben. Dit is ook het ideale gaarpunt.
- Bestrooi de vis pas na de bereiding met zout. Zo blijft het natuurlijke aroma behouden en wordt er minder water aan de vis onttrokken.
- Bij gebruik van een bak met gaatjes: mocht de vis te sterk blijven plakken, dan kunt u de bak invetten.
- Plaats het bereidingsinzetstuk zonder gaatjes op het eerste niveau van onderaf, om te voorkomen dat de binnenruimte door het visfond verontreinigd raakt.
- Bij filet met vel: leg de vis met de kant van het vel naar boven, zo blijven structuur en aroma nog beter behouden.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Dorade, heel (à 500 g)	zonder gaatjes	90 - 100	100	18 - 20	Kan worden klaargemaakt in de zwemstand, wanneer u hem op een halve aardappel zet.
Visballetjes (à 20 - 40 g)	zonder gaatjes	90 - 100	100	4 - 8	De bak zonder gaatjes bekleden met bakpapier.
Zeekreeft, gekookt, ontbeend, regenereren	met gaatjes	70 - 80	100	10 - 12	
Karper, blauw, heel (1,5 kg)	zonder gaatjes	90 - 100	100	35 - 45	in bouillon
Zalmfilet (à 150 g)	met gaatjes	90 - 100	100	10 - 12	
Zalm, heel (2,5 kg)	met gaatjes	100	100	65 - 75	
Mosselen (1,5 kg)	met gaatjes	100	100	6 - 8	De mosselen zijn gaar wanneer ze geopend zijn.
Zeezalm, heel (800 g)	met gaatjes	90 - 100	100	18 - 20	
Filet van zeeduivel (à 300 g)	Glazen vorm/rooster	180 - 200	100	8 - 10	in fond
Wolfsbaars, heel (à 400 g)	met gaatjes	90 - 100	100	12 - 18	

## Vis – Licht stomen

- Vissoorten met zacht visvlees worden tijdens het "Licht stomen" tussen 80 en 90°C bijzonder behoedzaam bereid. Deze bereidingswijze is vooral handig voor vissoorten die snel te gaar worden en uit elkaar vallen, ze blijven nu sappig en mals.
- Door het lichte stomen van de levensmiddelen wordt de tijdsspanne vergroot waarbinnen een perfecte bereiding precies op het juiste punt zeker lukt.
- Verwarm bij uitzondering de oven niet voor en kies de verwarmingssoort ☞ "Licht stomen".
- De aangegeven waarden voor de verschillende soorten vis hebben betrekking op filets.
- Bij filet met huid: leg de vis met de huid naar boven, hierdoor blijven structuur en aroma nog beter behouden.
- Serveer op voorverwarmd serviesgoed.



Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Oesters (10 stuks)	zonder gaatjes	80 - 90	☞	2 - 5	in kookvocht
Bonte baars (tilapia) (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	10 - 12	
Dorade (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	12 - 15	
Visterrine	rooster	70 - 80	☞	50 - 90	in terrinevorm
Forel, heel (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	12 - 15	

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Heilbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	12 - 15	
Jakobsschelpen (6 stuks)	zonder gaatjes	80 - 90	☞	4 - 8	
Kabeljauw (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	12 - 15	
Red Snapper (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	12 - 15	
Rode baars (à 120 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	10 - 12	
Schol (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	8 - 10	
Zeetongrolletjes, gevuld (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	12 - 15	
Tarbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	12 - 15	
Zeebaars (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	10 - 12	
Snoekbaars (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	☞	12 - 15	

## Vlees/gevogelte – Stomen bij lage temperatuur

- Vlees dat goed wordt aangebraden krijgt de kans om gedurende langere tijd bij een lage temperatuur gaar te worden. Hierdoor wordt het, behalve een heel dunne buitenkant, helemaal gelijkmatig rozé en zeer sappig. Het is niet nodig om het te keren of vocht toe te voegen.
- De weergegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden.
- Haal het vlees een uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Om hygiënische redenen dient u het vlees voor het garen aan alle kanten even zeer heet te bakken in een pan. Hierdoor ontstaat een korstje dat zorgt voor het typische bakaroma en voorkomt dat er vleessap vrijkomt.
- Om te voorkomen dat dit korstje dat bij het aanbraden ontstaat zacht wordt, dient u het vlees na het aanbraden en alvorens het in het voorverwarmede apparaat te laten garen, in een braadzak of plastic folie te wikkelen. Zo gaart het vlees in eigen vocht.
- Voorzichtig kruiden: doordat het vlees langzaam gaart, worden alle aroma's versterkt.
- Bij wild en paardenvlees komt de eigen smaak door het stomen met lage temperatuur meer naar voren dan bij de klassieke bereiding.
- Gebruik de functie "Stomen met lage temperatuur" ☞.
- Let erop dat de kerntemperatuur niet hoger kan zijn dan de temperatuur van de binnenruimte. Als vuistregel geldt: de ingestelde temperatuur voor de binnenruimte dient 10-15°C hoger te zijn dan de gewenste kerntemperatuur.
- Tegen het einde van de bereidingstijd kunt u de temperatuur terugbrengen naar 60°C. Zo kunt u de bereidingstijd verlengen (bijv. wanneer het bezoek later komt dan gepland). Wilt u het bereidingsproces stilzetten, dan mag de temperatuur van de binnenruimte niet hoger zijn dan de gewenste kerntemperatuur. Zo kunnen grote stukken 1 - 1,5 uur en kleine stukken 30 - 45 minuten in de binnenruimte blijven.
- Dien de gerechten op voorverwarmd servies op.

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	☞	20 - 40	
Lamsbout rollade, zonder bot, medium (1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80	☞	150 - 180	
Rosbief, medium (1 - 1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80	☞	120 - 180	

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Varkensmedaillons, doorbakken (à 70 g)	zonder gaatjes	80		30 - 40	
Runderbiefstuk, medium (à 200 g)	zonder gaatjes	70 - 80		20 - 40	

## Vlees/worst - Opwarmen

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Casselerrrib, gaar, in schijven	zonder gaatjes	100	100	15 - 20	
Worst, gekookt (bijv. Lyoner worst, witte worst)	zonder gaatjes	85 - 90	100	10 - 20	

## Gevogelte - Stomen

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kippenborst, gevuld, gestoomd (à 200 g)	met gaatjes	100	100	10 - 15	
Kalkoenfilet, gestoomd (à 300 g)	met gaatjes	100	100	12 - 15	
Piepkuiken, kwartel, duif (à 300 g)	met gaatjes	100	100	25 - 30	

## 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	
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	

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
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.
Rijstepap (250 g rijst + 625 ml melk)	zonder gaatjes	100	100	35 - 45	Voeg naar believen vruchten, suiker of kaneel toe.

## Overige

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Desinfecteren (bijv. babyflesjes, jampotten)	rooster	100	100	20 - 25	
Eieren, grootte M (5 stuks)	met gaatjes	100	100	8 - 15	
Bouillon met ei (500 g)	glazen schaal / rooster	90	100	25 - 30	afdekken met hittebestendige, transparante folie
Griesmeelballetjes	zonder gaatjes	90 - 95	100	8 - 10	


## Regenereren (opwarmen)

- In de stoomoven kan een optimaal klimaat voor het opwarmen worden verkregen, zonder dat de bereide gerechten uitgedroogd raken. Zo blijven smaak en kwaliteit behouden, de gerechten smaken alsof ze vers klaargemaakt zijn.
- Gebruik hiervoor de functie "Regenereren" .
- Dek de gerechten niet af. Gebruik geen aluminium- of vershoudfolie.
- De opgaven hebben betrekking op porties voor één persoon. Grotere hoeveelheden kunt u ook opwarmen in het inzetstuk zonder gaatjes. Hierbij worden de aangegeven tijden langer.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Groente	bord, rooster	90 - 100	7 - 10	
Zetmeelhoudende bijgerechten	bord, rooster	100	10 - 12	bijv. pasta, aardappelen, rijst; niet geschikt zijn gebakken of gefrituurde gerechten zoals patat of kroketten




## 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

- In de stoomoven kunt u diepvriesproducten behoedzaam en tegelijkertijd sneller dan bij kamertemperatuur ontdooien.
- Gebruik hiervoor de functie "Ontdooien" .
- De opgegeven ontdooitijden dienen alleen ter oriëntatie. De ontdooitijd is afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van het diepvriesproduct: vries uw gerechten plat of afzonderlijk in. Hierdoor wordt de ontdooitijd korter.
- Neem de etenswaar voor het ontdooien uit de verpakking.
- Ontdooi alleen de hoeveelheid die u direct nodig heeft.
- Houd er rekening mee dat ontdooide producten onder bepaalde omstandigheden niet meer zo houdbaar zijn en sneller bederven dan verse. Verwerk deze producten meteen en zorg ervoor dat ze volledig doorbakken zijn.
- Halverwege de ontdooitijd vlees of vis keren of de te ontdooien stukken, zoals kleinfruit of vlees, uit elkaar halen. Vis hoeft niet volledig te ontdooien. Het oppervlak moet alleen zacht genoeg zijn om de kruiden op te kunnen nemen.

### Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen er kiemen worden overgebracht. De bereidingsinzet zonder gaten onder het gerecht inschuiven. Gooi de ontdooivloeistof van vlees en gevogelte die zich hierin heeft verzameld weg. Vervolgens de gootsteen schoonmaken en veel water laten nalopen. De bereidingsinzet reinigen in heet zeepsop of de vaatwasmachine. Laat de stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten lopen met 100% vochtigheid bij 100°C.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Bessen (300 g)	met gaatjes	40 - 45	* ◊	3 - 4	
Braadstuk (1.000 g)	met gaatjes	40 - 45	* ◊	45 - 60*	
Visfilet (à 150 g)	met gaatjes	40 - 45	* ◊	5 - 10*	
Groente (400 g)	met gaatjes	40 - 45	* ◊	5 - 7	
Goulash (600 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Kip (1.000 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Kippenbout (à 400 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	20 - 30*	

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

## Inkoken

- 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	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd 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.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit	met + 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 volumineuze 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 op het rooster. Plaats het gerecht niet direct op de bodem van de ovenruimte.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**

