

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Combi-stoomoven

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	4
Belangrijke veiligheidsinstructies	5
Oorzaken van schade	6
Milieubescherming	6
Energie besparen	6
Milieuvriendelijk afvoeren	6
Kennismaking met het apparaat	7
Stoomoven	7
Display en bedieningselementen	8
Symbolen	8
Kleuren en weergave	9
Automatische deuropening	9
Extra informatie i en i [®]	9
Koelventilator	9
Standen functieschakelaar	10
Toebehoren	11
Installatietoehoren	12
Extra toebehoren	12
Voor het eerste gebruik	12
Taal instellen	12
Tijd-formaat	13
Tijd instellen	13
Datumformaat instellen	13
Datum instellen	13
Temperatuur-formaat instellen	13
Waterfilter instellen	14
Waterhardheid instellen	14
Eerste gebruik beëindigen	14
Calibratie	14
Reingen van de deurruit	15
Toebehoren reinigen	15
Waterfilter	15
Gebruik met of zonder waterfilter	15
Waterfilter vervangen	15
Apparaat activeren	16
Stand-by	16
Apparaat activeren	16
Bediening van het apparaat	16
Ovenruimte	16
Toebehoren inschuiven	17
Inschakelen	17
Stoomtoevoer	17
Afkoelen van de stoom	17
Na ieder gebruik	18
Veiligheidsuitschakeling	18

Timerfuncties	18
Timer-menu opvragen	18
Kookwekker	19
Stopwatch	19
Bereidingstijd	20
Einde bereidingstijd	20
Timer lange duur	21
Timer lange duur instellen	21
Individuele recepten	22
Recept opslaan	22
Recept programmeren	22
Namen invoeren	23
Recept starten	23
Recept kiezen	23
Recept wissen	23
Kerntemperatuurmeter	24
Kerntemperatuursensor in het te bereiden product steken	24
Kerntemperatuur instellen	25
Richtwaarden voor de kerntemperatuur	25
Kinderbeveiliging	26
Kinderslot activeren	26
Kinderslot deactiveren	26
Basisinstellingen	27
Reiniging en onderhoud	30
Reinigingsmiddel	30
Reinigingsprogramma	31
Droogprogramma	33
Ontkalkingsprogramma	33
Storingen, wat te doen?	35
Stroomonderbreking	36
Demonstratie-modus	36
Ovenlamp vervangen	36
Servicedienst	37
E-nummer en FD-nummer	37
Tabellen en tips	38
Groente	38
Vis	39
Vis – stomen bij lage temperatuur	40
Vlees – garen bij hogere temperaturen	41
Vlees / gevogelte – bereiden bij lage temperatuur	42
Gevogelte	43
Bereiding sous-vide	44
Grillen	47

Bijgerechten	48
Desserts	48
Overige	49
Gebak	49
Gisten (laten rijzen)	51
Regenereren (opwarmen)	51
Ontdooien	52
Inkoken	53
Ontsappen (bessen)	53
Yoghurt bereiden	54
Bereiding van omvangrijke gerechten	55
Acrylamide in levensmiddelen	55

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

⚠ Bestemming van het apparaat

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 apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Risico van verbranding!

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

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. Er mag niets op de bodem van de oven worden geplaatst. Plaats kookgerei altijd in een schaal met gaatjes of op een rooster.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Bij hard leidingwater adviseren wij het gebruik van een ontkalkingssysteem. 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.
- 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.

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.



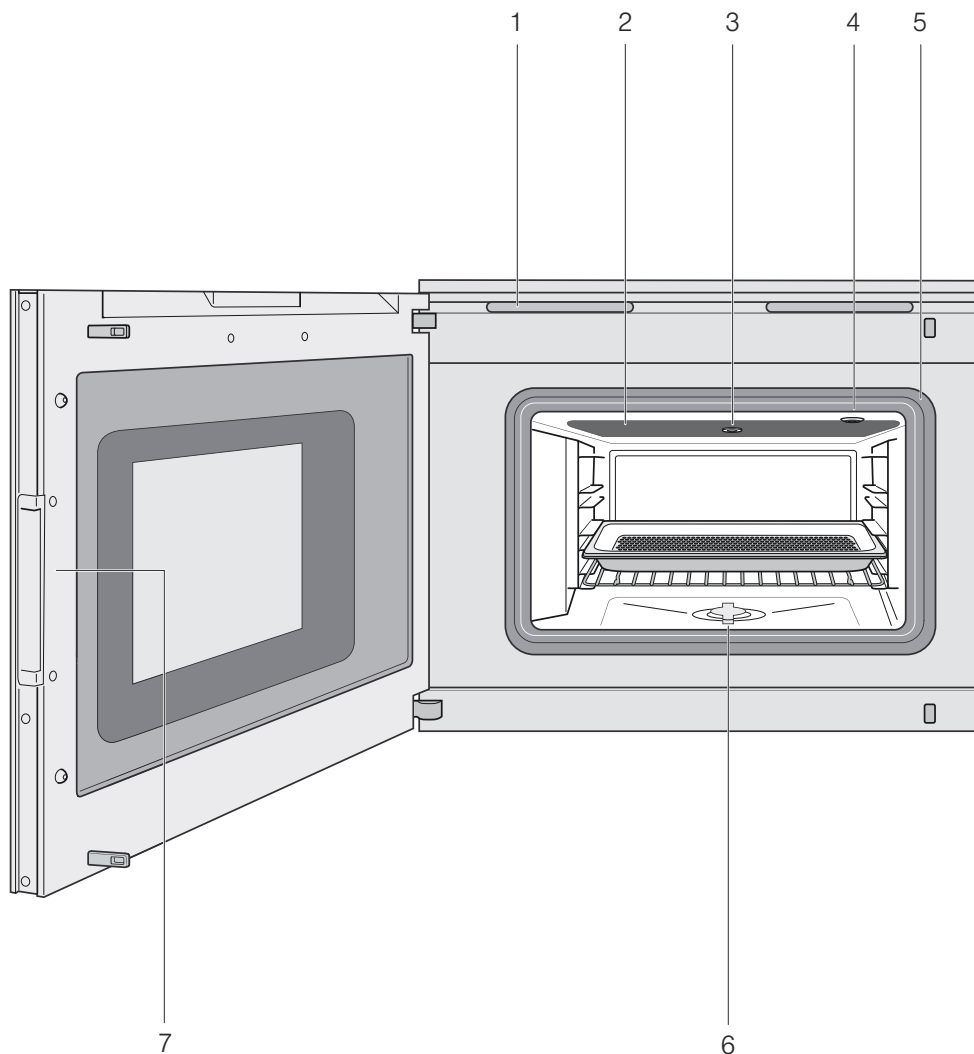
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



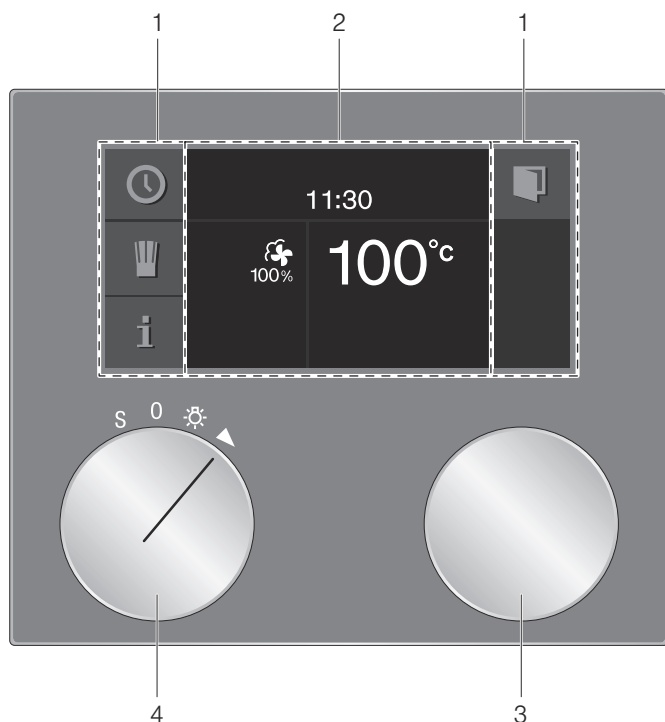
- | | |
|---|---|
| 1 | Ventilatiesleuven |
| 2 | Grilloppervlak van glaskeramiek |
| 3 | Bus voor reinigings- en ontkalkingstablet |
| 4 | Bus voor kerntemperatuursensor |
| 5 | Deurdichting |
| 6 | Afvoerfilter |
| 7 | Geïntegreerde greep |

Display en bedieningselementen

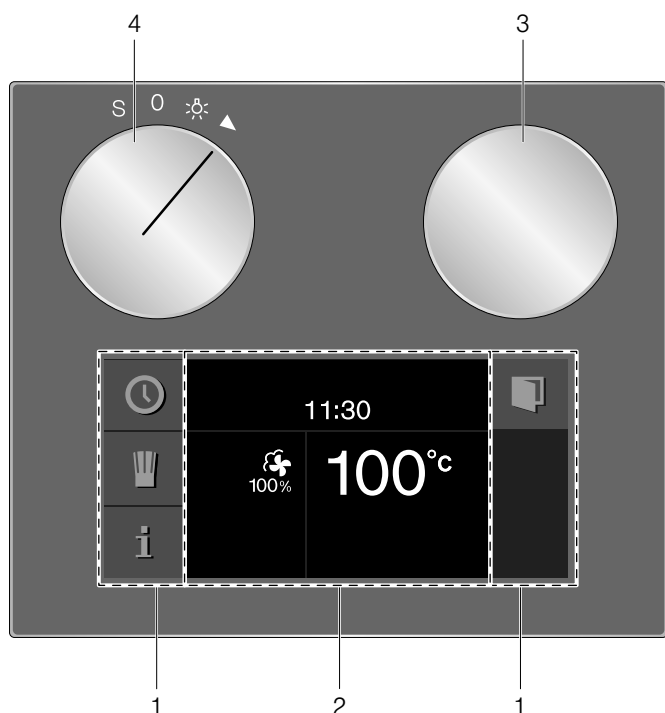
Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende apparaattypes. Afhankelijk van het type apparaat zijn er geringe afwijkingen mogelijk.

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

Symbol	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 ^A	Namen invoeren
⌋x	Letters wissen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
🔧	Demonstratie-modus
🌡	Kerntemperatuurmeter
💧	Stoomtoevoer
💧	Stoomafvoer starten
💧	Stoomafvoer stoppen

Kleuren en weergave

Kleuren

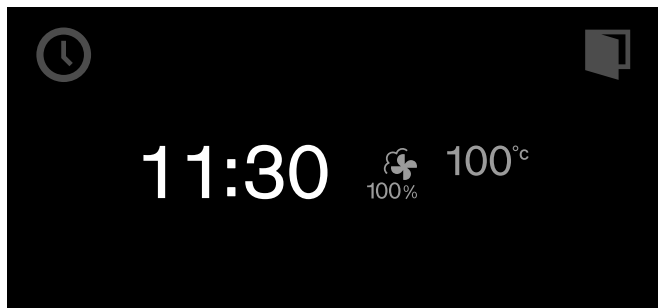
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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.



Automatische deuropening

Wanneer u het symbool  aanraakt, springt de apparaatdeur open. U kunt hem dan met de greep aan de zijkant volledig openen.

Bij een geactiveerd kinderslot of een stroomonderbreking functioneert de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de greep aan de zijkant met de hand openen.

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

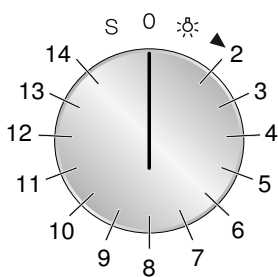
Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt tijdens het gebruik automatisch ingeschakeld. De warme lucht ontwijkt, afhankelijk van het type apparaat, boven of onder de deur.

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 ontluchtingsopeningen mogen niet worden afgedekt. Het apparaat raakt anders oververhit.

Standen functieschakelaar



Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
	Licht		
2	 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	 Hete lucht + 80% vocht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Combifunctie: voor bladerdeeg, vis en gevogelte. Hete lucht en stoom worden gecombineerd.
4	 Hete lucht + 60% vocht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Combifunctie: Voor gistgebak en brood. Hete lucht en stoom worden gecombineerd. Gisten, deeg 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.
5	 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	 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	 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.
8	 Bereiding sous-vide	50 - 95°C Voorgestelde temperatuur 60°C.	De bereiding „onder vacuüm“ bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C met 100% stoom: geschikt voor vlees, vis, groente en dessert. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.
9	 Vlakgrill + circulatielucht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 230°C.	Voor groente- en garnalenpennen.
10	 Vlakgrill	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 230°C.	Voor gegrilde gerechten, nagrillen (bijv. gebak met baizer) en gegratineerde toast.

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

Stand	Functie/Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
11	 Vlakgrill stand 1 + vocht	30 - 230 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Grillfunctie met vocht: voor ovenschotels en gratins.
12	 Vlakgrill stand 2 + vocht	30 - 230 °C Voorgestelde temperatuur 170 °C	Grillfunctie met vocht: voor gevulde groente. De grillstand is verhoogd.
13	 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.
14	 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.
S	 Basisinstellingen		In de basisinstellingen kunt u het apparaat individueel aanpassen.
	 Reinigingsprogramma		Met het reinigingsprogramma verwijdt u sterke verontreiniging uit de binnenruimte.
	 Droogprogramma		Het droogprogramma maakt de binnenruimte droog na het stomen of reinigen.
	 Ontkalkingsprogramma		Met het ontkalkingsprogramma lost u kalk in de binnenruimte op.
	 Vervanging waterfilter		Vervanging van de waterfilter bij een geïnstalleerde ontkalkingsvoorziening.
	 Ontkalkingsaanwijzing wissen		Na het ontkalken de aanwijzing op het display wissen.
* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN60350-1.			

Toebehoren

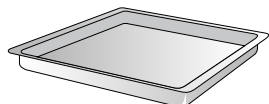
Gebruik uitsluitend toebehoren die meegeleverd of via de klantenservice verkrijgbaar zijn. Deze zijn speciaal aangepast aan uw apparaat. Let op dat u de toebehoren in de juiste richting in de ovenruimte schuift.

Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



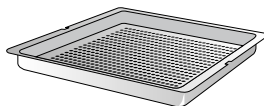
Rooster

voor kookgerei, taartvormen, ovenschotels en voor braadstuk

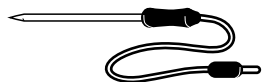


Roestvrijstalen schaal, zonder gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep

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

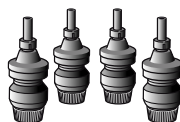


Roestvrijstalen schaal, met gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep
voor het stomen van groente of vis, voor het ontsappen van bessen en voor het ontdooien

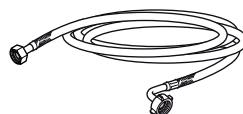


Kerntemperatuurmeter

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



Set met 4 reinigingstabletten



Watertoevoerslang, 3 m

Waterafvoerslang, 3 m

Installatietoebehoren

BA 476 310	Handgreep, roestvrij staal voor BS 470/471/474/475
BA 478 310	Handgreep, roestvrij staal voor BS 484/485
GF 111 100	Waterontkalkingssysteem (Filterkop met filterpatroon voor de eerste installatie)
GF 121 110	Filterpatroon voor waterontkalkingssysteem
GZ 010 011	Verlengstuk voor de toe- en afvoerslang, 2 m

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

CL S10 040	Set met 4 reinigingstabletten.
CL S20 040	Set met 4 ontkalkingstabletten
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 144 130	Bereidingsinzetstuk GN 2/3, met antiaanbaklaag, zonder gaatjes, 40 mm diep, 1,5 l
GN 144 230	Bereidingsinzetstuk GN 2/3, met antiaanbaklaag, zonder gaatjes, 40 mm diep, 3 l
GN 154 130	Bereidingsinzetstuk GN 1/3, met antiaanbaklaag, met gaatjes, 40 mm diep, 1,5 l
GN 154 230	Bereidingsinzetstuk GN 2/3, met antiaanbaklaag, 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

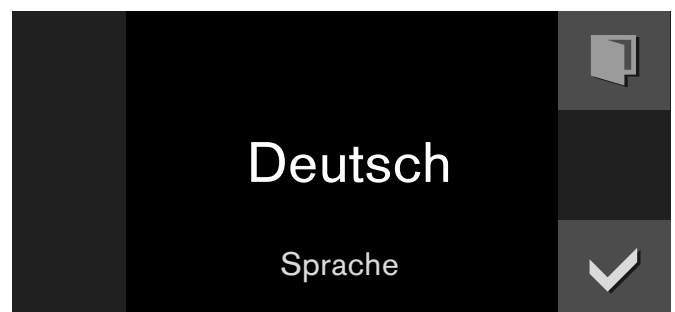
Aanwijzingen

- 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.

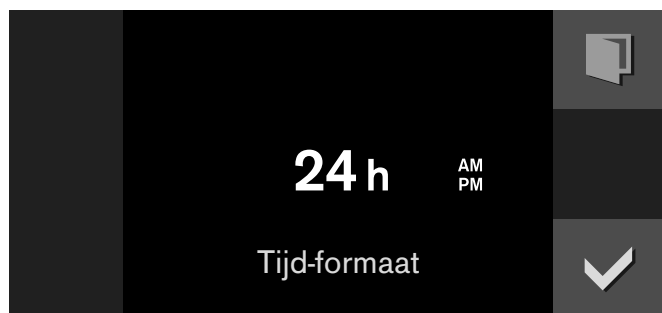


Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden.

Tijd-formaat

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

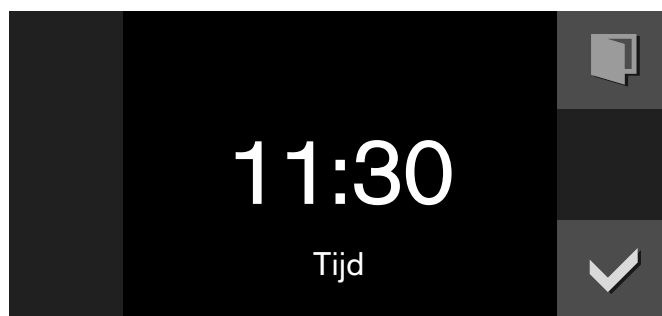
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

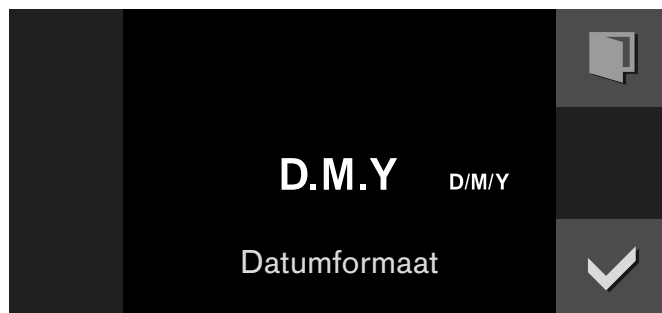
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



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.

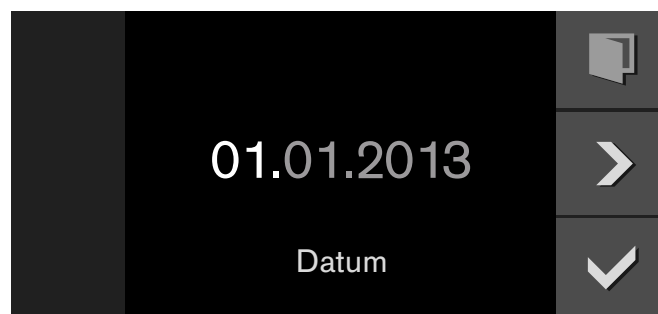
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datum instellen

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

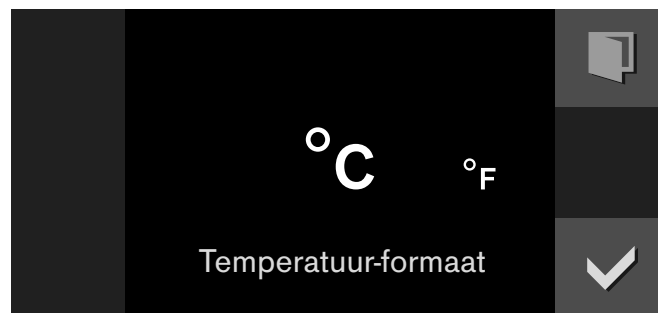
- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool > overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool > overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.



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.

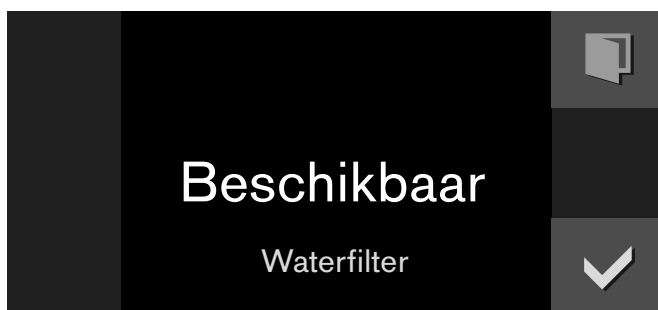


Waterfilter instellen

In de display verschijnt "Waterfilter". Fabrieksmatig is "Beschikbaar" ingesteld.

Indien de waterhardheid hoger is dan 7°dH ofwel de carbonaathardheid hoger is dan 5°dH, bevelen wij aan het ontkalkingssysteem GF 111 100 te gebruiken.

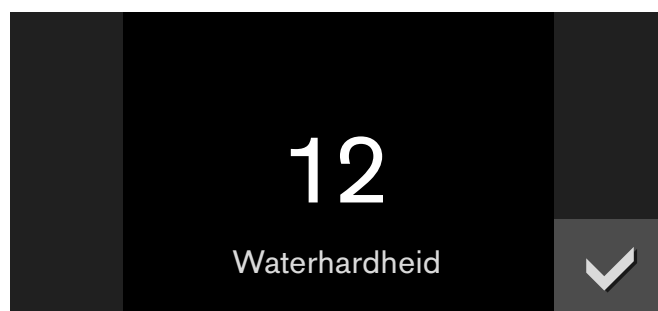
- 1 Kies met de draaiknop "Beschikbaar" (met waterfilter) of "Niet beschikbaar" (zonder waterfilter).
- 2 Met ✓ bevestigen.
- 3 Indien u waterfilter "Beschikbaar" heeft gekozen: In de display verschijnt "Waterfiltercapaciteit".
- 4 Kies met de draaiknop de capaciteit van het geplaatste waterfilter (tussen 100 - 9000 liter). Houdt u zich hierbij aan de bijgevoegde aanwijzingen van het waterfilter.
- 5 Met ✓ bevestigen.



Waterhardheid instellen

In de display verschijnt "Waterhardheid".

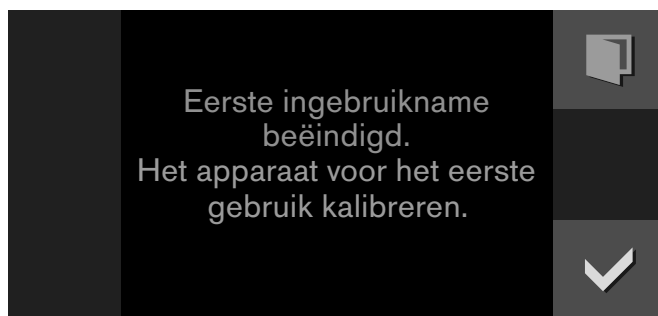
- 1 Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater: Vul het meetbuisje tot de 5 ml markering met leidingwater.
- 2 Voeg er de indicatorvloeistof druppelsgewijs bij, totdat de kleur van paars naar geel verandert. **Belangrijk:** Tel de druppels. Schud het meetbuisje na iedere druppel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

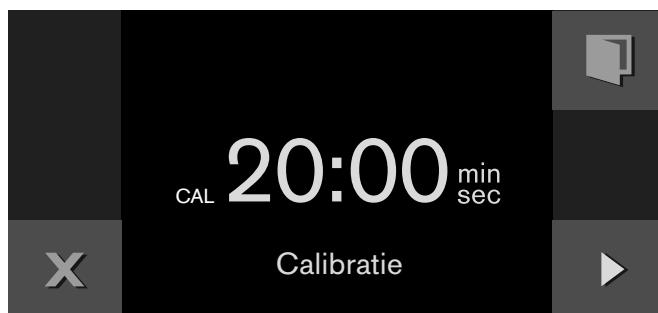
Calibratie

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.

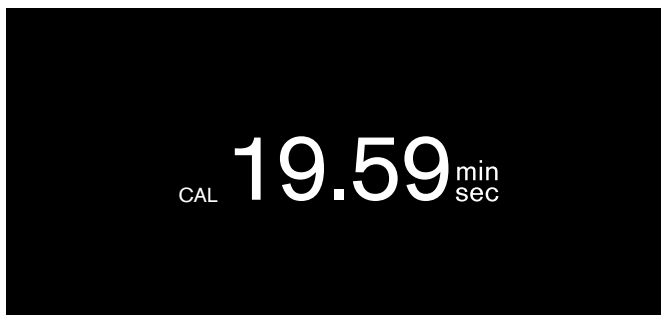
Het is van belang dat het apparaat gedurende 20 minuten op 100°C zonder onderbreking stoomt. Open gedurende deze tijd niet de deur van het apparaat.

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 Verwijder alle toebehoren uit de ovenruimte en raak ✓ aan.
 - 7 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.

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.

Waterfilter

Gebruik met of zonder waterfilter

U kunt het apparaat met of zonder waterfilter gebruiken.

Indien de waterhardheid hoger is dan 7°dH ofwel de carbonaathardheid hoger is dan 5°dH, bevelen wij aan het ontkalkingssysteem GF 111 100 te gebruiken.

Waterfilter vervangen

De filterpatronen dienen regelmatig te worden vervangen. Passende filterpatronen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of via de online-shop (bestelnummer GF 121 110).

De capaciteit van een filter hangt af van de mate van gebruik van het apparaat en de plaatselijke waterhardheid. Via een melding in de display wordt aangegeven dat het filter moet worden vervangen. Onafhankelijk van de daadwerkelijke hoeveelheid gefilterd water dient de filterpatroon uiterlijk na 12 maanden te worden vervangen.

- 1 Draai de functieschakelaar op **S**. Kies met de draaiknop "Vervanging waterfilter".
- 2 Symbool ☼ verschijnt in de display. Met ✓ bevestigen.
- 3 Vervang het waterfilter. Houdt u zich hierbij aan de bijgevoegde aanwijzingen van de filterpatroon. Met ✓ bevestigen.
- 4 In de display verschijnt "Waterfiltercapaciteit kiezen". Met ✓ bevestigen.
- 5 Kies met de draaiknop de capaciteit van het geplaatste waterfilter (tussen 100 - 9000 liter). Met ✓ bevestigen.

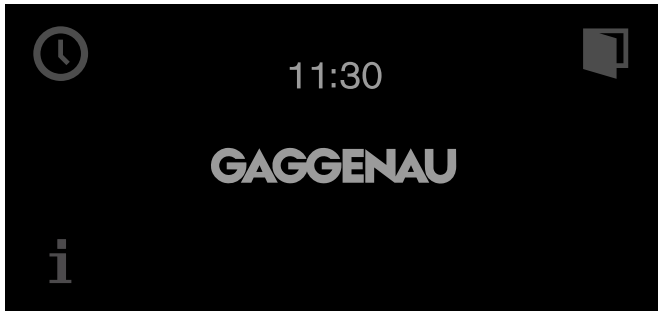
De vervanging van het waterfilter is nu uitgevoerd. Raak het symbool ✓ aan. Het apparaat is klaar voor gebruik.

Apparaat activeren

Stand-by

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

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



Aanwijzingen

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

Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u

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

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

Aanwijzingen

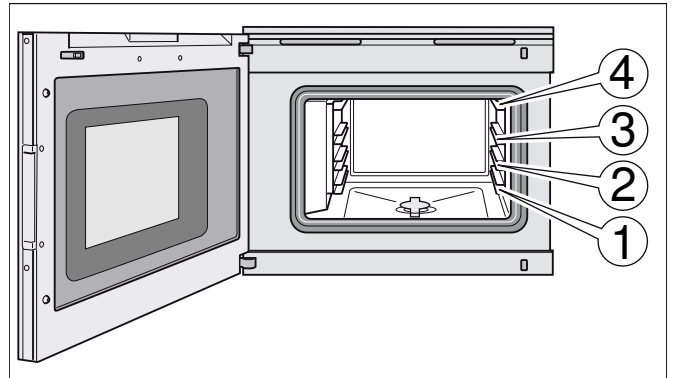
- Wanneer "Standby-indicatie = uit" is gekozen in de basisinstellingen moet u aan de functiekeuzeknop draaien om de standby-modus te verlaten.
- De standby-indicatie verschijnt weer wanneer u na het activeren langere tijd niets heeft ingesteld.
- Wanneer de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte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

Bediening van het apparaat

Ovenruimte

De binnenruimte heeft vier inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

Aanwijzing: Bij het stomen, ontdooien, gisten en regenereren kunt u tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken (niveau 2, 3 en 4). U kunt slechts op één hoogte bakken. Gebruik hiervoor niveau 2 (of voor hoge bakvormen niveau 1).



Attentie!

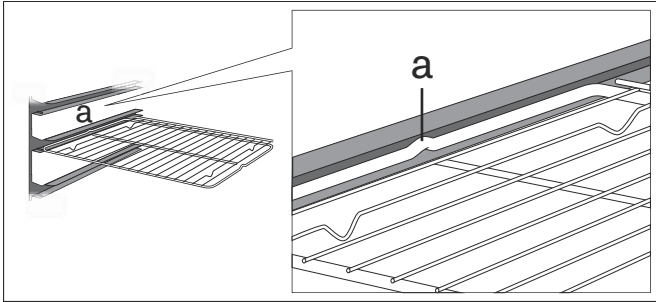
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteophoping beschadigd raken. De bodem van de binnenruimte moet altijd vrij blijven. Plaats de vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuiflijsten, anders kan dit omkantelen.

Toebehoren inschuiven

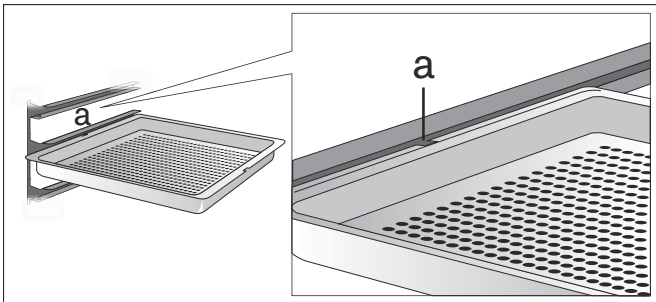
Het rooster en de bak met gaatjes zijn voorzien van een vergrendeling. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt. Bij het naar buiten 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 Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen. Op het display worden de gekozen verwarmingsmethode en voorgestelde temperatuur weergegeven.
- 2 Als u de temperatuur wilt wijzigen:
Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.

Op het display verschijnt het opwarmsymbool . De balk geeft voortdurend de opwarmstatus weer. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt een signaal, het opwarmsymbool  verdwijnt.

Aanwijzingen

- Bij een ingestelde temperatuur onder de 70°C blijft de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld.
- Bij de verwarmingsmethode "Bereiden sous-vide" blijft de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld.
- Bij de functiewisseling blijft de ingestelde temperatuur behouden. De voorgestelde temperatuur verschijnt alleen na het inschakelen.

Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop op 0.

Stoomtoevoer

Bij de functie "Stoomtoevoer" wordt er gericht stoom in de ovenruimte gevoerd. Zo kunt u bijvoorbeeld brood en broodjes met voldoende vocht bakken.

De functie "Stoomtoevoer" functioneert alleen met de volgende verwarmingsmethoden:

- Hete lucht + 30% vocht
- Hete lucht + 0% vocht
- Vlakgrill + circulatie
- Vlakgrill

Raak het symbool  zolang aan als u stoom wilt toevoeren, maximaal 8 seconden. Wilt u nog een keer stoom toevoeren, wacht dan tenminste één seconde en raak dan opnieuw het symbool  aan.

Afkoelen van de stoom

Om de stoom af te koelen wordt koud water in de binnenruimte gebracht. Hierdoor koelt de binnenruimte af en de stoom condenseert op de wand ervan. Opent u daarna de deur van de binnenruimte, dan ontsnapt er nog maar weinig stoom.

Risico van verbranding!

Na het openen van de apparaatdeur kan er heet water vanaf druppelen.

De stoom wordt bij deze verwarmingsmethoden alleen afgevoerd als de temperatuur van de binnenruimte lager is dan 130°C:

- Hete lucht + 100% vocht
- Hete lucht + 80% vocht
- Hete lucht + 60% vocht
- Vlakgrill stand 1 + vocht
- Vlakgrill stand 2 + vocht
- Bereiding sous-vide

Zo gaat u te werk:

Raak het symbool  aan. Het duurt ongeveer 20 seconden voordat de stoom is afgevoerd. In deze tijd is het verwarmen uitgeschakeld.

Afkoelen van de stoom voortijdig stoppen:

Open de deur of raak het symbool  aan.

Aanwijzing: De functie van het afkoelen van stoom is ook na uitschakeling van het apparaat nog even beschikbaar.

Na ieder gebruik

- 1 Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.
- 2 Vervolgens de afgekoelde binnenruimte schoonmaken en met een zachte doek goed nadrogen.
- 3 Wrijf meubels of handgrepen droog als zich daar condenswater heeft gevormd.
- 4 Met het droogprogramma de binnenruimte drogen (zie het hoofdstuk 'Droogprogramma') of de apparaatdeur open laten, totdat de binnenruimte 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

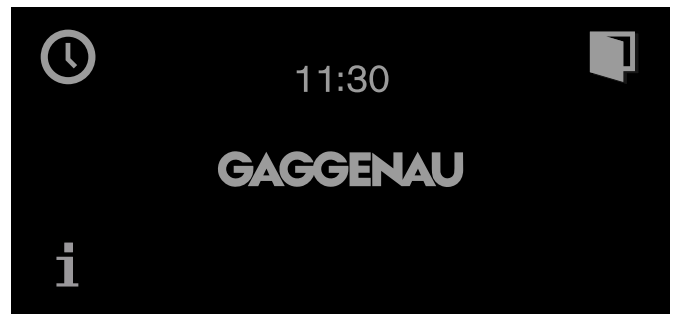
 Bereidingstijd (niet in de ruststand)

 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.



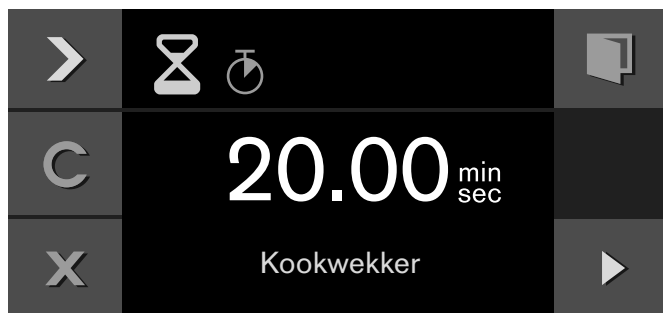
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

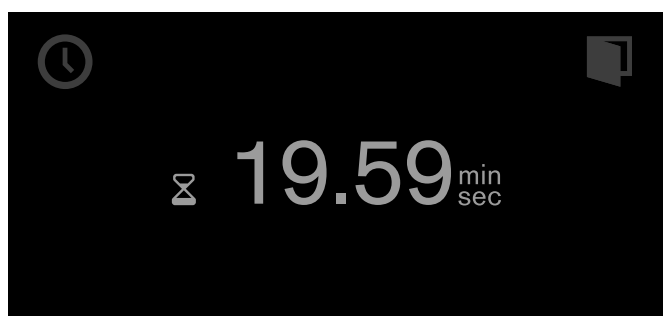
Kookwekker instellen

- 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

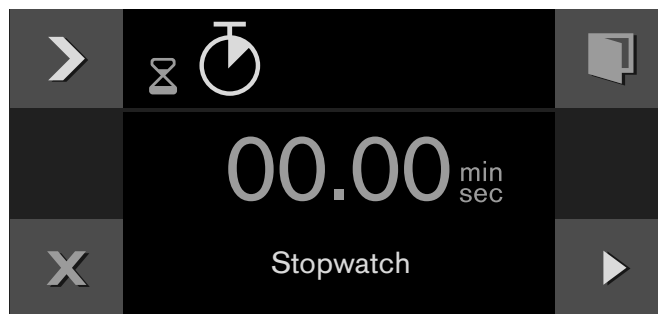
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

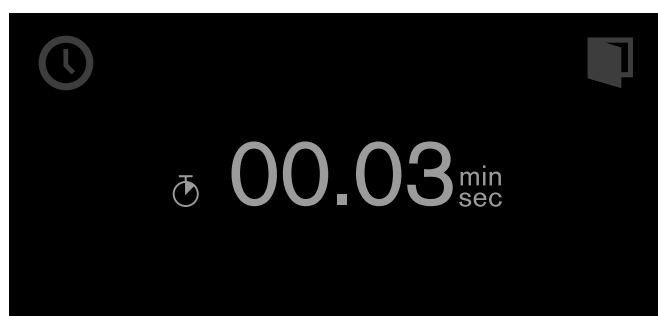
Stopwatch starten

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



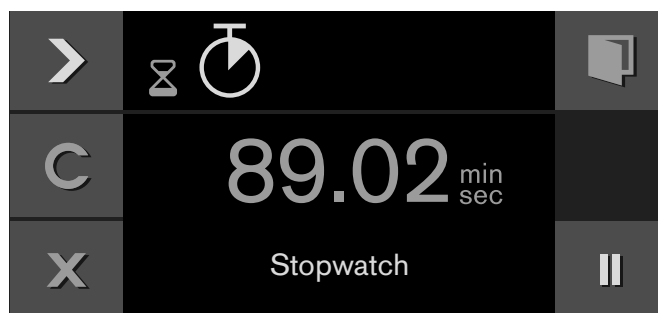
- 3 Met ▶ starten.

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 C aanraken.

Bereidingstijd

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

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

Bereidingstijd instellen

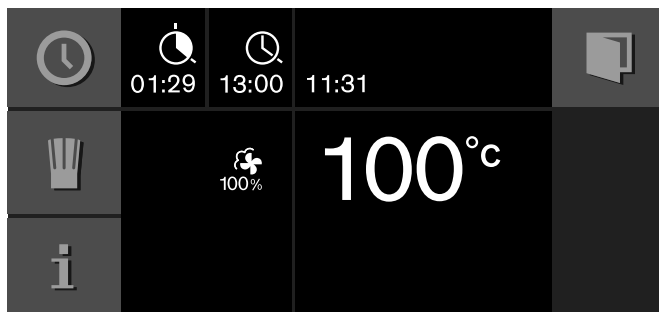
U heeft de verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld en het gerecht in de oven geplaatst.

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

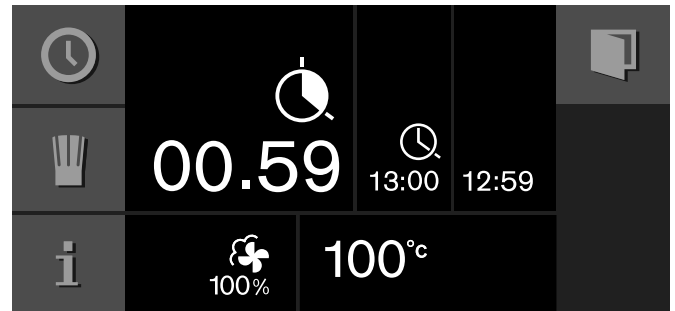


- 4 Met ▶ starten.

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



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



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

Bereidingstijd wijzigen:

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

Bereidingstijd wissen:

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

Het 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.

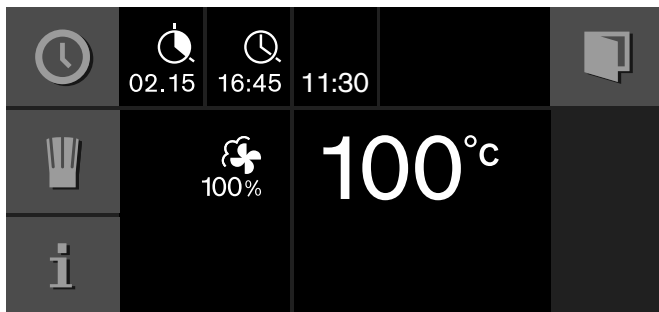
Afloop bereidingstijd verschuiven

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).

Timer lange duur instellen

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



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

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

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

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

Uitschakelen:

Draai de functieschakelaar op 0 om het proces te beëindigen.

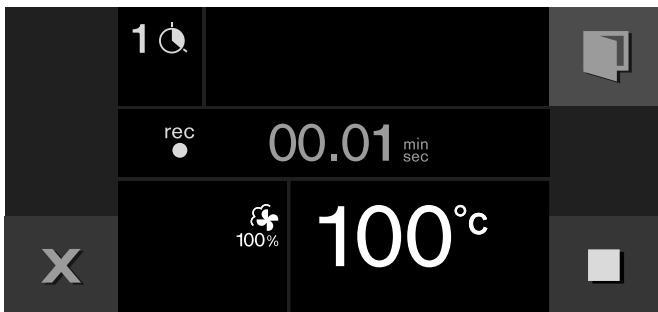
Individuele recepten

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

Recept opslaan

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

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



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

Aanwijzingen

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

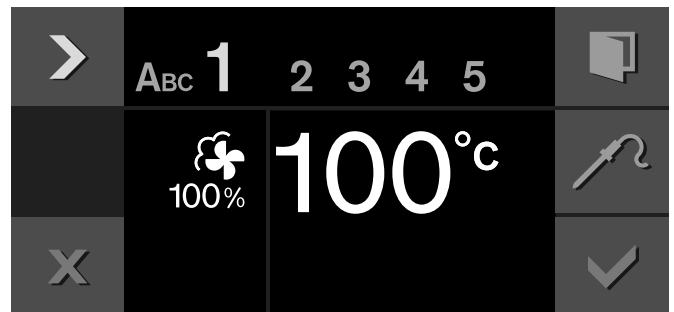
Kerntemperatuur voor een fase invoeren:

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.

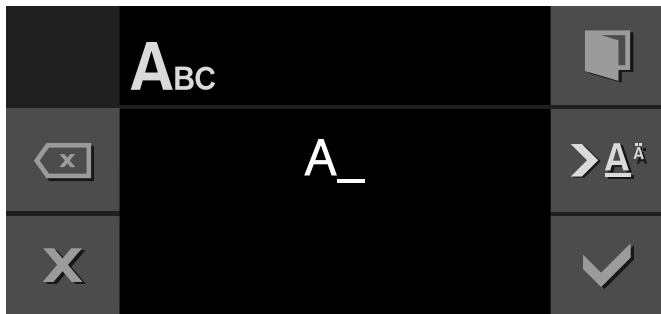
Kerntemperatuur voor een fase invoeren:

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.



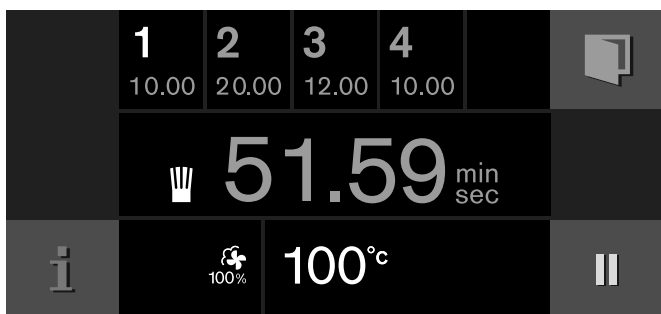
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
➤Ã	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar umlaut of speciale tekens twee keer indrukken: nieuwe regel
➤Ä	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: overschakelen naar normale tekens twee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

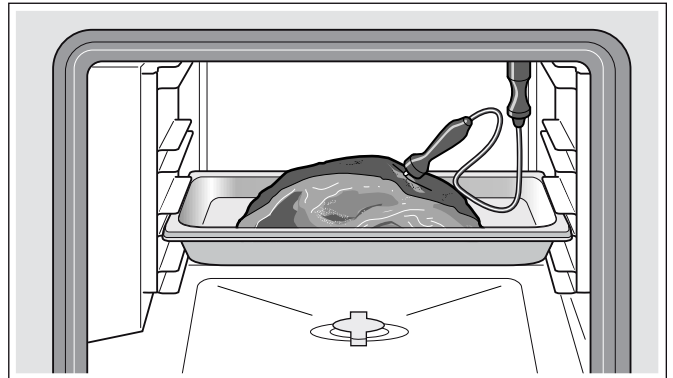
⚠ U kunt zich branden!

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

Kerntempatuursensor in het te bereiden product steken

Steek de kerntempatuursensor in het product voordat u het in de binnenruimte plaatst.

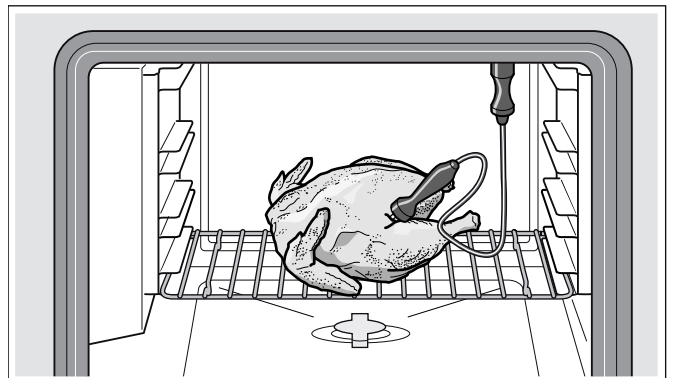
Steek de metalen punt op de dikste plek in. Let erop dat het uiteinde van de punt zich ongeveer in het midden bevindt. Hij mag niet in het vet steken en geen contact maken met bot of met de vorm.



Bij meerdere stukken steekt u de tempatuursensor in het midden van het dikste stuk.

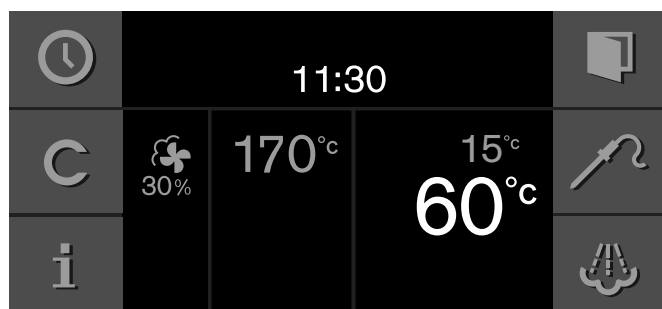
Steek de kerntempatuursensor zo volledig mogelijk in.

Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntempatuursensor niet in de holle ruimte, maar tussen buik en bovenbout in het vlees steekt.



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!
- 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 kerntemperatuursensor 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

Te bereiden gerecht	Richtwaarde voor kerntemperatuur
Gevogelte	
Kip	85 °C
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

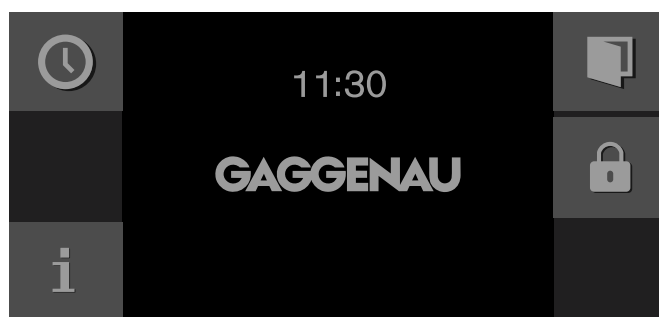
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten (zie het hoofdstuk 'Basisinstellingen').
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.

Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op **0**.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



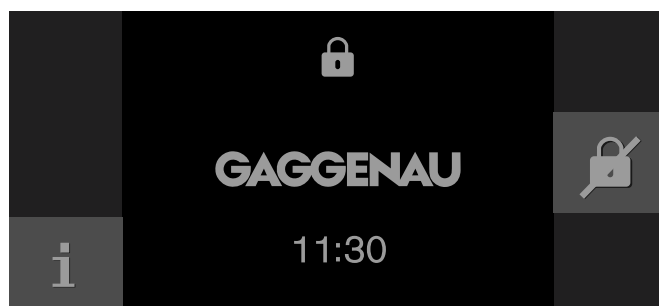
Het kinderslot is geactiveerd. De standby-indicatie verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

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
	Waterfilter	Beschikbaar* / Niet beschikbaar	Beschikbaar: machine gebruiken met waterfilter. Niet beschikbaar: machine gebruiken zonder waterfilter.
	Waterfiltercapaciteit	100 - 9000 liter	Capaciteit van het waterfilter instellen
	Waterhardheid	1-18	Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater. Gemeten waterhardheid instellen.
	Calibratie	Apparaat calibreren	Kookpunt instellen

	Tijd-formaat	AM/PM / 24h*	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uurs-formaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen
	Tijdschakeling	Handmatig* / Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.
	Datumformaat	D.M.J* D/M/J M/D/J	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/Maand/Dag met het symbool ➤.
	Temperatuur-formaat	°C* / °F	Temperatuureenheid instellen
	Taal	Duits* / Frans / Italiaans / Spaans / Portugees / Nederlands / Deens / Zweeds / Noors / Fins / Grieks / Turks / Russisch / Pools / Tsjechisch / Sloweens / Slowaaks / Arabisch / Hebreeuws / Japans / Koreaans / Thai / Chinees / Engels US / Engels	Taal voor de displaytekst kiezen 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 warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Demo reinigings-programma	Demo reinigingsprogramma starten	Alleen voor presentatiedoeleinden. Zonder reinigings- en opwarmfunctie. Het demo reinigingsprogramma duurt 10 minuten. Het kan op elk moment worden beëindigd. U heeft een nieuw of al gebruikt standaard reinigingstablet nodig. Het apparaat moet aangesloten zijn op de waterleiding en de riolering. De binnenruimte hierna met de hand schoonmaken.
	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 glasschrappers voor het reinigen van het glas van de deur van het apparaat.
- geen metaal- of glasschrappers voor het reinigen van de deurdichting.
- geen harde staal- en schuursponzen.

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Ruiten van de deur	Glasreiniger: schoonmaken met een zeem of microvezeldoek. Geen glazen schraper 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.
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	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik geen ovenspray of andere agressieve reinigingsproducten of schuurmiddelen voor de oven. Ook schuursponsjes, ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. Binnenruimte na het schoonmaken altijd drogen (zie het hoofdstuk 'Droogprogramma'). Voor regelmatig onderhoud van de binnenruimte van roestvrij staal gebruiken volgens de opgaven van de producent (bestelnummer 00667027 bij de servicedienst of in de online-shop). Attentie! 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.

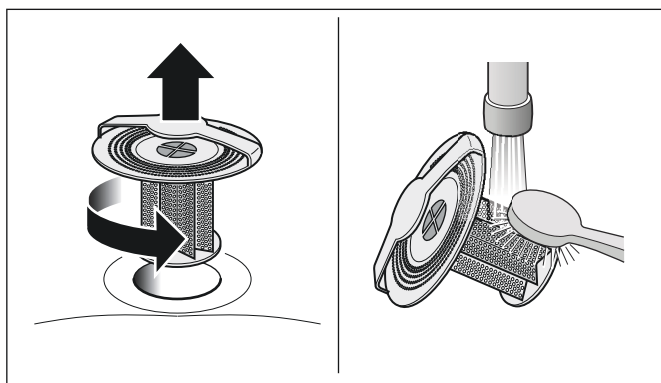
Gebied	Schoonmaakmiddelen
Sterk verontreinigde binnenruimte	Het reinigingsprogramma verwijdt sterke verontreiniging (zie het hoofdstuk 'Reinigingsprogramma').
Grilloppervlak van glaskeramik	Het grilloppervlak van glaskeramik in de binnenruimte regelmatig schoonmaken met een reinigingsmiddel voor glaskeramik (bestelnummer 00311499 bij de servicedienst of in de online-shop). Ingebrande resten verwijderen met een schraper voor de vitrokeramische kookplaat. Attentie! Geen krassen maken in de binnenruimte met de schraper.
Glazen afscherming van de lamp in de binnenruimte	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Deurdichting Niet verwijderen!	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken voor het schoonmaken.
Kerntemperatuursensor	Met een vochtige doek afnemen. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Bak, rooster	Vaatwasmachine of heet zeepsop. Ingebrande resten inweken en met een borstel schoonmaken.

Microvezeldoek

De microvezeldoek met honingraatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium (bestelnummer 00460770 bij de servicedienst of in de online-shop). Hij verwijdt in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Afvoerfilter

Zo nodig kunt u de afvoerfilter op de bodem van de binnenruimte reinigen. Wanneer er vaak vis of vlees wordt klaargemaakt adviseren wij een maandelijkse reiniging.

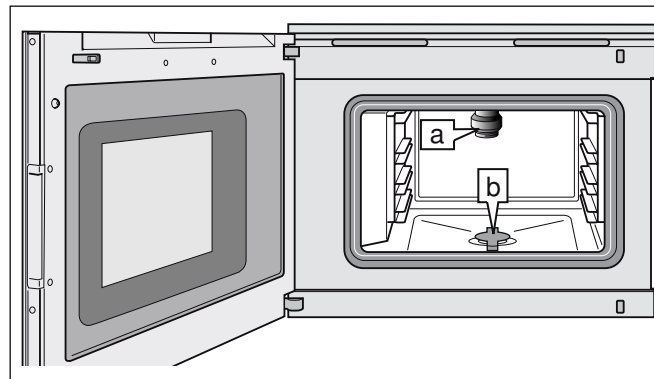


- 1 De afvoerfilter naar links draaien en verwijderen.
- 2 Resten van voedingsmiddelen uit de afvoerfilter verwijderen.

- 3 Uitspoelen onder stromend water. Bij sterke verontreiniging schoonmaken in de vaatwasser.
- 4 Afvoerfilter inbrengen en tot de aanslag naar rechts draaien.

De stoomoven nooit gebruiken zonder afvoerfilter.

Reinigingsprogramma



Het reinigingsprogramma verwijdt hardnekkig vuil. Een reinigingstablet (**a**) wordt boven in de binnenruimte vastgeschroefd. De binnenruimte wordt volautomatisch gereinigd, gespoeld en gedroogd. De afvoerfilter (**b**) moet tijdens het reinigingsprogramma in de binnenruimte ingezet blijven.

Het complete reinigingsprogramma duurt 3 uur en 45 minuten.

Bij normaal gebruik raden wij aan het apparaat vier keer per jaar met het reinigingsprogramma schoon te maken. Afhankelijk van het gebruik kan het nodig zijn het apparaat vaker schoon te maken.

Sterke verontreiniging niet laten inbranden, maar na gebruik direct het reinigingsprogramma starten.

Voor het reinigingsprogramma heeft u speciale reinigingstabletten nodig. Deze zijn verkrijgbaar bij de servicedienst of in de online-shop (CL S10 040 set met 4 reinigingstabletten, bestelnummer 00311703).

De reinigingstabletten kunnen slechts eenmaal worden gebruikt en niet worden bijgevuld. Geen ander schoonmaakmiddel gebruiken.

Attentie!

Beschadiging van de binnenruimte: Reinigingstabletten alleen voor het reinigingsprogramma gebruiken. Reinigingstabletten nooit in de hete binnenruimte leggen of hierin verwarmen.

Aanwijzingen

- Het reinigingsprogramma kan alleen worden gestart wanneer het apparaat tot onder de 40°C is afgekoeld.
- Verwijder alle accessoires uit de binnenruimte voordat u het reinigingsprogramma start (rooster, bak, kerntemperatuursensor).
- Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.

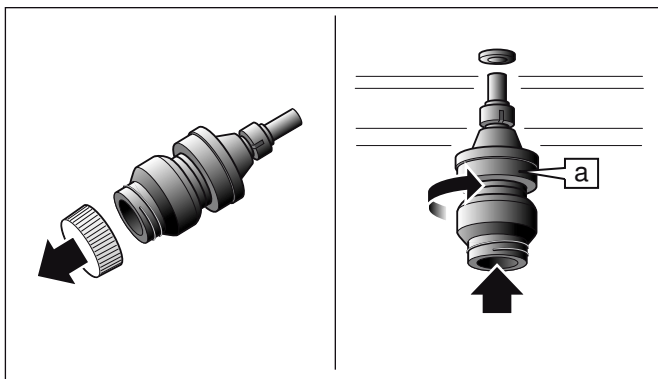
- De afvoerfilter moet tijdens het reinigingsprogramma in de bodem van de binnenruimte ingezet blijven. Wordt de afvoerfilter voor het reinigingsprogramma verwijderd, dan wordt de binnenruimte niet schoon.
- De apparaatdeur is tijdens het reinigingsprogramma vergrendeld.
- Probeer niet om de apparaatdeur tijdens het reinigingsprogramma te openen. Dan kan er water naar buiten komen.
- Laat het reinigingsprogramma altijd tot het einde aflopen. Het reinigingsprogramma kan niet worden afgebroken.

Reinigingsprogramma starten

- 1 Functiekeuzeknop op **S** zetten.
- 2 Symbool  wordt weergegeven. Met  bevestigen.
- 3 Het uitschakeltijdstip waarop het reinigingsprogramma beëindigd is, wordt weergegeven. Naar wens het uitschakeltijdstip met de draaiknop uitstellen. Met  bevestigen. Starttijd en uitschakeltijd worden uitgesteld, de reinigingstijd blijft hetzelfde.

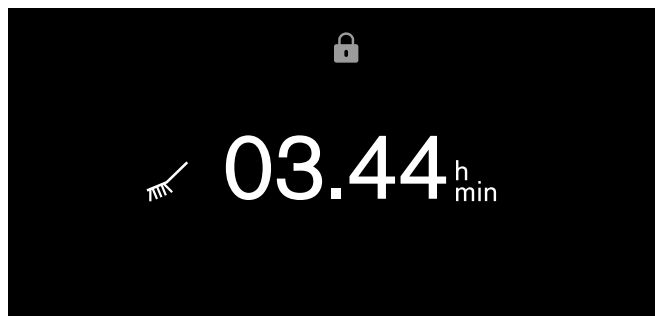


- 4 Alle accessoires uit de binnenruimte nemen en grove verontreiniging verwijderen. Met  bevestigen.
- 5 Sluitkap van het reinigingstablet verwijderen.
Attentie!
De wasstop in de opening van het reinigingstablet niet verwijderen. Geen ander schoonmaakmiddel gebruiken. Geen beschadigde tabletten gebruiken.



- 6 Reinigingstablet (**a**) in de bus boven in de binnenruimte tot de aanslag vastschroeven. Apparaatdeur sluiten. Met  bevestigen. Er wordt een reinigingstijd van 3.45 uur weergegeven.

- 7 Met  starten. De reinigingstijd loopt af op het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld. De apparaatdeur is vergrendeld.



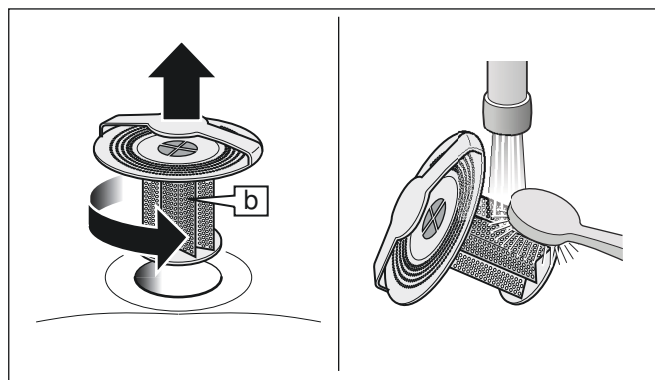
Na afloop van het reinigingsprogramma klinkt een signaal. De apparaatdeur wordt ontgrendeld. Op het display verschijnt een melding.

- 8 Reinigingstablet verwijderen.

Attentie!

Beschadiging van de binnenruimte: apparaat nooit opwarmen wanneer er een tablet is ingebracht.

- 9 Afvoerfilter op de bodem van de binnenruimte naar links draaien en verwijderen. Resten van voedingsmiddelen uit de afvoerfilter verwijderen. Uitspoelen onder stromend water.



- 10 Afvoerfilter inbrengen en tot de aanslag naar rechts draaien. Met  bevestigen.

Het reinigingsprogramma is beëindigd. Het apparaat laten afkoelen. Vervolgens de binnenruimte en de schijf poetsen met een zachte doek.

Aanwijzing: Na de laatste keer spoelen en drogen kunnen er witte strepen te zien zijn in de binnenruimte en op de schuif. Dit is afhankelijk van de hardheid van het water. De witte strepen met een vochtige doek afnemen.

Het lege reinigingstablet in overeenstemming met de regionale voorschriften via het huisvuil afvoeren.

Oorzaken van een onbevredigend reinigingsresultaat

Is de binnenruimte na afloop van het reinigingsprogramma niet schoon, ga dan aan de hand van de volgende tabel na wat de oorzaak hiervan kan zijn. Plaats een nieuw reinigingstablet en start het reinigingsprogramma opnieuw.

Mogelijke oorzaak	Oplossing
Sluitkap op reinigingstablet	De sluitkap van het reinigingstablet is niet verwijderd. Na afloop van het reinigingsprogramma het tablet uit het apparaat nemen. Tablet niet opnieuw gebruiken. Tablet afvoeren volgens de plaatselijke voorschriften. ⚠ Risico van letsell Sluitkap van een gebruikt tablet niet verwijderen, ter voorkoming van huid- en oogcontact met het schoonmaakmiddel.
Verkeerd tablet (ontkalkingstablet)	Gebruik voor het reinigingsprogramma alleen de originele reinigingstabletten
Afvoerfilter ontbreekt	De afvoerfilter moet tijdens het reinigingsprogramma in de bodem van de binnenruimte ingezet blijven.
Stroomuitval	Na een stroomuitval van meer dan 3 minuten wordt het reinigingsprogramma met een kort programma beëindigd.
Sterk ingebrande verontreiniging	Reinigingsprogramma opnieuw uitvoeren om hardnekkige verontreiniging te verwijderen.

Droogprogramma

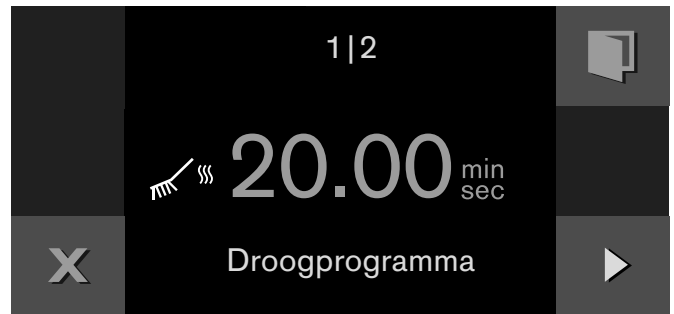
Met het droogprogramma kunt u de ovenruimte drogen na het reinigen of na het stomen.

Het droogprogramma duurt 20 minuten.

Droogprogramma starten

- 1 Verwijder de toebehoren uit de ovenruimte. Ovenruimte afnemen. Verwijder grondig reinigingsmiddelresten. 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

Door regelmatig te ontkalken blijft de binnenruimte in een goede staat. Met het ontkalkingsprogramma wordt de binnenruimte volautomatisch ontkalkt, gespoeld en gedroogd.

Afhankelijk van het watertype en het gebruik van het apparaat, herinnert een melding op het display u eraan dat het ontkalkingsprogramma moet worden uitgevoerd. Zo nodig (bijv. bij kalksporen in de binnenruimte) kunt u het ontkalkingsprogramma ook vaker uitvoeren.

Het complete ontkalkingsprogramma duurt 2 uur en 15 minuten.

Voor het ontkalkingsprogramma heeft u speciale ontkalkingstabletten nodig. Deze kunnen worden verkregen bij de servicedienst of in de onlineshop (CL S20 040 set met 4 ontkalkingstabletten, bestelnummer 00311768),

Attentie!

Beschadiging van de binnenruimte:
Ontkalkingstabletten alleen gebruiken voor het ontkalkingsprogramma. Ontkalkingstabletten nooit in de hete binnenruimte leggen of verwarmen in de binnenruimte.

Aanwijzingen

- Het ontkalkingsprogramma kan alleen gestart worden wanneer het apparaat tot onder de 40°C is afgekoeld.
- Verwijder alvorens het ontkalkingsprogramma te starten alle toebehoren uit de binnenruimte (rooster, bak, kerntemperatuursensor).
- De afvoerfilter moet tijdens het ontkalkingsprogramma in de binnenruimte ingezet blijven.
- De apparaatdeur is tijdens het ontkalkingsprogramma vergrendeld.
- Laat het ontkalkingsprogramma altijd tot het einde aflopen. Het ontkalkingsprogramma kan niet worden afgebroken.
- Ook bij gebruik van het waterontkalkingssysteem (speciale accessoires GF 111 100) kan het afhankelijk van het watertype en het gebruik van het apparaat nodig zijn om te ontkalken. Een melding op het display herinnert u hieraan.

Ontkalkingsprogramma starten

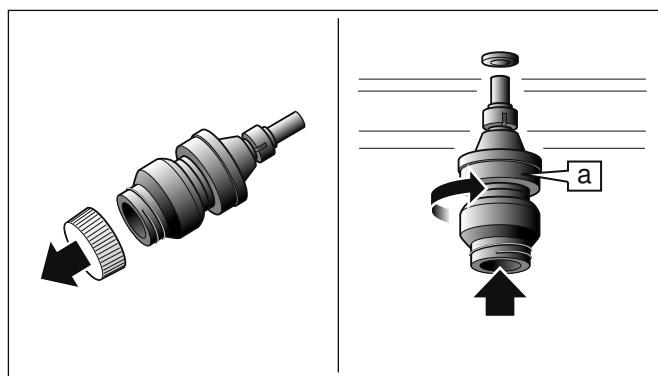
- 1 Functiekeuzeknop op **S** zetten. Met de draaiknop het ontkalkingsprogramma kiezen.
- 2 Symbool  wordt weergegeven. Met ✓ bevestigen.
- 3 Het uitschakeltijdstip waarop het ontkalkingsprogramma beëindigd is, wordt weergegeven. Naar wens het uitschakeltijdstip met de draaiknop uitstellen. Met ✓ bevestigen.



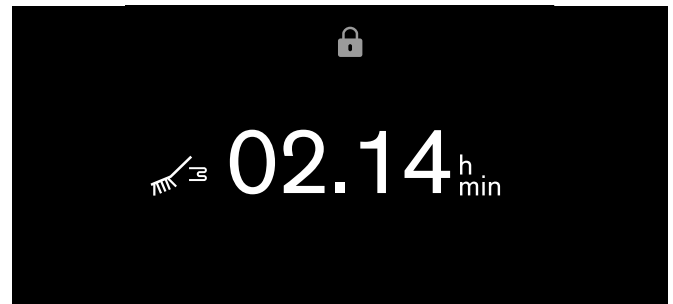
- 4 Alle toebehoren uit de binnenruimte nemen. Met ✓ bevestigen.
- 5 Sluitkap van het ontkalkingstablet verwijderen.

Attentie!

De wasstop in de opening van het ontkalkingstablet niet verwijderen. Geen ander ontkalkingsmiddel gebruiken.



- 6 Ontkalkingstablet (**a**) in de bus boven in de binnenruimte tot de aanslag vastschroeven. Apparaatdeur sluiten. Met ✓ bevestigen. De ontkalkingstijd van 2.15 uur verschijnt.
- 7 Met ▶ starten. Het aflopen van de ontkalkingstijd wordt weergegeven op het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld. De apparaatdeur is vergrendeld.



Na afloop van het ontkalkingsprogramma klinkt er een signaal. De apparaatdeur wordt ontgrendeld. Op het display verschijnt een melding.

- 8 Ontkalkingstablet verwijderen. Met ✓ bevestigen.
- 9 Afvoerfilter op de bodem van de binnenruimte naar links draaien en verwijderen. Resten van voedingsmiddelen uit de afvoerfilter verwijderen. Uitspoelen onder stromend water.
- 10 Afvoerfilter inbrengen en tot de aanslag naar rechts draaien. Met ✓ bevestigen.

Het ontkalkingsprogramma is afgelopen. Wis vervolgens de ontkalkingsaanwijzing van het display. Met ✓ bevestigen.

Het apparaat laten afkoelen. Vervolgens de binnenruimte en de schijf met een zachte doek schoonwrijven.

Het lege ontkalkingstablet afvoeren in overeenstemming met de regionale voorschriften voor huisafval.

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	Geen water in het apparaat	Controleer de wateraansluiting
Er is geen stoom zichtbaar	Stoom is boven 100°C niet zichtbaar	Dit is normaal
Grillelement gloeit alleen aan de rand, niet in het midden	Voor een optimale warmteverdeling wordt het grillelement alleen aan de rand verwarmd	Dit is normaal
Symbool  "Afvoer van stoom" verschijnt niet.	Het afvoeren van stoom is alleen mogelijk bij een oventemperatuur onder 130°C	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
Bromgeluid tijdens het inschakelen	Waterafvoerpomp is gestart	Dit is een normaal geluid
	Het apparaat werd enkele dagen niet gebruikt	Dit is normaal: automatisch spoelen bij ingebruikname
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
Binnenruimte is na het gebruik vochtig	Bij een aantal functies is dit normaal	De binnenruimte na gebruik laten drogen met behulp van het droogprogramma.

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.

The diagram shows a rectangular typeplate. At the top, there are two rows of small squares representing a barcode. Below the barcode, there is a horizontal line. Underneath this line, there are three fields: 'E-Nr:' followed by a row of squares, 'FD:' followed by a row of squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of squares. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by a row of squares. To the left of the 'E-Nr:' field, there is a small icon of a person with a speech bubble.

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 de beste resultaten. 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.
- 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.
- Wilt u gerechten met stoom klaarmaken en is het apparaat meer dan 100°C warm (bijv. omdat eerder is gebakken), laat het apparaat voor het stomen dan afkoelen. Anders drogen de gerechten als gevolg van de hoge temperatuur uit.

Groente

- Groente wordt met stoom gezonder klaargemaakt dan in kokend water: smaak, kleur en consistentie blijven beter behouden. Hierbij gaan nauwelijks in water oplosbare vitamines en inhoudsstoffen verloren. Omdat de stoomoven drukloos werkt bij slechts 100°C, worden de gerechten aanzienlijk gezonder klaargemaakt dan bijv. in de snelkookpan.
- In de recepten wordt steeds uitgegaan van 1 kg schoongemaakte groente.
- Gebruik voor het stomen van de groente de bak met gaatjes. Plaats deze op het tweede niveau van onderen. Plaats het bereidingsinzetstuk zonder gaatjes hieronder. Het opgevangen groentefond kunt u als basis voor een saus of een groentebouillon gebruiken.
- In het voorverwarmde apparaat wordt 8 - 10 minuten geblancheerd. Wanneer de groente of het fruit niet direct wordt geserveerd, afschikken in ijswater om nagaren door restwarmte te voorkomen.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Artisjokken, groot	met gaatjes	100	100	30 - 40	
Artisjokken, klein	met gaatjes	100	100	20 - 25	
Bloemkool, heel	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Bloemkool, in roosjes	met gaatjes	100	100	15 - 25	
Bonen, groen	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Broccoli, in roosjes	met gaatjes	100	100	15 - 20	Recepttip: serveren met in boter geroosterde amandelen.
Venkel, in plakken	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Groenteterrine	met gaatjes / rooster	100	100	50 - 60	in terrinevorm Voor een preciezere controle van het gaarpunt de kerntemperatuursensor gebruiken (zie het hoofdstuk 'Kerntemperatuursensor').

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Wortelen, in plakjes 0,5 cm	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Aardappels, geschild en in vieren gesneden	met gaatjes	100	100	25 - 35	
Koolrabi, in plakken	met gaatjes	100	100	20 - 30	
Prei, in plakjes	met gaatjes	100	100	10 - 15	
Paprika, gevuld	zonder gaatjes	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Bij vleesvulling de vulling eerst even kort bakken.
Aardappels in de schil (à ca. 50 g)	met gaatjes	100	100	30 - 35	
Aardappels in de schil (à ca. 100 g)	met gaatjes	100	100	45 - 50	
Spruitjes	met gaatjes	100	100	20 - 25	
Asperges, groen	met gaatjes	100	100	12 - 15	
Asperges, wit	met gaatjes	100	100	20 - 30	
Spinazie	met gaatjes	100	100	4 - 6	Vervolgens even stoven in een pan met uien en knoflook.
Tomaten ontvellen	met gaatjes	100	100	3 - 4	Tomaten insnijden, na het stomen afschrikken met ijswater.
Peultjes	met gaatjes	100	100	5 - 10	

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	

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Filet van zeeeduivel (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	
Zeeeduivel (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.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Entrecôte, kort gebakken, rosé (à 350 g)	zonder gaatjes	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, kort gebakken, rosé, in bladerdeeg (600 g)	zonder gaatjes	180 - 200	80 / 100	30 - 45	De bak met gaatjes bekleden met bakpapier.
Kalfsrug, kort gebakken, rosé (1 kg)	zonder gaatjes	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Bij toevoeging van vocht in de bak zonder gaatjes volstaat 30%.
Casselerrib, gegaard, in plakjes	zonder gaatjes	100	100	15 - 20	
Braadstuk met korstje (Gebraden varkensvlees met zwoerd), doorbakken (1,5 kg)	Rooster	1) 120 2) 160 3) 230	100 80 0	30 30 - 40 20 - 40	De korst voor de bereiding kruislings insnijden. Kerntemperatuursensor gebruiken: in de tweede bereidingsstap tot een kerntemperatuur van ca. 60°C en in de derde stap tot een kerntemperatuur van 75 - 80°C laten komen.
Lamsrug, kort gebakken, rosé (à 150 g)	zonder gaatjes	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lambout, kort gebakken, rosé (1,5 kg)	zonder gaatjes	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Reerug, kort gebakken, rosé (à 500 g)	zonder gaatjes	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Rundvlees, doorbakken (1,5 kg)	Rooster	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Bij toevoeging van vocht in de bak zonder gaatjes volstaat 30%.
Rosbief, kort gebakken, rosé (1 kg)*	zonder gaatjes	170 - 180	30	50 - 60	
Varkensvlees (Hals of schouder), doorbakken (1 - 1,5 kg)	Rooster	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60	15 40 - 60	Bij toevoeging van vocht in de bak zonder gaatjes volstaat 30%.
Worst, gekookt, verwarmen	zonder gaatjes	85 - 90	100	10 - 20	bijv. lyonese 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 béchamelsaus
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 borstvlees 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.

Levensmiddel	Bak	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	Bereiden met de borstkant naar beneden. De eend halverwege de bereidingstijd keren. Zo droogt het kwetsbare vlees van de borst niet zo sterk uit.
Eendenborst, kort gebra- den, rosé (à 350 g)	zonder gaatjes	160	0	25 - 30	
Kip, heel (1,5 kg)	Rooster	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Bereiden met samengebonden poten en de kant van de borst naar boven.
Kipfilet, gevuld, gestoomd (à 200 g)	met gaatjes	100	100	10 - 15	Recepttip: vullen met spinazie en schapenkaas.
Kalkoenborstfilet, gestoomd (à 300 g)	met gaatjes	100	100	12 - 15	
Kuikens, kwartels, gestoomd (à 150 - 200 g)	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Kuikens, kwartels (à 150 - 200 g)	zonder gaatjes	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Recepttip: bestrijken met olie en Provence kruiden.
Duif, gestoomd (à 300 g)	met gaatjes	100	100	20 - 30	
Duif (à 300 g)	zonder gaatjes	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Bereiding sous-vide

De bereiding sous-vide betekent het klaarmaken van gerechten „onder vacuüm“, bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en bij 100% stoom.

De bereiding sous-vide is een gezonde en vetarme bereidingswijze voor vlees, vis, groente en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.

Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Porties

Houd u aan de grootte van de porties die in de gaartabel wordt aangegeven. Bij grotere hoeveelheden en stukken moet de gaartijd overeenkomstig worden aangepast.

De aangegeven porties voor vis, vlees en gevogelte zijn bestemd voor één persoon. Bij groente en desserts gaat het altijd om een portiegrootte voor vier personen.

Inschuifniveaus

De gerechten kunnen op maximaal twee niveaus worden bereid. Om het beste bereidingsresultaat te bereiken wordt de bak op hoogte 1 geplaatst. Gebruik niveau 2 voor de bereiding op één hoogte.

Hygiëne

Gezondheidsrisico!

De bereiding sous-vide vindt plaats bij lage temperaturen. Let er daarom goed op dat de volgende gebruiks- en hygiëneaanwijzingen worden opgevolgd.

- Alleen verse levensmiddelen van goede kwaliteit gebruiken.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/ grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.
- Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon zijn. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Koelketen in acht nemen. Deze slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Vacuüm-levensmiddelen vervolgens weer bewaren in de koelkast alvorens met het bereidingsproces te beginnen.

- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

Vacumeerzak

Gebruik bij de bereiding sous-vide alleen hittebestendige vacumeerzakken die voor dit doel bestemd zijn.

Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze zaten bij verkoop (bijv. vis in porties). Deze zakken zijn niet geschikt voor de bereiding sous-vide.

Vacumeren

Maak voor het vacumeren van de gerechten gebruik van een apparaat dat een vacuüm van 99% tot stand kan brengen. Alleen zo kan een gelijkmatige warmteoverdracht en daarmee een perfect bereidingsresultaat worden behaald.

Controleer voor de bereiding of het vacuüm in de zak intact is. Let hierbij op de volgende punten:

- Er bevindt zich geen/ nauwelijks lucht in de vacumeerzak.
- De lasnaad is correct gesloten.
- Er zitten geen gaten in de vacumeerzak. Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.
- Gezamenlijk gevacumeerde vlees- en visstukken worden niet direct tegen elkaar gedrukt.
- Groente en dessert zijn zo plat mogelijk gevacumeerd.

In geval van twijfel het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

Levensmiddelen dienen maximaal een dag voor het bereidingsproces te worden gevacumeerd. Alleen op deze manier kan worden voorkomen dat er gassen uit de levensmiddelen vrijkomen (bijv. bij groente) die de warmteoverdracht tegengaan, of dat de structuur van de gerechten door de vacuümdruk wordt veranderd.

Kwaliteit van de levensmiddelen

De kwaliteit van het bereidingsresultaat wordt voor 100% beïnvloed door de aard van het oorspronkelijke product. Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen van de beste kwaliteitsklassen. Alleen op deze manier wordt een goed bereidingsresultaat verkregen.

Bereiding

Door het bereiden onder vacuüm kunnen er geen aromastoffen ontsnappen en wordt de smaak van de gerechten geïntensiveerd. Houd er rekening mee dat gebruikelijke aromahoeveelheden, zoals kruiden en knoflook, de smaak aanzienlijk sterker kunnen beïnvloeden. Begin eerst met de helft van de hoeveelheden die u gewend bent.

Wanneer de oorspronkelijke producten van hoge kwaliteit zijn, volstaat het vaak om ook een klein klontje boter en wat zout en peper in de zak te doen. Meestal is het intensiveren van de natuurlijke levensmiddelenaroma's voldoende voor een smaakbeleving.

Leg de gevacumeerde gerechten niet op elkaar of te dicht naast elkaar in de bak. Voor een gelijkmatige warmteverdeling dienen de levensmiddelen elkaar niet te raken. Bij meerdere vacumeerzakken bereiden op twee niveaus.

De zakken na de bereiding voorzichtig verwijderen, omdat er heet water op de vacumeerzak komt. De zak zonder gaatjes één niveau onder de bak met gaatjes met het warme gerecht plaatsen.

De zak aan de buitenkant drogen, in een schone bak zonder gaatjes leggen en met een schaar open knippen. Het hele product met het vocht erin in de bak legen.

Het product kan na de bereiding sous-vide als volgt worden voltooid:

Vlees: per kant enkele seconden kort en zeer heet aanbraden. Hierdoor krijgt het een mooie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt. U bereikt een bijzonder goed resultaat met de teppan yaki of een grill. Belangrijk: dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af ter voorkoming van vetspetters.

Groente: kort aanbraden in een pan of op de teppan yaki voor het verkrijgen van een roosteraroma. Hierbij kan deze zonder probleem op smaak worden afgemaakt of met andere ingrediënten worden vermengd en koelt daarbij niet af.

Vis: kruiden en er hete boter over gieten. Omdat vele soorten vis na de bereiding sous-vide gemakkelijk uit elkaar vallen, kan de vis voor de bereiding indien gewenst kort worden aangebraden.

Heeft het levensmiddel door de bereiding sous-vide nog niet de gewenste gaargraad bereikt, maak de aanbraadtijd dan wat langer.

Serveer de gerechten op voorverwarmde borden en zo mogelijk met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Vlees					
Entrecôte, rood (à 180 g)	met gaatjes	58		100	Na de bereiding op de teppan yaki of op de grill aan beide kanten kort aanbraden bij een hoge temperatuur. Zo krijgt u een mooie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het vlees te gaar wordt.
Entrecôte, rosé (à 180 g)	met gaatjes	63		90	
Entrecôte, doorbakken (180 g)	met gaatjes	70		85	
Steaks van kalfshaas (à 160 g)	met gaatjes	60		80	
Rundersteaks, rood (à 180 g)	met gaatjes	58		60	
Rundersteaks, rosé (à 180 g)	met gaatjes	63		50	
Rundersteaks, doorbakken (à 180 g)	met gaatjes	70		45	
Varkensmedaillons (à 80 g)	met gaatjes	63		75	
Gevogelte					
Eendenborst (à 350 g)	met gaatjes	58		70	Na de bereiding de kant van het vel knapperig braden in een hete pan.
Foie gras (1 rol à 300 g)	met gaatjes	80		30	Recepttip: ganzelever schoonmaken, vermengen met de overige ingrediënten. In folie rollen en er meerdere gaatjes in prikken. De rol vacumeren en voor de bereiding sous-vide een paar uur in de koelkast laten afkoelen.
Kipfilet (à 250 g)	met gaatjes	65		60	
Vis en zeevruchten					
Garnalen (125 g)	met gaatjes	60		30	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en knoflook.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwar- mingsme- thode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Jakobsschelpen (à 20 - 50 g)	met gaatjes	60	 100%	6 - 10	Hoe zwaarder de mosselen, een des te langere bereidingstijd er moet worden gekozen.
Kabeljauw (à 140 g)	met gaatjes	59	 100%	25	
Zalmfilet (à 140 g)	met gaatjes	58	 100%	30	Na de bereiding naar wens kort aanbraden in een hete pan.
Snoekbaars (à 140 g)	met gaatjes	60	 100%	20	
Groente					
Champignons, in vieren (500 g)	met gaatjes	85	 100%	20	Recepttip: vacumeren met boter, rozemarijn, knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd (4 - 6 stuks)	met gaatjes	85	 100%	40	Recepttip: witlof halveren. Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Witte asperges, heel (500 g)	met gaatjes	88	 100%	45	Recepttip: vacumeren met boter, zout en wat suiker.
Groene asperges, heel (600 g)	met gaatjes	85	 100%	15 - 20	Recepttip: blijft mooi groen wanneer het voor het vacumeren wordt geblancheerd. Vacumeren met boter, zout en peper.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm (600 g)	met gaatjes	95	 100%	35 - 40	Recepttip: vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild, in blokjes van 2 x 2 cm (800 g)	met gaatjes	95	 100%	40	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade.
Aardappels, ongeschild, heel of gehalveerd (800 g)	met gaatjes	95	 100%	50	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Van te voren goed wassen.
Kerstomaten, heel of gehalveerd (500 g)	met gaatjes	85	 100%	15	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en suiker. Rode en gele kerstomaten mengen.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm (600 g)	met gaatjes	90	 100%	20 - 25	Bereidingstijd kan afhankelijk van de pompoensoort variëren.
Courgettes, in plakken 1 cm (600 g)	met gaatjes	85	 100%	30	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en tijm.
Peultjes, heel (500 g)	met gaatjes	85	 100%	5 - 10	Recepttip: vacumeren met boter en zout.
Dessert					
Ananas, in plakken 1,5 cm (400 g)	met gaatjes	85	 100%	70	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm (2 - 4 stuks)	met gaatjes	85	 100%	10 - 15	Recepttip: vacumeren met caramelsaus.
Bananen, heel (2 - 4 stuks)	met gaatjes	65	 100%	15 - 20	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanillesaus.
Peer, geschild, in partjes (2 - 4 stuks)	met gaatjes	85	 100%	30	Recepttip: zoeten met honing of suiker.
Kumquat, gehalveerd (12 - 16 stuks)	met gaatjes	85	 100%	75	Recepttip: vacumeren met boter, vanillestokjes en abrikozenjam. Heet afwassen, halveren en ontpitten.
Vanillesaus (0,5 l)	met gaatjes	82	 100%	18 - 20	Recepttip: 0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker, 1 vanillestokje.

Grillen

- Met behulp van de verschillende grillfuncties kunnen de gerechten zo nodig een bruinere kleur krijgen.
- Gebruik voor alle functies met vlakgrill uitsluitend de inschuifhoogtes 1 tot 3. Grill alleen wanneer de apparaatdeur gesloten is.
- Gebruik de verschillende inschuifniveaus voor de gewenste bruine kleur. Op het eerste niveau van onderen krijgt u een lichte en op het derde een donkerder bruine kleur.
- Is de bruine kleur u te licht, dan kunt u met de functie Vlakgrill op het tweede niveau nagrillen.
- Bij de functies Vlakgrillen en Vlakgrill + circulatie niet langer dan 5 minuten voorverwarmen, omdat al na 5 minuten de grill wordt ingeschakeld.
- Gebruik de kerntemperatuursensor niet bij de functies Vlakgrill, Vlakgrill + circulatie en Vlakgrill + vocht.

Levensmiddel	Bak, niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Schuimkap (op taart / dessert)	Rooster 2	230		3 - 5	
Belegde toast	Rooster + zonder gaatjes 2 / 3	200		10 - 12	
Forel (heel)	Rooster + zonder gaatjes 3	230		10 - 12 per kant	Recepttip: vullen met citroenschijfjes en peterselie.
Gegrilde groente (700 g)	zonder gaatjes 2	230		20 - 25	bijv. courgettes, aubergines
Groenteschotel	zonder gaatjes 2	180		35 - 40	bijv. met broccoli en bloemkool
Groentepennen	Rooster + zonder gaatjes 3	230	 / 	12 - 14 per kant	Bereidingstijd is afhankelijk van de groentesoorten
Kippenpoten (à 350 g)	Rooster + zonder gaatjes 2 / 3	180 - 200		35 - 40	
Gegratineerde aardappels (1 kg aardappels)	zonder gaatjes 2	180		35 - 40	
Toast (volgens EN 60350-1)	Rooster 2	230		4 - 5	5 minuten voorverwarmen.
Gegratineerde courgette, gevuld, in de lengte gehalveerd	zonder gaatjes 2	180		20 - 25	

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 gaat- jes	100	100	15 - 20	
Couscous (250 g + 250 ml water)	zonder gaat- jes	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 gaat- jes	100	100	20 - 25	
Zilvervliesrijst, (250 g + 375 ml water)	zonder gaat- jes	100	100	25 - 35	
Groene linzen (250 g + 500 ml water)	zonder gaat- jes	100	100	25 - 35	
Witte bonen, voorgeweekt (250 g + 1 l water)	zonder gaat- jes	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	Soufflévorm-pjes, rooster	180 - 200	60	12 - 20	
Chocolade smelten	hittebesten-dige schaal, rooster	100	100	5 - 8	Afdekken met doorzichtige, hittebestendige folie.

Gebak

- Met de stoomoven kunt u uw bakwaren altijd met een optimale vochtigheidsgraad klaarmaken:
 -  | Hete lucht + 0% vocht: bij vruchtentaart en quiche kan overtollig vocht ontsnappen: Dit komt overeen met de functie Hete lucht in een conventionele oven.
 -  | Hete lucht + 30% vocht: Cake droogt niet uit. Het vocht van het gerecht kan niet ontsnappen uit de binnenruimte.
 -  -  | Hete lucht + 60 - 100% vocht: Bladerdeeg en gistgebak worden van binnen luchtig en van buiten knapperig met glans.
- U kunt in de stoomoven slechts op één niveau bakken. Plaats het bereidingsinzetstuk zonder gaatjes op het tweede niveau. Gebruikt u een hoge bakvorm, plaats deze dan op het rooster en dit vervolgens op het eerste niveau.
- Bij gebruik van stoom - mogelijk bij de functie Hete lucht (0% vocht) en een vochtigheidsgraad van 30% - wordt er door aanraking van het symbool  in één keer vocht aan het gerecht toegevoegd. Deze functie wordt onder andere bij het bakken van brood aan het begin van het bakproces ingezet en zorgt voor meer volume en een knapperige korst.

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Appeltaart, bedekt (volgens EN 60350-1)	Springvorm 20 cm, rooster	160	0	110	Voorverwarmen
Bagels	zonder gaatjes	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, voorgebakken	Rooster	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Biscuitbodem, hoog (6 eieren)	Springvorm	160 - 170	0	30 - 35	
Biscuitbodem, plat (2 eieren)	zonder gaatjes	190 - 210	0 - 30	8 - 10	bijv. voor biscuitrol
Klein bladerdeeggebak	zonder gaatjes	190 - 210	80 - 100	10 - 18	bijv. met maanzaad, marsepein of hartig met ham, kaas
Brioche, broodjes	zonder gaatjes	160	0	8 - 12	

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Broodjes (à 50 - 100 g)	zonder gaatjes	180 - 200	80 - 100	15 - 25	U kunt broodjes ook heel goed als volgt bakken: voorverwarmen op 220°C bij 30 % vocht. Nadat het product in het apparaat is geplaatst één tot twee keer stoom toevoegen, na 5 minuten terug-schakelen naar 0 % en 190°C.
Broodjes, voorgebakken	Rooster	150 - 170	0	8 - 15	Aan het begin stoom toevoegen.
Brood (0,5 - 1 kg)	zonder gaatjes	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	Aan het begin 2 - 3-keer stoom toevoegen Voor een preciezere controle van het gaarpunt de kerntemperatuursensor gebruiken (zie het hoofdstuk 'Kerntemperatuursensor'). Op het rooster laten afkoelen.
Platte taart van roerdeeg	zonder gaatjes	160 - 165	0	35 - 40	
Tulband (1 kg bloem)	Tulband-vorm, rooster	160 - 175	30	45 - 50	
Plaatgebak met gist	zonder gaat- jes	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Gebruik bij plaatgebak met gist en vochtige bedekking (bijv. pruimen- of uitentaart) 0 % en bij droog beleg (bijv. strooisel) 60 % vocht.
Broodvlecht (500 g bloem)	zonder gaatjes	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffins	Muffinplaat, rooster	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Makronen	zonder gaatjes	150 - 160	0	15 - 20	
Koekjes	zonder gaatjes	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, Zwitserse taart	Quichevorm, rooster	190 - 210	0	45 - 60	
Cake	Rechthoe- kige-/spring- vorm, rooster	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Small cakes	zonder gaatjes	160	0	30	
Sprits (volgens EN 60350-1)	zonder gaatjes	165	0	30 - 32	Voorverwarmen
Taart	Taartvorm, rooster	190 - 200	0 - 30	30 - 45	bijv. met appels, chocolade, abrikozen, of hartig met asperges, uien, kaas
Waterbiscuit (volgens EN 60350-1)	zonder gaatjes	150	0	40	Voorverwarmen
Soezen, eclairs	zonder gaatjes	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Gisten (laten rijzen)

- De stoomoven biedt het ideale klimaat voor het laten rijzen van deeg of ongebakken producten, zonder dat ze uitdrogen.
- Gebruik hiervoor de functie "Hete lucht + 60% vocht".
- De schaal niet afdekken met een vochtige doek. Het rijzen duurt maar half zo lang als gewoonlijk.
- De opgegeven bereidingstijd dient nu ter oriëntatie. Laat het deeg rijzen tot het volume verdubbeld is.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Deeg (600 g bloem)	Schaal / rooster	38 - 40	60	30 - 45	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdeeg

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	Temperatuur in °C	Bereidingstijd 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	
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	

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.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit (300 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	4 - 6	
Braadstukken (1 - 1,5 kg)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	80 - 110*	
Visfilet (à 150 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	8 - 12*	
Groente (400 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Goulash (600 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Kip, (1 kg)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Kippenpoten (à 400 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	30 - 35*	

* Bij dit gerecht moet u rekening houden met wat extra tijd voor een gelijkmatige temperatuurverdeling: schakel het apparaat na afloop van het ontdooien uit en laat de gerechten nog 10 - 15 minuten in het gesloten apparaat staan, zodat deze tot binnenin kunnen 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	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd 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	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd 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	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd 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 verhitteing 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



9000975751 nl (970328)