

BS 450/451

BS 454/455

Combi-stoomoven

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Oorzaken voor beschadigingen	4
Milieubescherming	5
Energie besparen	5
Milieuvriendelijk afvoeren	5
Kennismaking met het apparaat	6
Stoomoven	6
Display en bedieningselementen	7
Symbolen	7
Kleuren en weergave	8
Extra informatie i en i [®]	8
Koelventilator	8
Standen functieschakelaar	9
Toebehoren	10
Extra toebehoren	10
Voor het eerste gebruik	11
Taal instellen	11
Tijd-formaat	11
Tijd instellen	11
Datumformaat instellen	11
Datum instellen	12
Temperatuur-formaat instellen	12
Waterhardheid instellen	12
Eerste gebruik beëindigen	12
Calibratie	13
Vetfilter	13
Reingen van de deurruit	13
Toebehoren reinigen	13
Apparaat activeren	14
Stand-by	14
Apparaat activeren	14
Bediening van het apparaat	14
Waterreservoir vullen	14
Ovenruimte	15
Toebehoren inschuiven	15
Inschakelen	16
Na ieder gebruik	16
Veiligheidsuitschakeling	16
Timerfuncties	17
Timer-menu opvragen	17
Kookwekker	17
Stopwatch	17
Bereidingstijd	18
Einde bereidingstijd	19
Timer lange duur	20
Timer lange duur instellen	20
Individuele recepten	21
Recept opslaan	21
Recept programmeren	21
Namen invoeren	22

Recept starten	22
Recept kiezen	22
Recept wissen	22

Kerntemperatuurmeter	23
Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken	23
Kerntemperatuur instellen	24
Richtwaarden voor de kerntemperatuur	25

Kinderbeveiliging	26
Kinderslot activeren	26
Kinderslot deactiveren	26

Basisinstellingen	27
--------------------------	-----------

Reiniging en onderhoud	29
Reinigingsmiddel	29
Reinigingshulp	30
Droogprogramma	31
Ontkalkingsprogramma	31
Inschuifroosters verwijderen	32

Storingen, wat te doen?	33
Stroomonderbreking	34
Demonstratie-modus	34
Ovenlamp vervangen	34

Servicedienst	34
E-nummer en FD-nummer	34

Tabellen en tips	35
Groente	35
Vis	37
Vis – stomen bij lage temperatuur	38
Vlees – garen bij hogere temperaturen	39
Vlees / gevogelte – bereiden bij lage temperatuur	40
Gevogelte	41
Bijgerechten	42
Desserts	42
Overige	43
Gebak	43
Regenereren (opwarmen)	44
Gisten (laten rijzen)	45
Ontdooien	45
Inkoken	46
Ontsappen (bessen)	46
Yoghurt bereiden	47
Bereiding van omvangrijke gerechten	47
Acrylamide in levensmiddelen	47

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

Dit 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.
- 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 pannennap 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.
- 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.
- 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.
- 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.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie 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.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



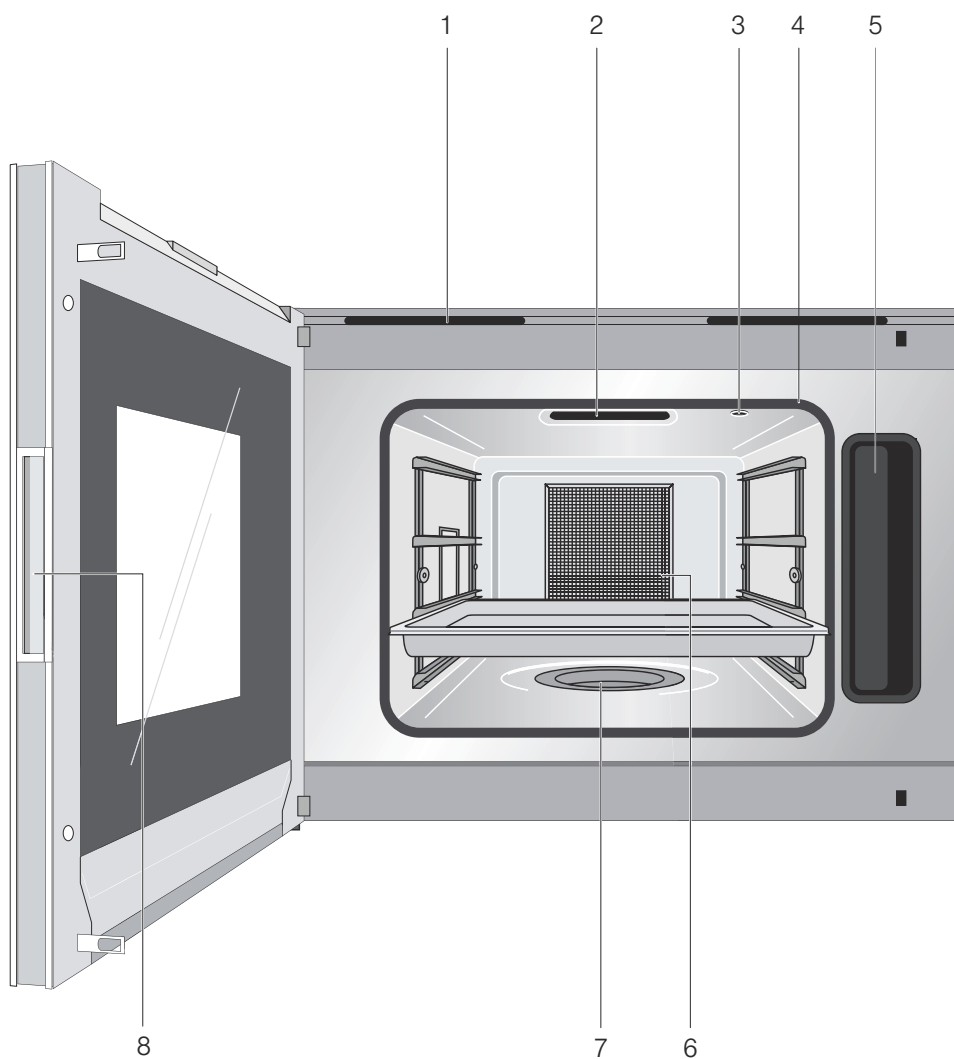
Dit apparaat is gekenmerkt in
overeenstemming met de Europese richtlijn
2012/19/EU betreffende afgedankte
elektrische en elektronische apparatuur (waste
electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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



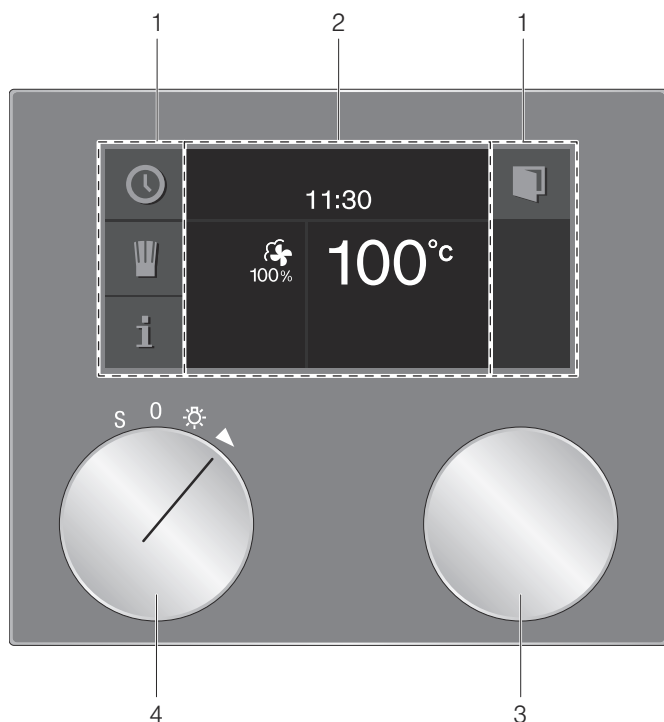
1	Ontluchtingsopeningen
2	Ontluchtingsklep
3	Aansluitpunt voor de kerntemperatuurmeter
4	Deurdichting
5	Waterreservoir
6	Vetfilter
7	Stoomschaal
8	Geïntegreerde greep

Display en bedieningselementen

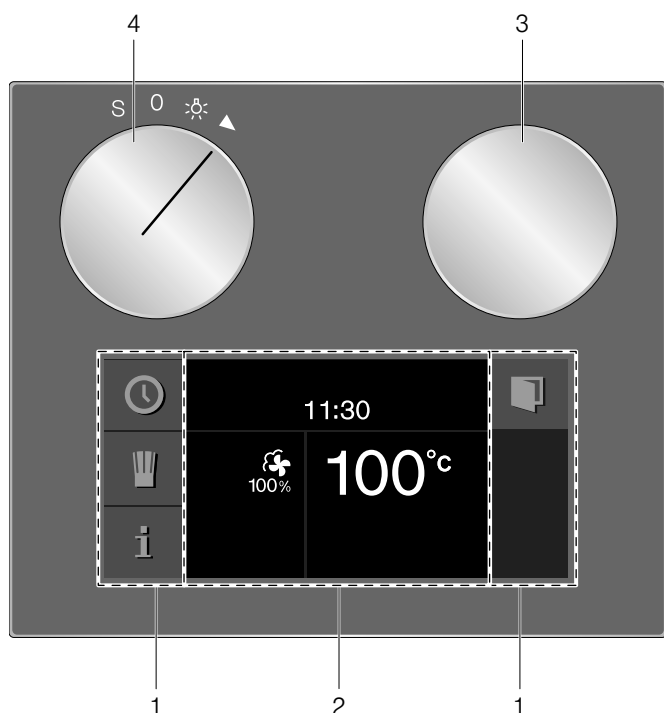
Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende apparaattypes. Afhankelijk van het type apparaat zijn er geringe afwijkingen mogelijk.

De bediening van alle apparaattypes is identiek.

Bedieningselement aan de bovenkant van het apparaat



Bedieningselement aan de onderkant van het apparaat



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
📄	Apparaatdeur openen
i	Extra informatie oproepen
⤴	Voorverwarmen met statusindicatie
🍷	Individuele recepten openen
rec	Menu opslaan
↶	Instellingen veranderen
>A ^ā	Namen invoeren
✕	Letters wissen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
🔧	Demonstratie-modus
🌡	Kerntemperatuurmeter

Kleuren en weergave

Kleuren

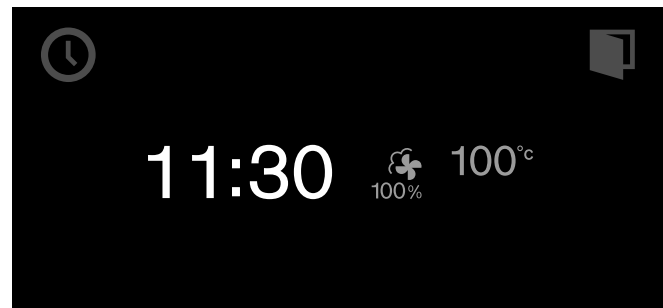
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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

Weergave

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.



Extra informatie i en i[®]

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

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

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

Koelventilator

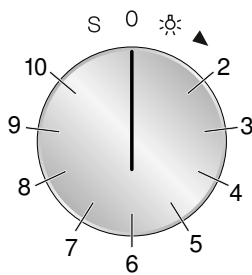
Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt tijdens het gebruik automatisch ingeschakeld. De warme lucht ontwijkt, afhankelijk van het type apparaat, boven of onder de deur.

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

Attentie!

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

Standen functieschakelaar



Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
☀	Licht		
2	 100% Hete lucht + 100% vocht	30 - 230 °C Voorgestelde temperatuur 100 °C.	Stomen bij 70 °C - 100 °C: voor groente, vis en bijgerechten. De gerechten zijn geheel met stoom omgeven. Combifunctie bij 120 °C - 230 °C: voor bladerdeeg, brood, broodjes. Hete lucht en stoom worden gecombineerd.
3	 80% Hete lucht + 80% vocht	30 - 230 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Combifunctie: voor bladerdeeg, vis en gevogelte. Hete lucht en stoom worden gecombineerd.
4	 60% Hete lucht + 60% vocht	30 - 230 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Combifunctie: Voor gistgebak en brood. Hete lucht en stoom worden gecombineerd.
5	 30% Hete lucht + 30% vocht*	30 - 230 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Bereiden in eigen vocht: bij het bakken Bij deze instelling wordt geen stoom opgewekt maar gaat de ventilatieklep dicht. Zo blijft het bij de bereiding vrijkomende vocht in de binnenruimte, waardoor het gerecht niet uitdroogt.
6	 0% Hete lucht + 0% vocht	30 - 230 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Hete lucht: voor gebak, koekjes en ovenschotels. De ventilator aan de achterwand verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte
7	 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, zodat het deegoppervlak niet uitdroogt. De optimale temperatuurinstelling voor gistdeeg is 38 °C.
8	 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.
9	 Regenereren	60 - 180 °C Voorgestelde temperatuur 120 °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. Bordgerechten bij 120 °C regenereren, bakwaren bij 180 °C.
10	 Bereiden met een lage temperatuur	30 - 90 °C Voorgestelde temperatuur 70 °C.	Bereiden met een lage temperatuur voor vlees. Gezonde, langzame bereiding voor een bijzonder mals resultaat.

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

Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
S	 Basisinstellingen		In de basisinstellingen kunt u het apparaat individueel aanpassen.
	 Reinigingshulp		Met de reinigingshulp lost u vuil in de binnenruimte op met stoom.
	 Droogprogramma		Het droogprogramma maakt de binnenruimte droog na het stomen of reinigen.
	 Ontkalkingsprogramma		Met het ontkalkingsprogramma lost u kalk in de binnenruimte op.
	 Ontkalkingsaanwijzing wissen		Na het ontkalken de aanwijzing op het display wissen.
* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN60350-1.			

Toebehoren

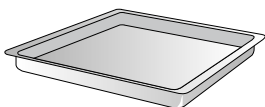
Gebruik uitsluitend toebehoren die meegeleverd of via de klantenservice verkrijgbaar zijn. Deze zijn speciaal aangepast aan uw apparaat. Let op dat u de toebehoren in de juiste richting in de ovenruimte schuift.

Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



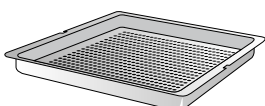
Rooster

voor kookgerei, taartvormen, ovenschotels en voor braadstuk



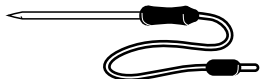
Roestvrijstalen schaal, zonder gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep

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 $\frac{2}{3}$, 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:

BA 476 310 Handgreep, roestvrij staal

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

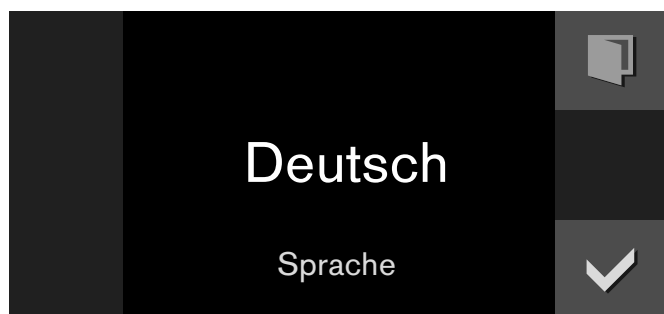
Aanwijzingen

- 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.

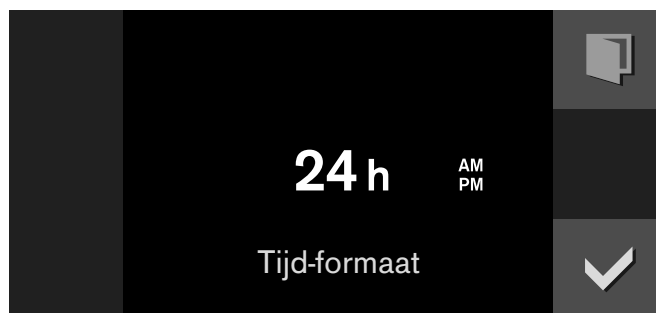


Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden.

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.

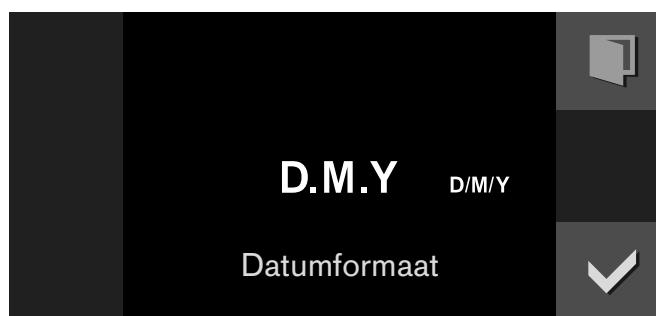
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



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.

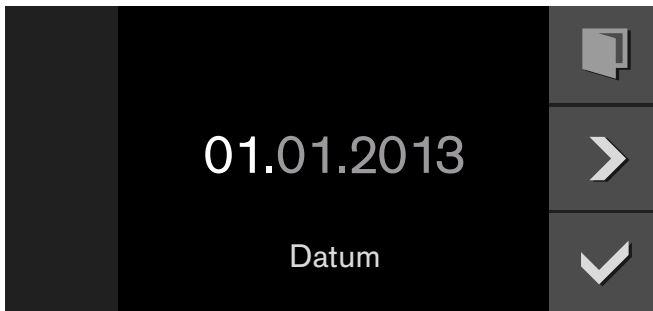
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datum instellen

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

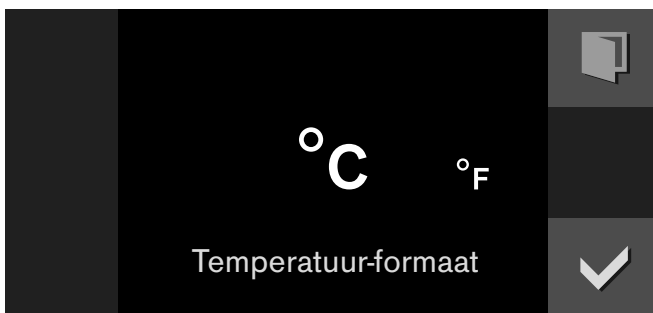
- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool ➤ overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool ➤ overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.



Temperatuur-formaat instellen

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

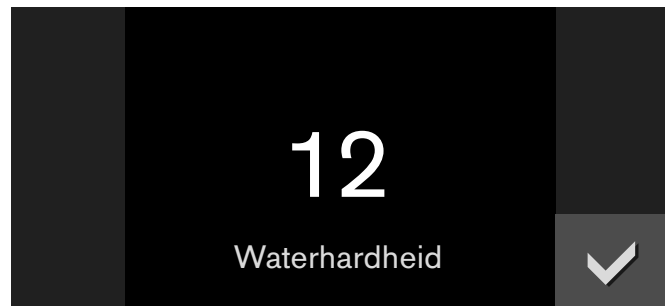
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Waterhardheid instellen

In de display verschijnt "Waterhardheid".

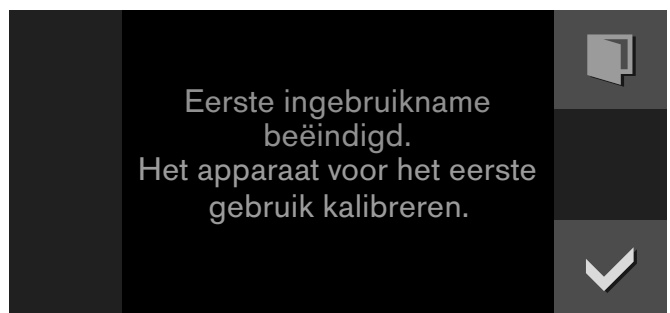
- 1 Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater: Vul het meetbuisje tot de 5 ml markering met leidingwater.
- 2 Voeg er de indicatorvloeistof druppelsgewijs bij, totdat de kleur van paars naar geel verandert. **Belangrijk:** Tel de druppels. Schud het meetbuisje na iedere druppel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

Met ✓ bevestigen.



Het apparaat gaat in standby en de standby-indicatie 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.

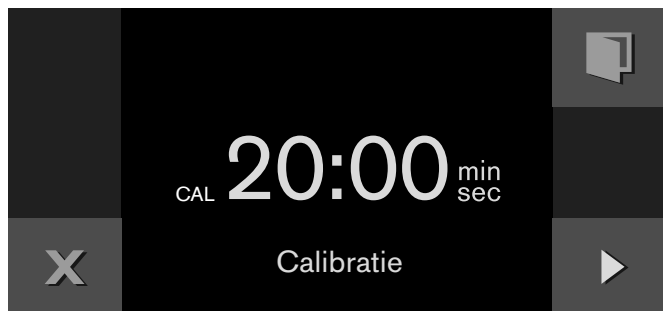
Calibratie

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.

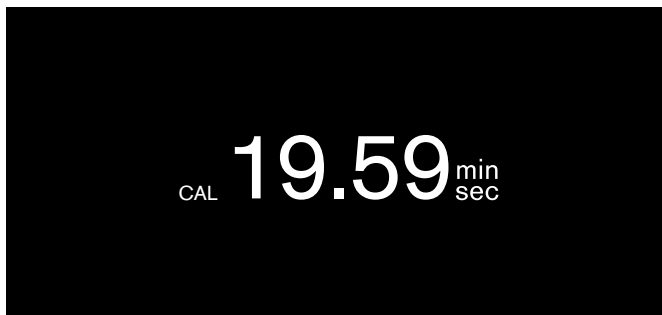
Het is van belang dat het apparaat gedurende 20 minuten op 100°C zonder onderbreking stoomt. Open gedurende deze tijd niet de deur van het apparaat.

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 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.

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.

Reingen 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.

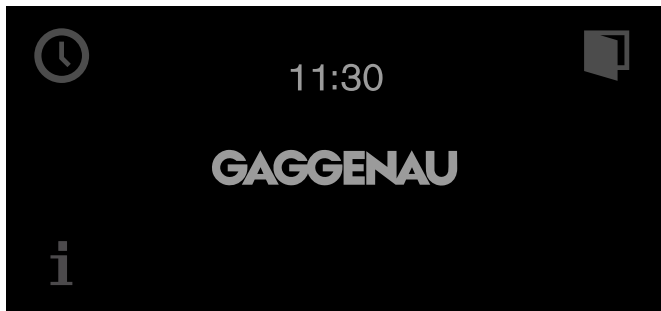
Toebehoren reinigen

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

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.

Waterreservoir vullen

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

Attentie!

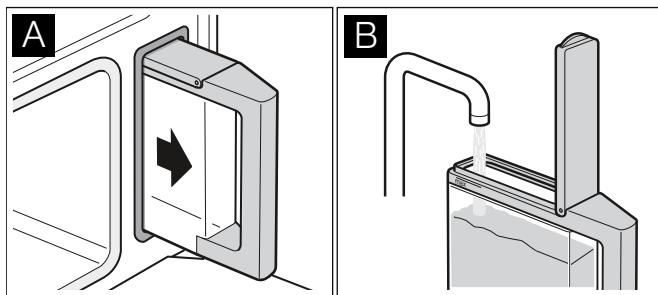
Beschadigingen van het apparaat door het gebruik van ongeschikte vloeistoffen

- 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.

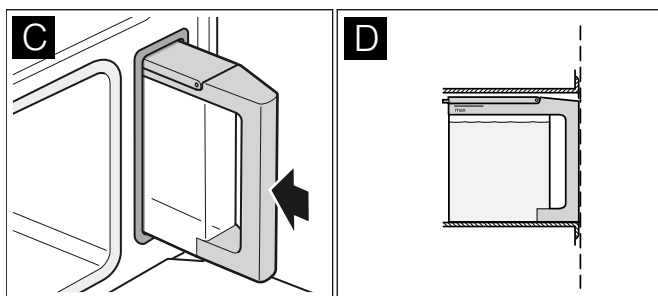
Informatie over uw leidingwater is verkrijgbaar bij uw waterleidingbedrijf. U kunt de waterhardheid met het bijgevoegde testsetje controleren.

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).

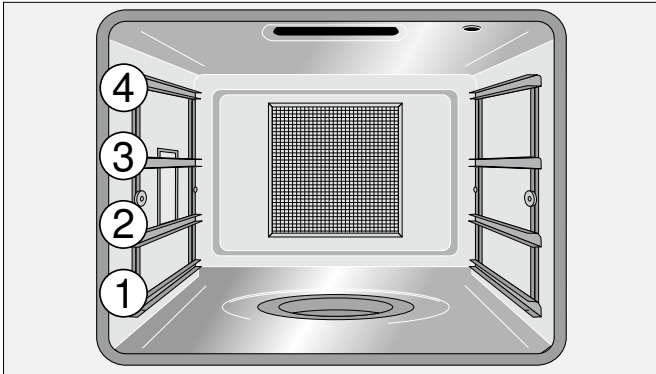


Het reservoir moet recht in opening worden geplaatst (afbeelding D).

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.

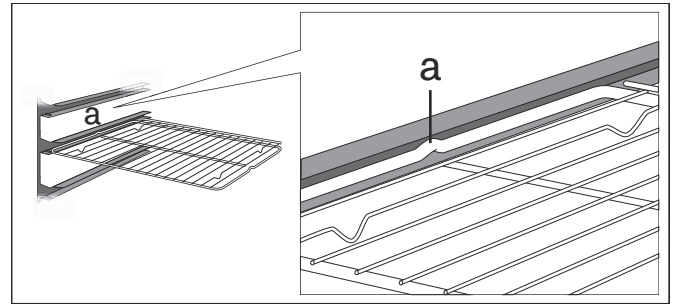
Open de deur van het apparaat altijd tot de aanslag. In deze positie zwenkt de geopende deur niet vanzelf terug.

Toebehoren inschuiven

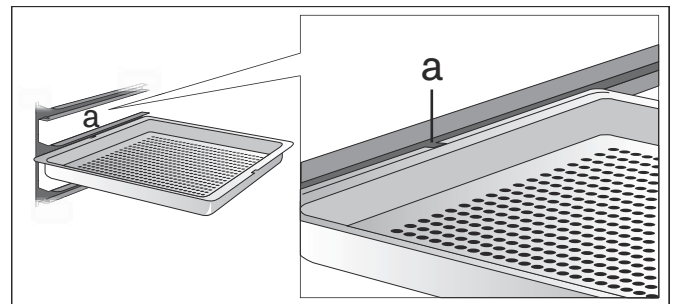
Het rooster en de bak met gaatjes zijn voorzien van een vergrendeling. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt. Bij het naar buiten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

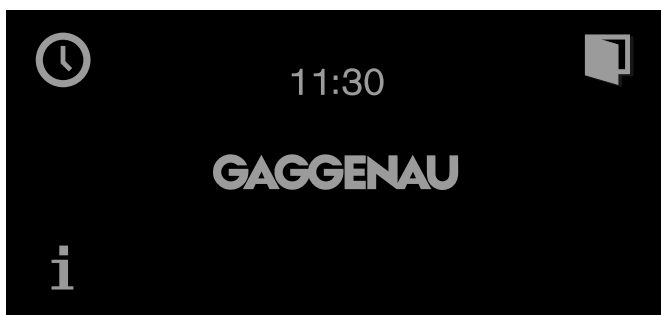
Via het timer-menu kunt u instellen:

- ⌚ 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.



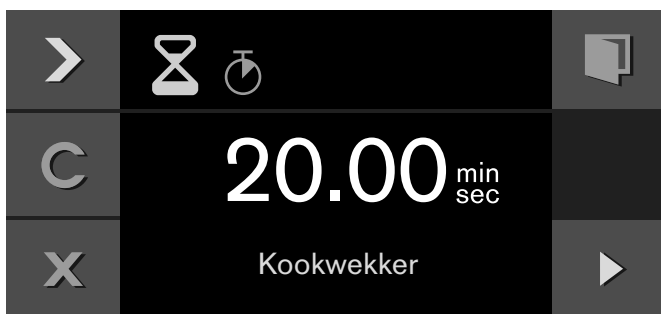
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

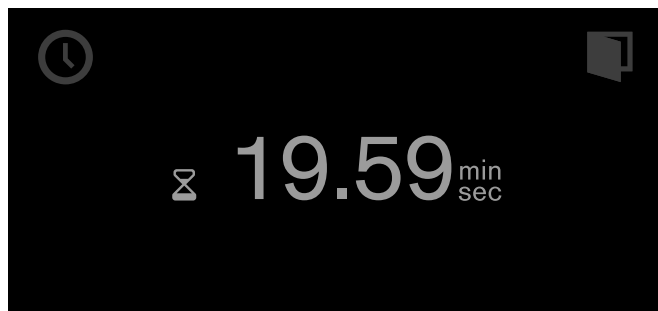
Kookwekker instellen

- 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 X te verlaten. Hierbij gaan de instellingen verloren.

Kookwekker stilzetten:

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

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

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

Stopwatch

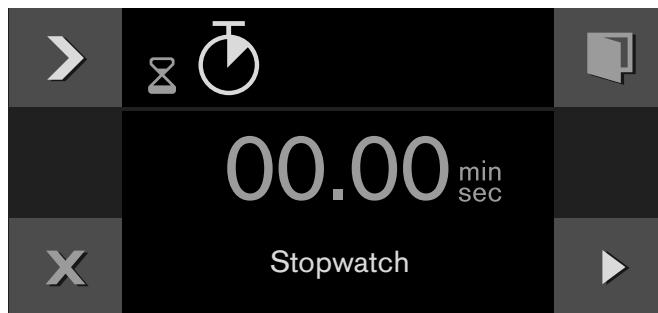
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

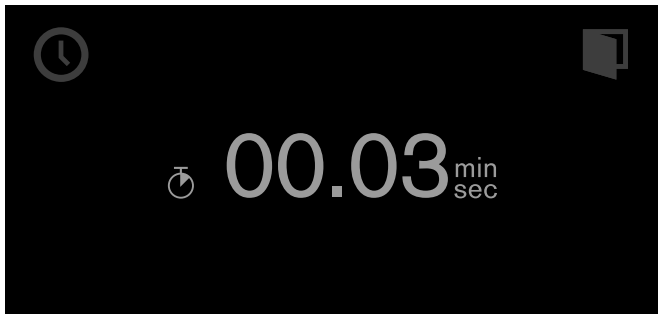
Stopwatch starten

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



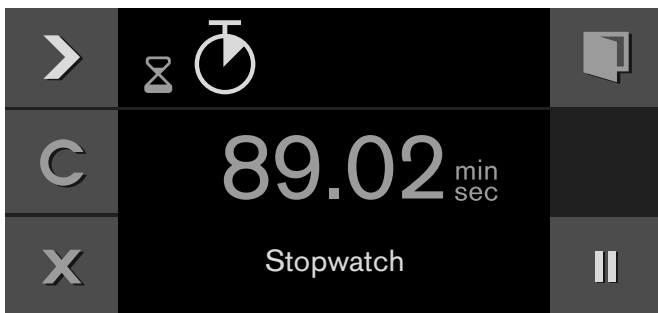
- 3 Met ▶ starten.

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



Stopwatch stopzetten en weer starten

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



De tijd stopt. Het symbool verandert weer in Start .

- 4 Met  starten.

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

Stopwatch uitschakelen:

Timer-menu opvragen. Met  de functie "Stopwatch"  kiezen en het symbool  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

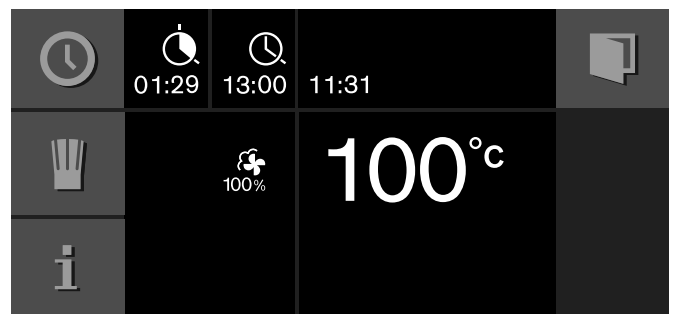
U heeft de verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld en het gerecht in de oven geplaatst.

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

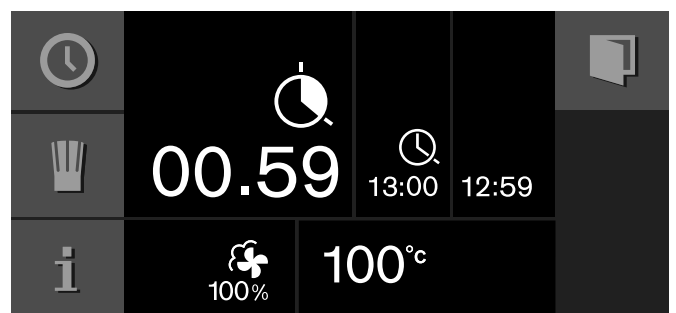


- 4 Met  starten.

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 complete proces beëindigen:

functieschakelaar op 0 zetten.

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

Einde bereidingstijd

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

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

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

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

Afloop bereidingstijd verschuiven

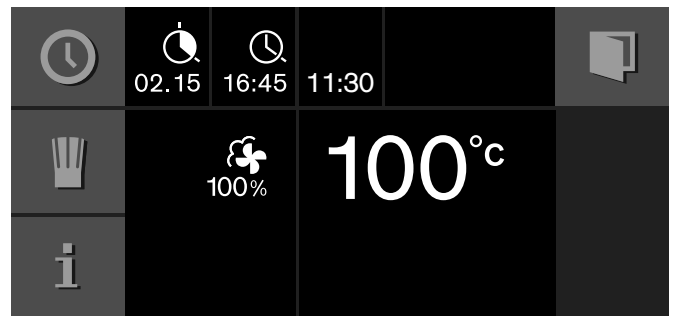
U heeft verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.

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



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

4 Met starten.



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

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

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

Afloop bereidingstijd wijzigen:

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

Het complete proces beëindigen:

functieschakelaar op 0 zetten.

Timer lange duur

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

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

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

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

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.

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 31 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.

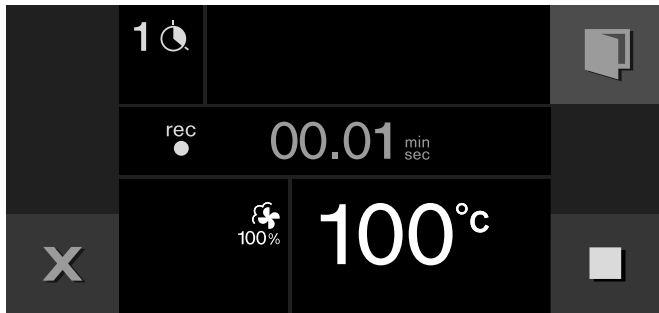
Individuele recepten

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

Recept opslaan

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

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



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

Aanwijzingen

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

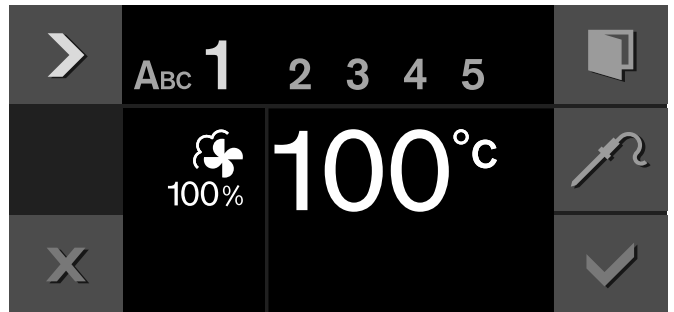
Kerntemperatuur voor een fase invoeren:

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

Recept programmeren

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

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



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

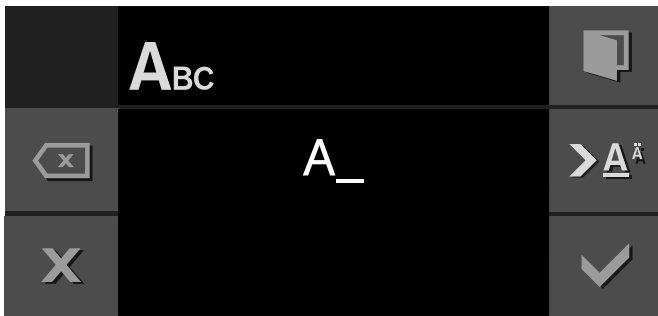
Kerntemperatuur voor een fase invoeren:

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

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

Namen invoeren

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



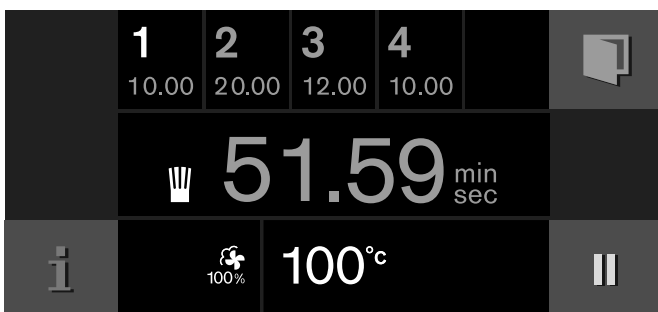
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
➤Ä	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar umlaut of speciale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
➤Ã	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar normale tekens twee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



Aanwijzingen

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

Recept kiezen

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

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

Recept wissen

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

⚠ U kunt zich branden!

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

Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken

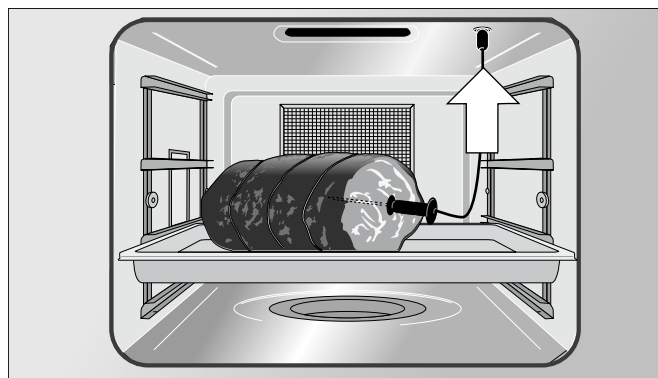
Steek de kerntemperatuurmeter in het gerecht voordat u dit in de ovenruimte plaatst.

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

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

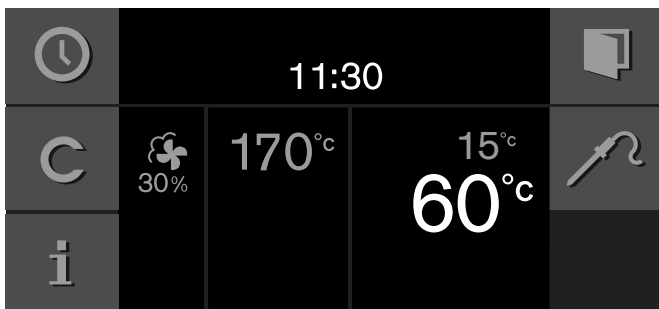
Steek de kerntemperatuurmeter zoveel mogelijk volledig in het gerecht.

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



Kerntemperatuur instellen

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



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

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

Aanwijzingen

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

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen:

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

Ingestelde kerntemperatuur wissen:

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

Richtwaarden voor de kerntemperatuur

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

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

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

Te bereiden gerecht	Richtwaarde voor kerntemperatuur
Parelhoen	75 - 80 °C
Gans, kalkoen, eend	80 - 85 °C
Eendenborst	
rosé	55 - 60 °C
doorbakken	70 - 80 °C
Struisvogel-steak	60 - 65 °C
Lamsvlees	
Lamsbout	
rosé	60 - 65 °C
doorbakken	70 - 80 °C
Lamsrug	
rosé	55 - 60 °C
doorbakken	65 - 75 °C
Schapenvlees	
Schapenbout	
rosé	70 - 75 °C
doorbakken	80 - 85 °C
Rug van het schaap	
rosé	70 - 75 °C
doorbakken	80 °C
Vis	
Filet	62 - 65 °C
Heel	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Diversen	
Brood	96 °C
Pasteitje	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

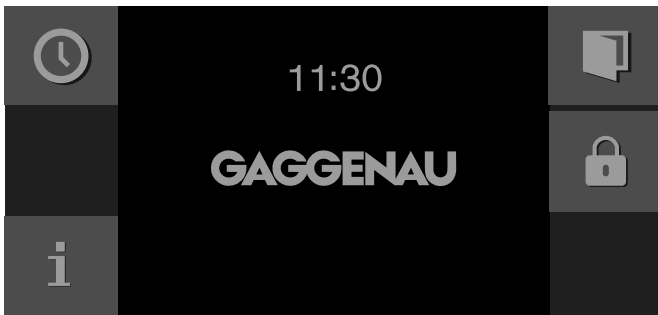
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten (zie het hoofdstuk 'Basisinstellingen').
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.

Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



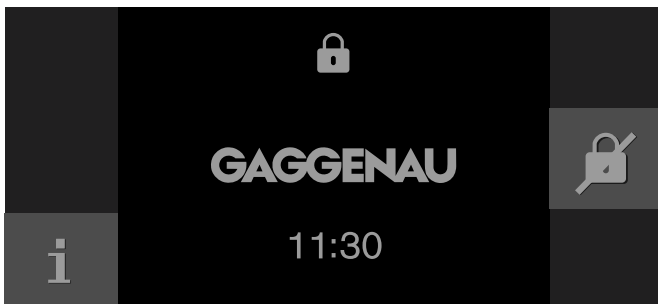
Het kinderslot is geactiveerd. De standby-indicatie verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

Kinderslot deactiveren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



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

Basisinstellingen

In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

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

- 5 Het symbool  aanraken.
- 6 Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
- 7 Met  opslaan of met  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-uursformaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen

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

* Fabrieksinstelling

Reiniging en onderhoud

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

⚠ 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.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Aluminium	Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of 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). Attentie! – Schoonmaakmiddelen niet in de ventilatieklep aan de bovenkant van het apparaat sproeien! – 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. 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). Let op: ● Mag niet op de dichtingen van deur, lamp en stoomschaal komen! ● Hoogstens 12 uur laten inwerken! ● Niet gebruiken op warme oppervlakken! ● Goed naspoelen met water! ● De opgaven van de producent in acht nemen.
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.
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, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium (bestelnummer 00460770 bij de servicedienst of in de online-shop). Hij verwijdt 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 hoofdstuk Inschuifrooster uitnemen). Binnenruimte reinigen met schoonmaakmiddel.
- 4 Watertank tot de markering "max" met koud water vullen en in de tankschacht schuiven. Apparaatdeur sluiten.
- 5 Er verschijnt een reinigingstijd van 30 minuten. Met  starten. De reinigingstijd loopt af op het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.



- 6 Na 30 minuten klinkt een signaal. Er verschijnt een melding op het display.
- 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.

Droogprogramma

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

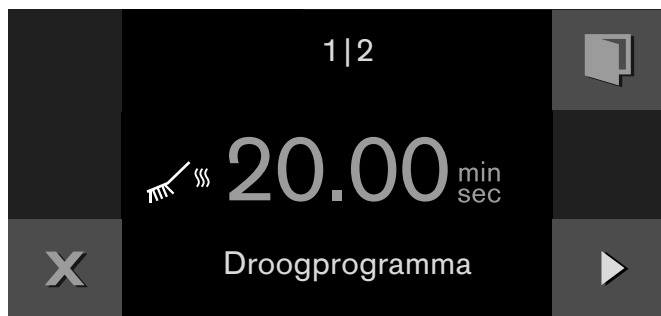
Het droogprogramma duurt 20 minuten.

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!

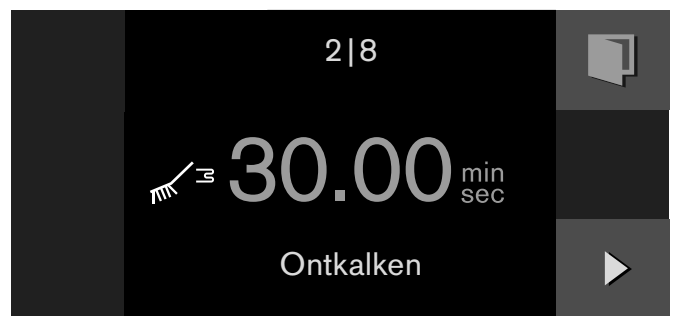
Beschadigingen van het oppervlak: Als het ontkalkingsmiddel op de deurdichting, het front of op

andere kwetsbare oppervlakken komt, dient dit direct met water te worden afgenomen.

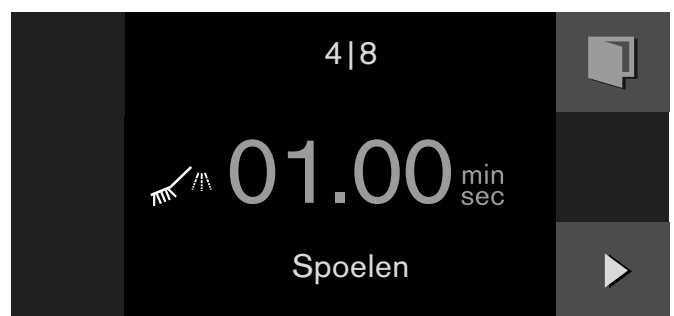
Ontkalkingsprogramma starten

De 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 De ontkalkingstijd van 30 minuten verschijnt. 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. Er verschijnt een melding op het display.
- 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

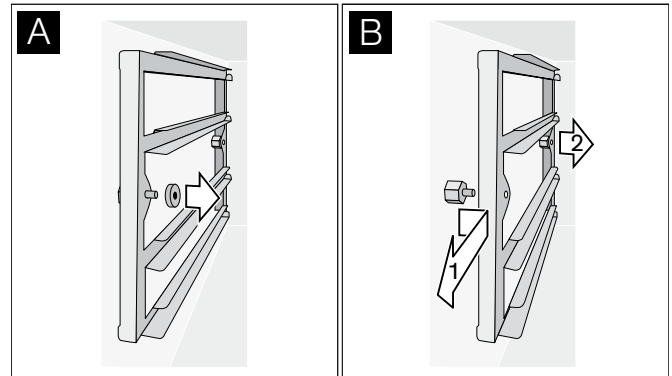
- Het ontkalkingsprogramma moet altijd volledig aflopen en kan niet worden afgebroken.
- Verwijder voor de bereiding alle ontkalkingsresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het ontkalkingsprogramma door een stroomuitval is afgebroken, moet u het vóór het volgende gebruik opnieuw starten om eventuele ontkalkingsresten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

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.

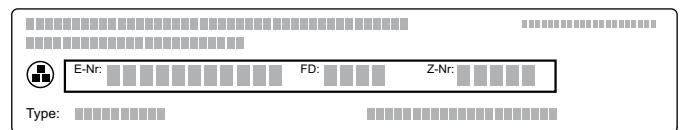
Wanneer de afdekking van de ovenverlichting is beschadigd, dient deze te worden vervangen. De afdekking is verkrijgbaar via de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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



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

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst 

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Tabellen en tips

Aanwijzingen

- De opgegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie. De werkelijke bereidingstijd wordt beïnvloed door de kwaliteit, de oorspronkelijke temperatuur en het gewicht en de dikte van de producten.
- U dient het apparaat altijd voor te verwarmen. Zo krijgt u het beste resultaat. De opgegeven bereidingstijden zijn bedoeld voor een voorverwarmd apparaat. Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dient u ze met ca. 5 minuten te verlengen.
- In de recepten worden gemiddelde hoeveelheden voor vier personen opgegeven. Bij grotere hoeveelheden hoort een langere bereidingstijd.
- Gebruik het opgegeven bakgerei. Gebruikt u andere vormen, dan kunt u de bereidingstijden langer of korter maken.
- Heeft u weinig ervaring met een bepaald gerecht, begin dan met de kortste opgegeven tijd. U kunt de gerechten eventueel verder bereiden.
- Zorg ervoor dat u de deur van de binnenruimte slechts kort opent en het gerecht snel in het apparaat plaatst.
- Gebruikt u een bak, plaats deze dan op het tweede niveau van onderen.
- Maakt u gebruik van het inzetstuk met gaatjes of het rooster zonder vorm, schuif dan altijd het inzetstuk zonder gaatjes in het eerste niveau van onderen. Hiermee wordt voorkomen dat de bodem van de binnenruimte en de stoomschaal te sterk verontreinigd raken.
- Bij het stomen, ontdooien, gisten en regenereren kunt u tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken (inschuifhoogte 2, 3 en 4 van onderen). Hierbij komt het niet tot smaakoverdracht. Zo kunnen er tegelijkertijd vis, groente en desserts worden bereid. De opgegeven bereidingstijden kunnen bij grote hoeveelheden echter langer zijn.
- U kunt alleen bakken op het tweede niveau van onderen.
- Het product mag de binnenruimte, vetfilter of achterplaat niet raken.
- De deur van de stoomoven moet goed gesloten zijn. Zorg er daarom voor dat de afdichtingsvlakken altijd schoon zijn.
- Beleg het rooster en de houder niet te dicht. Zo is de stoomcirculatie optimaal.
- Laat de vetfilter tijdens het gebruik altijd in het apparaat.
- Wilt u gerechten met stoom klaarmaken en is het apparaat meer dan 100°C warm (bijv. omdat het daarvoor is gebruikt), laat voor het stomen dan afkoelen. Anders drogen de gerechten als gevolg van de hoge temperatuur uit.

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 groentenat 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	

Voedingsmiddel	Schaal	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
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 gaat- jes	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Een vleesvulling moet van tevoren wor- den 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 wor- den aangebraden.
Peulen	met gaatjes	100	100	10 - 15	

Vis

- 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	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd 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 – stomen bij lage temperatuur

- Door de vis te stomen tussen 70 en 90°C wordt hij niet te gaar, waardoor hij niet zo gemakkelijk uit elkaar valt. Dit is vooral bij kwetsbare vis van belang.
- De opgaven voor de verschillende vissoorten hebben betrekking op filets.
- Plaats het bereidingsinzetstuk zonder gaatjes op het eerste niveau van onderaf, om te voorkomen dat de binnenruimte door het visfond verontreinigd raakt.
- Dien de gerechten op voorverwarmd servies op.

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Oesters (10 stuks)	zonder gaatjes	80 - 90	100	2 - 5	in bouillon
Bonte baars (tilapia) (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	10 - 12	
Dorade (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Visfilet (à 200 - 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Visterrine	Rooster	70 - 80	100	50 - 90	in terrinevorm Voor een preciezere controle van het gaarpunt de kerntemperatuursensor gebruiken (zie het hoofdstuk 'Kerntemperatuursensor').
Forel, heel (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Heilbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Jakobsschelpen (à 15 - 30 g)	zonder gaatjes	80 - 90	100	4 - 8	Hoe zwaarder de mossel, een des te langere kooktijd kiezen.
Kabeljauw (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	10 - 12	
Red snapper (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	12 - 15	
Roodbaars (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	
Wolfsbaars (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 de optimale bereidingsmethode voor vele vleessoorten. De binnenruimte is bij deze methode hermetisch afgesloten. Door het vocht ontstaat niet het uitdrogende effect van conventionele hete lucht. Door de variabele vochtregeling kan voor elk gerecht het optimale klimaat worden bereikt.
- De weergegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden. Voor een betere controle kunt u de kerntemperatuursensor gebruiken. Aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk 'Kerntemperatuursensor'.
- Haal het vlees een uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Bij gebruik van het bereidingsinzetstuk met gaatjes of het rooster een bak zonder gaatjes eronder plaatsen. Doe om inbranden te voorkomen een beetje water in het bereidingsinzetstuk zonder gaatjes. Ook kunt u er groente, wijn en kruiden in doen om een smakelijke basis voor een saus te krijgen.
- Wilt u het vlees saignant of rosé hebben, open de deur dan 5° min. voor het bereiken van de gewenste kerntemperatuur en wacht tot de doeltemperatuur bereikt is. Hiermee voorkomt u dat het vlees te gaar wordt en geeft u het de nodige rust.
- Vlees laten rusten: laat het vlees na de bereiding nog 5 min. rusten op een rooster. Zo kan het vlees „ontspannen“. De circulatie van het vleessap neemt af en er ontstaat weinig sapverlies wanneer het vlees wordt aangesneden.

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.
Casselerrib, gaar, in schijven	zonder gaatjes	100	100	15 - 20	
Braadstuk met korst (varkensgebraad met zwoerd), doorbakken (1,5 kg)	rooster	1) 120	100	30	Maak 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.
		2) 170 - 180	60	30 - 35	
		3) 220	0	10 - 15	
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	
Rundergebraad, doorbakken (1,5 kg)	rooster	1) 210 - 230	100	15 - 20	Indien u vocht in de schaal zonder gaatjes bijvoegt, is 30% vocht voldoende.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Rosbief, aangebraden, medium (1 kg)	zonder gaatjes	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Varkensgebraad (hals- of schouderstuk), doorbakken (1,5 kg)	rooster	1) 220 - 230	100	20	Indien u vocht in de schaal zonder gaatjes bijvoegt, is 30% vocht voldoende.
		2) 160 - 170	30 / 60	60 - 90	
Worst, gaar, opwarmen	zonder gaatjes	85 - 90	100	10 - 20	bijv. Lyoner worst, witte worst

Vlees / gevogelte – bereiden 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 rosé 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. Voor een betere controle kunt u de kerntemperatuursensor gebruiken. Aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk 'Kerntemperatuursensor'.
- 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.
- Voorzichtig kruiden: doordat het vlees langzaam gaart, worden alle aroma's versterkt.
- Bij wild en paardenvlees komt de eigen smaak door de bereiding met lage temperatuur meer naar voren dan bij de klassieke bereiding.
- Gebruik de functie "Bereiden met lage temperatuur" . Zo blijft het vocht dat vrijkomt bij de bereiding in de binnenruimte, waardoor het gerecht niet uitdroogt.
- 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.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eendenborst, rosé (à 350 g)	zonder gaatjes	70 - 80		40 - 60	De kant van het vel kan na de bereiding nog kort in de pan knapperig worden gebakken
Entrecôte, rosé (à 350 g)	zonder gaatjes	70 - 80		40 - 70	
Lamsbout, zonder been, gebonden, rosé (1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		180 - 240	vóór de bereiding in olie met knoflook en kruiden keren
Rundersteaks, rosé (à 175 g)	zonder gaatjes	70 - 80		30 - 60	
Rosbief, rosé (1 - 1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		150 - 210	in plakken snijden en serveren met béchamel-saus
Varkensmedaillons, doorbakken (à 70 g)	zonder gaatjes	80		50 - 70	

Gevogelte

- De vochtigheidsgraad bij de combi-functie voorkomt uitdrogen, wat heel belangrijk is bij gevogelte. Tegelijkertijd wordt het oppervlak door de hoge temperatuur knapperig en bruin. De hete stoom zorgt voor een warmteoverdracht die twee keer zo hoog is als bij de conventionele hetelucht-functie en alle delen van het gerecht worden bereikt. Daarom wordt kip rondom bruin en knapperig, en daarbij blijft het borstvlies mals en sappig.
- De weergegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het gerecht. Voor een betere controle kunt u de kerntemperatuursensor gebruiken. Steek deze niet in het midden (holle ruimte), maar tussen buik en bovenschonkel. Meer aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk 'Kerntemperatuursensor'.
- Wanneer u vooral kruiden en weinig of geen olie toevoegt aan gevogelte, wordt het vel knapperiger.

Voedingsmiddel	Schaal	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd 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	
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

Houd u ook aan de opgaven op de verpakking.

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Basmatirijst (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	15 - 20	
Couscous (250 g + 250 ml water)	zonder gaatjes	100	100	5 - 10	
Balletjes (à 90 g)	met/ zonder gaatjes	95 - 100	100	20 - 25	
Rijst met lange korrel, (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	20 - 25	
Zilvervliesrijst, (250 g + 375 ml water)	zonder gaatjes	100	100	25 - 35	
Groene linzen (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	25 - 35	
Witte bonen, voorgeweekt (250 g + 1 l water)	zonder gaatjes	100	100	55 - 65	

Desserts

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Crème brûlée (à 130 g)	zonder gaatjes	90	100	40 - 45	In soufflévormpjes, met doorzichtige hittebestendige folie afdekken.
Knoedels / gistknoedels (à 100 g)	zonder gaatjes	100	100	20 - 30	Knoedels voor het stomen 30 min. laten rusten (zie het hoofdstuk 'Gisten').
Flan / Crème caramel (à 130 g)	met gaatjes	90 - 95	100	30 - 35	In soufflévormpjes, met doorzichtige hittebestendige folie afdekken.
Compote	zonder gaatjes	100	100	15 - 25	bijv. appels, peren, rabarber Recepttip: suiker, vanillesuiker, kaneel of citroensap toevoegen.
Rijstepap (250 g rijst + 625 ml melk)	zonder gaatjes	100	100	35 - 45	Recepttip: vruchten, suiker of kaneel toevoegen
Zoete ovenschotel	zonder gaatjes	180 - 200	0 / 60	20 - 40	bijv. griesmeel, kwark of voorgekookte rijstepap

Overige

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Ontsmetten (bijv. babyflesjes, jampotten)	Rooster	100	100	20 - 25	
Drogen van fruit of groente	met gaatjes	80 - 100	0	180 - 300	bijv. tomaten, paddestoelen, courgettes, appels, peren, etc. in dunne plakjes
Eieren, grootte M (5 stuks)	met gaatjes	100	100	8 - 15	
Eiergelei (500 g)	Glazen vorm, rooster	90	80 - 100	25 - 30	Afdekken met doorzichtige, hittebestendige 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	
Chocolade smelten	hittebestendige schaal, rooster	100	100	5 - 8	Afdekken met doorzichtige, hittebestendige folie.

Gebak

- Met de stoomoven kunt u uw bakproducten altijd met de optimale vochtigheidsgraad bereiden:
 -  | Hete lucht + 0% vocht: bij vruchtentaart en quiche kan het overvloedige vocht ontwijken. Deze ovenfunctie komt overeen met de functie hete lucht bij een traditionele oven.
 -  | Hete lucht + 30% vocht: Cake droogt niet uit. Het in het voedingsmiddel aanwezige vocht kan niet uit de ovenruimte ontwijken.
 -  -  | 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	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd 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	
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	

Voedingsmiddel	Schaal	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Brood (1 - 1,5 kg)	zonder gaat- jes	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Platte koek van cakebeslag	zonder gaat- jes	150 - 160	0	25 - 30	
Tulband (Gistdeeg van 1 kg meel)	tulbandvorm	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Plaatkoek met gist	zonder gaat- jes	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 gaat- jes	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffins	muffinplaat, rooster	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Makronen	zonder gaat- jes	140 - 150	0	25 - 35	
Koekjes	zonder gaat- jes	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 gaat- jes	150 - 160	0	35 - 45	
Sprits	zonder gaat- jes	150 - 160	0	25 - 30	
Tarte	tartevorm, rooster	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Soezen, eclairs	zonder gaat- jes	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Regenereren (opwarmen)

- In de oven kan een optimaal klimaat voor het opwarmen worden verkregen, zonder dat 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.

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Baguette, broodjes (diepvries)	Rooster	140	10 - 15	
Baguette, broodjes (van de vorige dag)	Rooster	180	5 - 8	
Braadstukken, in plakken (à 150 g)	zonder gaatjes	120	12 - 15	Vingerdikke plakken niet op elkaar leggen, voor meer sappigheid ook saus in de bak met gaatjes doen.
Groente	Bord, rooster	90 - 100	8 - 10	
Pizza, dun	Rooster	180	10 - 12	

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Pizza, dik	Rooster	180	12 - 14	
Hartige bijgerechten	Bord, rooster	120	7 - 8	bijv. pasta, aardappels, rijst; niet geschikt zijn gebakken of gefrituurde gerechten zoals frites of kroketten
Bordgerechten	Bord, rooster	120	8 - 15	

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	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*	

* 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.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
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

- In de oven kunt u met weinig moeite fruit en groente inkoken.
- Kook levensmiddelen zo mogelijk direct na inkoop of na het oogsten in. Worden ze langer bewaard, dan wordt het vitaminegehalte kleiner en treedt er gemakkelijk gistvorming op.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.
- De stoomoven is niet geschikt voor het inkoken van vlees.
- Controleer de inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren en maak ze zorgvuldig schoon.
- Ontsmet de gespoelde potjes voor het inmaken gedurende 20-25 minuten in de stoomoven bij 100 °C en 100% vocht.
- De inmaakpotten in de bak met gaatjes plaatsen. Zij mogen elkaar niet raken.
- Open na afloop van de bereidingstijd de deur van de binnenruimte. De inmaakpotten pas uit de binnenruimte nemen wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Fruit, groente (in gesloten inmaakpotten 0,75 l)	met gaatjes	100	100	35 - 40	
Bonen, erwten (in gesloten inmaakpotten 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

- In de stoomoven kan zelfs yoghurt worden bereid.
- Gepasteuriseerde melk op de kookplaat verwarmen tot 90°C, om te voorkomen dat de yoghurtculturen verstoord worden. Zeer hoog verhitte melk (houdbare melk) mag niet worden verwarmd. (Aanwijzing: wanneer u yoghurt met koude melk klaarmaakt, wordt de rijpingstijd langer).
- Belangrijk! Melk au bain-marie op 40°C laten afkoelen om de yoghurt-culturen niet te verstoren.
- Roer pure yoghurt met yoghurtculturen door de melk (per 100 ml 1 - 2 theelepels yoghurt).
- Neem bij yoghurtferment de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Doe de yoghurt in schoongemaakte potten.
- U kunt de schoongemaakte potten in uw stoomoven bij 100°C en 100% vocht gedurende 20 - 25 min ontsmetten voordat u de yoghurt erin doet. Let erop dat u de potten en de binnenruimte laat afkoelen alvorens de yoghurt in de potten te doen en deze in het apparaat te plaatsen.
- Zet de yoghurt na de bereiding in de koelkast.
- Om dikke yoghurt te krijgen, kunt u magere melkpoeder aan de melk toevoegen alvorens deze te verwarmen (1 - 2 eetlepels per liter).

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Yoghurt (in gesloten potten)	zonder gaatjes	40 - 45	100	300 - 360	Recepttip: de yoghurt met vruchtenpuree, jam, honing, vanille of chocolade aromatiseren, dan eventueel de bereidingstijd langer maken.

Bereiding van omvangrijke gerechten

- Heeft u veel ruimte nodig, dan kunt u het inschuifrooster aan de zijkant verwijderen.
- Draai hiervoor aan de gekartelde moeren aan de voorkant van het inschuifrooster en trek het inschuifrooster er naar voren uit.
- Plaats het rooster direct op de bodem van de binnenruimte en leg het te bereiden product of de braadplaat erop. Het product of de braadplaat mag niet direct op de bodem van de binnenruimte worden geplaatst.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

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

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

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

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

GAGGENAU



9000913103 nl (970328)