Gaggenau
Gebruiksaanwijzing

BS 450/451
BS 454/455

Combi-stoomoven

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat 4

Belangrijke veiligheidsinstructies 5

Oorzaken van schade 6

Milieubescherming 7
Energie besparen 7
Milieuvriendelijk afvoeren 7

Het apparaat leren kennen 8
Stoomoven 8
Schoonwatertank en proceswatertank 8
Display en bedieningselementen 9
Symbolen 9
Kleuren en weergave 9
Automatische deuropening 10
Stand-by 10
Apparaat activeren 10
Extra informatie i en i⓪ 10
Koelventilator 10
Drogen van de binnenruimte 11
Standen functieschakelaar 11
Toebehoren 13
Extra toebehoren 13

Voor het eerste gebruik 14
Taal instellen 14
Tijd-formaat 14
Tijd instellen 14
Datumformaat instellen 14
Datum instellen 14
Temperatuureenheid instellen 14
Waterhardheid instellen 14
Eerste gebruik beëindigen 14
Reingen van de deurruit 15
Toebehoren reinigen 15
Apparaat opwarmen 15

Apparaat activeren 15
Stand-by 15
Apparaat activeren 15

Apparaat bedienen 16
Schoonwatertank vullen 16
Ovenruimte 16
Accessoires inschuiven 17
Inschakelen 17
Uitschakelen 17
Beslaan 17
Na ieder gebruik 17
Veiligheidsuitschakeling 18

Timer-functies 18
Timer-menu opvragen 18
Kookwekker 18
Stopwatch 19
Bereidingstijd 20
Einde bereidingstijd 20

Timer voor lange bereidingstijden 21
Timer lange duur instellen 21

Kinderslot 22
Kinderslot activeren 22
Kinderslot deactiveren 22

Automatische programma's 22
Aanwijzingen bij de instellingen 22
Gerecht selecteren 23
Gerecht instellen 23
Laatste automatische programma's oproepen 23

Individuele recepten 24
Recept opslaan 24
Recept programmeren 24
Namen invoeren 25
Recept starten 25
Recept kiezen 25
Recept wissen 25

Kerntemperatuursensor 26
Kerntemperatuursensor in het product steken 26
Kerntemperatuur instellen 27
Richtwaarden voor de kerntemperatuur 28

Home Connect 29
Instellen 29
Starten op afstand 30
Home Connect instellingen 31
Afstandsdiagnose 31
Aanwijzing voor gegevensbeveiliging 32
Conformiteitsverklaring 32

Basisinstellingen 33

Reinigen en onderhouden 36
Reinigingsmiddel 36
Reinigingsprogramma 37
Droogprogramma 39
Ontkalkingsprogramma 40
Inschuifroosters uitnemen 41

Wat te doen bij storingen? 42
Stroomonderbreking 43
Demonstratie-modus 43

Servicedienst **44**
E-nummer en FD-nummer 44

Tabellen en tips **44**
Groente 45
Vis 46
Vis – stomen bij lage temperatuur 47
Vlees – garen bij hogere temperaturen 48
Vlees / gevogelte – bereiden bij lage temperatuur 49
Gevogelte 50
Bereiding sous-vide 51
Grillen 54
Bijgerechten 56
Desserts 57
Overige 57
Gebak 58
Gisten (laten rijzen) 59
Regenereren (opwarmen) 60
Ontdooien 61
Inkoken 62
Ontsappen (bessen) 62
Yoghurt bereiden 63
Bereiding van omvangrijke gerechten 63
Acrylamide in levensmiddelen 63

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 4.000 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 aar 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

⚠ Waarschuwing – 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.

⚠ Waarschuwing – 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.

⚠ Waarschuwing – 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.

⚠ Waarschuwing – 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.

⚠ **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

- De reinigingsoplossing kan irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken. De veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de reinigingstabletten in acht nemen. De reinigingsoplossing niet drinken. De reinigingsoplossing mag niet in contact komen met levensmiddelen. Spoel de watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat grondig uit.
- Ontkalkingstabletten kunnen irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken. De veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de ontkalkingstabletten in acht nemen. Vermijd huidcontact met de ontkalkingstabletten. Houd kinderen uit de buurt van ontkalkingstabletten.
- De ontkalkingsoplossing kan irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken. Vermijd huidcontact met de ontkalkingsoplossing. Houd kinderen uit de buurt van de ontkalkingsoplossing. De ontkalkingsoplossing niet drinken. De ontkalkingsoplossing mag niet in contact komen met levensmiddelen. Spoel de watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat grondig uit.

⚠ **Waarschuwing – Risico van letsel!**

Het licht van LED-lampen is zeer fel en kan de ogen beschadigen (risicogroep 1). Niet langer dan 100 seconden direct in de ingeschakelde LED-lampen kijken.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Hittestuwing kan het apparaat beschadigen.
  De bodem van de binnenruimte moet altijd vrij blijven. Zet vormen altijd in een bak 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.
- Indien uw leidingwater veel chloride bevat (>40 mg/l) adviseren wij het gebruik van chloridearm mineraalwater zonder koolzuur. U kunt informatie over uw leidingwater bij uw waterleidingbedrijf verkrijgen.
- De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- Gebruik alleen origineel toebehoren in de binnenruimte. Gebruik geen geëmailleerde bakplaten of grillplaten. Roestend materiaal (bijv. serveerplateaus, bestek) kan tot corrosie in de binnenruimte leiden.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen (bijvoorbeeld kartelmoeren). Bestel deze onderdelen via onze onderdelen-service, indien deze zijn zoekgeraakt.
- Vrijkomende vloeistof: plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bak zonder gaatjes eronder. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.
- Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.
- Zout, scherpe sauzen (bijv. ketchup, mosterd) of gezouten levensmiddelen (bijv. gepekeld vlees) bevatten chloriden en zuren. Deze tasten het roestvrijstalen oppervlak aan. Verwijder resten altijd direct.
- Vruchtensap kan vlekken in de binnenruimte achterlaten. Verwijder vruchtensap altijd direct en neem het oppervlak daarna af met een vochtige en een droge doek.
- Door onjuist onderhoud van het apparaat kan er corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor onderhoud en reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Altijd direct nadat het apparaat is afgekoeld de binnenruimte reinigen. De binnenruimte na de reiniging drogen met behulp van het droogprogramma.
- De deurdichting mag niet worden verwijderd. Als de deurdichting is beschadigd, sluit de deur van het apparaat niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen beschadigd raken. Deurdichting laten vervangen.

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.

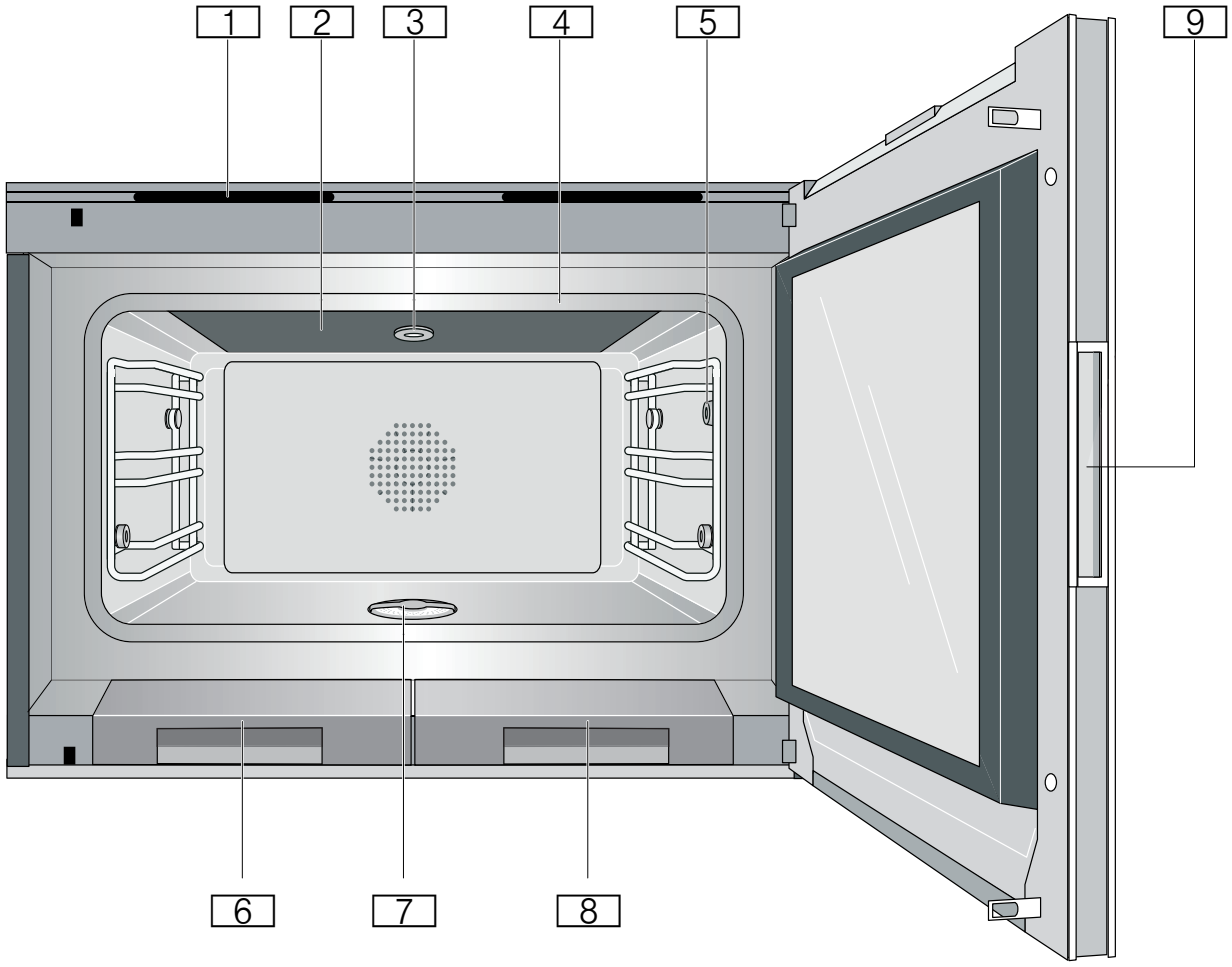
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Het apparaat leren kennen

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 reinigingstablet

4 Deurafdichting

5 Aansluitbus voor de kerntemperatuursensor

6 Proceswatertank

7 Afvoerfilter

8 Schoonwatertank

9 Geïntegreerde greep deur

Schoonwatertank en proceswatertank

Uw apparaat beschikt over een schoonwatertank en een proceswatertank. Wanneer u de apparaatdeur opent, ziet u links de proceswatertank en rechts de schoonwatertank

Vul voorafgaande aan elk gebruik de schoonwatertank.
→ *"Schoonwatertank vullen" op pagina 16*

De schoonwatertank heeft een inhoud van circa 1,7 liter.

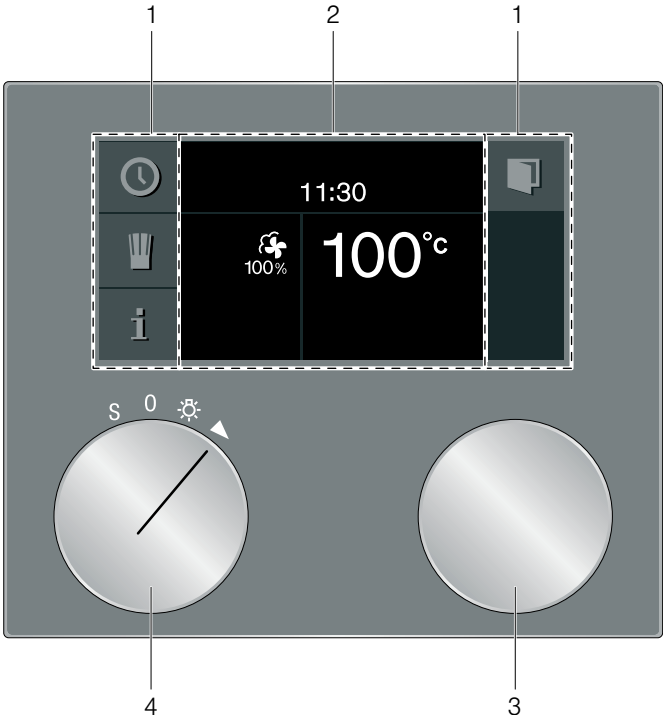
Laat na gebruik met een stoomfunctie het apparaat afkoelen en leeg de proceswatertank.

Display en bedieningselementen

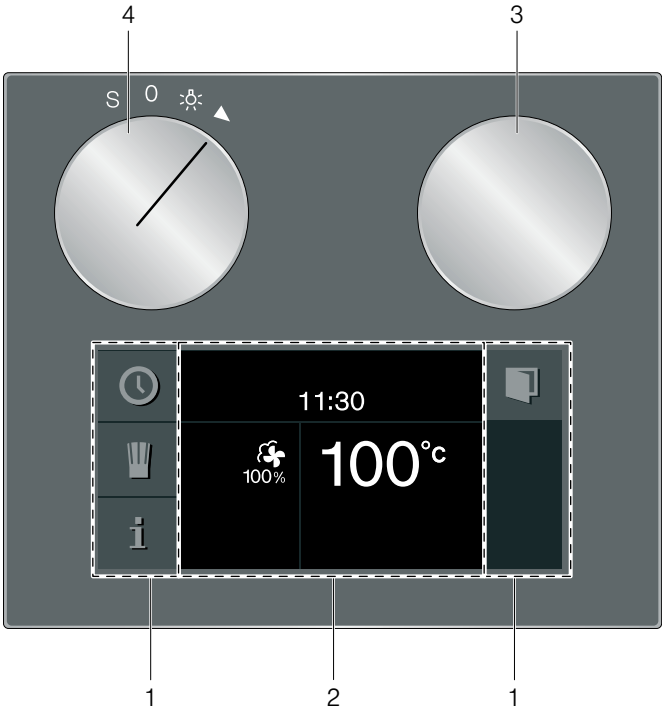
Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende apparaattypes. Afhankelijk van het type apparaat zijn er geringe afwijkingen mogelijk.

De bediening van alle apparaattypes is identiek.

Bedieningselement aan de bovenkant van het apparaat



Bedieningselement aan de onderkant van het apparaat



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

Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
❚❚	Pauze/Einde
✕	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
	Apparaatdeur openen
i	Extra informatie oproepen
»	Snel voorverwarmen met statusweergave
	Automatische programma's of individuele recepten oproepen
rec ●	Menu opslaan
	Instellingen veranderen
> A	Namen invoeren
	Letters wissen
	Kinderslot
	Timer-menu opvragen
	Timer lange duur opvragen
	Demonstratie-modus
	Kerntemperatuurmeter
	Beslaan starten
	Beslaan beëindigen
	Netwerkverbinding (Home Connect)

Kleuren en weergave

Kleuren

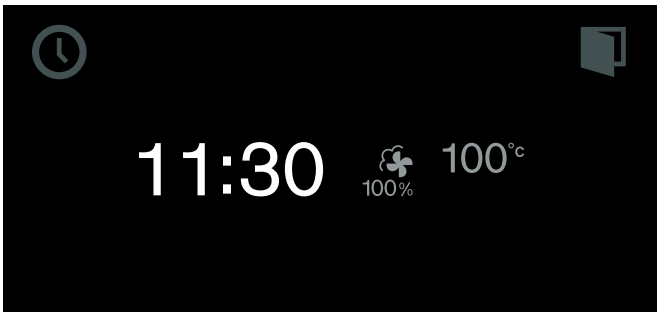
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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.

Stand-by

Het apparaat is in de standby-modus als er geen functie ingesteld of het kinderslot geactiveerd is.

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

Aanwijzingen

- Voor de standby-modus zijn er verschillende weergaven.Vooringesteld is het GAGGENAU-logo en de tijd.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale kijkhoek.
- De weergave en de helderheid kunt u altijd in de basisinstellingen wijzigen.

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.

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: In het continubedrijf na het opwarmen 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.

Bij meldingen over Home Connect verschijnt in het symbool i bijkomend de Home Connect status. Meer informatie vindt u in hoofdstuk → *"Home Connect" op pagina 29*.

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Houd nadat het gerecht wordt uitgenomen de deur gesloten tot het afkoelen beëindigd is. De apparaatdeur mag niet halfopen staan, dan kunnen aangrenzende keukenmeubels beschadigd raken. De ventilator loopt nog een tijdlang na en schakelt dan automatisch uit.

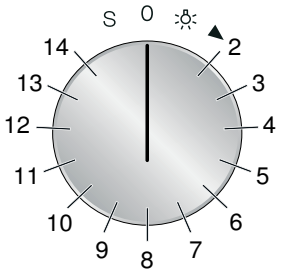
Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

Drogen van de binnenruimte

Na gebruik met een stoomfunctie is de binnenruimte vochtig. De koelventilator en de ventilator op de achterkant van de binnenruimte draaien na het uitschakelen enige tijd na en schakelen daarna automatisch uit. Dit kan tot wel 95 minuten duren. De ovendeur moet tijdens het drogen van de binnenruimte gesloten blijven.

Standen functieschakelaar



Positie	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
☼	Licht		Verlichting van de binnenruimte inschakelen. Toegang tot overige functies, bijv. automatische programma's, individuele recepten, start op afstand (Home Connect).
2	100% Hete lucht + 100% vocht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 100°C	Stomen bij 70°C - 100°C: voor groente, vis en bijgerechten. De gerechten zijn geheel met stoom omgeven. Combi-functie bij 120°C - 230°C: voor bladerdeeg, brood, broodjes. Hete lucht en stoom worden gecombineerd.
3	80% Hete lucht + 80% vocht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Combi-functie: voor bladerdeeg, vis en gevogelte. Hete lucht en stoom worden gecombineerd.
4	60% Hete lucht + 60% vocht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Combi-functie: voor gistgebak en brood. Hete lucht en stoom worden gecombineerd.
5	30% Hete lucht + 30% vocht*	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Bereiden in eigen vocht: voor gebak. Bij deze instelling wordt geen stoom gegenereerd.De uit het product ontsnappende vocht blijft in de binnenruimte en voorkomt daarmee het uitdrogen van de gerechten.
6	0% Hete lucht + 0% vocht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Hete lucht: voor gebak, koekjes en ovenschotels. De ventilator aan de achterzijde 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. Behoedzame, langzame bereiding voor een bijzonder mals resultaat.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomstig EN60350-1 werd bepaald.

Positie	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
8	100% Bereiding sous-vide	50 - 95°C Voorgestelde temperatuur 60°C	De bereiding “onder vacuüm” bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en met 100% stoom: geschikt 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.
9	1 Vlakgrill stand 1 + vocht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Grillfunctie met vocht: voor ovenschotels en gratins.
10	2 Vlakgrill stand 2 + vocht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Grillfunctie met vocht: voor gevulde groente. De grillstand is verhoogd.
11	Vlakgrill + circulatielucht	30 - 230°C Voorgestelde temperatuur 230°C	Om te gratineren aan het einde van de gaartijd bij 230°C. Voor het grillen van groentespiesjes of garnalenspiesjes bij 180°C.
12	Gisten	30 - 50°C Voorgestelde temperatuur 38°C	Laten rijzen: voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Hete lucht en stoom worden gecombineerd, zodat het deegoppervlak niet uitdroogt. De optimale temperatuurinstelling voor gistdeeg is 38°C.
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. Al bereide 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 verwijdert u sterke verontreiniging uit de binnenruimte.
	Droogprogramma		Met het droogprogramma kunt u de binnenruimte snel drogen, bij. na de reiniging.
	Ontkalkingsprogramma		Met het ontkalkingsprogramma lost u kalk in het apparaat op.

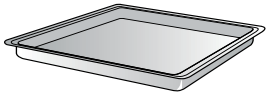
* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomstig EN60350-1 werd bepaald.

Toebehoren

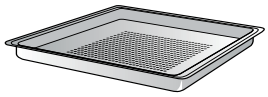
Gebruik uitsluitend toebehoren die meegeleverd of via de klantenservice verkrijgbaar zijn. Deze zijn speciaal aangepast aan uw apparaat. Let op dat u de toebehoren in de juiste richting in de ovenruimte schuift.

Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:

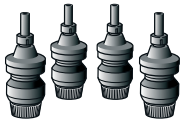
Rooster
voor kookgerei, taartvormen, ovenschotels en voor braadstuk



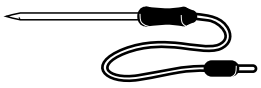
Bak van roestvaststaal, zonder gaten, 40 mm diep
voor het bereiden van rijst, peulvruchten en graden, voor het bakken van plaatkoek en het opvangen van afdruipende vloeistof bij het stomen



Bak van roestvaststaal, met gaten, 40 mm diep
voor het stomen van groente, of vis, het uitpersen van kleinfruit en het ontdooien



Set met 4 reinigingstabletten



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

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

BA 010 301	Drievoudige telescopische volledige uitschuifvoorziening
BA 020 360	Houder van roestvaststaal, zonder gaten, 40 mm diep, 5 l
BA 020 370	Houder van roestvaststaal, met gaten, 40 mm diep, 5 l
BA 020 380	Houder, antiaanbaklaag, zonder gaatjes, 40 mm diep, 5 l
BA 020 390	Houder, antiaanbaklaag, met gaatjes, 40 mm diep, 5 l
BA 030 300	Grillrooster met voeten
CL S10 040	Set met 4 reinigingstabletten
17002490	Set bestaande uit 4 ontkalkingstabletten
GN 010 330	GN-Adapter (Voor gebruik met GN-bereidingsinzetstukken en braadsleden.)
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

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

De anti-aanbak bakken mogen slechts tot 230 °C worden verhit. Gebruik de antikleefbakken, alleen in de combi-stoomoven.

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen vooraleer u met uw apparaat voor het eerst gerechten bereidt. Lees vooraf het hoofdstuk ⟶ *"Belangrijke veiligheidsinstructies" op pagina 5*.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Na de stroomaansluiting verschijnt op het display het menu "Eerste instellingen".Nu kunt u uw nieuwe apparaat voor de eerste ingebruikname instellen.

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 de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen.

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

1 Met de draaiknop de gewenste displaytaal kiezen.
2 Met ✔ bevestigen.

Tijd-formaat

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

1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
2 Met ✔ bevestigen.

Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
2 Met ✔ bevestigen.

Datumformaat instellen

Op het display verschijnen de drie mogelijke formaten D.M.J., D/M/J en 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.

Temperatuureenheid instellen

Op het display verschijnen de twee mogelijke eenheden °C en °F. Voorgeselecteerd is de eenheid °C.

1 Met de draaiknop de gewenste eenheid selecteren.
2 Met ✔ bevestigen.

Waterhardheid instellen

In de display verschijnt "Waterhardheid".

1 Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater: Vul het meetbuisje tot de 5 ml markering met leidingwater.
2 Voeg er de indicatorvloeistof druppelsgewijs bij, totdat de kleur van paars naar geel verandert.
  Belangrijk: Tel de druppels. Schud het meetbuisje na iedere druppel zachtjes, totdat de druppel volledig met het water vermengd is. Het aantal druppels komt overeen met de hardheid van het water.
3 Stel met de draaiknop de gemeten waterhardheid in. Fabrieksmatig staat deze ingesteld op 12.
4 Met ✔ bevestigen.

Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste ingebruikname beëindigd.

Met ✔ bevestigen.

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

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.

Apparaat opwarmen

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u het lege, gesloten apparaat op. Ideaal hiervoor is een uur bij hetelucht ✤ + 60% vochtigheid bij 200°C.

Apparaat activeren

Stand-by

Het apparaat is in de standby-modus als er geen functie ingesteld of het kinderslot geactiveerd is.

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

Aanwijzingen

- Voor de standby-modus zijn er verschillende weergaven.Vooringesteld is het GAGGENAU-logo en de tijd. U kunt de weergave via de instelling"Stand-by-weergave" in de basisinstellingen wijzigen.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale kijkhoek. 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.

Apparaat bedienen

Schoonwatertank vullen

Open voordat u gebruik met stomen start, de deur van het apparaat en vul de rechter watertank met water. Bij gebruik zonder stomen laat u de lege watertank in de tankschacht van het apparaat.

Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld. ⟶ *"Waterhardheid instellen" op pagina 14*

Op het apparaat, de tank en het tankdeksel bevinden zich symbolen voor water en proceswater. Let er bij het plaatsen van het tankdeksel en bij het inschuiven van de tanks in het apparaat op de symbolen voor het water en proceswater. Wanneer u het verkeerde tankdeksel plaatst, dan sluit dit niet correct. Wanneer u een tank in de verkeerde opening schuift, dan kunt u de tank er niet volledig inschuiven.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!

Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing. Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

De voorkant van de binnenruimte wordt bij gebruik zeer heet. Bij het uitnemen van de watertank uitsluitend de greep van de watertank aanraken.

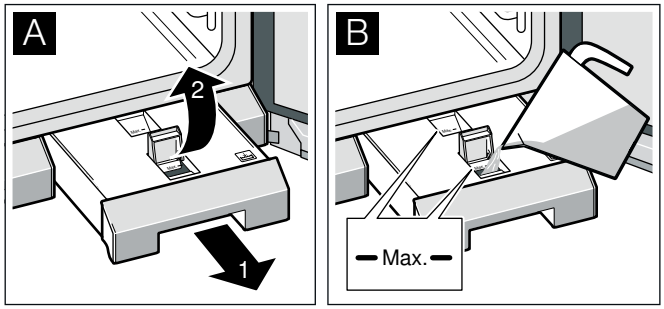
Attentie!
Beschadigingen van het apparaat door het gebruik van ongeschikte vloeistoffen

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

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

Vul de watertank voor elk gebruik, wanneer u een verwarmingsmethode kiest waarbij stoom nodig is:

1. Apparaatdeur openen.
2. Schoonwatertank uit het apparaat trekken, totdat de niveau-aanduiding zichtbaar is (afb. A).
3. Schoonwatertank tot de markering "Max." met koud water vullen (afb. B).

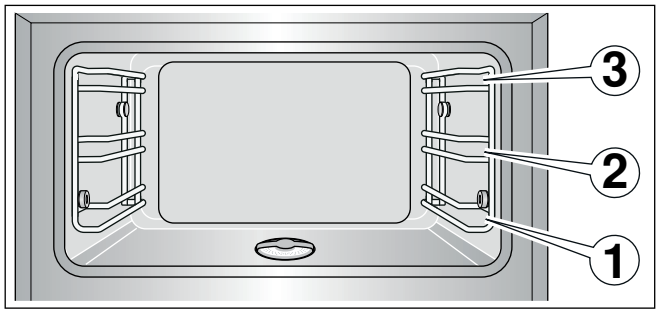


4. Schoonwatertank volledig tot de aanslag inschuiven.

Ovenruimte

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

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



Attentie!

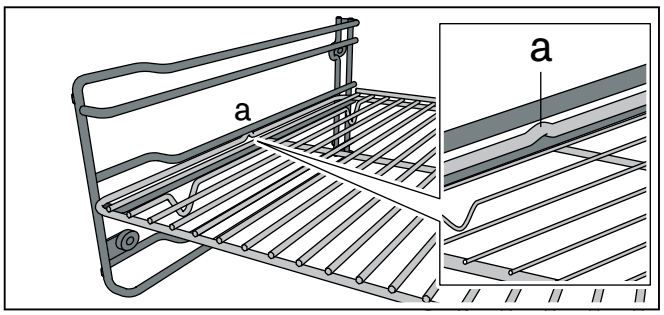
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Hittestuwing kan het apparaat beschadigen.
  De bodem van de binnenruimte moet altijd vrij blijven. Plaats de vormen in de bak met gaatjes of op het rooster.
- Plaats geen accessoires tussen de richels, anders kunnen deze omkantelen.

Accessoires inschuiven

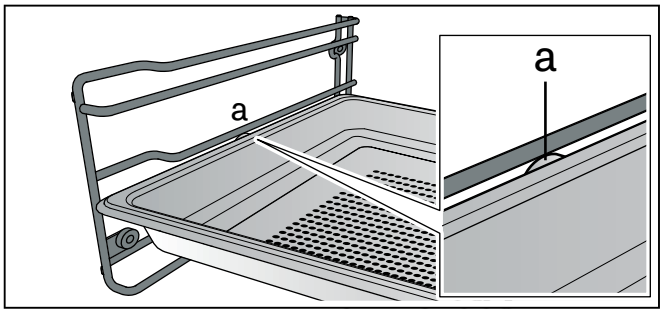
Het rooster en de bak met gaatjes zijn voorzien van een vergrendeling. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt. Bij het naar buiten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

Aanwijzing: Bij de functiewisseling blijft de ingestelde temperatuur behouden. De voorgestelde temperatuur verschijnt alleen na het inschakelen.

Uitschakelen

Draai de functiekeuzeknop op **0**.

Afhankelijk van de functie kan een automatische spoelcyclus hoorbaar zijn.

Beslaan

Bij stomen wordt gericht stoom in de binnenruimte gebracht. Zo kunt u bijv. brood en broodjes met voldoende vochtigheid bakken. Gistgebak kent een gladde, glanzende korst.

Stomen werkt uitsluitend bij deze verwarmingsmethoden:

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

Controleer voor het opwarmen of er er zich water in de schoonwatertank bevindt. Wanneer de schoonwatertank leeg is, wordt het symbool niet in het display weergegeven.

Druk om het stomen te starten, op symbool . Na korte tijd wordt stoom in de binnenruimte gebracht.

Het stomen duurt ca. 5 minuten.

Stomen afbreken:
Druk op symbool drukken.

Na ieder gebruik

Watertank leegmaken

1 Apparaatdeur voorzichtig openen.
Er komt hete stoom vrij!

2 Beide watertanks uitnemen en leegmaken.

Attentie!

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

Binnenruimte drogen

1 Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.

2 De afgekoelde binnenruimte schoonmaken en met een zachte doek goed nadrogen.

3 Meubels of grepen droogwrijven, wanneer er zich daarop condens heeft gevormd.

4 Indien nodig kunt u met het droogprogramma de binnenruimte snel drogen.→ *"Droogprogramma" op pagina 39*

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.

Timer-functies

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.

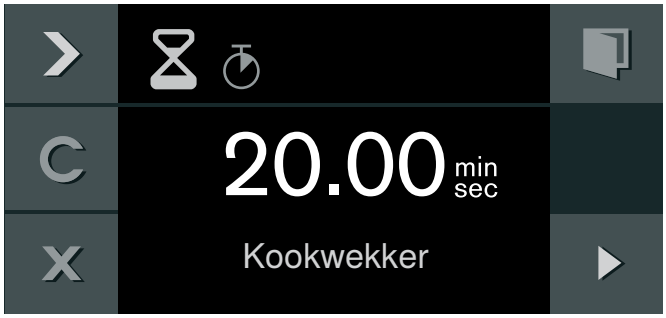
Kookwekker

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

Kookwerker instellen

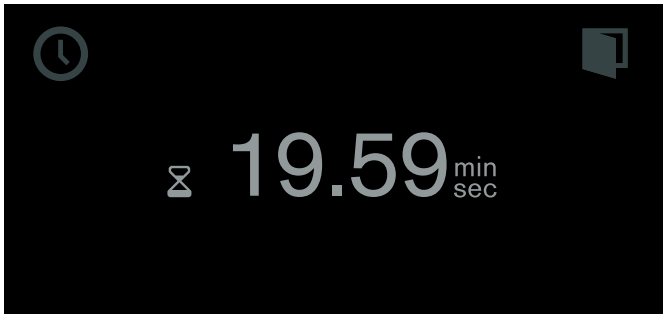
1 Timer-menu opvragen.
De functie "kookwekker" ⌛ wordt weergegeven.

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 ✕ 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.

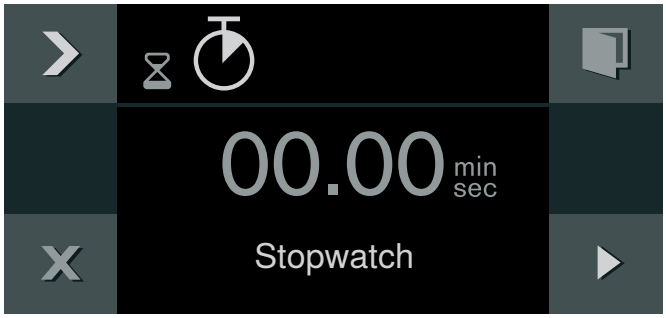
De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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.

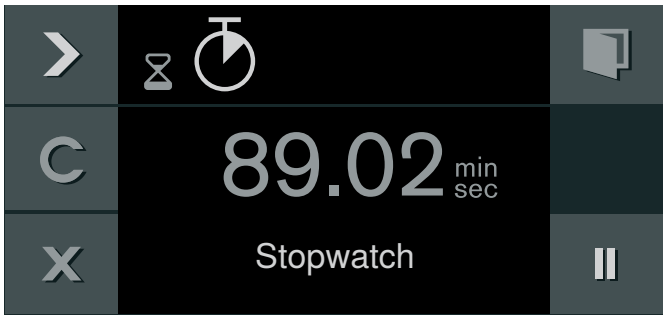
Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt af. Op het display worden het symbool ⏱ en de aflopende tijd weergegeven.

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.

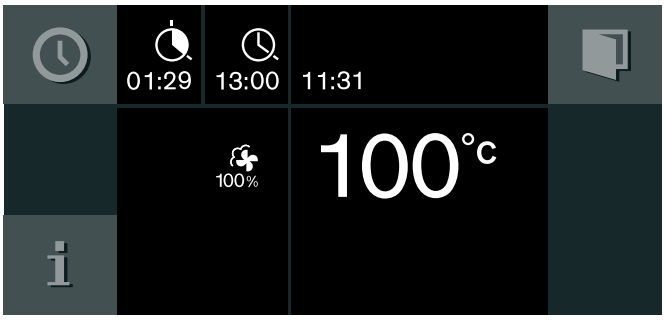
Bereidingstijd instellen

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

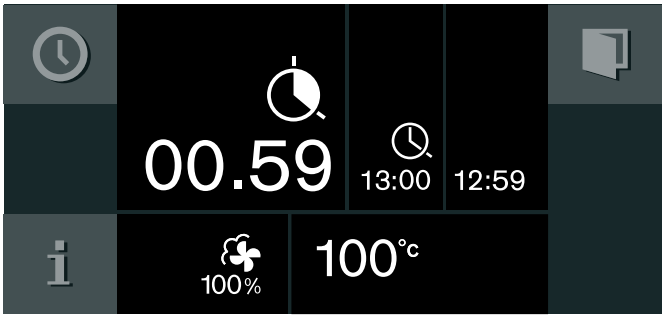
1 Raak het symbool ⏲ aan.
2 Kies met ❯ de functie "Bereidingstijd" ◔.
3 Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

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.

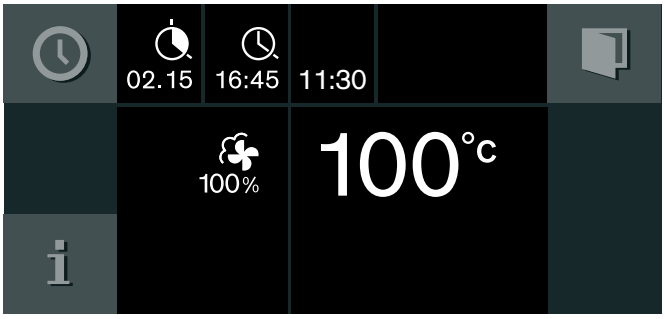
Afloop bereidingstijd verschuiven

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 voor lange bereidingstijden

Met deze functie behoudt het apparaat met de verwarmingsmethode "hete lucht + 0% vochtigheid" een temperatuur tussen 50 en 230 °C.

U kunt tot 74 uur lang gerechten warm houden zonder dat u hoeft in of uit te schakelen.

Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Aanwijzing: De timer voor lange bereidingstijden moet u in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten.

Timer lange duur instellen

1 Draai de functieschakelaar op ☼.

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

3 Bereidingstijd ◔ wijzigen:
Raak het symbool ◔ aan. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

4 Afloop bereidingstijd ◷ wijzigen:
Raak het symbool ❯ aan. Stel met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd in.

5 Uitschakeldatum 31 wijzigen:
Raak het symbool ❯ aan. Stel met de draaiknop de gewenste uitschakeldatum in. Met ✔ bevestigen.

6 Temperatuur wijzigen:
Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.

7 Met ▶ starten.

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

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

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.

Kinderslot

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.
- 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**.

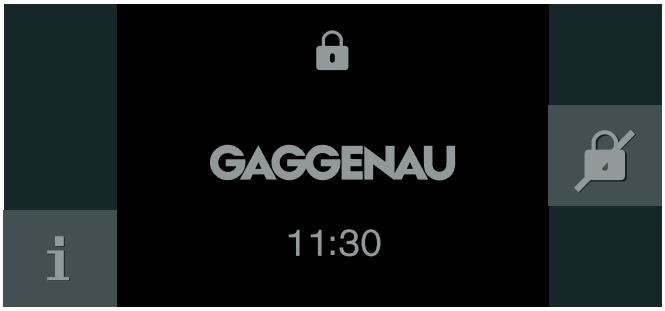
Symbool 🔒 minstens 6 seconden lang aanraken.

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.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u de meest verschillende gerechten klaarmaken. Het apparaat kiest voor u de optimale instelling.

Om goede resultaten te bereiken, mag de ovenruimte voor het gekozen gerecht niet te heet zijn. Is dit wel het geval, dan krijgt u een aanwijzing op het display. Laat het apparaat afkoelen en start opnieuw.

Aanwijzingen bij de instellingen

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur.Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.
- Het automatische programma stelt een temperatuur, verwarmingsmethode en bereidingsduur voor.
- Bij sommige gerechten wordt u verzocht om het gewicht in te voeren. Het instellen van gewichten buiten het gewichtsbereik is niet mogelijk.
- Bij sommige gerechten wordt u verzocht om de gewenste bruiningsgraad, de dikte van de gerechten, de gaargraad en vlees of groente in te voeren.
- Bij sommige gerechten wordt de oven leeg voorverwarmd. Doe het gerecht pas in de ovenruimte als het voorverwarmen is beëindigd en er een melding op het display verschijnt.
- Uw favoriete instellingen worden de volgende keer als voorstel weergegeven.

Kerntemperatuurmeter

Bij sommige recepten hebt u de kerntemperatuursensor nodig. Gebruik bij deze recepten de kerntemperatuursensor. → *"Kerntemperatuursensor" op pagina 26*

Gerecht selecteren

De volgende categorieën zijn beschikbaar. Achter elke categorie vindt u één of meerdere gerechten.

Aanwijzing: De laatst gekozen categorie wordt op de eerste positie weergegeven.

Categorieën:

- Vlees en gevogelte
- Vis
- Groente
- Bijgerechten en ovengerechten
- Desserts
- Brood en gebak
- Gisten
- Regenereren
- Ontdooien

Gerecht instellen

U wordt volledig door het instelproces geleid. Volg de aanwijzingen op het display.

Met behulp van de draaiknop kunt u in de afzonderlijke niveaus bladeren.

1 De functiekeuzeknop op ☼ zetten.

2 Symbool aanraken. Met ✔ bevestigen.

3 Met de draaiknop de categorie kiezen en met ✔ bevestigen.

4 Met de draaiknop het gewenste gerecht kiezen en met ✔ bevestigen.
De mogelijke instellingen verschijnen op het display. Bij vele gerechten kunt u de instellingen volgens uw wensen aanpassen.
Bij sommige gerechten moet u het gewicht instellen.

Tip: Wanneer u het symbool aanraakt, krijgt u instructies omtrent de accessoires en voor bereiding.

5 Met ✔ de gewenste instellingen bevestigen. De aanwijzingen in het display volgen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.

Het openen van de ovendeur beïnvloedt het kookresultaat. Open de ovendeur slechts kort. Het automatische programma wordt onderbroken en loopt na het sluiten van de ovendeur verder.

Nagaren

Als de tijdsduur beëindigd is, kunt u bij sommige gerechten nagaren als u met het resultaat niet tevreden bent.

Op het display verschijnt de vraag of u wilt nagaren.

1 Met ✔ bevestigen.

2 Enkele of dubbele duur afhankelijk van de behoefte selecteren.

3 Met ▶ starten.

4 Als het nagaren beëindigd is, functiekeuzeknop op **0** draaien.

Wijzigen en afbreken

Na het starten kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Als u wilt afbreken, draai de functiekeuzeknop dan op **0**.

Laatste automatische programma's oproepen

De vijf laatste gerechten worden met de door u gekozen instellingen opgeslagen. U hebt de mogelijkheid om deze gerechten met de gekozen instellingen als individuele recepten op te slaan. De instellingen van individuele recepten kunt u achteraf niet meer wijzigen als u deze via de functie "Laatste automatische programma's" hebt opgeslagen.→ *"Individuele recepten" op pagina 24*

1 De functiekeuzeknop op ☼ zetten.
wordt weergegeven.

2 Symbool aanraken.

3 Met de draaiknop "Laatste automatische programma's' kiezen en met ✔ bevestigen.

4 Met de draaiknop het gewenste gerecht kiezen en met ✔ bevestigen.

5 Een naam voor het gerecht invoeren en opslaan.
→ *"Namen invoeren" op pagina 25*

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 maximaal 5 opeenvolgende fasen in te stellen en deze op te slaan.

1 De functiekeuzeknop op ☼ zetten.
2 Symbool ▮ aanraken.
3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met ✔ bevestigen.
4 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.
5 Het symbool rec● aanraken.

6 Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
7 De bereidingstijd wordt opgeslagen.
8 Andere fase vastleggen:
Functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen. Er begint een nieuwe fase.
9 Heeft het gerecht het gewenste kookresultaat bereikt, voor het beëindigen van het recept het symbool ■ aanraken.
10 Onder "ABC" de naam invoeren. ⟶ *"Namen invoeren" op pagina 25*

Aanwijzingen

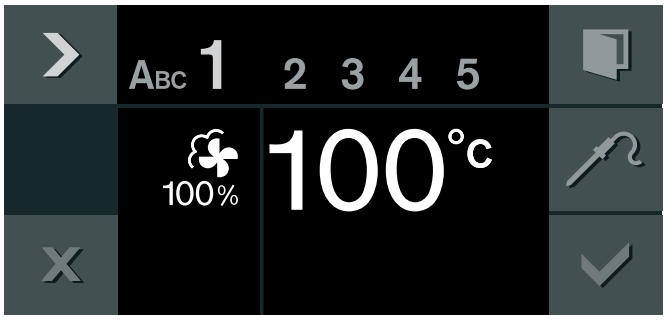
– Het vastleggen van een fase begint pas als het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
– Elke fase moet minstens 1 minuut duren.
– Tijdens de eerste minuut van een fase kunt u verwarmingsmethode of temperatuur veranderen.

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 De functiekeuzeknop op ☼ zetten.
2 Symbool ▮ aanraken.
3 Met de draaiknop een vrije geheugenplaats kiezen.
4 Het symbool ▮_ aanraken.
5 Onder "ABC" de naam invoeren. ⟶ *"Namen invoeren" op pagina 25*
6 Met het symbool ❯ de eerste fase kiezen.
De verwarmingsmethode en temperatuur die in het begin zijn ingesteld worden weergegeven. U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur wijzigen met de draaiknoppen.



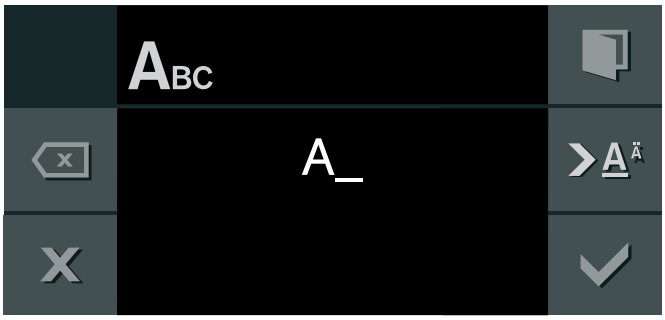
7 Met het symbool ❯ de tijdinstelling kiezen.
8 Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.
9 Met het symbool ❯ de volgende fase kiezen.
- of -
De bereiding is compleet, het invoeren beëindigen.
10 Met ✔ opslaan.
- of -
Met **X** annuleren en het menu verlaten.

Kerntemperatuur voor een fase invoeren:
Met het symbool ❯ de volgende fase kiezen. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen. Het 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.
›Aä	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 ✕ afbreken en het menu verlaten.

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

Recept starten

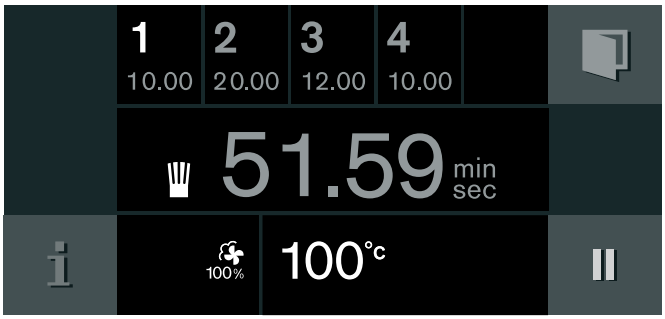
1 De functiekeuzeknop op ☼ zetten.

2 Symbool 🥄 aanraken.

3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met ✓ bevestigen.

4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.

5 Met ▶ starten.
De werking start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
De instellingen van de fases verschijnen in de weergavelijst.



Aanwijzingen

– De tijdsduur loopt pas af wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

– U kunt de temperatuur aan de draaiknop wijzigen terwijl het recept loopt. Dit verandert het opgeslagen recept niet.

– Steek de kerntemperatuursensor erin als het recept een opgeslagen kerntemperatuur bevat.

Recept kiezen

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

1 De functiekeuzeknop op ☼ zetten.

2 Symbool 🥄 aanraken.

3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met ✓ bevestigen.

4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.

5 Het symbool ✎_ aanraken.

6 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.

7 Met ✓ opslaan.
- of -
Met ✕ afbreken en het menu verlaten.

Recept wissen

1 De functiekeuzeknop op ☼ zetten.

2 Symbool 🥄 aanraken.

3 Met de draaiknop "Individuele recepten" kiezen en met ✓ bevestigen.

4 Met de draaiknop het gewenste recept kiezen.

5 Met C het recept wissen.

6 Met ✓ bevestigen.

Kerntemperatuursensor

De kerntemperatuursensor maakt een hele precieze bereiding mogelijk.Deze meet de temperatuur binnenin het product. Het automatisch uitschakelen bij het bereiken van de gewenste kerntemperatuur zorgt ervoor dat elk product precies is gegaard.

De kerntemperatuursensor raakt bij temperaturen boven 250°C beschadigd. Gebruik deze daarom alleen in uw apparaat wanneer de maximaal ingestelde temperatuur 230°C is.

⚠ **Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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

⚠ **Waarschuwing – U kunt zich branden!**

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

Gebruik alleen de bijgevoegde kerntemperatuursensor. Deze kunt u bestellen als accessoire bij de klantenservice of in de online shop.

Bij het gebruik van de kerntemperatuursensor het product nooit op het bovenste inschuifniveau inschuiven.

Verwijder de kerntemperatuursensor na het gebruik altijd uit de ovenruimte. U mag hem nooit in de binnenruimte bewaren.

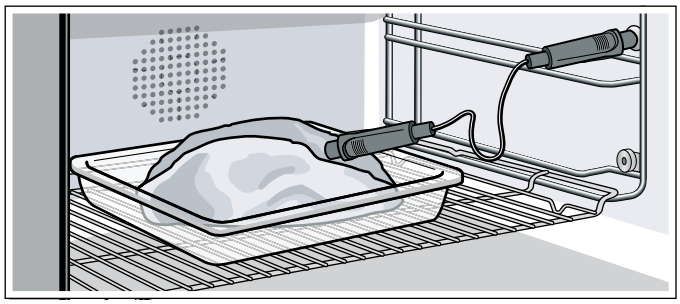
Maak de kerntemperatuursensor na gebruik altijd schoon met een vochtige doek. Niet in de vaatwasmachine reinigen!

Kerntemperatuursensor in het product steken

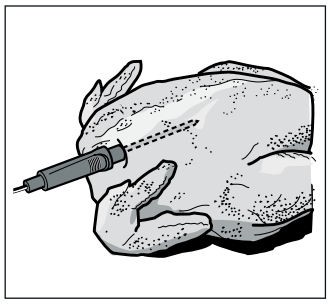
Vooraleer u uw gerechten in de binnenruimte plaatst, steekt u de kerntemperatuursensor in het product.

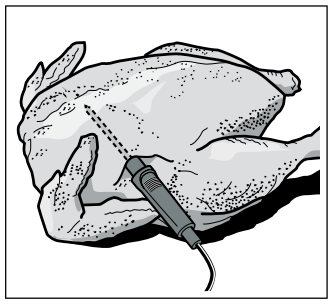
De kerntemperatuursensor heeft drie meetpunten.Steek de kerntemperatuursensor zo volledig mogelijk in. De kerntemperatuursensor mag niet in het vet steken en geen contact maken met bot of met de vorm.

Vlees: steek de kerntemperatuursensor zijwaarts in het dikste gedeelte tot de aanslag in het vlees.
Bij meerdere stukken steekt u de kerntemperatuursensor in het midden van het dikste stuk.

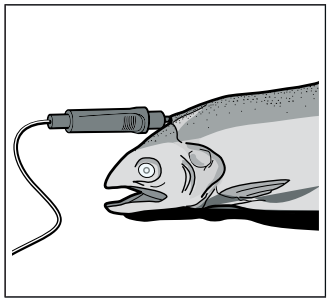


Gevogelte: steek de kerntemperatuursensor door de dikste plaats van de borst van het gevogelte in tot de aanslag. Afhankelijk van de kwaliteit van het gevogelte steekt u de kerntemperatuursensor er dwars of langs in. Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntemperatuursensor niet in de holle ruimte steekt.





Vis: steek de kerntemperatuursensor in achter de kop, in de richting van de middelste graten tot de aanslag. Volledige vis met behulp van een halve aardappel in zwevende positie op het rooster plaatsen.



Product keren: Wilt u het product keren, verwijder de kerntemperatuursensor dan niet. Controleer na het keren of de kerntemperatuursensor goed in het product is geplaatst.

Als u de kerntemperatuursensor tijdens het gebruik uittrekt, worden alle instellingen teruggezet en moeten deze opnieuw worden ingesteld.

Kerntemperatuur instellen

Attentie!
Beschadiging van de kerntemperatuurvoeler:

Door een te geringe afstand tussen de grill en de kerntemperatuursensor kan de kerntemperatuursensor worden beschadigd. Ervoor zorgen dat de afstand tussen de grill en de kerntemperatuursensor resp. de kabel van de kerntemperatuursensor een paar centimeter bedraagt. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

Attentie!
Beschadiging van de kerntemperatuurvoeler:

Zorg ervoor dat het snoer van de kerntemperatuursensor niet beklemd raakt!.

1. Product met ingestoken kerntemperatuursensor in de ovenruimte schuiven. De kerntemperatuursensor in de bus in de binnenruimte steken en de apparaatdeur sluiten.
2. Functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten.
3. Met de draaiknop de temperatuur van de binnenruimte instellen.
4. Symbool aanraken. Met de draaiknop de gewenste kerntemperatuur voor het gerecht instellen en met bevestigen.
   De ingestelde kerntemperatuur moet hoger zijn dan de actuele kerntemperatuur.
5. Het apparaat verwarmt met de ingestelde verwarmingsmethode.
   Op het display worden de actuele en daaronder de ingestelde kerntemperatuur weergegeven.
   U kunt de ingestelde kerntemperatuur op elk moment wijzigen.

Als de ingestelde kerntemperatuur in het product is bereikt, weerklinkt een signaal. De bereiding wordt automatisch beëindigd. Bevestig met ✔ en draai de functiekeuzeknop op **0**.

Gaartijdschatting

Bij een temperatuurinstelling van het apparaat boven 100°C geeft het display bij een ingestoken kerntemperatuursensor na het voorverwarmen na circa 5 tot 20 minuten gaartijd een gaartijdschatting weer.

De gaartijdschatting wordt permanent geactualiseerd.Hoe langer de bereiding duurt, hoe preciezer de gaartijdschatting.Open de apparaatdeur niet, deze vervalst de gaartijdschatting.

De gaartijdschatting wordt in het normale bedrijf en in het automatische programma weergegeven.

De actuele kerntemperatuur wordt op het display weergegeven als u het symbool **i** aanraakt.

De weergave van de gaartijdschatting kunt u in de basisinstellingen deactiveren om in de plaats daarvan de actuele kerntemperatuur weer te geven.

Aanwijzingen

- Aan het begin van de bereidingstijd wordt gedurende 3 - 4 minuten "<15°C" voor de actuele kerntemperatuur weergegeven.
- Het meetbare bereik is 15°C tot 99°C. Buiten het meetbare bereik wordt "<15°C" resp. "--°C" voor de actuele kerntemperatuur 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.
- Als u tegelijk een programmering met de kerntemperatuursensor en de gaartijdtimer instelt, dan schakelt de programmering van het apparaat uit die eerst de ingevoerde waarde bereikt.

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen

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

Ingestelde kerntemperatuur wissen

Het 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 waarden 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 product	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
Gehaktbrood	85°C
Varkensfilet	65 - 70°C
Kalfsvlees	
Kalfsvlees, doorbakken	75 - 80°C
Kalfsborst, gevuld	75 - 80°C
Kalfsrug	
rosé	58 - 60°C
doorbakken	65 - 70°C
Kalfsfilet	
saignant	50 - 52°C
rosé	58 - 60°C
doorbakken	70 - 75°C
Wild	
Reerug	60 - 70°C
Reebout	70 - 75°C
Steaks, rug van het hert	65 - 70°C
Rug van haas, konijn	65 - 70°C
Gevogelte	
Kip	90°C
Parelhoen	80 - 85°C
Gans, kalkoen, eend	85 - 90°C
Eendenborst	
rosé	55 - 60°C
doorbakken	70 - 80°C
Struisvogelsteak	60 - 65°C

Te bereiden product	Richtwaarde voor kerntemperatuur
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
Gerechten opwarmen	75°C

Home Connect

Dit apparaat is netwerkcompatibel en kan via een mobiel eindapparaat op afstand worden bediend.De Home Connect app biedt extra functies, die het verbonden apparaat optimaal aanvullen. Wordt het apparaat niet met het thuisnetwerk verbonden, dan is het zoals gebruikelijk via het display bedienbaar.

De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar.Meer informatie hierover vindt u op www.home-connect.com.

Aanwijzingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u niet thuis bent en u het apparaat bedient via de Home Connect app. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.

Instellen

Om instellingen via Home Connect te kunnen uitvoeren, moet de Home Connect app op een mobiel eindapparaat zijn geïnstalleerd.

Bovendien moet uw apparaat met het thuisnetwerk en de Home Connect app zijn verbonden. U kunt uit de volgende verbindingsmogelijkheden kiezen:

- Verbinding met LAN-kabel: de verbinding met het thuisnetwerk gebeurt na het bevestigen aan het apparaat automatisch.
- Verbinding via WLAN: breng eerst de verbinding met het thuisnetwerk en vervolgens met de Home Connect app tot stand.

Aanwijzing: De app leidt u door de volledige aanmeldingsprocedure.Neem in geval van twijfel de instructies aan de app in acht.

App installeren

Installeer de Home Connect app op uw mobiel eindapparaat (bijv. tablet pc of smartphone).

1. Op het uw mobiele eindapparaat de App Store (Apple-apparaten) of de Google Play Store (Android-apparaten) openen.
2. Zoekbegrip "Home Connect" invoeren.
3. Home Connect app selecteren en op het mobiele eindapparaat installeren.
4. App starten en Home Connect toegang configureren.
   De app leidt u daarbij door het aanmeldingsproces.

Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (LAN)

Het apparaat moet via een LAN-kabel met het thuisnetwerk zijn verbonden.

De netwerkverbinding gebeurt automatisch zodra het apparaat voor de eerste keer op het stroomnet wordt aangesloten en in gebruik wordt genomen.

Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN met WPS)

Voorwaarden:

- Uw router beschikt over een WPS-toets. Informatie hierover vindt u in de handleiding van uw router.
- U dient toegang tot uw router te hebben.

1. In de basisinstellingen "Home Connect" selecteren.
2. Symbool aanraken.
3. Met de draaiknop "WLAN" selecteren.
4. Met het symbool bevestigen.
   Er verschijnt een melding bij de WPS-functie.
5. Om door te gaan, symbool aanraken.
6. Met de draaiknop "Automatisch (WPS)" selecteren.
7. Om de verbindingsprocedure te starten, symbool aanraken.
8. Binnen 2 minuten de WPS-toets aan de thuisnetwerkrouter indrukken.

Als het display "Netwerkverbinding succesvol" weergeeft, is de verbindingsprocedure afgesloten. Volg de aanwijzingen in de app.

Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN zonder WPS)

1 In de basisinstellingen "Home Connect" selecteren.
2 Symbool aanraken.
3 Met de draaiknop "WLAN" selecteren.
4 Met het symbool bevestigen.
Er verschijnt een melding bij de WPS-functie.
5 Om door te gaan, symbool aanraken.
6 Met de draaiknop "Handmatig" selecteren.
7 Om de verbindingsprocedure te starten, symbool aanraken.
Het apparaat configureert een eigen WLAN-netwerk "Home Connect", waarmee de tablet of smartphone moet worden verbonden.
8 De aanwijzingen in de app opvolgen.

Als het display "Netwerkverbinding succesvol" weergeeft, is de verbindingsprocedure afgesloten. Volg de aanwijzingen in de app.

Apparaat met app verbinden

Verbind uw apparaat tijdens het installeren van Home Connect met de app of verbind uw apparaat met een bijkomende Home Connect account. De Home Connect app kan op elk gewenst aantal mobiele eindapparaten worden geïnstalleerd om een verbinding met het apparaat te kunnen maken.

Voorwaarden:

- Het apparaat is met het thuisnetwerk verbonden.
- De Home Connect app is op het mobiele eindapparaat geïnstalleerd.

1 Om een bijkomende account te verbinden, in de basisinstellingen "Home Connect" selecteren.
2 Met de draaiknop "Met app verbinden" selecteren.
3 Symbool aanraken en de verbindingsprocedure met starten.
4 De aanwijzingen in de app opvolgen.

Als het display "Verbinding met app succesvol" toont, is de verbindingsprocedure afgesloten.

Starten op afstand

Om uw apparaat via de Home Connect app te starten en te bedienen, moet de start op afstand worden geactiveerd. Als de start op afstand is gedeactiveerd, dan kunnen uitsluitend de bedrijfstoestanden van het apparaat in de Home Connect app weergegeven en apparaatinstellingen uitgevoerd worden.

Het starten op afstand wordt automatisch gedeactiveerd, wanneer de apparaatdeur wordt geopend.

Wanneer u aan het apparaat een verwarmingsmethode start, wordt automatisch starten op afstand geactiveerd. Hiermee kunt u wijzigingen aan het mobiele eindapparaat uitvoeren of een nieuw programma starten.

Start op afstand activeren

1 De functiekeuzeknop op zetten.
2 Symbool aanraken.
Naast het symbool i verschijnt .

Het starten op afstand is geactiveerd. Met het mobiele eindapparaat kunt u nu een verwarmingsmethode via de app starten en de gewenste instellingen op het apparaat overbrengen.

Om de start op afstand te deactiveren: symbool aanraken.

Home Connect instellingen

Home Connect kan op elk gewenst moment aan de individuele behoeften worden aangepast.

Aanwijzing: U vindt de Home Connect instellingen in de basisinstellingen van uw apparaat. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geïnstalleerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
LAN / WLAN	Type verbinding	LAN / WLAN	U kunt tussen de verbindingstypes met LAN-kabel en WLAN wisselen. Neem afhankelijk van het verbindingstype de instructies voor het installeren"in acht.⟶ *"Instellen" op pagina 29*
	Verbinding	Verbinden / verbreken	Netwerkverbinding indien nodig (bijv. bij vakantie) in- of uitschakelen. De netwerkgegevens blijven na het uitschakelen behouden.Na het inschakelen enkele seconden wachten tot het apparaat opnieuw met het netwerk is verbonden. In netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.
	Verbinden met app		Verbindingsprocedure tussen app en apparaat starten.
	Software-update		Zodra een nieuwe softwareversie beschikbaar is, verschijnt een melding op het display. In het Home Connect menu ⇩ kunt u de nieuwe software installeren.
	Afstandbediening	Activeren/deactiveren	Met de Home Connect app toegang tot de functies van het apparaat verkrijgen. Indien gedeactiveerd, worden in de app alleen de bedrijfstoestanden van het apparaat weergegeven.
	Netwerkinstellingen wissen		Alle netwerkinstellingen kunnen altijd van het apparaat worden gewist.
	Apparaatinfo		Op het display wordt weergegeven: ● MAC-adres COM-module ● Serienummer van het apparaat ● Softwareversie Afhankelijk van het verbindingstype kan door het aanraken van de pijltoets bijkomende informatie, zoals bijv. SSID-netwerknaam, worden weergegeven.

Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Aanwijzing: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: www.home-connect.com

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een WLAN-netwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC addres van de gewijzigde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudelijke apparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Aanwijzing: Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Gaggenau Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.gaggenau.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

CE

2,4 GHz band: 100 mW max.
5 GHz band: 100 mW max.

BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): alleen voor het gebruik binnenshuis

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 **X** 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
G	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
HCO_3^-	Waterhardheid	1-18	Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater. Gemeten waterhardheid instellen.
	Tijd-formaat	AM/PM / 24h*	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uursformaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen
	Tijdomschakeling	Handmatig* / Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.
31	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 ❯.
	Temperatuureenheid	°C* / °F	Temperatuureenheid instellen
	Gewichtseenheid	kg* / oz.	Gewichtseenheid instellen
	Taal	Duits* / Frans [...] / 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 reinigingsprogramma	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. De binnenruimte hierna met de hand schoonmaken.
	Timer voor lange bereidingstijden	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: de timer voor lange bereidingstijden kan worden ingesteld. ⟶ *"Timer voor lange bereidingstijden" op pagina 21*
	Gaartijdschatting met kerntemperatuursensor weergeven	Aan* / uit	Aan: gaartijdschatting wordt bij gebruik van de kerntemperatuursensor op het display weergegeven.
	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. ⟶ *"Kinderslot" op pagina 22*

	Thuisnetwerk	LAN / WLAN Type verbinding Verbinding Met app verbinden Software-update Afstandbediening Netwerkinstellingen wissen Apparaat-info	Instellingen voor de verbinding met het thuisnetwerk en de mobiele eindapparaten. Afhankelijk van de verbindingsstatus worden verschillende instellingsmogelijkheden weergegeven.
*	Fabrieksinstelling		

Reinigen en onderhouden

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.

⚠ **Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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

⚠ **Waarschuwing – 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.

⚠ **Waarschuwing – Risico van letsel!**

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

Reinigingsmiddel

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

Gebruik

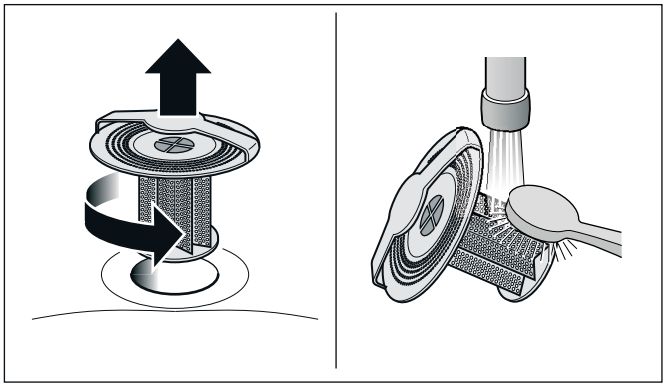
- geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen
- geen metaal- of glasschrapers voor het reinigen van het glas van de deur van het apparaat.
- geen metaal- of glasschrapers voor het reinigen van de deurdichting.
- geen harde staal- en schuursponzen.

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Ruiten van de deur	Glasreiniger: schoonmaken met een zeem of microvezeldoek. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen.
RVS	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 pluisvrij 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. De binnenruimte na de reiniging altijd drogen. ⟶ *"Droogprogramma" op pagina 39* **Attentie!** Schoonmaakmiddelresten 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.
Sterk verontreinigde binnenruimte	Het reinigingsprogamma verwijdert sterke verontreiniging. ⟶ *"Reinigingsprogramma" op pagina 37*
Grilloppervlak van glaskeramiek	Het grilloppervlak van glaskeramiek in de binnenruimte regelmatig schoonmaken met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek (bestelnummer 00311499 bij de klantenservice of in de onlineshop).
Glazen kapje van de lamp in de binnenruimte	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Deurafdichting Niet verwijderen!	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken voor het schoonmaken.
Watertank	Indien nodig in de vaatwasmachine reinigen. Het deksel afnemen en de watertank op de kop in de vaatwasser plaatsen.
Kerntemperatuursensor	Met een vochtige doek afnemen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Bak, rooster	Vaatwasmachine of heet zeepsop. Ingebrande resten inweken en met een borstel schoonmaken. Lichte vlekken in roestvaststaal (eiwitresten) met citroensap verwijderen.

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

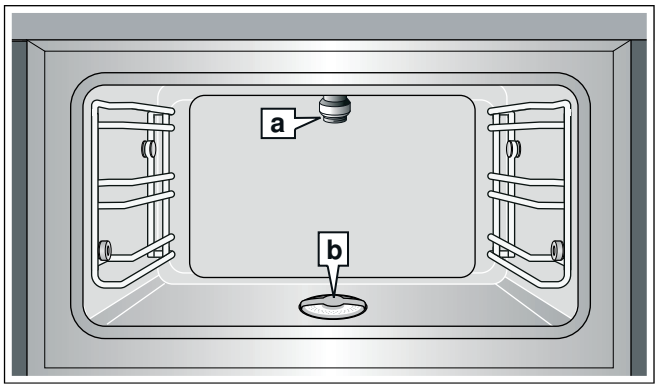
Afvoerfilter
Het afvoerfilter in de bodem van de binnenruimte kunt u indien nodig reinigen. Bij de bereiding van vis of vlees adviseren wij een reiniging na elk gebruik.



1 Het afvoerfilter naar links draaien en verwijderen.
2 Etensresten uit het afvoerfilter verwijderen.
3 Uitspoelen onder stromend water. Bij sterke verontreiniging schoonmaken in de vaatwasser.
4 Afvoerfilter plaatsen en tot de aanslag naar rechts draaien.

De combi-stoomoven nooit gebruiken zonder afvoerfilter.

Reinigingsprogramma



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

Het complete reinigingsprogramma duurt circa 4 uur en 20 minuten. Het reinigingsprogramma wordt automatisch uitgevoerd. Na circa 3 uur en 40 minuten moet u de beide watertanks leegmaken en de schoonwatertank vullen.

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

Sterke verontreiniging niet laten inbranden, maar direct na het afkoelen van het apparaat op 40°C het reinigingsprogramma starten. U kunt de temperatuur in de binneruimte door het aanraken van het symbool **i** controleren.

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

De reinigingstabletten kunnen slechts eenmalig worden gebruikt en niet worden bijgevuld. Gebruik geen ander reinigingsmiddel.

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 toebehoren 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.
- Het ventilatorgeluid van het apparaat is tijdens het reinigingsprogramma luider. Dit is normaal.
- 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.

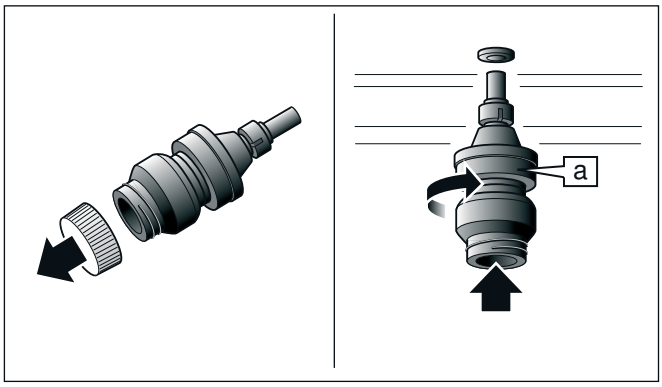
3 Het uitschakeltijdstip waarop het reinigingsprogramma beëindigd is, wordt weergegeven.Naar wens het uitschakeltijdstip met de draaiknop uitstellen. Met ✔ bevestigen. Starttijd en uitschakeltijd worden uitgesteld, de reinigingstijd blijft hetzelfde.

4 Alle toebehoren uit de binnenruimte halen grove verontreinigingen verwijderen. Met ✔ bevestigen.

5 Proceswatertank verwijderen en reinigen. Beide watertanks met telkens 1,7 l water vullen en in het apparaat schuiven. Met ✔ bevestigen.

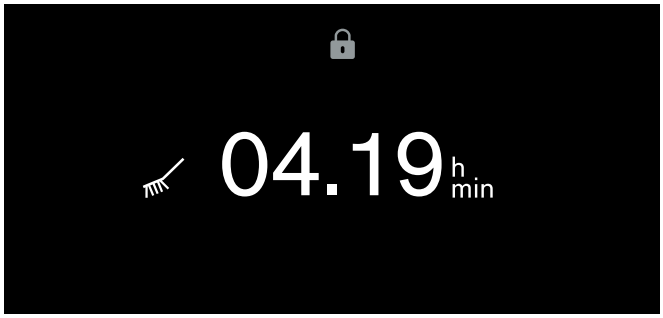
6 Sluitkap van het reinigingstablet verwijderen.

Attentie!
De wasstop in de opening van het reinigingstablet niet verwijderen. Geen ander schoonmaakmiddel gebruiken. Geen beschadigde tabletten gebruiken.



7 Reinigingstablet **(a)** in de bus boven in de binnenruimte tot de aanslag vastschroeven. Apparaatdeur sluiten. Met ✔ bevestigen. De reinigingstijd verschijnt op het display.

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



9 Na circa 3 uur en 40 minuten verschijnt een melding op het display. Beide watertanks uitnemen en leegmaken.

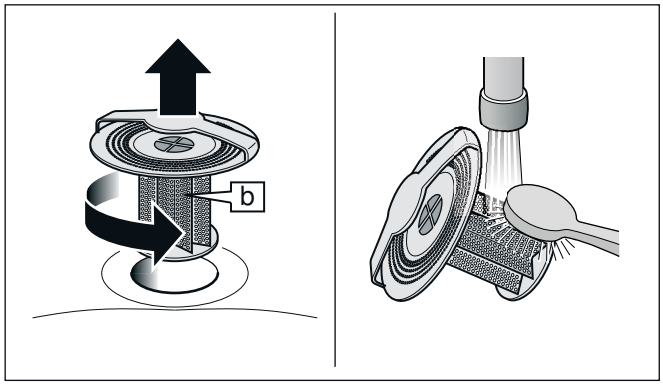
⚠ **Waarschuwing – Risico van verbranding!**
Het water in de watertanks is heet.De watertanks voorzichtig uitnemen en leegmaken.

10 Beide watertanks reinigen. De schoonwatertank tot aan de markering "Max." met koud water vullen. Beide watertanks in het apparaat schuiven. Met ✔ bevestigen. Om door te gaan, symbool ▶ aanraken.

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

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

12 Afvoerfilter op de bodem van de binnenruimte naar links draaien en verwijderen. Etensresten uit het afvoerfilter verwijderen.Uitspoelen onder stromend water.



13 Afvoerfilter plaatsen en tot de aanslag naar rechts draaien. Met ✔ bevestigen.

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

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

Leeg en reinig na het verstrijken van het reinigingsprogramma de schoonwatertank, proceswatertank en de tankdeksels in de vaatwasser.

⚠ **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

De reinigingsoplossing kan irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken. De veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de reinigingstabletten in acht nemen. De reinigingsoplossing niet drinken. De reinigingsoplossing mag niet in contact komen met levensmiddelen. De watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat in de vaatwasser reinigen.

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. ⚠ **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!** Sluitkap van een gebruikt tablet niet verwijderen, ter voorkoming van huid- en oogcontact met het schoonmaakmiddel.
Afvoerfilter ontbreekt	De afvoerfilter moet tijdens het reinigingsprogramma in de bodem van de binnenruimte ingezet blijven.
Stroomonderbreking	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.

Attentie!

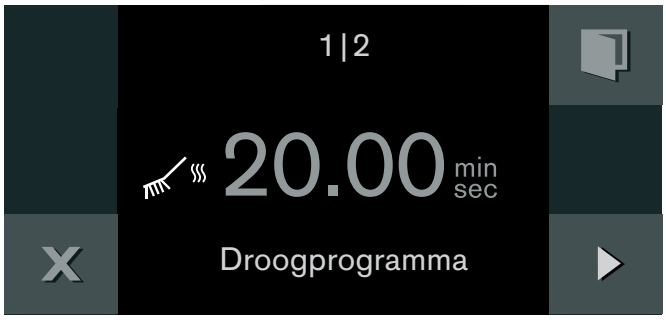
Laat het waterreservoir niet drogen in de hete ovenruimte. Het waterreservoir raakt hierdoor beschadigd.

Droogprogramma starten

1 Functiekeuzeknop op **S** zetten. Met de draaiknop het droogprogramma selecteren.

2 Symbool wordt weergegeven.Met ✔ bevestigen.

3 De droogtijd van 20 minuten verschijnt. Met ▶ starten.De droogtijd loopt af op het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.



4 Na 20 minuten klinkt een signaal. Op het display verschijnt een melding. Met ✔ bevestigen.

Het droogprogramma is beëindigd. Het apparaat laten afkoelen. Vervolgens de binnenruimte en het venster poetsen met een zachte doek.

Ontkalkingsprogramma

Door regelmatig te ontkalken blijft het apparaat in een goede staat. Met het ontkalkingsprogramma wordt het apparaat 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.

Om beschadigingen aan het apparaat te vermijden, worden de functies met stoom naar herhaalde melding geblokkeerd. U kunt het apparaat wel verder gebruiken met de functies zonder stoom. Pas na het uitvoeren van een ontkalkingsprogramma is het apparaat weer volledig te gebruiken.

Het complete ontkalkingsprogramma duurt 1 uur en 50 minuten.

Voor het ontkalkingsprogramma heeft u speciale ontkalkingstabletten nodig. Deze zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de onlineshop (17002490 set bestaande uit 4 ontkalkingstabletten).

Attentie!

- **Beschadiging van het apparaat:** Kalk kan het apparaat beschadigen. Het apparaat regelmatig ontkalken.
- **Beschadiging van het apparaat:** Verkeerde ontkalkers kunnen het apparaat beschadigen. Gebruik uitsluitend de voorgeschreven ontkalkingstabletten.verwenden.
- **Beschadiging van de binnenruimte:** De ontkalkingstabletten uitsluitend voor het ontkalkingsprogramma gebruiken. Het ontkalkingstablet in de tank plaatsen. Het ontkalkingstablet nooit in de binnenruimte plaatsen of in de binnenruimte verhitten.

Aanwijzingen

- Verwijder alvorens het ontkalkingsprogramma te starten alle toebehoren uit de binnenruimte (rooster, bak, kerntemperatuursensor).
- Het afvoerfilter moet tijdens het ontkalkingsprogramma in de binnenruimte ingezet blijven.
- Laat het ontkalkingsprogramma altijd tot het einde aflopen. Het ontkalkingsprogramma kan niet worden afgebroken.

Ontkalkingsprogramma starten

1 Functiekeuzeknop op **S** zetten. Met de draaiknop het ontkalkingsprogramma kiezen.

2 Symbool wordt weergegeven. Met ✔ bevestigen.

3 Alle toebehoren uit de binnenruimte nemen. Met ✔ bevestigen.

4 Ontkalkingstablet uit de kunststofverpakking nemen.

⚠ **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

Ontkalkingstabletten kunnen irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken. De veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de ontkalkingstabletten in acht nemen. Vermijd huidcontact met de ontkalkingstabletten. Houd kinderen uit de buurt van ontkalkingstabletten.

⚠ **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

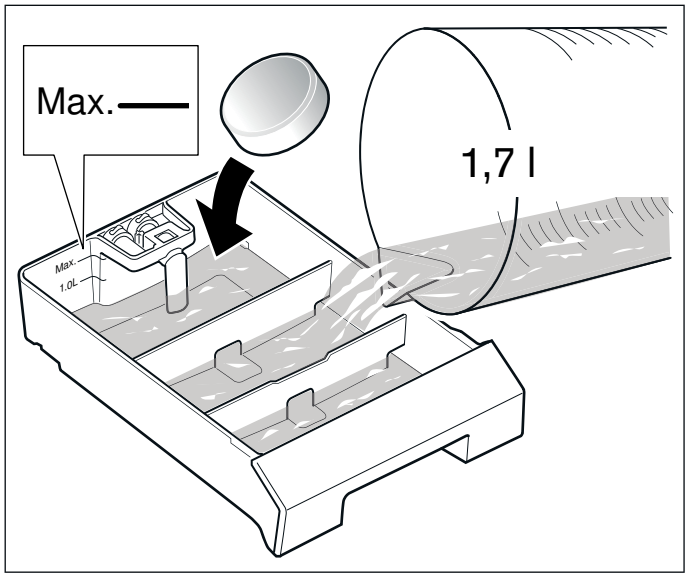
De ontkalkingsoplossing kan irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken. Vermijd huidcontact met de ontkalkingsoplossing. Houd kinderen uit de buurt van de ontkalkingsoplossing. De ontkalkingsoplossing niet drinken. De ontkalkingsoplossing mag niet in contact komen met levensmiddelen. Spoel de watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat grondig uit.

Attentie!
Beschadiging van het apparaat

Verkeerde ontkalkers kunnen het apparaat beschadigen. Uitsluitend de voorgeschreven ontkalkingstabletten gebruiken.

5 Schoonwatertank uit het apparaat nemen en het tankdeksel verwijderen.

6 Plaats het ontkalkingstablet in het achterste vak van schoonwatertank leggen. Schoonwatertank tot de markering "Max." met koud water vullen (1,7 liter).

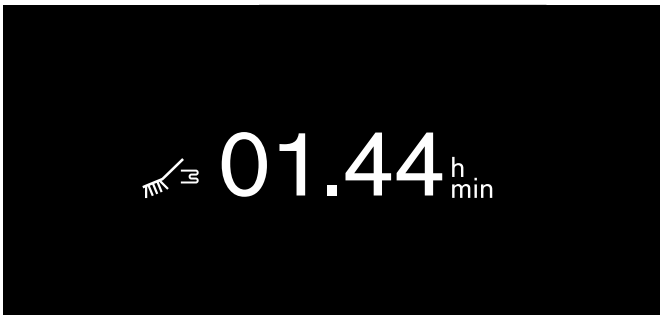


7 Deksel op de schoonwatertank doen en vastklikken.

8 Schoonwatertank in het apparaat schuiven.

9 Apparaatdeur sluiten. Met ✔ bevestigen. De ontkalkingstijd van 1.50 uur verschijnt.

10 Met ▶ starten. De ontkalkingstijd loopt af in het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.



11 Na 1 uur en 30 minuten verschijnt een melding op het display. Maak de proceswatertank leeg, grondig reinigen en in het apparaat schuiven. De verswatertank grondig reinigen, met 1,7 l water vullen en in het apparaat schuiven. Met ✔ bevestigen.

⚠ **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

De ontkalkingsoplossing kan irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken. Vermijd huidcontact met de ontkalkingsoplossing. Houd kinderen uit de buurt van de ontkalkingsoplossing. De ontkalkingsoplossing niet drinken. De ontkalkingsoplossing mag niet in contact komen met levensmiddelen. Spoel de watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat grondig uit.

Tanks reinigen

Na het ontkalken bevinden er zich ontkalkingsresten in de schoonwatertank en in de proceswatertank. Reinig daarom na afloop van een ontkalkingsprogramma zowel de schoonwatertank als de procestank.

1 Schoonwatertank en proceswatertank uit het apparaat nemen en de tankdeksels er afnemen.

2 Schoonwatertank proceswatertank en de tankdeksels in de vaatwasser reinigen.

Inschuifroosters uitnemen

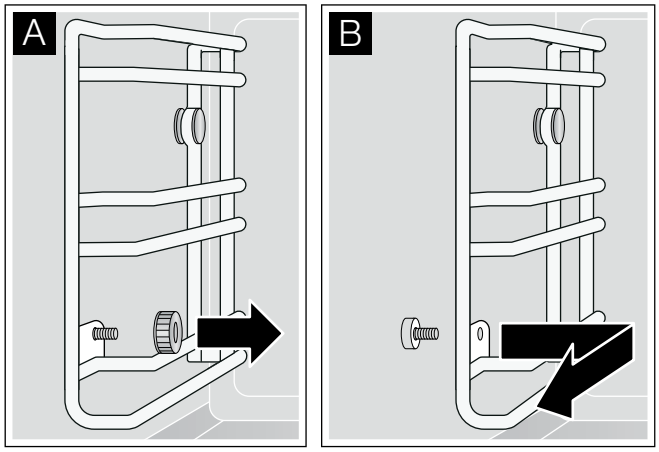
Om de inschuifroosters schoon te maken kunt u ze uitnemen.

Inschuifroosters uitnemen

1 Leg een theedoek in de binnenruimte om het roestvaststaal te beschermen tegen krassen.

2 Gekartelde moeren losdraaien (Afb. A).

3 Inschuifrooster iets zijwaarts van de schroef wegtrekken en naar voren er uit trekken (afbeelding B).



U kunt de inschuifroosters reinigen in de vaatwasmachine.

Inschuifroosters inbrengen

1 Inschuifrooster correct aanbrengen: aanslag naar achteren.

2 Inschuifrooster aan de achterkant op de bouten schuiven, dan aan de voorkant inhangen.

3 Gekartelde moeren vastdraaien.

Aanwijzing: Wanneer een kartelmoer zoek raakt, dan kunt u deze als reserve-onderdeel bij onze servicedienst bestellen. Het gebruik van niet originele kartelmoeren leidt tot corrosie in de binnenruimte.

Wat te doen bij storingen?

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

⚠ **Waarschuwing – 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.

⚠ **Waarschuwing – Risico van letsel!**

Het licht van LED-lampen is zeer fel en kan de ogen beschadigen (risicogroep 1). Niet langer dan 100 seconden direct in de ingeschakelde LED-lampen kijken.

LED-lampen

Defecte LED-lampen mogen alleen worden vervangen door de fabrikant, diens klantenservice of een erkend vakman (elektromonteur).

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
Apparaat werkt niet, op het display verschijnt "Apparaat geblokkeerd. Ontkalken noodzakelijk."	Het apparaat is verkalkt	Ontkalkingsprogramma starten → *"Ontkalkingsprogramma" op pagina 40*
Ondanks uitgevoerde ontkalking verschijnt in het display "Ontkalken a.u.b."	Apparaat is verkalkt. verkeerde ontkalker gebruikt	Gebruik de voorgeschreven ontkalkingstabletten ontkalkingsprogramma starten → *"Ontkalkingsprogramma" op pagina 40*
Het apparaat kan niet worden gestart	De deur van het apparaat is niet volledig gesloten	Sluit de deur van het apparaat
Apparaat werkt niet, op het display verschijnt "E182"	Apparaat krijgt geen water	Watertank verwijderen en controleren of de aanzuigslang in de tank is en niet is afgeknikt. Wordt de foutmelding opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de servicedienst.
Het apparaat functioneert niet, het display reageert niet. Op het display verschijnt 🔒	Kinderslot geactiveerd	Kinderslot uitschakelen → *"Kinderslot" op pagina 22*
Apparaat schakelt vanzelf uit	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 12 uur niet bediend.	Melding met ✔ bevestigen, apparaat uitschakelen en opnieuw weer inschakelen
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt	Het apparaat bevindt zich in de demonstratie-modus	Demonstratie-modus in de basisinstellingen deactiveren
Apparaat kan niet worden gestart, in de display verschijnt een melding	Het waterreservoir is leeg	Waterreservoir vullen
De kerntemperatuursensor is ingestoken, op het display wordt 99 °C weergegeven	Vocht op de stekker van de kerntemperatuursensor of in de bus in de binnenruimte	Stekker van de kerntemperatuursensor meerdere malen in de bus in de binnenruimte steken en er weer uithalen
De kerntemperatuursensor is ingestoken, maar het symbool wordt niet weergegeven	Vochtigheid in de bus in de binnenruimte	Stekker van de kerntemperatuursensor meerdere malen in de bus in de binnenruimte steken en er weer uithalen
Er is geen stoom zichtbaar	Stoom is boven 100 °C niet zichtbaar	Dit is normaal
Veel vrijkomende stoom boven aan de deur	De functie werd gewisseld	Dit is normaal

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
Bij het opwarmen ontstaat een fluitend geluid	Bij de stoomopwekking kunnen geluiden ontstaan	Dit is normaal
Tijdens het bereidingsproces is er een "plop"-geluid te horen	Uitzetting door grote temperatuurverschillen	Dit is normaal
Stomen is niet mogelijk	Het apparaat is verkalkt. Het apparaat moet worden ontkalkt, om beschadigingen van het apparaat te vermijden	Ontkalkingsprogramma starten⟶ *"Ontkalkingsprogramma" op pagina 40*
Het apparaat stoomt niet meer goed	Het apparaat is verkalkt	Ontkalkingsprogramma starten
Verlichting functioneert niet	Verlichting is defect.	Contact opnemen met de servicedienst
De proceswatertank kan niet worden verwijderd	Kort na het bereidingsproces is de proceswatertank vergrendeld	Wacht af tot de vergrendeling opent
Foutmelding "Exxx"		Bij een foutmelding de functiekeuzeknop op **0** draaien; verdwijnt de indicatie, dan was het een eenmalig probleem. Doet de fout zich meerdere keren voor of verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de service en geef de foutcode door.
Bij het openen van de ovendeur druppelt er water af	De opvanggoot aan de onderkant van de deur is vol	Opvanggoot met een spons drogen

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 demomodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

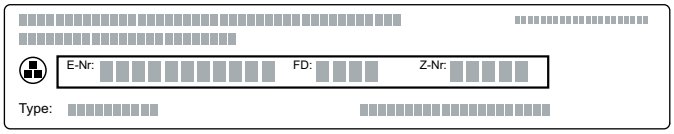
Het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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



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

E-nr. **FD-nr.**

Servicedienst ☏

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Tabellen en tips

Aanwijzingen

- De aangegeven bereidingstijden dienen als richtlijn. De daadwerkelijke bereidingstijd wordt beïnvloed door de kwaliteit, de oorspronkelijke temperatuur en het gewicht en de dikte van de producten.
- In de recepten wordt uitgegaan van gemiddelde hoeveelheden voor vier personen. Wilt u meer bereiden, dan moet u rekening houden met 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.
- Bij het stomen, ontdooien, rijzen en regenereren kunt u tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken (inschuifhoogte 1, 2 en 3). Hierbij is er geen sprake van smaakoverdracht. Zo kunnen er tegelijkertijd vis, groente en desserts worden bereid. De aangegeven bereidingstijden kunnen bij grote hoeveelheden echter langer zijn.
- Wanneer u slechts op één niveau bakt, gebruik dan niveau 2. Wanneer u gelijktijdig op twee niveaus bakt, gebruik dan niveaus 1 en 3.
- Het product mag de binnenruimte of achterplaat niet raken.
- De deur van de combi-stoomoven moet goed sluiten. Houd daarom de afdichtingsvlakken altijd schoon.
- Beleg het rooster en de houder niet te dicht. Zo wordt een optimale stoomcirculatie gewaarborgd.
- Bij zeer koude gerechten of hoge temperaturen kan de bak vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. Zodra de bak weer afkoelt, verdwijnt de vervorming.
- 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 door 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 ingrediënten 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, deze laten schrikken in ijswater om nagaren door restwarmte te voorkomen.
- Bij stomen is bij temperaturen tot 100 °C voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude oven en schakel vervolgens het apparaat in.

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Artisjokken, groot	met gaatjes	100	100	60 - 65	
Artisjokken, klein	met gaatjes	100	100	45 - 50	
Bloemkool, heel	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Bloemkool, in roosjes	met gaatjes	100	100	15 - 25	
Gewone bonen	met gaatjes	100	100	35 - 50	
Broccoli, in roosjes (volgens EN60350-1)	met gaatjes	90-100	100	20 - 25	Recepttip: serveren met in boter geroosterde amandelen.
Witlof	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Erwten, vers	zonder gaatjes	100	100	25 - 30	onder water zetten
Venkel, in plakken	met gaatjes	100	100	20 - 25	
Groenteterrine	met gaatjes / rooster	90	100	50 - 60	in terrinevorm
Erwten, diepvries (volgens EN60350-1) (3 kg)	met gaatjes	100	100	35 - 45	
Wortelen, in plakjes 0,5 cm	met gaatjes	100	100	20 - 25	
Aardappels, geschild en in vieren gesneden	met gaatjes	100	100	30 - 35	
Koolrabi, in plakken	met gaatjes	100	100	25 - 35	
Prei, in plakjes	met gaatjes	100	100	20 - 30	
Prei, heel	met gaatjes	100	100	35 - 45	
Paprika, gevuld	zonder gaatjes	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Voorverwarmen. 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	35 - 40	
Spruitjes	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Rode bieten, in plakjes	met gaatjes	100	100	65 - 75	
Asperges, groen	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Asperges, wit	met gaatjes	100	100	20 - 35	
Spinazie	met gaatjes	100	100	8 - 12	Vervolgens even stoven in een pan met uien en knoflook.
Zoete aardappelen, in plakjes	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Tomaten ontvellen	met gaatjes	100	100	3 - 4	Voorverwarmen. Tomaten insnijden, na het stomen laten schrikken met ijswater.

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Courgette, in plakjes	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Peultjes	met gaatjes	100	100	10 - 15	

Vis

- Stomen is een vetvrije manier van bereiden, waarbij de vis niet uitdroogt.
- Vis moet (vanwege hygiënische redenen) na het bereiden een kerntemperatuur van tenminste 62-65°C hebben. Dit is tegelijkertijd het ideale gaarpunt.
- Bij stomen is bij temperaturen van 90 - 100°C voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude oven en schakel vervolgens het apparaat in.
- 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 huid: leg de vis met de huidzijde naar boven, zo blijven structuur en aroma nog beter behouden.

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Dorade, heel (à 500 g)	met gaatjes	100	100	20 - 30	Kan worden klaargemaakt in de zwemstand, wanneer u hem op een halve aardappel zet.
Visballetjes (à 20 - 40 g)	zonder gaatjes	90 - 100	100	8 - 12	De bak zonder gaatjes bekleden met bakpapier.
Garnalen	zonder gaatjes	80	100	10 - 12	
Zeekreeft, gekookt, ontleed, regenereren	met gaatjes	70 - 80	100	10 - 15	
Karper, blauw, heel (1,5 kg)	met gaatjes	90 - 100	100	35 - 45	in bouillon
Kabeljauw (250 g)	zonder gaatjes	180	60	8 - 12	
Zalmfilet (à 150 g)	met gaatjes	80	100	20 - 25	
Zalm, heel (2,5 kg)	met gaatjes	100	100	65 - 75	
Mosselen (1,5 kg)	met gaatjes	100	100	12 - 15	De mosselen zijn gaar wanneer de schelpen geopend zijn.
Koolvis, heel (800 g)	met gaatjes	90 - 100	100	20 - 25	
Filet van zeeduivel (à 300 g)	Glazen vorm/ rooster	180 - 200	100	8 - 10	Voorverwarmen
Zeebaars, heel (à 400 g)	met gaatjes	90 - 100	100	20 - 25	

Vis – stomen bij lage temperatuur

- Door de vis te stomen tussen 70 en 90 °C wordt hij niet te gaar, waardoor hij niet zo snel uit elkaar valt. Dit is vooral bij kwetsbare vis van belang.
- De waarden 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.
- Bij stomen met een lage temperatuur is voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude oven en schakel vervolgens het apparaat in.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Oesters (10 stuks)	zonder gaatjes	80 - 90	100	7 - 10	in bouillon
Bonte baars (tilapia) (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Dorade (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Visfilet (à 200 - 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Visterrine	Rooster	80 - 90	100	50 - 90	in terrinevorm
Forel, heel (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Heilbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Jakobsschelpen (à 15 - 30 g)	zonder gaatjes	80 - 90	100	9 - 13	Hoe zwaarder de mossel, des te langer moet de kooktijd worden gekozen.
Kabeljauw (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Red snapper (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Roodbaars (à 120 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Zeeduivel (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Zeetongrolletjes, gevuld (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Tarbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Zeebaars (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Snoekbaars (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	

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. Het vocht vermijdt het uitdrogende effect van conventionele hete lucht. Door de variabele vochtigheidsregeling kan voor elk gerecht het optimale klimaat worden bereikt.
- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden. Gebruik voor een betere beheersing de kerntemperatuursensor. Aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk → *"Kerntemperatuursensor" op pagina 26*.
- Haal het vlees 1 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, specerijen 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 de vleessap vermindert en er ontstaat minder sapverlies bij het snijden van het vlees.

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Entrecote, 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	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% vocht.
Casselerrib, gegaard, in plakjes	zonder gaatjes	100	100	15 - 20	
Braadstuk met korstje (Gebraden varkensvlees met zwoerd), doorbakken (1,5 kg)	Rooster + zonder gaatjes	1) 160 2) 230	80 ✤	60 10	De korst voor de bereiding kruislings insnijden. Kerntemperatuursensor gebruiken: in de eerste bereidingsstap tot een kerntemperatuur van ca. 65 - 70 °C bereiden, in de tweede stap tot een kerntemperatuur van 70 - 75 °C.
Lamsrug, kort gebakken, rosé (à 150 g)	zonder gaatjes	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lamsbout, kort gebakken, rosé (1,5 kg)	zonder gaatjes	1) 200 2) 140	1 30	30 60 - 70	
Reerug, kort gebakken, rosé (à 500 g)	zonder gaatjes	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Rundvlees, doorbakken (1,5 kg)	Rooster + zonder gaatjes	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	Bij toevoeging van vocht in de bak zonder gaatjes volstaat 30% vocht.
Rosbief, kort gebakken, rosé (1 kg)*	zonder gaatjes	170 - 180	30	50 - 60	
Gebraden varkensvlees (Hals of schouder), doorbakken (1 - 1,5 kg)	Rooster + zonder gaatjes	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	Bij toevoeging van vocht in de bak zonder gaatjes volstaat 30% vocht.
Worst, gekookt, verwarmen	zonder gaatjes	85 - 90	100	10 - 20	bijv. Lyonese worst, witte worst

Vlees / gevogelte – bereiden bij lage temperatuur

- Bij het bereiden bij lage temperatuur worden de gerechten bij temperaturen tussen de 60 en 80 °C en een bereidingsduur van enkele minuten tot meerdere uren bereid. Deze bereidingsmethode wordt hoofdzakelijk voor vlees- en visgerechten gebruikt. Daardoor blijven de sensorische eigenschappen (bijv. malsheid en sappigheid) van de voedingsmiddelen behouden. Door de zachte opwarming wordt het vlees tot op een zeer dunne rand gelijkmatig zachtroze en buitengewoon sappig. Daarbij is het niet nodig om te keren of vocht er over heen te gieten.
- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden. Gebruik voor een betere beheersing de kerntemperatuursensor. Aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk → *"Kerntemperatuursensor" op pagina 26*.
- Haal het vlees 1 uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Braad het vlees vanwege hygiënische redenen vóór het bereiden aan alle kanten even aan in een hete 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 en voorkomt dat het gerecht uitdroogt.
- Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.
- 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 stoppen, dan mag de temperatuur van de binnenruimte niet hoger zijn dat 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.

Product	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. Of: Grill + Circulatielucht 230 °C gedurende 5 minuten.
Entrecote, rosé (à 350 g)	zonder gaatjes	70 - 80		40 - 70	
Kalfsfilet, doorbakken (1 kg)	zonder gaatjes	80 - 90		150 - 200	
Lamsbout, zonder been, gebonden, rosé (1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		180 - 240	vóór de bereiding in olie met knoflook en kruiden keren
Runderfilet, rosé (1 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		120 - 180	
Rundersteaks, rosé (à 175 g)	zonder gaatjes	70 - 80		30 - 60	
Rosbief, rosé (1 - 1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		150 - 210	
Varkensfilet, doorgegaard (à 70 g)	zonder gaatjes	90		90 - 115	
Varkensmedaillons, doorbakken (à 70 g)	zonder gaatjes	80		50 - 70	

Gevogelte

- De vochtigheidsgraad bij de combi-functie voorkomt uitdrogen, wat juist 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 heteluchtfunctie en alle delen van het gerecht worden bereikt. Daarom wordt kip rondom gelijkmatig bruin en knapperig, en daarbij blijft het borstvlees mals en sappig.
- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van de levensmiddelen. Gebruik voor een betere beheersing de kerntemperatuursensor. Steek deze niet in het midden (holle ruimte), maar in de kipfilet.Meer aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u in het hoofdstuk → *"Kerntemperatuursensor" op pagina 26*.
- Wanneer u gevogelte voornamelijk met kruiden en een beetje resp. zonder olie kruidt, dan wordt de huid knapperiger.

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eend, heel (3 kg)	zonder gaatjes	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	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 gebraden, rosé (à 350 g)	zonder gaatjes	160	0	25 - 30	
Kip, heel (1,5 kg)	Rooster + zonder gaatjes	1) 150 2) 230	100 〰	55 - 65 15	Bereiden met samengebonden poten en de borstzijde naar boven.
Kipfilet, gevuld, gestoomd (à 200 g)	met gaatjes	100	100	25 - 30	Niet voorverwarmen. Recepttip: vullen met spinazie en schapenkaas.
Kalkoenborstfilet, gestoomd (à 300 g)	met gaatjes	100	100	17 - 25	Niet voorverwarmen.
Kuikens, kwartels, gestoomd (à 150 - 200 g)	met gaatjes	100	100	20 - 25	Niet voorverwarmen.
Kuikens, kwartels (à 150 - 200 g)	zonder gaatjes	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Recepttip: bestrijken met olie en Provençaalse kruiden.
Duif, gestoomd (à 300 g)	met gaatjes	100	100	25 - 35	Niet voorverwarmen.
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.

Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.

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 beheerst elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Porties
Houd de in de bereidingstabel aangegeven portiegroottes aan. Bij grotere hoeveelheden en stukken moet de bereidingstijd 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 kookresultaat te behalen, worden de bakken op niveau 1 en 3 ingeschoven. Gebruik niveau 2 voor de bereiding op één hoogte.

Hygiëne

⚠ **Waarschuwing – Gezondheidsrisico!**

De bereiding sous-vide vindt plaats bij lage temperaturen. Let er daarom goed op dat de volgende aanwijzingen voor het gebruik en de hygiëne 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.
- Neem de koelketen in acht. Onderbreek deze slechts kort 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 bij verkoop zaten (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 desserts 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 vrijkomen uit de levensmiddelen (bijv. bij groente) die de warmteoverdracht tegengaan, of dat de structuur van de gerechten en daarmee het bereidingsgedrag 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 smakelijk en goed bereidingsresultaat gewaarborgd.

Bereiding
Door het bereiden onder vacuüm kunnen er geen aromastoffen ontsnappen en wordt de smaak van de gerechten geïntensiveerd. Houd er rekening meer 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 slechts een klein klontje boter en wat zout en peper in de zak te doen. Meestal is het intensiveren van de natuurlijke levensmiddelaroma'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 zich heet water op de vacumeerzak verzamelt. De bak zonder gaatjes één niveau onder de bak met gaatjes met het hete gerecht plaatsen.

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

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

Vlees: kort en zeer heet enkele seconden per zijde 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 vetspatten.

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 gebracht 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 gaarheid 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	Verwarmings-methode	Bereidings-tijd in min.	Opmerkingen
Vlees					
Entrecote, rood (à 180 g)	met gaatjes	58	100%	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.
Entrecote, rosé (à 180 g)	met gaatjes	63	100%	90	
Entrecote, doorbakken (180 g)	met gaatjes	70	100%	85	
Steaks van kalfshaas (à 160 g)	met gaatjes	60	100%	80	
Rundersteaks, rood (à 180 g)	met gaatjes	58	100%	60	
Rundersteaks, rosé (à 180 g)	met gaatjes	63	100%	50	
Rundersteaks, doorbakken (à 180 g)	met gaatjes	70	100%	45	
Varkensmedaillons (à 80 g)	met gaatjes	63	100%	75	
Gevogelte					
Eendenborst (à 350 g)	met gaatjes	58	100%	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	100%	30	Recepttip: ganzenlever 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 koelen.
Kipfilet (à 250 g)	met gaatjes	65	100%	60	
Vis en zeevruchten					

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmings-methode	Bereidings-tijd in min.	Opmerkingen
Garnalen (125 g)	met gaatjes	60	100%	30	Recepttip: vacumeren met olijf-olie, zout en knoflook.
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 deze voor het vacumeren worden 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 olijf-olie, 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 olijf-olie, 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.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmings-methode	Bereidings-tijd in min.	Opmerkingen
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

- De in totaal drie grillfuncties bieden u de mogelijkheid, uw gerechten naar behoefte te gratineren, te grillen (vlakgrill en circulatielucht) of beide tegelijkertijd in één stap uit te voeren (vlakgrill stand 1 + vochtigheid en vlakgrill stand 2 + vochtigheid).
  - | Gratineren met vlakgrill + circulatielucht bij temperatuur 230 °C:
    Ook wel een korstje geven of gratineren genoemd. Laatste stap in een bereidingsproces. Aan het oppervlak van een gerecht vormt zich een bruine korst. Duurt enkele minuten. De ingrediënten zijn reeds voorgegaard.
  - | Grillen met vlakgrill + circulatielucht bij temperatuur 180 - 200 °C:
    Compleet bereidingsproces waarbij het oppervlakte wordt geroosterd. Het bereidingsproces is langer dan bij gratineren. De ingrediënten moeten niet voorgegaard zijn.
  - 1 - 2 | Gratineren + Grillen met vlakgrill stand 1 + vochtigheid en vlakgrill stand 2 + vochtigheid:
    Met de beide functies wordt gelijktijdig bereid en gegratineerd/ worden gelijktijdig twee stappen met een verwarmingsmethode uitgevoerd. Door de stoom wordt het gerecht gaar, bijv. een aardappelgratin en in de tweede stap gegratineerd
- Grill uitsluitend met gesloten apparaatdeur.
- Bij de functie vlakgrill en circulatielucht is een voorverwarmtijd van 5 minuten voldoende. U hoeft niet te wachten tot de temperatuur wordt bereikt. Bij de functie vlakgrill en circulatielucht kan er een verschil optreden tussen de gekozen en de daadwerkelijk in het apparaat heersende temperatuur komen. Grillen is een sneller bereidingsproces bij hoge temperaturen. Hierbij wordt altijd een hogere temperatuur gekozen dan daadwerkelijk op het oppervlak van de gerechten nodig is om te bruinen of te roosteren.
- Wanneer u de kerntemperatuursensor met de functies vlakgrill met circulatielucht of vlakgrill met vocht gebruikt, let er dan op dat de kerntemperatuursensor minimaal 5 cm afstand tot de grill heeft. Anders kan de kerntemperatuursensor beschadigd raken.

Product	Bak, niveau	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Schuimlaag (op gebak / dessert)	Rooster 2	230		3 - 8	
Belegde toast	Rooster + zonder gaatjes 2	200		12 - 15	
Forel (heel)	Rooster + zonder gaatjes 2	230		12 - 15 per kant	Recepttip: vullen met citroenschijfjes en peterselie.
Gegrilde aubergine, in plakken	zonder gaatjes 2	200		20	
Gegrilde groente (700 g)	zonder gaatjes 2	230		20 - 25	bijv. courgette
Groenteschotel	zonder gaatjes 2	190		30 - 35	bijv. met broccoli en bloemkool
Groentepennen	Rooster + zonder gaatjes 2	230		15 per kant	Bereidingstijd is afhankelijk van de groentesoorten.
Kippenpoten (à 350 g)	Rooster + zonder gaatjes 2	180 - 200		35 - 40	
Hamburger (125 g) conform EN60350-1	Rooster + zonder gaatjes 2	230		12 - 15 per kant	5 minuten voorverwarmen
Aardappelgratin (1 kg aardappels)	Rooster /zonder gaatjes 2	180		45 - 65	
Lasagne	Rooster 2	180		40 - 45	
Zoete aardappels, in plakjes	zonder gaatjes 2	200		15	
Toast volgens EN60350-1	Rooster 1	230		5 - 7	5 minuten voorverwarmen.
Gegratineerde courgette, gevuld, in de lengte gehalveerd	zonder gaatjes 2	180		30 - 40	

Bijgerechten

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Basmatirijst (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml water)	zonder gaatjes	100	100	10 - 15	
Couscous (250 g + 250 ml water)	zonder gaatjes	100	100	10 - 15	
Balletjes (à 90 g)	met/ zonder gaatjes	95 - 100	100	25 - 30	
Rijst met lange korrel, (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	25 - 30	
Zilvervliesrijst, (250 g + 375 ml water)	zonder gaatjes	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 625 ml water voor harde polenta) (250 g + 1125 ml water voor zachte polenta)	zonder gaatjes	100	100	10 - 15	
Quinoa (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml bouillon)	zonder gaatjes	100	100	35 - 40	
Kidneybonen	zonder gaatjes	100	100	85 - 95	1 uur inweken. Onder water zetten.
Rode linzen (250 g + 375 ml water)	zonder gaatjes	100	100	15 - 20	
Groene linzen (250 g + 375 ml water)	zonder gaatjes	100	100	50 - 60	
Witte bonen, voorgeweekt (250 g + 1 l water)	zonder gaatjes	100	100	55 - 65	

Desserts

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Crème brûlée (à 130 g)	met gaatjes	90	80	55 - 65	
Knoedels / gistknoedels (à 100 g)	zonder gaatjes	100	100	20 - 30	Knoedels voor het stomen 30 min. laten rijzen. ⟶ *"Gisten (laten rijzen)" op pagina 59*
Flan / Crème caramel (à 130 g)	met gaatjes	90	100	35 - 40	
Compote	zonder gaatjes	100	100	20 - 25	bijv. appel, peren rabarber Recepttip: suiker, vanillesuiker, kaneel of citroensap toevoegen.
Rijstepap (200 g rijst + 800 ml melk)	zonder gaatjes	100	100	55 - 60	10 minuten laten afkoelen en omroeren. Recepttip: vruchten, suiker of kaneel toevoegen.
Sinaasappel-flan	met gaatjes	90	100	40 - 45	
Gepocheerde peren	met gaatjes	100	100	45 - 50	
Zoete ovenschotel	zonder gaatjes	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Voorverwarmen bijv. griesmeel, kwark of voorgekookte rijstepap
Zoete soufflé	zonder gaatjes	160	0	30	Met vruchten, chocolade, vanille

Overige

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Steriliseren (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, hard	met gaatjes	100	100	13 - 15	voorverwarmen
Eieren, gemiddeld	met gaatjes	100	100	7	voorverwarmen
Eieren, zacht	met gaatjes	100	100	4	voorverwarmen
Eiergelei (500 g)	Glazen vorm, rooster	90	100	25 - 30	
Griesmeelballetjes	zonder gaatjes	90 - 95	100	12 - 15	
Hete handdoeken	zonder gaatjes	100	100	10 - 15	De handdoeken vochtig maken.
Aardappelgratin (1 kg aardappelen)	Ovenschaal, rooster	180	30	45 - 65	
Lasagne	zonder gaatjes	170 - 190	30 /60	40 - 55	
Soufflé (kaassoufflé)	Soufflévormpjes, rooster	160	0	30	
Chocolade smelten	hittebestendige schaal, rooster	60	100	15 - 20	Afdekken met doorzichtige, hittebestendige folie.

Gebak

- Met de combi-stoomoven kunt u uw bakwaren altijd met een optimale vochtigheidsgraad klaarmaken:
  - 0% | Hete lucht + 0% vocht:
    bij vruchtentaart en quiche kan overtollig vocht ontsnappen. Dit functie komt overeen met de functie Hete lucht in een conventionele oven.
  - 30% | Hete lucht + 30% vocht:
    Cake droogt niet uit. Het vocht van het gerecht kan niet ontsnappen uit de binnenruimte.
  - 60% - 100% | Hete lucht + 60 - 100% vocht:
    Bladerdeeg en gistgebak worden van binnen luchtig en van buiten knapperig met glans.
- Wanneer u slechts op één niveau bakt, gebruik dan niveau 2. Wanneer u gelijktijdig op twee niveaus bakt, gebruik dan niveaus 1 en 3. Schuif de bak zonder gaatjes op het tweede niveau er in. Gebruikt u een hoge bakvorm, plaats deze dan op het rooster en dit vervolgens op het eerste niveau.
- Bij gebruik van stoom - bij de functie Hete lucht (0% vocht) en een vochtigheidsgraad van 30% mogelijk - wordt vochtigheid aan het gerecht toegevoegd. Deze functie wordt onder andere bij het bakken van brood - of gistgebak bij het begin van het bakproces gebruikt en zorgt voor meer volume en een knapperige en glanzendere korst.

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Appeltaart (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	
Cakebodem, hoog (6 eieren)	Springvorm	150	0	45	
Cakebodem, plat (2 eieren)	zonder gaatjes	200	100	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	
Broodjes (à 50 - 100 g)	zonder gaatjes	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	 Stap 2) 170°C voor licht / 230°C voor donker
Broodjes, voorgebakken	Rooster	150 - 170	0	8 - 15	Aan het begin stoom toevoegen.
Brood (0,5 - 1 kg)	zonder gaatjes	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Stap 2) 170°C voor licht / 230°C voor donker Gebruik voor een nauwkeurige regeling van het gaarpunt de kerntemperatuursensor. → *Blz. 26* Op het rooster laten afkoelen.
Platte taart van roerdeeg	zonder gaatjes	160 - 165	0	35 - 40	
Tulband cake (1 kg bloem)	Tulband cakevorm, rooster	160 - 175	30	45 - 50	
Plaatgebak met gist	zonder gaatjes	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Gebruik bij plaatgebak met gist en vochtige bedekking (bijv. pruimen- of uientaart) 0 % en bij droog beleg (bijv. strooisel) 60 % vocht.
Broodvlecht (500 g bloem)	zonder gaatjes	160 - 170	30	25 - 35	Aan het begin eenmaal stoom toevoegen
Muffins	Muffinplaat, rooster	170	30	20 - 30	
Macarons	zonder gaatjes	150 - 160	0	15 - 20	
Koekjes	zonder gaatjes	150 - 165	0	10 - 20	

Product	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Quiche, Zwitserse taart	Quichevorm, rooster	190 - 210	0	45 - 60	
Cake	Rechthoekige-/springvorm, rooster	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Kleine cakes (volgens EN 60350-1)	zonder gaatjes - niveau 2	160	0	25 - 30	Voorverwarmen
	met gaatjes - niveau 1 zonder gaatjes - niveau 3	150	0	30 - 35	
Spritsgebak (volgens EN 60350-1)	zonder gaatjes - niveau 2	140	0	50	Voorverwarmen
	met gaatjes - niveau 1 zonder gaatjes - niveau 3	140	0	50	
Taart	Taartvorm, rooster	190 - 200	0 - 30	30 - 45	bijv. met appels, chocolade, abrikozen, of hartig met asperges, uien, kaas
Biscuit (volgens EN 60350-1)	zonder gaatjes	150	0	40	Voorverwarmen
Soezen, eclairs	zonder gaatjes	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Gisten (laten rijzen)

- De combi-stoomoven biedt het ideale klimaat voor het laten rijzen van deeg of ongebakken producten, zonder dat ze uitdrogen.
- Gebruik hiervoor de functie "Rijzen" .
- Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.
- De schaal niet afdekken met een vochtige doek. Het rijzen duurt maar half zo lang als gewoonlijk.
- De opgegeven bereidingstijd dient slechts ter informatie. Laat het deeg rijzen tot het volume verdubbeld is.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Deeg - pizza	Schaal / rooster	38		25	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem
Deeg - brood	Schaal / rooster	45		40	
Deeg - brioche	Schaal / rooster	45		55	

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	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Baguette, broodjes (diepvries)	Rooster	140	♨	10 - 15	
Baguette, broodjes (van de vorige dag)	Rooster	180	♨	4 - 7	
Braadstukken, in plakken (à 150 g)	zonder gaatjes	120	♨	15 - 20	Vingerdikke plakken niet op elkaar leggen, voor meer sappigheid ook saus in de bak doen.
Groente	Bord, rooster	120	♨	10 - 12	Niet voorverwarmen.
Pizza (van de vorige dag, niet diepgevroren)	Rooster	180	♨	8 - 10	
Hartige bijgerechten	Bord, rooster	120	♨	8 - 12	bijv. pasta, in vieren gedeelde aardappels, rijst; niet geschikt zijn gebakken of gefrituurde gerechten zoals frites of kroketten
Bordgerechten	Bord, rooster	120	♨	15 - 20	

Ontdooien

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

⚠ **Waarschuwing – Gezondheidsrisico!**

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag nooit met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen er kiemen worden overgebracht.

De bereidingsinzet zonder gaten onder het gerecht inschuiven. Gooi de ontdooivloeistof van vlees en gevogelte die zich hierin heeft verzameld weg. Vervolgens de gootsteen schoonmaken en met veel water naspoelen. De bereidingsinzet reinigen in heet zeepsop of de vaatwasmachine.

Na het ontdooien de combi-stoomoven 15 minuten laten draaien met hetelucht bij 180 °C.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit (300 g)	met gaatjes	45 - 50	❄	6 - 8	
Braadstukken (1 - 1,5 kg)	met gaatjes	45 - 50	❄	90 - 120	
Visfilet (à 150 g)	met gaatjes	45 - 50	❄	15 - 20	
Groente (400 g)	met gaatjes	45 - 50	❄	10 - 12	
Goulasch (600 g)	met gaatjes	45 - 50	❄	40 - 55	
Kip (1 kg)	met gaatjes	45 - 50	❄	60 - 70	
Kippenpoten (à 400 g)	met gaatjes	45 - 50	❄	40 - 50	

Inkoken

- In de stoomoven 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.
- Desinfecteer de schoongemaakte potten voor het inkoken in uw stoomoven bij 100 °C en 100% vochtigheid gedurende 20 - 25 min.
- Plaats de inmaakglazen in de bak met gaatjes. 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	

Ontsappen (bessen)

- In combi stoomoven kunt u moeiteloos en zuiver kleinfruit uitpersen.
- Doe de bessen in de bereidingsbak met gaatjes en schuif deze in het 2e niveau van onderen. Schuif de bak zonder gaatjes voor het opvangen van de vloeistof één niveau lager er in.
- Laat de bessen net zolang in het apparaat tot er geen sap meer uit komt.
- U kunt de bessen aansluitend in een vaatdoek uitdrukken, 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 vernietigd 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 vernietigen.
- Roer yoghurt met geselecteerde yoghurtculturen door de melk (per 100 ml 1 - 2 theelepels yoghurt).
- Neem bij yoghurtcultuur de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Doe de yoghurt in schoongemaakte potten.
- U kunt de schoongemaakte potten in uw stoomoven bij 100°C en 100% vocht gedurende 20 - 25 min ontsmetten voordat u de yoghurt erin doet. Let erop dat u de potten en de binnenruimte laat afkoelen alvorens de yoghurt in de potten te doen en deze in het apparaat te plaatsen.
- Zet de yoghurt na de bereiding in de koelkast.
- Om dikke yoghurt te krijgen, kunt u magere melkpoeder aan de melk toevoegen alvorens deze te verwarmen (1 - 2 eetlepels per liter).

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Joghurtbasis (in gesloten glazen)	met gaatjes	45	100	300	Recepttip: de yoghurtbasis met vruchtenpuree, jam, honing, vanille of chocolade aromatiseren.

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 verhitting 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. Gelijkmatig 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

9001346377 (001028)
nl

GAGGENAU