

Gaggenau

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies

# **BSP2201.1, BSP2211.1**

Stoomoven

# Inhoudsopgave

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden .....	4
3	Milieubescherming en besparing.....	5
4	Uw apparaat leren kennen.....	6
5	Accessoires.....	9
6	Voor het eerste gebruik .....	10
7	De Bediening in essentie.....	11
8	Timerfuncties .....	12
9	Kinderslot .....	14
10	Home Connect .....	14
11	Basisinstellingen .....	16
12	Reiniging en onderhoud.....	18
13	Storingen verhelpen .....	22
14	Afvoeren .....	24
15	Zo lukt het.....	24
16	Servicedienst.....	40
17	Conformiteitsverklaring.....	41
18	<b>MONTAGEHANDLEIDING</b> .....	41
18.1	Algemene montage-instructies .....	41

## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

### 1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

### 1.4 Veilig gebruik

Houd deze instructie aan wanneer een stoomfunctie gebruikt.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 9

#### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.
- ▶ Nooit de ventilatie-openingen aanraken.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenzak uit de binnenruimte.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
- Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.
- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

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.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

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.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ Pagina 40

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

## 1.5 Reiniging

Volg deze veiligheidsinstructies op wanneer u het apparaat reinigt.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De ontkalkingstabletten kunnen irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken.

- ▶ Houd de veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de ontkalkingstabletten aan.
- ▶ Vermijd huidcontact met de ontkalkingstabletten.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van de 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.
- ▶ De watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat in de vaatwasser of grondig met de hand reinigen.

---

## 2 Materiële schade vermijden

### 2.1 Algemeen

#### **LET OP!**

Het apparaat kan door warmteopbouw beschadigd raken.

- ▶ Zet niks direct op de bodem van de binnenruimte.
- ▶ Geen aluminiumfolie op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Zet vormen altijd in een bak met gaatjes of op een rooster.

Chloridehoudend leidingwater (>40 mg/l) kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Gebruik chloride-arm mineraalwater zonder koolzuur.
- ▶ Vraag informatie over uw leidingwater op bij uw waterleidingbedrijf.

Chloride en zuren beschadigen het oppervlak van edelstaal.

- ▶ Resten van zout, pittige sauzen, bijv. ketchup of mosterd, gezouten voedsel, bijv. gepekeld broodstukken of andere chloridehoudende of zure gerechten altijd direct verwijderen.

Aluminiumfolie kan leiden tot permanente verbrandingen op het glas van de deur.

- ▶ Zorg ervoor dat aluminiumfolie niet in contact komt met het glas van de deur.

Vruchtensap kan leiden tot permanente vlekken in de binnenruimte.

- ▶ Verwijder vruchtensap altijd direct.
- ▶ Navegen met een vochtige en met een droge doek. Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.

Roestend materiaal kan tot corrosie in de binnenruimte leiden.

- ▶ Gebruik alleen originele toebehoren in de binnenruimte.
- ▶ Gebruik geen geëmailleerde bakplaten of grillplaten.
- ▶ Gebruik nooit schalen of bestek dat kan roesten.

Door niet originele kleine onderdelen kan het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Gebruik uitsluitend originele kleine onderdelen, zoals bijvoorbeeld kartelmoeren.
- ▶ Bestel wanneer kleine onderdelen nodig zijn deze via onze reserve-onderdelen service.

Hitte kan bakken van edelstaal beschadigen.

- ▶ Verhit bakken van edelstaal tot maximaal 230°C.
- ▶ Gebruik bakken van edelstaal niet in de oven.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.

- ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

### 2.2 Stoom

#### **LET OP!**

Afdruipende vloeistoffen kunnen de binnenruimte beschadigen.

- ▶ Schuif om afdruipende vloeistoffen op te vangen bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bak zonder gaatjes daar onder er in.

Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.

► De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.

► Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.

► Vul de watertank uitsluitend met koud water.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

► Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

## 2.3 Reiniging

### LET OP!

Kalk kan het apparaat beschadigen.

► Ontkalk het apparaat regelmatig.

Verkeerde ontkalkers kunnen het apparaat beschadigen.

► Gebruik uitsluitend de voorgeschreven ontkalkingstabletten.

Door onjuist onderhoud van het apparaat kan corrosie in de binnenruimte ontstaan.

► De onderhoudsvoorschriften en reinigingsinstructies voor het apparaat in acht nemen.

→ "*Reiniging en onderhoud*", Pagina 18

► De binnenruimte meteen na het afkoelen en ieder gebruik van het apparaat schoonmaken.

► Droog de binnenruimte na de reiniging.

Het ontkalkingstablet kan de binnenruimte beschadigen.

► De ontkalkingstabletten uitsluitend voor het ontkalkingsprogramma gebruiken.

► Doe het ontkalkingstablet in de watertank.

► Het ontkalkingstablet nooit in de binnenruimte plaatsen of in de binnenruimte verhitten.

Hitte beschadigt de watertank.

► Droog de watertank niet in de hete binnenruimte.

# 3 Milieubescherming en besparing

## 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

► De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

## 3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Bij stomen op meerdere niveaus tegelijk bereiden.

■ Verschillende gerechten kunnen met stoom zonder overdracht van smaak tegelijkertijd worden bereid.

Bij gerechten met verschillende bereidingstijden schuift u het gerecht met de langste bereidingstijd het eerst in het apparaat.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of tegelijkertijd bereiden.

■ De binnenruimte is na de eerste bereidingsproces opgewarmd. Hierdoor is de bereidingstijd voor de volgende gerechten korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

■ De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

■ De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

■ Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

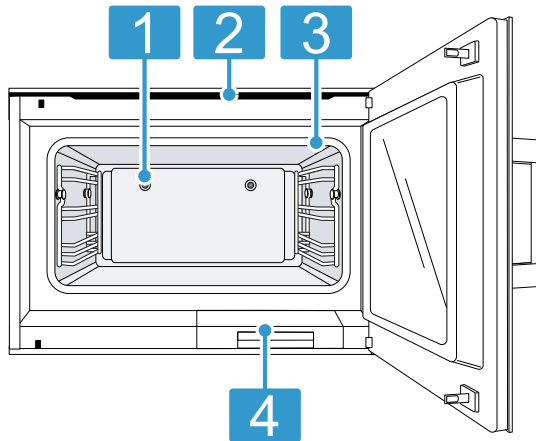
Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

■ Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



1	Stoomopening
2	Ventilatiesleuven
3	Deurafdichting
4	Watertank

#### Binnenruimte

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

#### LET OP!

Het apparaat kan door warmteophoping beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de bodem van de binnenruimte altijd vrij blijft.
- ▶ Zet niks direct op de bodem van de binnenruimte.
- ▶ De bodem van de binnenruimte niet bedekken met aluminiumfolie.
- ▶ Plaats de vormen altijd in de bak met gaatjes of op het rooster.

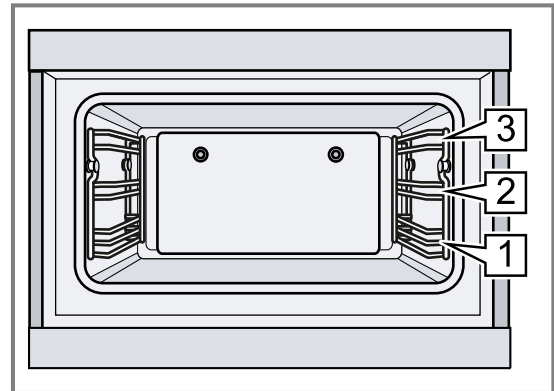
De accessoires kunnen kantelen.

- ▶ Schuif accessoires niet tussen de inschuifstrips.

Het onderste inschuifniveau bezit twee inschuiflijsten. Zo kunt u bijvoorbeeld bij het ontdooien de bak zonder gaatjes onder de bak met gaatjes er in schuiven, om ontdooivloeistof op te vangen.

U kunt tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken.

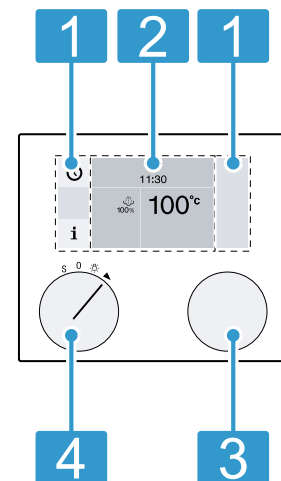
Open de apparaatdeur altijd tot de aanslag. In deze positie zwaait de geopende apparaatdeur niet vanzelf terug.



#### Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm. De bediening is bij alle productgroepen gelijk.



1	<b>Tiptoetsen</b>	Deze gebieden zijn aanrakingsgevoelig. Raak een symbool aan om de betreffende functie te kiezen.
2	<b>Display</b>	Het display toont bijv. actuele instellingen en keuzemogelijkheden.
3	<b>Draaiknop</b>	Met de draaiknop kiest u de temperatuur en andere overige instellingen.
4	<b>Functiekeuzeknop</b>	Met de functiekeuzeknop kiest u de verwarmingsmethode, de reiniging of de basisinstellingen.

#### Symbolen

Met de symbolen start of eindigt u functies of navigeert u in het menu.

Symbol	Functie
▶	Start

Symbol	Functie
■	Stop
	Pauze of einde
X	Annuleren
C	Verwijderen
✓	Bevestigen of instellingen opslaan
>	Keuzepijl
i	Extra informatie oproepen
>>	Snel opwarmen met statusindicatie
↙	Instellingen wijzigen
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu oproepen
👉	Demonstratiemodus
📶	Netwerkverbinding (Home Connect)

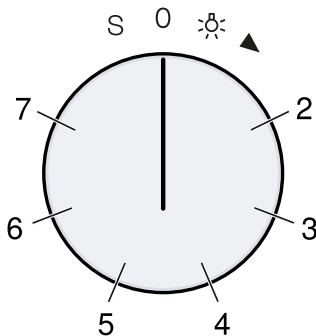
### Kleuren



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

oranje	▪ Eerste instellingen
	▪ Hoofdfuncties

### Positie van de functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop selecteert u functies of verwarmingsmethoden.










Stand	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
☀️	Licht		Verlichting van de binnenruimte inschakelen
2	 100% Hete lucht + 100% vochtigheid	30-100°C Voorgestelde temperatuur 100°C	Stomen bij 70°C tot 100°C: voor groente, vis en bijgerechten De gerechten zijn geheel met stoom omgeven.
3	 100% Sous-vide koken	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 dessert Seal met een vacuümapparaat de gerechten luchtdicht in een speciale hittebestendige kookzak dicht. Voedingsstoffen blijven door het beschermende omhulsel behouden.

blauw	▪ Basisinstellingen
	▪ Reiniging
wit	in te stellen waarden

### Weergave

Al naar gelang de situatie wijzigt de weergave van symbolen, waarden of alle displays.

Zoom	Het apparaat geeft de instelling die u momenteel wijzigt, vergroot weer. Een tijdsduur die nu afloopt, wordt kort voor het einde vergroot weergegeven, bijv. bij de timer.
Gereduceerde display-weergave	Na korte tijd reduceert het apparaat de display-weergave en wordt alleen nog het belangrijkste weergegeven. Deze functie is vooraf ingesteld. U kunt de instelling in de basisinstellingen wijzigen.

Stand	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
4	 Gisten	30-50°C Voorgestelde temperatuur 38°C	Laten rijzen: voor gistdeeg en zuurdesem Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het apparaat combineert hetelucht en stoom, zo droogt het deegoppervlak niet uit. De optimale temperatuurinstelling voor gistdeeg is 38°C.
5	 Ontdooien	40-60°C Voorgestelde temperatuur 45°C	Voor groente, vlees, vis en fruit Het apparaat draagt de warmte met behulp van vochtigheid behoedzaam over op het voedsel. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
6	 Regenereren	60-100°C Voorgestelde temperatuur 100°C	Voor gekookte gerechten en bakwaren Voor het voorzichtig weer opwarmen van gekookte gerechten. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
7	 Stomen met een lage temperatuur	70-90°C Voorgestelde temperatuur 70°C	Lagetemperatuur garen voor vlees Behoedzaam, langzaam garen voor een bijzonder mals resultaat
S	 Basisinstellingen		Pas het apparaat in de basisinstellingen → <i>Pagina 16</i> individueel aan
S	 Reinigingshulp		Met de reinigingshulp → <i>Pagina 20</i> sterke verontreinigingen in de binnenruimte met stoom verwijderen
S	 Ontkalkingsprogramma		Met het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 20</i> kalk in het apparaat oplossen

## 4.2 Standby

Het apparaat is in de standby-modus als er geen functie ingesteld of het kinderslot geactiveerd is. De standby-indicatie verschijnt, wanneer u langere tijd geen instelling kiest.

Voor de standby-modus zijn er verschillende weergaven. Het GAGGENAU-logo en de tijd zijn voor ingesteld. De helderheid van het bedieningspaneel is gereduceerd in de standby-modus. De helderheid van het display is afhankelijk van de verticale kijkhoek. In de basisinstellingen → *Pagina 16* kunt u het display en de helderheid wijzigen.

Wanneer voor de standby-indicatie de optie "Uit" is gekozen in de basisinstellingen, draai dan aan de functiekeuzeknop om de standby-modus te verlaten.

Wanneer de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte na korte tijd uit.



## 4.3 Extra informatie

Druk op **i**, om extra informatie weer te geven, bijv. informatie over ingestelde verwarmingsmethode of actuele temperatuur van de binnenruimte.

Tijdens continubedrijf na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.



Bij belangrijke informatie en verzoeken om te handelen toont het apparaat het symbool **i**<sup>®</sup>. Belangrijke informatie over de veiligheid en de gebruikstoestand wordt soms ook automatisch weergegeven. Deze meldingen doven automatisch na enkele seconden of bevestig anders de melding met ✓.

Bij meldingen over Home Connect toont het apparaat in symbool **i**<sup>®</sup> tevens de Home Connect status.

#### 4.4 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. De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

#### 4.5 Naventilatie

Na het gebruik is de binnenruimte vochtig. De naventilatie verwijdert vochtigheid uit het apparaat en beschermt de elektronica van het apparaat.

Nadat u het apparaat uitschakelt draait de koelventilator enige tijd na. Het apparaat schakelt de koelventilator automatisch uit. Al naar gelang de gebruikte functie en temperatuur kan de koelventilator tot wel 4 uur naventileren. Verwijder wanneer het apparaat de koelventilator heeft uitgeschakeld het resterende water van de bodem van de binnenruimte en droog de binnenruimte met een zachte doek.

#### 4.6 Veiligheidsuitschakeling



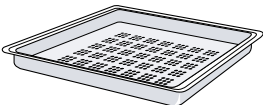
Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het apparaat schakelt elk verwarmingsproces na 12 uur uit, wanneer gedurende deze periode het apparaat niet wordt bediend. Het display geeft een melding weer.

## 5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

**Opmerking:** Wanneer de accessoires heet worden, kunnen deze vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires	Gebruik
Rooster 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vormen</li> <li>■ Bakvormen</li> <li>■ Ovenschalen</li> <li>■ Braden</li> </ul>
Bak van roestvaststaal, zonder gaten, 40 mm diep 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rijst garen</li> <li>■ Peulvruchten garen</li> <li>■ Granen garen</li> <li>■ Bakken van plaatgebak</li> <li>■ Opvangen van afdruppelende vloeistof bij stomen</li> </ul>
Bak van roestvaststaal, met gaten, 40 mm diep 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stomen van groente</li> <li>■ Stomen van vis</li> <li>■ Uitpersen van kleinfruit</li> <li>■ Ontdooien</li> </ul>

### 5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Overige accessoires	Bestelnummer
Bak van roestvaststaal, zonder gaten, 40 mm diep, 5 l	BA220360
Bak van roestvaststaal, met gaten, 40 mm diep, 5 l	BA220370
Bak, antiaanbaklaag, zonder gaatjes, 40 mm diep, 5 l	BA020380
Bak, antiaanbaklaag, met gaatjes, 40 mm diep, 5 l	BA020390
Set bestaande uit 4 ont-kalkingstabletten	17002490

Overige accessoires	Bestelnummer
GN-adapter voor gebruik met GN-bereidingsinzetstukken en braadsleden	GN010330
Bak van edelstaal, GN 1/3, zonder gaten, 40 mm diep, 1,5 l	GN114130
Bak van edelstaal, GN 2/3, zonder gaten, 40 mm diep, 3 l	GN114230
Bak van edelstaal, GN 1/3, met gaten, 40 mm diep, 1,5 l	GN124130
Bak van edelstaal, GN 2/3, met gaten, 40 mm diep, 3 l	GN124230

## 5.2 Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.


## 5.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

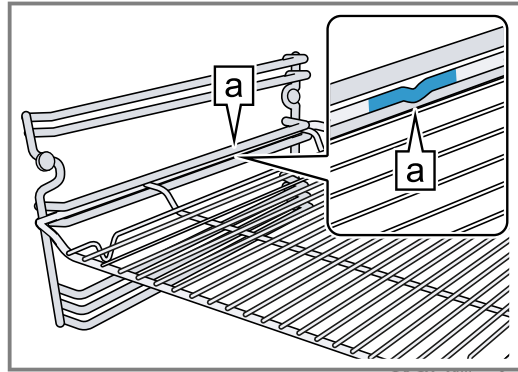
Het rooster en de bak met gaatjes zijn voorzien van een vergrendeling. Plaats het rooster en de bak met gaatjes altijd op de juiste manier in de binnenruimte om er voor te zorgen dat de kantelbeveiliging werkt.


### LET OP!

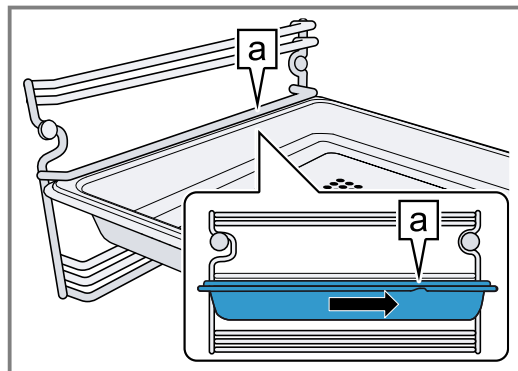
De accessoires kunnen kantelen.

- ▶ Schuif accessoires niet tussen de inschuifstrips.

1. Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de vergrendelnok  achter zit en naar boven wijst.



2. Zorg ervoor dat de veiligheidsbeugel van het rooster zich achter bevindt en naar boven wijst.
3. Zorg er bij het inschuiven van de bak met gaatjes voor dat het vergrendelingsstuk  naar achter wijst.



- ✓ De kantelbescherming werkt.

**Opmerking:** Til bij het er uit trekken de toebehoren iets op.

Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

# 6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

## 6.1 Eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in, voordat u uw apparaat gebruikt.

Lees vooraf de aanwijzingen in Veiligheid → Pagina 2.

Het apparaat moet zijn ingebouwd en aangesloten. Na het aansluiten op de stroom verschijnt gedurende 30 seconden het GAGGENAU-logo, vervolgens toont het apparaat het menu "Eerste instellingen". U kunt uw nieuwe apparaat voor de eerste ingebruikname instellen.

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.

In de basisinstellingen → Pagina 16 kunt u alle instellingen wijzigen.

### Taal instellen

**Vereiste:** Op het display verschijnt de vooringestelde taal.

1. Kies de gewenste displaytaal met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

### Tijdformaat instellen

**Vereiste:** Het display toont alle mogelijke formaten 24h en AM/PM. 24h is vooringesteld.

1. Stel het gewenste formaat in met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

### Tijd instellen

**Vereiste:** Het display geeft de tijd weer.

1. Stel de gewenste tijd in met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

### Datumformaat instellen

**Vereiste:** Het display toont alle mogelijke formaten D.M.Y, D/M/Y en M/D/Y. D.M.Y is vooringesteld.

1. Stel het gewenste formaat in met de draaiknop.
2. Bevestig met ✓.

### Datum instellen

**Vereiste:** Op het display verschijnt de vooringestelde datum. De daginstelling is al actief.

1. Stel de gewenste dag in met de draaiknop.
2. Druk op **>** om naar het instellen van de maand te gaan.
3. Stel de maand in met de draaiknop.
4. Druk op **>** om naar het instellen van het jaar te gaan.
5. Stel het jaar in met de draaiknop.
6. Bevestig met **✓**.

### Temperatuureenheid instellen

**Vereiste:** Het display toont alle mogelijke eenheden °C en °F. De eenheid °C is voorinsteld.

1. Stel de gewenste eenheid in met de draaiknop.
2. Bevestig met **✓**.

### Eerste ingebruikname beëindigen

**Vereiste:** Het display geeft "Eerste ingebruikname beëindigd".

- ▶ Druk op **✓**.
- ✓ Het apparaat schakelt naar de standby-stand.
- ✓ Het display geeft de standby-indicatie weer.
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.

### Deurruit reinigen

**Opmerking:** Om de dichtheid te waarborgen is de deurafdichting af-fabriek gesmeerd. Er kunnen resten op de ruit achterblijven.

- ▶ Reinig voor het eerste gebruik de deurruit met glasreiniger en een zeem of een microvezeldoek. Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat.

### Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires vóór het eerste gebruik grondig met heet sop en een zachte vaatdoek.

## 7 De Bediening in essentie

### 7.1 Apparaat activeren

1. Om de stand-by-stand te verlaten, de deur openen, de functiekeuzeknop draaien of een touchveld aanraken.
2. Stel de gewenste functie in.

### 7.2 Apparaatdeur openen

- ▶ De deur van het apparaat altijd tot aan de aanslag openen. In deze positie zwenkt de apparaatdeur niet vanzelf terug.

### 7.3 Watertank vullen

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Dampen van brandbare vloeistoffen kunnen in de oven door hete oppervlakken ontbranden en tot een ontplofing leiden. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De voorkant van de binnenruimte wordt bij gebruik zeer heet.

- ▶ Raak bij het uitnemen van de watertank uitsluitend de greep van de watertank aan.

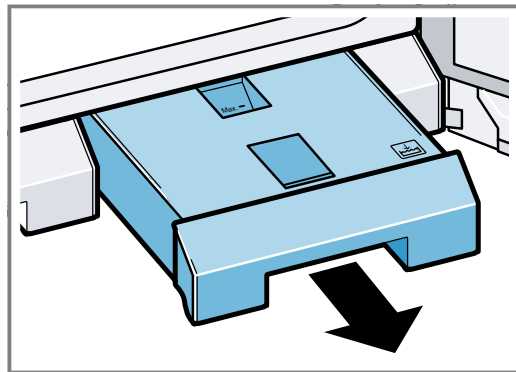
#### **LET OP!**

Het gebruik van ongeschikte vloeistoffen kan het apparaat beschadigen.

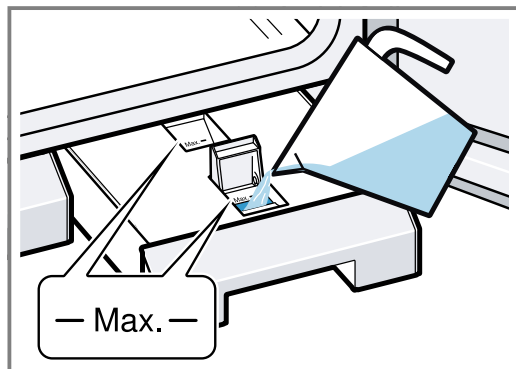
- ▶ Gebruik uitsluitend vers leidingwater, onthard water of mineraal water zonder koolzuur.
- ▶ Bij sterk kalkhoudend leidingwater adviseren wij het gebruik van onthard water.
- ▶ Gebruik geen gedestilleerd water, geen sterk chloorhoudend leidingwater (>40 mg/l) of andere vloeistoffen.

1. Vul de watertank vóór elk gebruik.
2. Open de apparaatdeur.

3. Trek de watertank uit het apparaat, tot niveau-aanwijzing zichtbaar is, of trek de watertank volledig uit het apparaat.





4. Open de klep van de watertank.
5. Vul de watertank tot aan de markering "Max." met koud water.



6. Sluit de klep van de watertank.
7. Schuif de watertank volledig tot de aanslag in het apparaat.
8. Leeg bij meerdere op elkaar volgende bereidingsprocessen het restwater na elk bereidingsproces uit de watertank en vul de watertank met vers water.

## 7.4 Apparaat inschakelen

- Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
  - ✓ Op het display worden de gekozen verwarmingsmethode en voorgestelde temperatuur weergegeven.
- Stel indien nodig de gewenste temperatuur in met de draaiknop.
  - ✓ Op het display wordt het opwarmsymbool  weergegeven.
  - ✓ De balk geeft voortdurend de opwarmstatus weer.
  - ✓ Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een signaal en dooft het opwarmsymbool .
- Vul indien nodig de watertank bij.  
→ "Watertank vullen", Pagina 11  
Tijdens het gebruik is de watertank in het apparaat vergrendeld. U kunt de watertank alleen verwijderen wanneer het apparaat aangeeft dat de watertank leeg is.

## 7.5 Apparaat uitschakelen

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op 0.  
Afhankelijk van de verwarmingsmethode kan een automatische spoelcyclus hoorbaar zijn.

## 7.6 Na het gebruik

Droog na een verwarmingsfunctie met stoom de binnenruimte, zodat er geen vocht achterblijft in het apparaat en er geen geurvorming ontstaat.

### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## Watertank legen

### LET OP!

Hitte beschadigt de watertank.

- ▶ Droog de watertank niet in de hete binnenruimte.

- Open de apparaatdeur voorzichtig.  
Er komt hete stoom vrij.
- Verwijder de watertank en leeg deze.

### Binnenruimte drogen

- Verwijder nadat het apparaat is afgekoeld etensresten of verontreinigingen in de binnenruimte.  
Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten of verontreinigingen te verwijderen.
- Verwijder het restwater uit de afgekoelde binnenruimte met een spons.
- Veeg de binnenruimte met een zachte doek af en poets deze.
- Indien nodig ook condens op meubels en grepen droogvegen.

## 7.7 Apparaat na de veiligheidsuitschakeling inschakelen

**Vereiste:** Na langer gebruik heeft de veiligheidsuitschakeling → Pagina 9 het apparaat uitgeschakeld.

- Draai de functiekeuzeknop op 0.
- Neem het apparaat weer in gebruik.

# 8 Timerfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende timerfuncties waarmee u de werking kunt regelen.

## 8.1 Overzicht van de timerfuncties

Met  kiest u de verschillende timerfuncties.

Timerfunctie	Gebruik
	Timer
	Bereidingstijd <sup>1</sup>
	Afloop bereidingstijd <sup>1</sup>
	Stopwatch

<sup>1</sup> Niet in de standby-stand beschikbaar

## 8.2 Timer-menu oproepen

**Opmerking:** U kunt het timer-menu vanuit elke functie oproepen. Het timer-menu is niet beschikbaar, wanneer u in de basisinstellingen de functiekeuzeknop op S draait.

- ▶ Druk op .
- ✓ Het display toont het timer-menu.

## 8.3 Timer-menu verlaten



- ▶ Druk op **X**.
- ✓ Het timer-menu is gesloten.
- ✓ Niet opgeslagen instellingen gaan verloren.

**Opmerking:** U kunt het timer-menu op elk moment verlaten.

## 8.4 Timer

De timer loopt onafhankelijk van de andere apparaatinstellingen af. U kunt maximaal 90 minuten invoeren.

### Timer instellen

- Druk op .
- ✓ Op het display wordt de functie "Timer" weergegeven .
2. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.

3. Start met ►.
- ✓ Het apparaat sluit het timer-menu.
- ✓ De tijd loopt af.
- ✓ Op het display wordt ⌘ en de aflopende tijd weergegeven.
- ✓ Na het verstrijken van de tijd klinkt een signaal.
4. Druk op ✓.
- ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

### Timer pauzeren

1. Druk op ⓪.
- ✓ Op het display wordt de functie "Timer" weergegeven ⌘.
2. Druk op ||.
- ✓ De timer stopt.
- ✓ Op het display wordt ► weergegeven.
3. Raak ► aan om de timer verder te laten lopen.

### Timer voortijdig uitschakelen

1. Druk op ⓪.
- ✓ Op het display wordt de functie "Timer" weergegeven.
2. Druk op C.

## 8.5 Stopwatch

De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere apparaatinstellingen. De stopwatch telt van 0 seconden tot 90 minuten.

De stopwatch heeft een pauze-functie. Daarmee kunt u de stopwatch tussendoor pauzeren.

### Stopwatch starten

1. Druk op ⓪.
2. Kies met ► de functie "Stopwatch" ⓪.
3. Start met ►.
- ✓ Het apparaat sluit het timer-menu.
- ✓ De tijd loopt af.
- ✓ Op het display wordt ⓪ en de aflopende tijd weergegeven.

### Stopwatch onderbreken

1. Druk op ⓪.
2. Kies met ► de functie "Stopwatch" ⓪.
3. Druk op ||.
- ✓ De tijd stopt.
- ✓ Op het display wordt ► weergegeven.
4. Druk op ► om de stopwatch verder te laten lopen.
- ✓ De tijd loopt verder.
- ✓ Wanneer 90 minuten zijn bereikt, knippert het display en klinkt er een geluidssignaal.
5. Druk op ✓.
- ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

### Stopwatch uitschakelen

1. Druk op ⓪.
2. Kies met ► de functie "Stopwatch" ⓪.
3. Druk op C.

## 8.6 Bereidingstijd

Wanneer u de bereidingstijd voor uw gerecht instelt, dan schakelt het apparaat automatisch uit na her verstrijken van deze tijd. U kunt een bereidingstijd van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten instellen.

Terwijl de bereidingstijd verstrijkt, kunt u de verwarmingsmethode en de temperatuur wijzigen.

### Bereidingstijd instellen

**Vereiste:** Het gerecht bevindt zich in de binnenruimte. U hebt bereidingswijze en de temperatuur ingesteld.

1. Druk op ⓪.
2. Kies met ► de functie "Bereidingstijd" ⓪.
3. Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.
4. Start met ►.
- ✓ Het apparaat start de bereidingstijd.
- ✓ Het apparaat sluit het timer-menu.
- ✓ Het display geeft de temperatuur, de functie, de resterende bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd weer.
- ✓ Eén minuut voor het verstrijken van de bereidingstijd geeft het display de bereidingstijd vergroot weer.
- ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd schakelt het apparaat uit.
- ✓ ⓪ knippert en er klinkt een geluidssignaal.
5. Druk op ✓, open de apparaatdeur of draai de functiekeuzeknop op 0.
- ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

### Bereidingstijd wijzigen

1. Druk op ⓪.
2. Kies met ► de functie "Bereidingstijd" ⓪.
3. Wijzig de bereidingstijd met de draaiknop.
4. Start met ►.

### Bereidingstijd wissen

1. Druk op ⓪.
2. Kies met ► de functie "Bereidingstijd" ⓪.
3. Verwijder de bereidingstijd met C.
4. Keer terug naar het normale bedrijf met X.

### Volledige procedure afbreken

- Draai de functiekeuzeknop op 0.

## 8.7 Afloop bereidingstijd

Het einde van de bereidingstijd kunt u naar een later tijdstip verschuiven.

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

U voert de bereidingstijd van 40 minuten in en verschuift het einde van de bereidingstijd naar 15:30 uur. De elektronica berekent de starttijd. Het apparaat start om 14:50 uur automatisch en schakelt om 15:30 uur uit.

Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in het apparaat mogen staan.

### Einde bereidingstijd veranderen

**Vereiste:** Het gerecht bevindt zich in de binnenruimte. U hebt de verwarmingsmethode, de temperatuur en de bereidingstijd ingesteld.

1. Druk op ⓪.

2. Met **>** de functie "Einde bereidingstijd" **⌚** kiezen.
3. Stel het gewenste einde van de bereidingstijd in met de draaiknop.  
Stel, wanneer **⌚** knippert, eerst de bereidingstijd in.
4. Start met **▶**.
  - ✓ Het apparaat gaat in wachtstand.
  - ✓ Het display geeft de functie, de temperatuur, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd weer.
  - ✓ Het apparaat start op het berekende tijdstip en schakelt automatisch uit als de bereidingstijd is verstreken.
  - ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd knippert **⌚** en klinkt er een geluidssignaal.

5. Druk op **✓**, open de apparaatdeur of draai de functiekeuzeknop op **0**.
  - ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

### Einde bereidingstijd wijzigen

1. Druk op **⌚**.
2. Met **>** de functie "Einde bereidingstijd" **⌚** kiezen.
3. Stel het gewenste einde van de bereidingstijd in met de draaiknop.
4. Start met **▶**.

### Volledige procedure afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op **0**.

## 9 Kinderslot

Activeer het kinderslot, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen. Wanneer het kinderslot is ingeschakeld en de stroom valt uit, dan kan het zijn dat wanneer de stroom weer is hersteld het kinderslot is gedeactiveerd.

### 9.1 Kinderslot inschakelen

#### Vereisten

- U moet het kinderslot in de basisinstellingen  
→ *Pagina 16* op "beschikbaar" zetten.
- De functiekeuzeknop staat op **0**.

- ▶ Houd **⏻** ca. 6 seconden ingedrukt.
- ✓ Het display geeft de standby-indicatie weer en **⏻**.
- ✓ Het kinderslot is geactiveerd.

### 9.2 Kinderslot deactiveren

**Vereiste:** De functiekeuzeknop staat op **0**.

1. Houd **⏻** ca. 6 seconden ingedrukt.
- ✓ Het kinderslot is gedeactiveerd.
2. Stel het apparaat in zoals u gewend bent.

## 10 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

#### Tips

- Neem de meegeleverde documenten van Home Connect in acht.
- Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

#### Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.  
→ *"Veiligheid", Pagina 2*
- Wanneer u het apparaat via de Home Connect app wilt bedienen, dan moet u eerst de functie afstandsbediening in de Home Connect instellingen activeren. Deze functie dient voor uw veiligheid. Draai de keuzeschakelaar op het apparaat op de lichtstand **⊗**, om de functie afstandsbediening mogelijk te maken.

- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

### 10.1 Home Connect instellen

#### Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het elektriciteitsnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.

1. De Home Connect app downloaden.



2. De Home Connect app openen en de volgende QR-code scannen.



- De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.

## 10.2 Home Connect Instellingen

In de basisinstellingen van uw apparaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geconfigureerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

Symbol	Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Type verbinding	LAN WiFi	U kunt tussen de verbindingstypes met LAN-kabel en Wi-Fi wisselen. Houd al naar gelang de verbindingwijze de aanwijzingen voor het configureren aan.
	Verbinding	Verbinden Verbinding verbreken	U kunt de netwerkverbinding naar behoefte inschakelen of uitschakelen. Na het uitschakelen blijft de netwerk-informatie behouden. Wacht na het inschakelen enkele seconden tot het apparaat opnieuw met het netwerk is verbonden. <b>Opmerking:</b> Bij netwerkgebonden stand-by verbruikt het apparaat maximaal 2 W.
	Met app verbinden		Start de verbingsprocedure tussen app en apparaat.
	Software-update		Zodra een nieuwe softwareversie beschikbaar is, verschijnt een melding op het display. In het Home Connect menu kunt u met  de nieuwe software installeren.
	Afstandsbediening	Activeren Deactiveren	Met de Home Connect app kunt u toegang krijgen tot de functies van het apparaat. Wanneer de afstandsbediening is gedeactiveerd, dan zijn in de app slechts de bedrijfstoestanden van het apparaat zichtbaar. De afstandsbediening is alleen beschikbaar als u de draaiknop op de lichtpositie  zet. Het licht gaat na enkele minuten uit.
	Permanente start op afstand	Activeren Deactiveren	Met geactiveerde permanente start op afstand kunt u op elk moment uw apparaat starten en bedienen zonder voorafgaande vrijgave aan het apparaat. De permanente start op afstand is alleen beschikbaar als u de draaiknop op de lichtpositie  zet. Het licht gaat na enkele minuten uit.
	Netwerkinstellingen wissen		U kunt altijd alle netwerkinstellingen van het apparaat verwijderen.
	Apparaatinfo		Op het display wordt weergegeven: <ul style="list-style-type: none"> <li>MAC-adres COM-module</li> <li>Serienummer van het apparaat</li> <li>Softwareversie</li> </ul> Afhankelijk van het verbindingstype kan door het aanraken van de pijltoets bijkomende informatie, zoals bijv. SSID-netwerknnaam, worden weergegeven.

## 10.3 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk 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-adres van de ingebouwde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).

- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- 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.










**Opmerking:** Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

# 11 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.









## 11.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.











Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Helderheid	Standen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Display-helderheid instellen
	Stand-by-weergave	Aan <sup>1</sup> Uit <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Klok</li> <li>▪ Klok + GAGGENAU-Logo<sup>1</sup></li> <li>▪ Datum</li> <li>▪ Datum + GAGGENAU-Logo</li> <li>▪ Klok + datum</li> <li>▪ Klok + datum + GAGGENAU-Logo</li> </ul>	Stand-by display Uit: geen display. Met deze instelling verlaagt u het standby-verbruik van uw apparaat. Aan: er kunnen verschillende displays worden gekozen. Bevestig "aan" met ✓ en kies het gewenste display met de draaiknop.
	display-indicatie	Gereduceerd <sup>1</sup> Standaard	"Gereduceerd": het display toont na korte tijd alleen nog de belangrijkste info.
	Tiptoets-kleur	Grijs <sup>1</sup> Wit	Kleur van de symbolen op de tiptoetsen kiezen
	Tiptoets-toon	Toon 1 <sup>1</sup> Toon 2 Uit	Raak een tiptoets aan om een geluidssignaal te kiezen
	Touchveld-geluidsvolume	Standen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Stel het volume van het tiptoets-geluidssignaal
	Opwarmsignaal	Aan <sup>1</sup> Uit	Het geluidssignaal klinkt wanneer het apparaat bij het opwarmen de gewenste temperatuur bereikt.
	Volume geluidssignaal	Standen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Volume van het geluidssignaal instellen
	Tijdformaat	AM/PM 24h <sup>1</sup>	24-uurs formaat of 12-uurs formaat instellen

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)



Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen
	Tijdschakeling	Handmatig <sup>1</sup> Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij overgang van zomertijd naar wintertijd
	Datumformaat	D.M.Y <sup>1</sup> D/M/Y M/D/Y	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Druk op <b>&gt;</b> om te schakelen tussen jaar, maand en dag.
	Temperatuureenheid	°C <sup>1</sup> °F	Temperatuureenheid instellen
	Taal	Nederlands <sup>1</sup> Frans [...] Engels	Taal voor de displayteksten instellen Bij de wisseling van de taal start het systeem opnieuw. Het opnieuw starten duurt enkele seconden. Na het opnieuw starten sluit het apparaat het basisinstellingenmenu.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen?" met <b>✓</b> bevestigen of met <b>X</b> afbreken. Bij het resetten naar de fabrieksinstellingen worden ook de individuele recepten gewist. Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen komt u in het menu "Eerste instellingen".
	Demonstratiemodus	Aan <sup>1</sup> Uit	De demonstratiemodus dient slechts voor presentatiedoeleinden. In de demomodus warmt het apparaat niet op. Alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. De instelling is slechts in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat mogelijk.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Kinderslot	Niet beschikbaar <sup>1</sup> Beschikbaar	Beschikbaar: u kunt het kinderslot → <i>Pagina 14</i> activeren.
	Thuisnetwerk	LAN/ WLAN  Type verbinding  Verbinding  met app verbinden  Software-update  Afstandsbediening  Permanente start op afstand  Netwerkinstellingen wissen  Apparaat-info	Instellingen voor de verbinding met het thuisnetwerk en de mobiele eindapparaten kiezen Afhankelijk van de verbindingstatus toont het display verschillende instellingsmogelijkheden.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

## 11.2 Basisinstellingen wijzigen

1. Draai de functiekeuzeknop op S.
2. Met de draaiknop "Basisinstellingen" kiezen.
3. Druk op ✓.
4. Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.

5. Druk op \\_.
  6. Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
  7. Met ✓ opslaan of met X afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.
  8. Draai de functiekeuzeknop op 0 om het menu Basisinstellingen te verlaten.
- ✓ De wijzigingen zijn opgeslagen.

# 12 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

## 12.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik om de verschillende oppervlakken van het apparaat niet te beschadigen geen ongeschikte reinigingsmiddelen.

### **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.
- ▶ Nooit de ventilatie-openingen aanraken.

### **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

### **LET OP!**

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

Ovenreiniger in de warme binnenruimte beschadigt de roestvrijstalen oppervlakken.

- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

## Geschikte reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

**Apparaatdeur**

Gebied	Geschikte reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Deurglas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glasreiniger</li> </ul>	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat. Reinigen met een zeem of een microvezeldoek.
Deurafdichting	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	Reinigen met een schoonmaakdoekje. Niet afnemen en niet schuren. Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zeepsop</li> </ul>	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen

**Binnenruimte**

Gebied	Geschikte reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Wanden van de binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek.</p> <p>Een voor het apparaat geschikte RVS-reiniger kunt u verkrijgen bij de klantenservice of via het internet.</p> <p>Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk om corrosie te vermijden. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan.</p> <p>Gebruik geen ovenspray of andere agressieve reinigingsproducten of schuurmiddelen. Ook schuursponsjes, ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.</p> <p>Maak de binnenruimte na de reiniging altijd droog.</p> <p><b>Opmerking:</b> Schoonmaakmiddelresten leiden tot de vorming van vlekken bij het opwarmen. Verwijder resten van reinigingsmiddel of verzorgingsmiddelen voor het drogen van de binnenruimte grondig met schoon water.</p>
Sterk verontreinigde binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reinigingsgel-spray voor bakoven</li> </ul>	<p>U kunt de reinigingsgel voor de bakoven verkrijgen via de klantenservice of in de webshop.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sproei niet in de stoomopeningen aan de achterzijde van de binnenruimte.</li> <li>▪ Mag niet op de afdichtingen op de deur en op de lamp terecht komen.</li> <li>▪ Hoogstens 12 uur laten inwerken.</li> <li>▪ Niet gebruiken op warme oppervlakken.</li> <li>▪ Grondig naspoelen met water.</li> <li>▪ Houd de instructies van de fabrikant aan.</li> </ul>
Glazen afscherming van de ovenlamp	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	Reinigen met een schoonmaakdoekje.
Watertank	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> <li>▪ Vaatwasser</li> </ul>	<p>Om na de reiniging resten vaatwasmiddel te verwijderen, grondig naspoelen met schoon water.</p> <p>Indien nodig in de vaatwasmachine reinigen.</p> <p>Verwijder het deksel en plaats de watertank op de kop in de vaatwasser.</p> <p><b>Opmerking:</b> Controleer vóór het plaatsen van het deksel dat de aanzuigslang vrij van resten is.</p> <p>→ "Watertank controleren", Pagina 23</p> <p>Laat de watertank na het reinigen met geopend deksel drogen.</p>
Inschuifroosters	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vaatwasser</li> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	<p><b>Opmerking:</b> Verwijder indien nodig de inschuifroosters voor reiniging.</p> <p>→ "Inschuifroosters uitnemen", Pagina 21</p> <p>Pas bij sterke verontreiniging inweken toe en gebruik een borstel.</p>
Bak, rooster	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vaatwasser</li> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	<p>Week ingebrande resten in en maak schoon met een borstel.</p> <p>Lichte vlekken in RVS ontstaan door eiwitresten. Verwijder deze vlekken met behulp van citroensap. Spoel goed met schoon water.</p>

## 12.2 Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje met raatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

U kunt microvezeldoekjes verkrijgen via de klantenservice of in de webshop.

## 12.3 Reinigingshulp




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

Laat de reinigingshulp altijd tot het einde aflopen. U kunt de reinigingshulp niet afbreken.

### Reinigingshulp voorbereiden

1. Alle toebehoren uit de binnenruimte nemen.
2. Verwijder de inschuifroosters uit de binnenruimte.  
→ Pagina 21
3. De binnenruimte reinigen met een schoonmaakmiddel.
4. Vul de watertank tot aan de markering "Max" met koud water.
5. Schuif de watertank volledig tot de aanslag in het apparaat.
6. Sluit de apparaatdeur.

### Reinigingshulp starten

1. Zet de functiekeuzeknop op S.  
✓ Op het display wordt  weergegeven.
2. Bevestig met .
3. Start met .
4. De reinigingsduur loopt af.  
✓ De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.  
✓ Na afloop van de reinigingsduur klinkt een signaal.  
✓ Het display geeft een melding weer.
4. De binnenruimte schoonmaken.
5. Leeg de watertank en laat deze drogen met geopend deksel.
6. Veeg de binnenruimte droog met een zachte doek.
7. Verwijder voor de volgende bereiding alle resten van het reinigingsmiddel uit de binnenruimte.

**Opmerking:** Wanneer een stroomstoring de reinigingshulp afbreekt, start dan de reinigingshulp voor de volgende keer bereiden opnieuw, om reinigingsresten uit het apparaat te verwijderen.

## 12.4 Ontkalkingsprogramma

Met het ontkalkingsprogramma kunt u het apparaat middels speciale ontkalkingstabletten volautomatisch ontkalken en spoelen.

### LET OP!

Kalk kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Ontkalk het apparaat regelmatig.

Verkeerde ontkalkers kunnen het apparaat beschadigen.

- ▶ Gebruik uitsluitend de voorgeschreven ontkalkingstabletten.

Het ontkalkingstablet kan de binnenruimte beschadigen.

- ▶ De ontkalkingstabletten uitsluitend voor het ontkalkingsprogramma gebruiken.
- ▶ Doe het ontkalkingstablet in de watertank.
- ▶ Het ontkalkingstablet nooit in de binnenruimte plaatsen of in de binnenruimte verhitten.

U kunt de ontkalkingstabletten verkrijgen via de klantenservice, op onze website of in de webshop.

Wanneer u uw apparaat regelmatig ontkalkt, dan houdt u uw apparaat in een goede conditie.

Een melding op het display herinnert u, afhankelijk van de waterhardheid en het gebruik van het apparaat, een ontkalkingsprogramma uit te voeren.

Om beschadigingen aan het apparaat te vermijden, blokkeert het apparaat de werking na herhaalde meldingen. Pas nadat u het ontkalkingsprogramma heeft uitgevoerd, kunt u het apparaat weer onbepaald gebruiken.

Het complete ontkalkingsprogramma duurt 1 uur en 50 minuten. Na 1 uur en 30 minuten moet u de watertank legen, reinigen en bijvullen.

### Ontkalkingsprogramma voorbereiden

#### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De ontkalkingstabletten kunnen irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken.

- ▶ Houd de veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de ontkalkingstabletten aan.
- ▶ Vermijd huidcontact met de ontkalkingstabletten.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van de 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.
- ▶ De watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat in de vaatwasser of grondig met de hand reinigen.

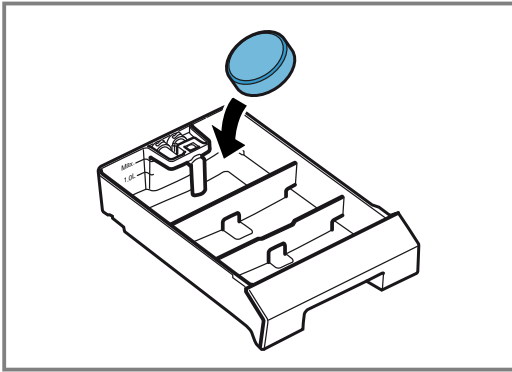
### LET OP!

Verkeerde ontkalkers kunnen het apparaat beschadigen.

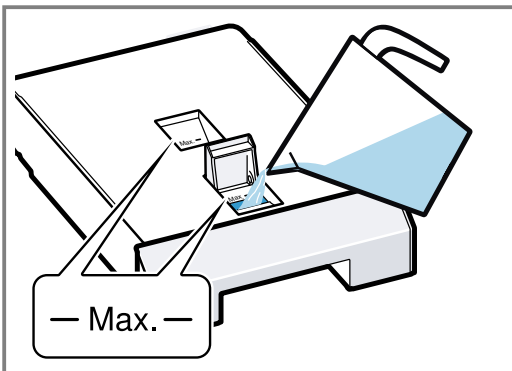
- ▶ Gebruik uitsluitend de voorgeschreven ontkalkingstabletten.

1. Zet de functiekeuzeknop op S.
2. Kies het ontkalkingsprogramma met de draaiknop. U kunt het ontkalkingsprogramma niet afbreken. Laat het ontkalkingsprogramma altijd tot het einde aflopen.  
✓ Op het display wordt  weergegeven.
3. Bevestig met .
4. Alle toebehoren uit de binnenruimte nemen.
5. Haal de watertank uit het apparaat en verwijder het deksel van de watertank.
6. Haal het ontkalkingstablet uit de kunststof verpakking.

7. Doe de ontkalkingstablet in het achterste vak van de watertank.



8. Doe het deksel op de watertank en klik het vast.  
9. Vul de watertank tot de markering "Max." met 1,7 l koud water.



### Ontkalkingsprogramma starten

1. Sluit de apparaatdeur.
2. Bevestig met ✓.
- ✓ Het display geeft de ontkalkingsduur weer 1,5 uur.
3. Start met ▶.
- ✓ De ontkalkingsduur loopt af in het display.
- ✓ De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.
- ✓ Na ca. 1 en 30 minuten geeft het display een melding weer.

### Ontkalkingsprogramma voortzetten

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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.
- ▶ De watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat in de vaatwasser of grondig met de hand reinigen.

1. Verwijder de watertank en leeg deze.
2. Reinig de watertank grondig.
3. Vul de watertank met 1,7 l water en schuif deze in het apparaat.
4. Bevestig met ✓.
5. Start het spoelen met ▶.
- ✓ Na afloop van het ontkalkingsprogramma klinkt er een signaal.
- ✓ Het display geeft een melding weer.
6. Veeg de binnenruimte droog met een zachte doek.

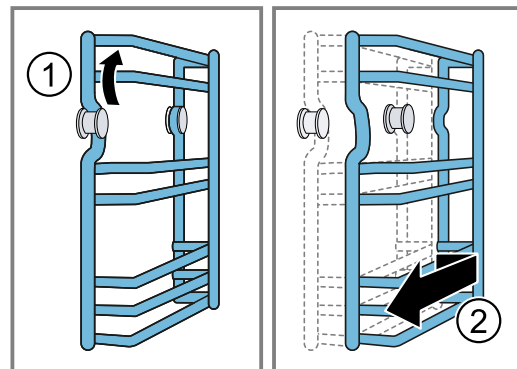
### Watertank reinigen

1. Haal de watertank uit het apparaat.
2. Verwijder het tankdeksel.
3. Reinig de watertank en het tankdeksel in de vaatwasser.

### 12.5 Inschuifroosters uitnemen

Om de inschuifroosters schoon te maken kunt u ze uitnemen.

1. Leg om het edelstaal tegen krassen te beschermen een theedoek in de binnenruimte.
2. Til het inschuifrooster aan de voorkant iets op ① en trek het zijwaarts naar voren er uit ②.



3. Reinig het inschuifrooster met heet sop of in de vaatwasser.

### 12.6 Inschuifroosters inbrengen

1. Doe de inschuifroosters op de juiste manier in de oven.
  - Positioneer de aanslag achterin de binnenruimte.
2. Schuif het inschuifrooster aan de achterkant op de pennen schuiven en dan aan de voorkant inhangen.

## 13 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

### **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.


- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

### **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.

### 13.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.</li> </ul> <p>De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer de zekering in de meterkast.</li> </ul> <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.</li> </ul> <p>Verkeerde bediening.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit en na ca. 60 seconden weer in.</li> </ul>
Apparaat werkt niet. De display toont: "Apparaat geblokkeerd. Ontkalken noodzakelijk."	<p>Het apparaat is verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 20</i>.</li> </ul>
Ondanks uitgevoerde ontkalking verschijnt in het display "Ontkalken a.u.b."	<p>Het apparaat is verkalkt, verkeerd ontkalkingsmiddel gebruikt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebruik de voorgeschreven ontkalkingstabletten.</li> <li>2. Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 20</i>.</li> </ol>
Apparaat kan niet worden gestart	<p>Apparaatdeur is niet helemaal gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sluit de apparaatdeur.</li> </ul>
Apparaat kan niet via de Home Connect app worden gestart.	<p>Apparaat is niet met de Home Connect app verbonden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Start de verbinding tussen apparaat en de Home Connect app. → <i>"Home Connect instellen", Pagina 14</i></li> </ul> <p>Apparaat is met de Home Connect app verbonden, maar de functie afstandsbediening is niet geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activeer de functie afstandsbediening in de Home Connect instellingen. → <i>"Home Connect Instellingen", Pagina 15</i></li> </ul> <p>De functiekeuzeknop bevindt zich niet op de lichtstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Draai de functiekeuzeknop op de lichtstand.</li> </ul>
Apparaat werkt niet. Display toont E182.	<p>Apparaat krijgt geen water.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleer de watertank. → <i>Pagina 23</i></li> <li>2. Neem contact op met de service → <i>Pagina 40</i> wanneer het display de foutmelding opnieuw weergeeft.</li> </ol>
Apparaat werkt niet. Display reageert niet. Op het display wordt het symbool voor het kinderslot weergegeven  .	<p>Kinderbeveiliging is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deactiveer het kinderslot. → <i>Pagina 14</i></li> </ul>
Het apparaat start niet, het display toont een melding.	<p>Watertank is leeg.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vul de watertank. → <i>"Watertank vullen", Pagina 11</i></li> </ul>

<b>Storing</b>	<b>Oorzaak en probleemoplossing</b>
Het apparaat schakelt zich zelfstandig uit.	Veiligheidsuitschakeling: geen bediening meer gedurende meer dan 12 uur. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bevestig de melding met ✓.</li> <li>2. Schakel het apparaat uit.</li> <li>3. Voer de instellingen opnieuw uit.</li> </ol>
Het apparaat warmt niet op, het display toont het symbool voor de demonstratiemodus  .	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deactiveer de demonstratiemodus in de Basisinstellingen → <i>Pagina 16</i>.</li> </ul>
Veel vrijkomende stoom boven aan de deur.	U heeft de functie gewisseld. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dit is normaal.</li> </ul> Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Veel vrijkomende stoom aan de zijkant van de deur.	Deurafdichting is verontreinigd of los. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinig de deurafdichting.</li> <li>2. Doe de deurafdichting in de groef.</li> </ol>
Bij het opwarmen ontstaat een fluitend geluid.	Bij de stoomopwekking kunnen geluiden ontstaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dit is normaal.</li> </ul> Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Bij het bereiden is een plofgeluidje hoorbaar.	Uitzettingsgeluid bij groot temperatuurverschil. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dit is normaal.</li> </ul> Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Stomen is niet mogelijk.	Het apparaat is verkalkt. Het apparaat moet worden ontkalkt, om beschadigingen van het apparaat te vermijden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 20</i>.</li> </ul>
Apparaat stoomt niet meer goed.	Het apparaat is verkalkt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 20</i>.</li> </ul>
Verlichting functioneert niet.	Verlichting is defect. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", <i>Pagina 40</i></li> </ul>
De koelventilator loopt na het uitschakelen een tijd lang na.	De naventilatie verwijdert vochtigheid uit het apparaat en beschermt de elektronica van het apparaat. De koelventilator kan tot wel 4 uur nalopen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dit is normaal.</li> </ul>
Op het display wordt de foutmelding "Exx" weergegeven.	Er is een fout opgetreden. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wanneer het display een foutmelding weergeeft, draai dan de functieknop op 0.  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wanneer het display de foutmelding niet meer weergeeft, dan was het een eenmalig probleem.</li> </ul> </li> <li>2. Wanneer het display de foutmelding weer of herhaaldelijk weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice → <i>Pagina 40</i> en geef aan wat de foutcode is.</li> </ol>
Bij het openen van de ovendeur druppelt er water af.	De opvanggoot aan de onderkant van de deur is vol. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maak de goot droog met een spons.</li> </ul>

## 13.2 Stroomuitval

Uw apparaat kan een stroomuitval van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet. Wanneer de stroomuitval langer duurt, en het apparaat was in bedrijf, dan toont het display een melding. De werking is onderbroken.


### Apparaat na een stroomuitval weer in gebruik nemen

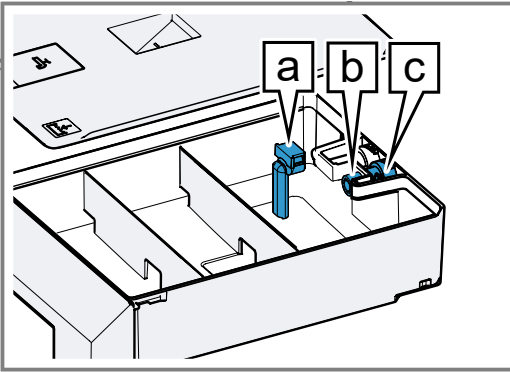
1. Draai de functiekeuzeknop op 0.
2. Het apparaat zoals gebruikelijk in gebruik nemen.



2. Verwijder de watertank.
3. Verwijder het tankdeksel.


## 13.3 Watertank controleren

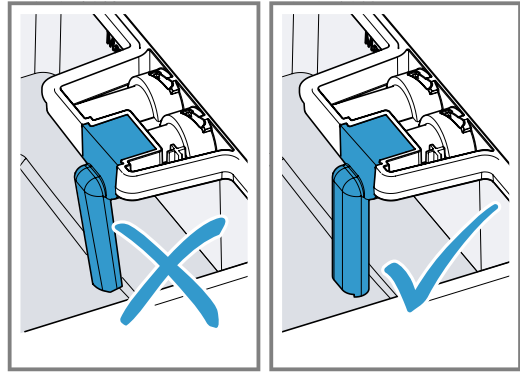
1. Draai de functiekeuzeknop op 0.

4. Verwijder de aanzuigslang  en reinig deze onder stromend water.




5. Controleer of de aanzuigslang vrij van resten is.  
6. Controleer of het filter  bij het afvoerventiel  vrij is van resten.

7. Schuif de aanzuigslang  er volledig op.  
– Zorg ervoor dat de aanzuigslang niet geknikt is.



8. Plaats het tankdeksel weer.

### 13.4 Demonstratiemodus

Als op het display het symbool  verschijnt, is de demonstratiemodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

#### Demonstratiemodus deactiveren

1. Om het apparaat even te ontkoppelen van het net, de zekering of automaat in meterkast uitschakelen.
2. Deactiveer de demonstratiemodus binnen 3 minuten in de Basisinstellingen → Pagina 16.

## 14 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

### 14.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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.

## 15 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

### 15.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

- De aangegeven bereidingstijden dienen als richtlijn. De daadwerkelijke bereidingstijd wordt beïnvloed door de kwaliteit, de uitgangstemperatuur en het gewicht en de dikte van de producten.

- De waarden hebben betrekking op gemiddelde hoeveelheden voor 4 personen. Wanneer u een grotere hoeveelheid wilt bereiden, stel dan een langere bereidingstijd in.
- Gebruik het opgegeven bakgerei. Gebruikt u andere vormen, dan kunt u de bereidingstijden langer of korter maken.
- Begin wanneer u weinig ervaring heeft met een bepaald gerecht met de kortste opgegeven tijd. Indien nodig kunt u het gerecht langer laten garen.
- Wanneer u slechts één bak gebruikt, schuif dan de bak in het apparaat op het tweede niveau van onder.
















- Maakt u gebruik van het bak met gaatjes of het rooster zonder extra vorm, schuif dan de bak zonder gaatjes in het eerste niveau van onderen om een sterke verontreiniging van de bodem van de binnenruimte te vermijden.
- U kunt tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken. U kunt vis, groenten en dessert tegelijkertijd op verschillende niveaus zonder smaakoverdracht bereiden. De aangegeven bereidingstijden kunnen bij grote hoeveelheden echter langer zijn.
- Zorg ervoor dat het product niet tegen de wanden ligt.
- De apparaatdeur moet goed sluiten. Houd de contactvlakken altijd schoon.
- Bezet de roosters en bakken niet te dicht om een optimale stoomcirculatie te waarborgen.
- Bij zeer koude gerechten en hoge temperaturen kan de bak vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. Zodra de bak weer afkoelt, verdwijnt de vervorming.
- Bij stomen is bij temperaturen tot 100°C voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude binnenruimte en schakel vervolgens het apparaat in.













## 15.2 Groente

Houd het insteladvies voor groente aan.

- Groente bereidt u met stoom gezonder dan in kokend water: smaak, kleur en consistentie blijven beter behouden. Hierbij gaan nauwelijks in water oplosbare vitamines en ingrediënten verloren.
- Alle waarden hebben betrekking op 1 kg schoongemaakte groente.
- Gebruik voor het stomen van de groente de bak met gaatjes. Schuif de bak met gaatjes in het tweede niveau van onderen. Schuif de bak zonder gaatjes op het niveau daaronder. Daardoor voorkomt u een sterke verontreiniging van de binnenruimte. Het opgevangen groentefond kunt u als basis voor een saus of een groentebouillon gebruiken.
- Blancheer gedurende 4 minuten in het voorverwarmde apparaat. Wanneer u de groente of het fruit niet direct serveert, laat deze dan in ijswater schrikken, om nagaren door restwarmte te voorkomen.

## Groente

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Artisjokken, groot	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	35-40	
Artisjokken, klein	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Bloemkool, heel	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Bloemkool, in roosjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Gewone bonen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Broccoli, in roosjes, volgens EN60350-1	Stoombak met gaatjes	90-100	 100%	100	20-25	
Dunne groentestrips en groenteschijfjes, 1-2 mm	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	12-15	
Venkel, in plakken	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Groenteterrine	Stoombak met gaatjes of Terrinevorm	90	 100%	100	50-60	
Erwten, diepvries, volgens EN60350-1, 3 kg	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	35-40	
Wortelen, in plakjes 0,5 cm	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Aardappels, geschild en in vieren gesneden	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	30-35	
Koolrabi, in plakken	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Prei, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Snijbiet	Stoombak met gaatjes	90	 100%	100	12	
Pak Choi	Stoombak met gaatjes	90	 100%	100	11	
Aardappels in de schil, à ca. 50 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	30-35	
Aardappels in de schil, à ca. 100 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	35-40	
Spruitjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Asperges, groen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Asperges, wit	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-30	
Spinazie	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	11	Vervolgens even stoven in een pan met uien en knoflook.
Tomaten ontvellen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	3-4	Voorverwarmen. Tomaten insnijden, na het stomen laten schrikken met ijswater.
Courgettebloemen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	12	
Peultjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	10-15	




### 15.3 Vis







Houd de instellingen voor vis aan.

- Stomen is een vetvrije manier van bereiden, waarbij de vis niet uitdroogt.
- Zorg er voor dat vis vanwege hygiënische redenen na het bereiden een kerntemperatuur van minimaal 62-65°C heeft. Deze temperatuur is tegelijkertijd de ideale bereidingstemperatuur.

- Zout de vis pas na het bereiden om het natuurlijke aroma te behouden en aan de vis weinig water te onttrekken.
- Bij gebruik van een bak met gaatjes: mocht de vis te sterk blijven plakken, vet dan de bak in.
- Schuif de bak zonder gaatjes op het eerste niveau van onderen in om verontreiniging van de binnerruimte met visvocht te vermijden.
- Bij filet met huid: leg de vis met de huidzijde naar boven om structuur en aroma beter behouden.

### Vis - Vis stomen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Dorade, heel, à 500°g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-30	Kan worden klaargemaakt in de zwemstand, wanneer u deze op een halve aardappel zet.
Visballetjes, à 20-40 g	Stoombak zonder gaatjes	90-100	 100%	100	8-12	Bekleed de bak met bakpapier.
Zeekreeft, gekookt, ontleed, regenereren	Stoombak met gaatjes	70-80	 100%	100	10-15	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Karper, blauw, heel, 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	90-100	 100%	100	35-45	in bouillon
Zalmfilet, à 150 g	Stoombak met gaatjes	80	 100%	100	20-25	
Zalm, heel, 2,5 kg	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	65-75	
Mosselen, 1,5 kg	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	12-15	De mosselen zijn gaar zodra de schelpen geopend zijn.
Koolvis, heel, 800 g	Stoombak met gaatjes	90-100	 100%	100	20-25	
Zeebaars, heel, elk 400 g	Stoombak met gaatjes	90-100	 100%	100	20-25	













### 15.4 Vis - stomen bij lage temperatuur





Gebruik stomen bij lage temperatuur voor het bereiden van vis.

- Door de vis te stomen tussen 70 en 90°C wordt hij niet te gaar, waardoor hij niet zo snel uit elkaar valt. Vooral voor gevoelige vissoorten is het stomen bij deze temperaturen gunstig.

- De waarden voor de verschillende vissoorten hebben betrekking op filets.
- Schuif de bak zonder gaatjes op het eerste niveau van onderen in om verontreiniging van de binnenuimte met visvocht te vermijden.
- 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.

### Vis


Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Oesters, 10 stuks	Stoombak zonder gaatjes	80-90		-	7-10	in bouillon
Bonte baars, tilapia, elk 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	15-17	
Dorade, à 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	17-20	
Visfilet, à 200-300 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	17-20	
Visterrine	Terrinevorm	80-90		-	50-90	
Forel, heel, elk 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	17-20	
Heilbot, à 300 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	17-20	
Jakobsschelpen, à 15-30 g	Stoombak zonder gaatjes	80-90		-	9-13	Hoe zwaarder de schelpen, des te langer moet de kooktijd worden gekozen.
Kabeljauw, 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	15-17	
Red snapper, elk 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	17-20	
Roodbaars, elk 120 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	15-17	
Zeeduivel, à 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	15-17	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Zeetongrolletjes, gevuld, elk 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	17-20	
Tarbot, à 300 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	17-20	
Zeebaars, à 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	15-17	
Snoekbaars, à 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90		-	17-20	







## 15.5 Vlees en gevogelte - stomen bij lage temperatuur

Houd de insteladviezen voor vlees en gevogelte bij stomen bij lage temperatuur aan.

- Vlees dat goed wordt aangebraden krijgt de kans om gedurende langere tijd bij een lage temperatuur te rijpen. Door de zachte opwarming wordt het vlees tot op een zeer dunne rand gelijkmatig zachtroze en buitengewoon sappig. Keren of overgieten is niet nodig.
- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden.
- 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.
- Om te voorkomen dat dit korstje dat bij het aanbraden ontstaat zacht wordt, dient u het vlees na het aanbraden en alvorens het in het voorverwarmde apparaat te laten garen, in een braadzak of plastic folie te doen. Zo gaart het vlees in zijn eigen vocht.

- Voorzichtig kruiden: doordat het vlees langzaam gaart, worden alle aroma's versterkt.
- Het garen bij lage temperatuur versterkt bij wild en paardenvlees de eigen smaak sterker dan bij een klassieke bereiding.
- Gebruik de functie "Stomen met lage temperatuur" .
- Let erop dat de kerntemperatuur niet hoger kan zijn dan de temperatuur van de binnenruimte. Als vuistregel geldt: kies een temperatuur van de binnenruimte die 10 tot 15°C boven de gewenste kerntemperatuur ligt.
- Wanneer de gasten later komen, dan kunt u tegen het einde van de bereidingstijd de temperatuur tot 60°C reduceren, om de bereidingstijd te verlengen. Wilt u het bereidingsproces stoppen, dan mag de temperatuur van de binnenruimte niet hoger zijn dan de gewenste kerntemperatuur. Grote stukken kunnen 1 tot 1,5 uur en kleine stukken 30 tot 45 minuten in de binnenruimte blijven.
- Dien de gerechten op voorverwarmd servies op.

## Vlees/gevogelte



Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eendenborst, rosé, à 350 g	Stoombak zonder gaatjes	70-80		100	30-50	De huidzijde kan na de bereiding nog kort in de pan knapperig worden gebakken.
Entrecote, rosé, à 350 g	Stoombak zonder gaatjes	70		100	20-30	
Lamsbout, zonder been, gebonden, rosé, 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	70-80		100	150-180	vóór de bereiding in olie met knoflook en kruiden wentelen
Rundersteaks, rosé, elk 200 g	Stoombak zonder gaatjes	70		100	20-35	
Rosbief, rosé, 1- 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	70-80		100	120-180	
Varkensmedaillons, doorbakken, à 70°g	Stoombak zonder gaatjes	80		100	30-40	

## 15.6 Vlees of worst - opwarmen

Warm vlees of worst op met uw apparaat.

### Vlees of worst




Insteladvies voor het bereiden van vlees of worst.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Casselerrib, gegaard, in plakjes	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Worst, gestoomd, bijv. Lyonese, witte worst	Stoombak zonder gaatjes	85-90	 100%	100	10-20	

## 15.7 Gevogelte - stomen

Houd de instellingen voor gevogelte aan.

### Gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kipfilet, gevuld, gestoomd, à 200 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	Recepttip: vullen met spinazie en schapenkaas.
Kalkoenfilet, gestoomd, elk 300 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	17-25	
Kuikens, kwartels, duif, à 300 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	

## 15.8 Sous-vide koken

Bij sous-vide bereiding maakt u de gerechten klaar "onder vacuüm", bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en bij 100% stoom.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**

Door de lage gaartemperaturen bij het sous-vide koken bestaat er een gezondheidsrisico als u volgende gebruiksinstructies en hygiëne-instructies niet in acht neemt.

- ▶ Alleen verse levensmiddelen van goede kwaliteit gebruiken.
- ▶ Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een grilltang gebruiken.
- ▶ Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- ▶ Groente en fruit altijd grondig wassen en indien nodig schillen.
- ▶ Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon zijn. Voor verschillende levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- ▶ De koelketen in acht nemen. De koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Gevacumeerde gerechten tot het gaarproces weer in de koelkast bewaren.
- ▶ De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren. De gerechten ook niet in de koelkast bewaren. De gerechten zijn niet geschikt om te worden heropgewarmd.
- Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.
- Sous-vide koken is een gezonde en vetarme bereidingswijze voor vlees, vis, groente en desserts. U sealed de producten luchtdicht in een speciale hittebestendige kookzak met een vacumeerder dicht.
- Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden. Met behulp van de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht bereikt u gecontroleerd elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.
- Houd de in de bereidingstabel aangegeven portiegroottes aan. Pas bij grotere hoeveelheden de stukken en de bereidingstijd overeenkomstig aan. De aangegeven porties voor vis, vlees en gevogelte komen overeen met de consumptiehoeveelheid voor één persoon. De aangegeven porties voor vis, vlees en gevogelte komen steeds overeen met de consumptiehoeveelheid voor 4 personen.
- U kunt op maximaal twee inschuifhoogtes producten bereiden. Schuif de bak op niveau 1 en 3 in het apparaat om het beste resultaat te behalen. Wanneer u slechts op één niveau bereidt, gebruik dan niveau 2.
- Gebruik bij de bereiding sous-vide alleen hittebestendige vacumeerzakken die voor dit doel bestemd zijn. Bereid de producten niet in de vacumeerzakken waarin u de producten heeft gekocht, bijv. vis in porties. Deze zakken zijn niet geschikt voor het sous-vide koken.
- Gebruik om een gelijkmatige warmte-overdracht en een perfect kookresultaat te behalen voor het vacumeren een vacuümsealer die tot 99% vacuüm kan realiseren.

## Vacumeren

Bij het vacumeren sealt u de levensmiddelen luchtdicht in een speciale plastic zak.

Let bij het vacumeren op de volgende punten:

- Er bevindt zich geen/nauwelijks lucht in de vacumeerzak.
- De sealnaad is perfect gesloten.
- De vacumeerzak heeft geen gaten. Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.
- Gezamenlijk gevacumeerde stukken vlees en vis zijn niet direct tegen elkaar gedrukt.
- U heeft groente en dessert zo vlak mogelijk gevacumeerd.

Controleer voor de bereiding of het vacuüm in de zak intact is.

Doe in geval van twijfel het product in een nieuwe zak en vacumeer het product opnieuw. Vacumeer levensmiddelen maximaal één dag voor het bereidingsproces. Alleen zo kunt u 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 uitgangproduct. Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen van de beste kwaliteitsklasse. 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 mee dat gebruikelijke aromahoeveelheden, zoals kruiden en knoflook, de smaak aanzienlijk sterker kunnen beïnvloeden. Begin eerst met de helft van de hoeveelheden die u gewend bent.

Wanneer de uitgangproducten 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. Let er op om een gelijkmatige warmteverdeling te waarborgen, dat de producten elkaar niet raken. Kook bij meerdere vacumeerzakken op twee niveaus.

Verwijder na het bereiden de zak voorzichtig uit het apparaat, omdat er zicht heet water op de vacumeerzak verzamelt. Schuif de bak zonder gaatjes in het apparaat onder de bak met gaatjes met het hete product. Droog de zak aan de buitenkant af, leg deze in een schone bak zonder gaatjes en knip de zak open met een schaar. Doe al het product met het vocht erin in de bak.

Het product kan na het sous-vide bereiden als volgt worden voltooid:




- Groente: kort aanbraden in een pan of op de tepan yaki om een roosteraroma te verkrijgen. Daarbij kunt u de groente zonder problemen op smaak brengen of met andere ingrediënten mengen, zonder dat de groente afkoelt.




- Vis: kruiden en er hete boter over gieten. Braad omdat vele soorten vis na de bereiding sous-vidé gemakkelijk uit elkaar vallen, indien gewenst de vis voor de bereiding kort aan. Verleng de aanbraadtijd iets wanneer het product door het sous-vidé koken nog niet de juiste mate van gaarheid heeft bereikt.
- Vlees: kort en zeer heet enkele seconden per zijde aanbraden. Hierdoor krijgt het vlees een fraaie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt. U bereikt een bijzonder goed resultaat met de teppan yaki of een grill.

**Opmerking:** Dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af ter voorkoming van vet-spatten.



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

## Sous-vidé - Vlees




Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Entrecôte, rood, à 180 g	Stoombak met gaatjes	58	 100%	100	Na de bereiding op de teppanyaki of op de grill aan beide kanten kort aanbraden bij een hoge temperatuur. Zo krijgt u een mooie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het vlees te gaar wordt.
Entrecôte, rosé, à 180 g	Stoombak met gaatjes	63	 100%	90	Na de bereiding op de teppanyaki of op de grill aan beide kanten kort aanbraden bij een hoge temperatuur. Zo krijgt u een mooie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het vlees te gaar wordt.
Entrecôte, doorbakken, à 180 g	Stoombak met gaatjes	70	 100%	85	Na de bereiding op de teppanyaki 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.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Steaks van kalfshaas, à 160 g	Stoombak met gaatjes	60	 100%	80	Na de bereiding op de teppanyaki 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.
Rundersteaks, rood, à 180 g	Stoombak met gaatjes	58	 100%	60	Na de bereiding op de teppanyaki 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.
Rundersteaks, rosé, à 180 g	Stoombak met gaatjes	63	 100%	50	Na de bereiding op de teppanyaki 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.








Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Rundersteaks, doorbakken, à 180 g	Stoombak met gaatjes	70		45	Na de bereiding op de teppanyaki 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.
Varkensmedallions, à 80 g	Stoombak met gaatjes	63		75	Na de bereiding op de teppanyaki 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.

### Sous-vidé - Gevogelte










Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eendenborst, à 350 g	Stoombak met gaatjes	58		70	Na de bereiding de huidzijde knapperig braden in een hete pan.
Foie gras, 1 rol van 300 g	Stoombak met gaatjes	80		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-vidé een paar uur in de koelkast koelen.
Kipfilet, à 250 g	Stoombak met gaatjes	65		60	



### Sous-vidé - Vis en zeevruchten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Garnalen, à 125 g	Stoombak met gaatjes	60		30	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en knoflook.
Jakobsschelpen, à 20-50 g	Stoombak met gaatjes	60		6-10	Hoe zwaarder de mosselen, een des te langere bereidingstijd kiezen.
Kabeljauw, à 140 g	Stoombak met gaatjes	59		25	







Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Zalmfilet, à 140 g	Stoombak met gaatjes	58	 100%	30	Indien gewenst na de bereiding kort aanbraden in een hete pan.
Snoekbaars, à 140 g	Stoombak met gaatjes	60	 100%	20	

### Sous-vide - Groente

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Champignons, in vieren gedeeld, 500 g	Stoombak met gaatjes	85	 100%	20	Recepttip: vacumeren met boter, rozemarijn, knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd 4-6 stuks	Stoombak met gaatjes	85	 100%	40	Recepttip: witlof halveren. Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Witte asperges, heel, 500 g	Stoombak met gaatjes	88	 100%	45	Recepttip: vacumeren met boter, zout en wat suiker.
Groene asperges, heel, 600 g	Stoombak met gaatjes	85	 100%	15-20	Recepttip: blijft mooi groen wanneer deze vóór het vacumeren worden geblancheerd. Vacumeren met boter, zout en peper.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm, 600 g	Stoombak met gaatjes	95	 100%	35-40	Recepttip: vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappelen geschild, in blokjes van 2 x 2 cm, 800 g	Stoombak met gaatjes	95	 100%	40	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade.
Aardappelen, ongeschild, heel of gehalveerd, 800 g	Stoombak met gaatjes	95	 100%	50	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Voordien grondig wassen.
Kerstomaten, heel of gehalveerd, 500 g	Stoombak met gaatjes	85	 100%	15	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en suiker. Rode en gele kerstomaten mengen.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm, 600 g	Stoombak met gaatjes	90	 100%	20-25	Bereidingstijd kan variëren afhankelijk van de pompoensoort.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Courgette, in plakken 1 cm, 600 g	Stoombak met gaatjes	85	 100%	30	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en tijm.
Peultjes, heel, 500 g	Stoombak met gaatjes	85	 100%	5-10	Recepttip: vacumeren met boter en zout.








### Sous-vide - Dessert




Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Ananas, in plakken 1,5 cm, 400 g	Stoombak met gaatjes	85	 100%	70	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	85	 100%	10-15	Recepttip: vacumeren met caramelsaus.
Bananen, heel, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	65	 100%	15-20	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanillestokjes.
Peer, geschild, in partjes, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	85	 100%	30	Recepttip: zoeten met honing of suiker.
Kumquats, gehalveerd, 12-16 stuks	Stoombak met gaatjes	85	 100%	75	Recepttip: vacumeren met boter, vanillestokjes, honing en abrikozijnenjam. Heet afwassen, halveren en ontpitten.
Vanillesaus, 0,5 l	Stoombak met gaatjes	82	 100%	18-20	

## 15.9 Bijgerechten

Houd de instellingen voor bijgerechten aan.  
Houd u ook aan de gegevens op de verpakking.

### Bijgerechten












Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Basmati rijst, 250 g + 500 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Bulgur, 250 g + 250 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Couscous, 250 g + 250 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Balletjes, à 90 g	Stoombak met gaatjes of Stoombak zonder gaatjes	95-100	 100%	100	25-30	
Langkorrelige rijst, 250 g + 500 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Zilvervliesrijst, 250 g + 375 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	30-35	
Groene linzen, 250 g + 375 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	30-35	



Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Deegwaren, vers, gekoeld, 250 g + 1 l water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	8-12	
Deegwaren, gevuld, vers, gekoeld, 250 g + 1 l water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Witte bonen, voorge-weekt, 250 g + 1 l water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	55-65	

## 15.10 Desserts

Houd de instellingen voor desserts aan.

### Desserts






Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Appeltaart met karamel	Springvorm	100	 100%	100	50	
Gebakken appels	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	20	Appel schillen.
Clafoutis	Springvorm	100	 100%	100	40	
Crème brûlée, à 130 g	Stoombak met gaatjes + Soufflévormpjes	90-95	 100%	100	45-50	
Knoedels of gistknoedels, à 100 g	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	20-30	Knoedels voor het stomen 30 min. laten rijzen. → "Gisten - laten rijzen", Pagina 38
Flan of Crème karamel, à 130 g	Stoombak met gaatjes + Soufflévormpjes	90-95	 100%	100	35-40	
Griesmeelpudding, 20 g + 200 ml melk	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	20	
Yoghurttartaart	Langwerpige bakvorm	100	 100%	100	60	
Compote	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	20-25	bijv. appel, peren rabarber Recepttip: voeg suiker, vanillesuiker, kaneel of citroensap toe.
Rijstepap, 200 g rijst + 800 ml melk	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	55-60	10 minuten laten afkoelen en omroeren. Recepttip: vruchten, suiker of kaneel toevoegen.
Muffins	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	30	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Havermoutpap, 40 g + 200 ml melk	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Chocoladetaart	Langwerpige bakvorm	100	 100%	100	40	

## 15.11 Diversen

Houd de insteladviezen aan.


### Diversen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Steriliseren, bijv. babyflesjes, jampotten	Rooster	100	 100%	100	20-25	
Eieren, grootte M, 5 stuks	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	12-19	
Eiergelei, 500 g	Glazen vorm of Rooster	90	 100%	100	25-30	in niveau 1 inschui-ven
Griesmeelballetjes	Stoombak zonder gaatjes	90-100	 100%	100	12-15	
Chocolade smelten	Hittebestendige vorm	60	 100%	100	15-20	Afdekken met doorzichtige, hittebesten-dige folie.




## 15.12 Regenereren - opwarmen

Warm gerechten behoedzaam op met gebruik van stoom. De gerechten smaken en zien eruit als vers klaargemaakt. U kunt ook bakproducten van de vorige dag opbakken.

- In de combi-stoomoven kunt u het optimale klimaat voor het opwarmen verkrijgen, 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 het voedsel niet af. Gebruik geen aluminium- of vershoudfolie.
- De gegevens hebben betrekking op porties voor één persoon. Grotere hoeveelheden kunt u ook opwarmen in de bak zonder gaatjes. Hierbij worden de aangegeven tijden langer.

### Regenereren

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Groente	Bord	90-100		-	10-15	
Hartige bijgerechten	Bord	100		-	10-14	bijv. pasta, in vieren gedeelde aardappels, rijst; niet geschikt zijn gebakken of gefrituurde gerechten zoals frites of kroketten
Bordgerechten	Bord	100		-	15-20	




### 15.13 Gisten - laten rijzen

Uw apparaat biedt het ideale klimaat voor het laten rijzen van deeg of ongebakken producten, zonder dat ze uitdrogen.

- Gebruik hiervoor de functie "Gisten" .

- U moet de schotel niet afdekken met een vochtige doek. Het rijzen duurt maar half zo lang als gewoonlijk.
- De opgegeven bereidingstijd dient nu ter oriëntatie. Laat het deeg rijzen tot het volume verdubbeld is.

#### Gisten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Deeg, pizza	Kom	38		-	25	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem
Deeg, brood	Kom	45		-	40	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem
Deeg, brioche	Kom	45		-	55	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem


### 15.14 Ontdooien

In uw apparaat kunt u diepvriesproducten voorzichtig en tegelijkertijd sneller als in de koelkast en gelijkmatiger dan in de magnetron ontdooien.






#### WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!



Bij vlees en gevogelte bestaat er salmonellengevaar. Vlees en gevogelte kunnen kiemen overdragen.

- ▶ Bij het ontdooien van dierlijke levensmiddelen absoluut het ontdooivocht verwijderen. Zorg ervoor dat de ontdooivoestof nooit in contact komt met andere levensmiddelen.
- ▶ De bereidingsinzet zonder gaten onder het gerecht inschuiven. Gooi de ontdooivoestof van vlees en gevogelte die zich hierin heeft verzameld weg. Maak vervolgens de gootsteen schoon en spoel na met veel water. De bak reinigen in heet zeepsop of de vaatwasmachine.
- ▶ Laat de combi-stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten met 100% vochtigheid bij 100°C draaien.

- Gebruik hiervoor de functie "Ontdooien" .
- De opgegeven ontdooitijden dienen alleen ter oriëntatie. De ontdooiduurtijd is afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van de diepvriesproducten. Vries om de ontdooiduurtijd te verkorten uw producten vlak en individueel in.
- 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 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 en stukproducten, zoals kleinfruit of stukken vlees, uit elkaar halen. Vis moet niet volledig ontdooien. Wanneer het oppervlak zacht genoeg is om de kruiden op te nemen, is de vis voldoende ontdooit.

#### Ontdooien

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit, 300 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	8-12	
Braadstukken, 1 kg	Stoombak met gaatjes	45-50		-	90-120	
Visfilet, à 150 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	15-20	
Groente, 400 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	12-15	
Goulash, 600 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	40-55	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kip, 1 kg	Stoombak met gaatjes	45-50	 100%	-	60-70	
Kippenpoten, à 400 g	Stoombak met gaatjes	45-50	 100%	-	40-50	



### 15.15 Inmaken

Conserveer fruit en groente in weckpotten.

- In uw apparaat kunt u fruit en groente met weinig moeite inmaken.
- Maak 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.
- Het apparaat is niet geschikt voor het inmaken van vlees.

- Controleer de inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren en maak ze zorgvuldig schoon.
- Desinfecteer de schoongemaakte potten voor het inmaken in uw combi-stoomoven bij 100°C en 100% vochtigheid gedurende 20 tot 25 min.
- Plaats de gesloten weckglazen 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.

### Inmaken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Fruit, groente, in gesloten weckglazen 0,75 l	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	35-40	
Bonen, erwten, in gesloten weckglazen 0,75 l	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	120	


### 15.16 Uitpersen - kleinfruit

In uw apparaat kunt u makkelijk en zuiver kleinfruit uitpersen.

- Doe de bessen in de bak met gaatjes en schuif deze in het 2e niveau van onderen in het apparaat. 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 theedoek uitdrukken, om de laatste sapresten te verkrijgen.

### Uitpersen (kleinfruit)

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit	Stoombak met gaatjes of Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	60-120	

### 15.17 Bereiding van yoghurt

Maak yoghurt met uw apparaat.

- U kunt yoghurt maken met uw apparaat.


- Verhit gepasteuriseerde melk op de kookplaat tot 90°C om te voorkomen dat de yoghurt culturen vernietigd worden. UHT-melk hoeft u niet te verhitten. Wanneer u yoghurt met koude melk klaarmaakt, dan wordt de rijpingstijd langer.

- Laat de melk au bain-marie afkoelen tot 40°C om de yoghurtculturen niet te vernietigen.
- Roer yoghurt met geselecteerde yoghurtculturen door de melk. Gebruik per 100°ml melk één tot twee theelepels yoghurt.
- Neem bij yoghurtcultuur de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Doe de yoghurt in schoongemaakte potten.
- U kunt de schoongemaakte glazen in uw combi-stoomoven bij 100°C en 100% vochtigheid gedurende 20 - 25 min desinfecteren. Laat de glazen en

de binnenruimte afkoelen voordat u de yoghurt in de gedesinfecteerde glazen doet en de glazen in het apparaat zet.

- 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. Gebruik per liter melk één tot twee eetlepels magere melkpoeder.

## Bereiding van yoghurt

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Yoghurtbasis, in gesloten glazen	Stoombak met gaatjes	45	 100%	100	300	Recepttip: de yoghurtbasis met vruchtenpuree, jam, honing, vanille of chocolade aromatiseren.

### 15.18 Bereiding van omvangrijke producten

Advies voor de bereiding van omvangrijke producten.

- Wanneer u veel ruimte nodig heeft, kunt u het inschuifrooster aan de zijkant verwijderen.

- Til het inschuifrooster aan de voorkant iets op en trek het zijwaarts naar voren er uit.
- Plaats het rooster direct op de bodem van de binnenruimte en leg het te bereiden product of de braadslede erop. Leg het product of de braadslede niet direct op de bodem van de binnenruimte.

## 16 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

**Opmerking:** Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklassen G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

### 16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.




## 17 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](http://www.gaggenau.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



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

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

## 18 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



### 18.1 Algemene montage-instructies

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint.

#### **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Het toestel is zwaar.

- ▶ Om het apparaat te bewegen, zijn 2 personen vereist.
- ▶ Alleen geschikte hulpmiddelen gebruiken. Tijdens de montage kunnen scherpe onderdelen toegankelijk zijn.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroomtoevoer af.

- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of het inbouwen.
- Houd voor de installatie de actueel geldende bouwvoorschriften en de voorschriften van het regionale elektriciteitsbedrijf aan.
- Bouw het apparaat in overeenkomstig de inbouwtekening. Houd de minimale afstanden aan.
- Inbouw achter meubeldeuren: het sluiten van dergelijke deuren tijdens het gebruik moet door geschikte maatregelen worden uitgesloten. Er bestaat gevaar door oververhitting als de deur tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen (ventilatorwerking) niet open blijft.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte en van de deur.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

### 18.2 Planningsaanwijzingen

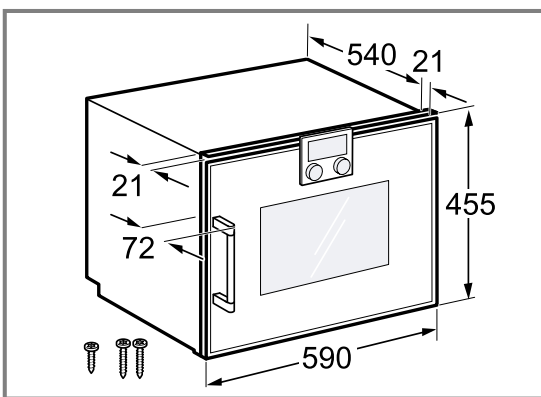
Houd de volgende planningsinstructies aan voor de inbouw van het apparaat.

- De draairichting is niet wisselbaar.
- De afstand van de meubelromp tot het deurfrontoppervlak bedraagt 21 mm.

- Afstand meubelromp tot buitenkant van de deur-greep bedraagt 72 mm.
- Houd rekening met het uitsteeksel bij het front inclusief deurgreep voor het openen van laden aan de zijkant.
- Houd bij de planning van een hoekoplossing rekening met een deuropeningshoek van tenminste 110°.
- Bouw boven dit apparaat geen ander apparaat in de kast in.
- Het apparaat is bedoeld voor inbouw met vlak front. Ook bij een geringe mate van uitsteken van het meubelfront over het apparaat bestaat het gevaar van beschadiging van het meubel door ontsnappende stoom.

### 18.3 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



### 18.4 Meubel voorbereiden

**Vereiste:** Inbouwmeubels dienen tot 90°C en aangrenzende meubelfronten tot 70°C temperatuurbestendig te zijn.

1. Zorg ervoor dat de aansluitdoos zich buiten de inbouwnis bevindt.
2. De uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uitvoeren en dan het apparaat plaatsen.
3. Verwijder na de uitsnijwerkzaamheden de spanen. Spanen kunnen de werking van elektrische componenten hinderen.
4. Niet-bevestigde meubels met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagehoek aan de wand bevestigen.
5. Het apparaat slechts zo hoog inbouwen dat de klant de passende toebehoren zonder probleem kan verwijderen.

### 18.5 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.

- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten. Steek de aansluitkabel op de achterzijde van het apparaat volledig erin.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Bij aansluitkabel is verkrijgbaar bij de service.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

### Aansluitkabel met geaarde stekker

Bij een apparaat met randaardstekker houdt u deze instructie aan.

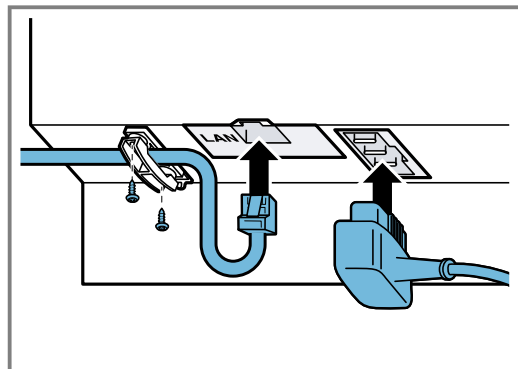
- Sluit het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht stopcontact met randaarde.
- Wanneer de randaardstekker na de inbouw niet meer toegankelijk is, moet de geïnstalleerde elektrische installatie volgens de opbouwvoorschriften in de fasen worden voorzien van een separator.

### 18.6 LAN-aansluiting op het thuisnetwerk

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. U kunt het apparaat middels een LAN-kabel op het thuisnetwerk aansluiten. Een LAN-kabel is niet inbegrepen in de levering.

### LAN-aansluiting realiseren

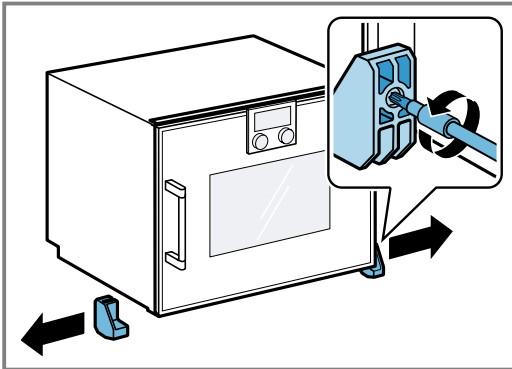
1. Steek voor de inbouw van het apparaat een LAN-kabel in de aansluiting op de achterkant van het apparaat.
2. Borg de LAN-kabel met de trekontlasting.



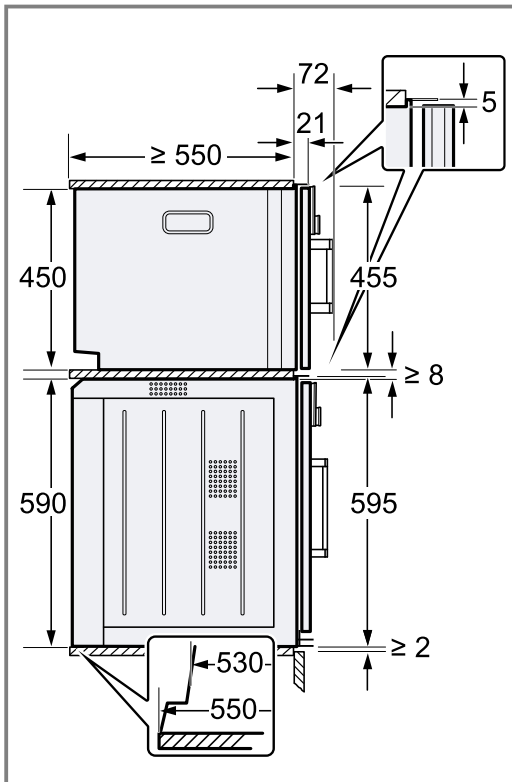
3. Sluit de LAN-kabel aan op een netwerkaansluiting.

## 18.7 Apparaat in een hoge kast inbouwen

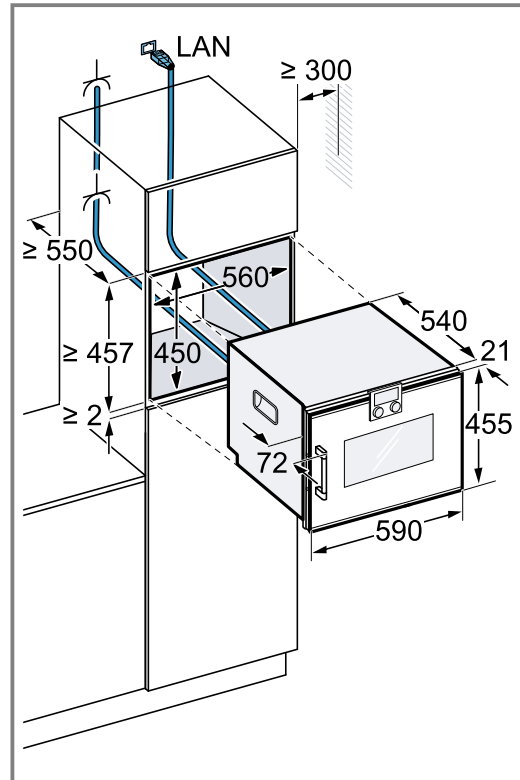
1. Verwijder de transportbeveiliging van rood kunststof van de bovenste deursluiting.
  - Draai de schroeven van achter los.
  - Verwijder de transportbeveiligingen.



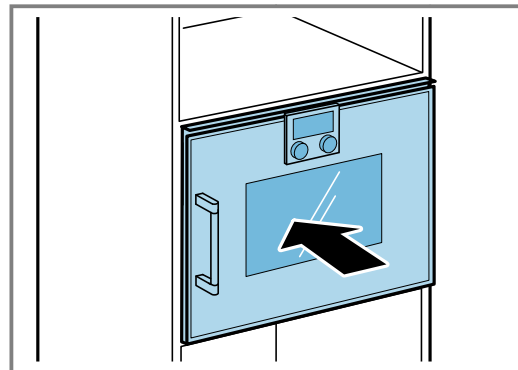
2. Bij inbouw van 2 apparaten naast elkaar de beide deurgrepen centraal uitlijnen.
3. Houd bij inbouw van 2 apparaten boven elkaar de afstanden aan.



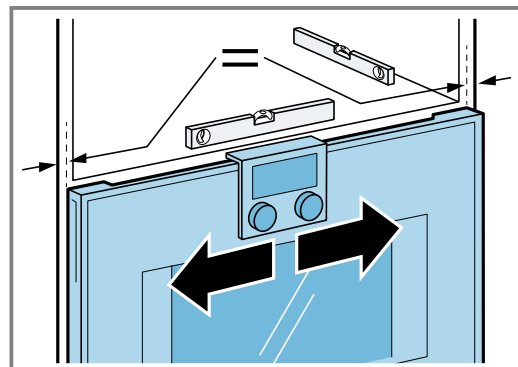
4. Houd bij inbouw in een hoge kast de afstanden aan.



5. Wanneer er zich geen tussenschot boven het apparaat bevindt, borg dan het apparaat tegen kantelen in de kast. Bevestig 2 standaard hoekbeugels in de kast op 450°mm diepte, 5°mm boven de apparaathoogte.
6. Schuif het apparaat volledig in het inbouwmeubel.
  - De aansluitkabel niet knikken of inklemmen.

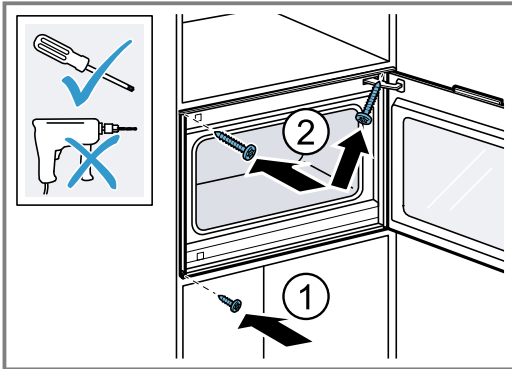


7. Lijn het apparaat gecentreerd uit.
8. Stel het apparaat met de waterpas exact horizontaal.



9. Open de apparaatdeur.

10. Bevestig het apparaat met de meegeleverde schroeven.
- Fixeer het apparaat eerst met de onderste schroef in het meubel ①.
  - Bevestig de beide bovenste schroeven ②.



### 18.8 Stellen van de apparaatdeur

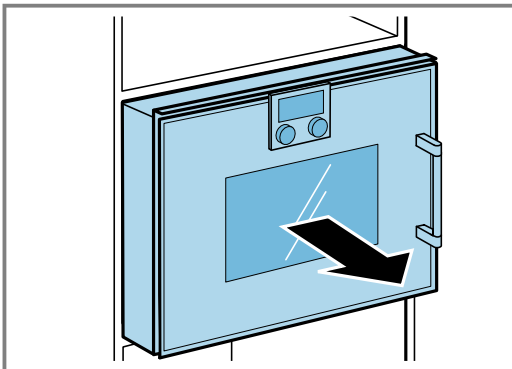
De apparaatdeur is bij levering gesteld. Stellen is normaal gesproken niet nodig.

Stel indien nodig de deur bij het scharnier, om een exacte spleetmaat te realiseren.

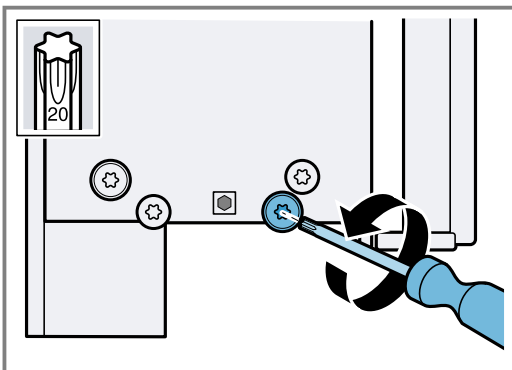
U kunt de hoogte van de apparaatdeur niet stellen.

#### Apparaatdeur stellen

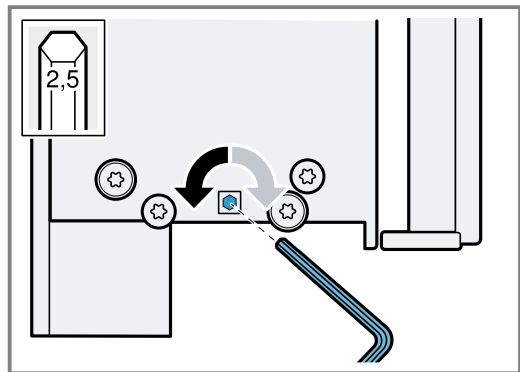
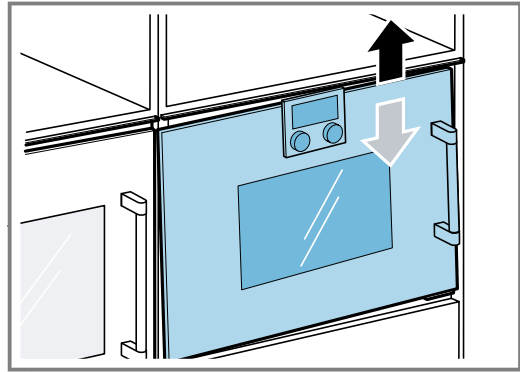
1. Trek het apparaat iets uit de inbouwnis.



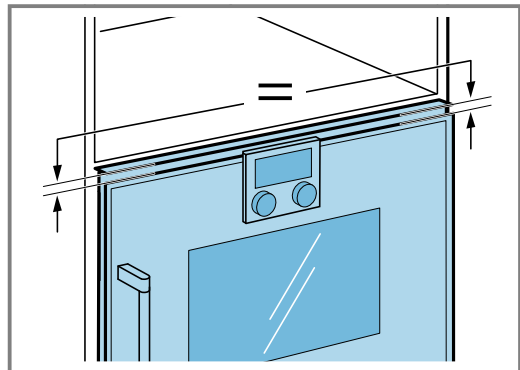
2. Draai de schroef aan de zijkant los.



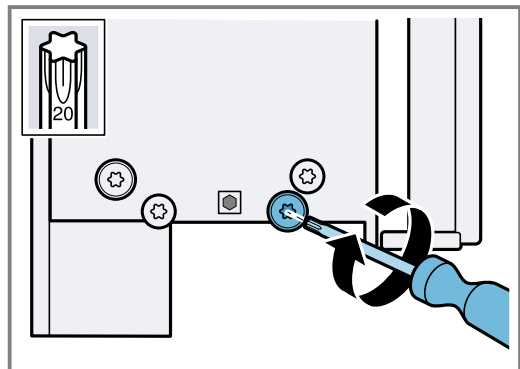
3. Stel de apparaatdeur met de stelschroef, open en sluit de deur weer indien nodig.



4. Controleer de uitlijning.



5. Draai de schroef aan de zijkant vast.



6. Schuif het apparaat in de inbouwnis.

### 18.9 Apparaat met bakoven combineren

1. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.
2. Bouw eerst de combi-stoomoven in en aansluitend de bakoven.

3. Zorg er bij inbouw naast een bakoven voor, dat de deurgrepen van de beide apparaten zich in het midden bevinden.

### **18.10 Apparaat met warmhoudlade combineren**

#### **LET OP!**

Door de scherpe kanten van het apparaat kan het paneel van de warmhoudlade beschadigen.

- ▶ Beschadig bij het inschuiven van het apparaat het paneel van de warmhoudlade niet.
1. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.
  2. Bouw eerst de warmhoudlade in.
  3. Houd het installatievoorschrift van de warmhoudlade aan.
  4. Schuif het apparaat op de warmhoudlade in de inbouwkast.

### **18.11 Apparaat uitbouwen**

1. Maak het apparaat spanningsloos
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.



Blank lined paper with horizontal lines.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and extending to the bottom of the page.

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

**GAGGENAU**



9001698477 nl (020209)