

Gaggenau

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies

BSP2501.1

BSP2511.1

Stoombakoven

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden	5
3	Milieubescherming en besparing.....	6
4	Uw apparaat leren kennen.....	7
5	Accessoires.....	11
6	Voor het eerste gebruik	13
7	De Bediening in essentie.....	14
8	Timerfuncties	15
9	Timer voor lange bereidingstijden.....	17
10	Kinderslot	17
11	Automatische programma's	18
12	Individuele recepten	19
13	Kerntemperatuursensor	20
14	Home Connect	22
15	Basisinstellingen	25
16	Reiniging en onderhoud.....	27
17	Storingen verhelpen	32
18	Afvoeren	34
19	Zo lukt het.....	35
20	Servicedienst.....	55
21	Conformiteitsverklaring.....	55
22	MONTAGEHANDLEIDING.....	56
22.1	Algemene montage-instructies	56

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 transport-schade 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 Veiliger gebruik

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ 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.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan open springen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ 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.

- ▶ 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.

⚠ 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 ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- ▶ Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

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 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.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

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 55

⚠ 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 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt kan het water in de tank sterk worden verhit.

- ▶ Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.

- ▶ Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.

Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ 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 brandwonden!

Tijdens het gebruik kan hete stoom ontsnappen.

- ▶ Raak de ventilatie-openingen niet aan.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt.

1.6 Kerntemperatuursensor

Volg deze veiligheidsinstructies op wanneer u de kerntemperatuursensor gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij een verkeerde kerntemperatuursensor kan de hitte de isolatie beschadigen.

- ▶ Gebruik alleen de voor dit apparaat bestemde kerntemperatuursensor.

1.7 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 warmte-ophoping 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 braadstukken 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.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

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.

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 Kerntempatuursensor

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij een verkeerde kerntempatuursensor kan de hitte de isolatie beschadigen.

- ▶ Gebruik alleen de voor dit apparaat bestemde kerntempatuursensor.

LET OP!

Temperaturen boven de 250°C beschadigen de kerntemperatuursensor.

- ▶ Gebruik de kerntemperatuursensor daarom alleen in uw apparaat bij een maximaal ingestelde temperatuur van 230°C.

U kunt de kabel van de kerntemperatuursensor met de apparaatdeur beschadigen.

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

De hitte van de grill kan de kerntemperatuursensor beschadigen.

- ▶ Zorg ervoor dat de afstand tussen de grill en de kerntemperatuursensor en de kabel van de kerntemperatuursensor enkele centimeters bedraagt. Let er daarbij op dat het vlees tijdens het bereiden kan uitzetten.

Vochtigheid kan de kerntemperatuursensor beschadigen.

- ▶ Reinig de kerntemperatuursensor niet in de vaatwasser.

2.4 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 onderhoudsvorschriften en reinigingsinstructies voor het apparaat in acht nemen.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 27
- ▶ De binnenruimte meteen na het afkoelen en ieder gebruik van het apparaat schoonmaken.
- ▶ Maak de binnenruimte na de reiniging droog met het droogprogramma → Pagina 30.

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.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

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.

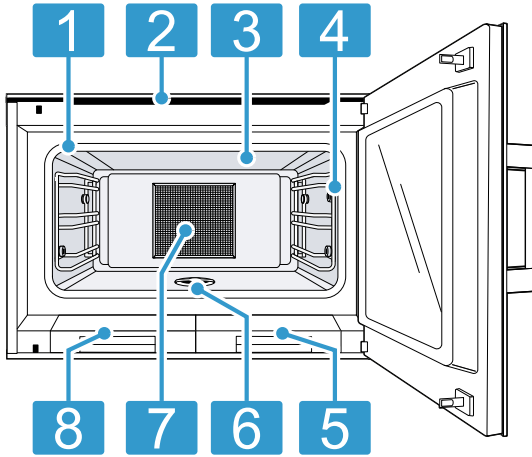
Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

- 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	Deurafdichting
2	Ventilatiesleuven
3	Grilloppervlak van glaskeramiek
4	Aansluitbus voor kerntemperatuursensor → Pagina 20
5	Schoonwatertank
6	Afvoerfilter
7	Vetfilter
8	Proceswatertank

Binnenruimte

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

LET OP!

Het apparaat kan door warmteophoping beschadigd raken.

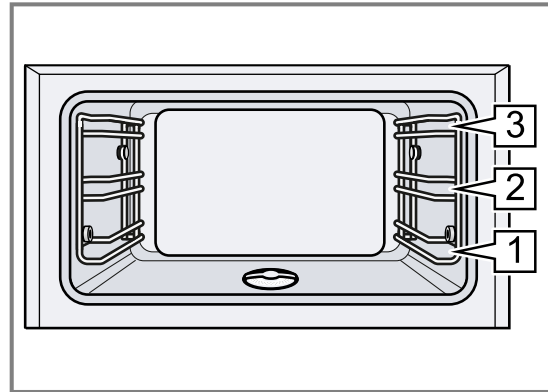
- ▶ Zorg ervoor dat de bodem van de binnenruimte altijd vrij blijft.
- ▶ Zet niks direct op de bodem van de binnenruimte.
- ▶ De bodem van de binnenruimte niet bedekken met aluminiumfolie.
- ▶ Plaats de vormen altijd in de bak met gaatjes of op het rooster.

De accessoires kunnen kantelen.

- ▶ Schuif accessoires niet tussen de inschuifstrips.

Bij het stomen, ontdooien, garen en regenereren kunt u tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken. Bakken kunt u slechts op één niveau. Gebruik voor het bakken

niveau 2, of voor hogere bakvormen niveau 1. Bij zeer kleine bakproducten kunt u ook twee niveaus gebruiken, bijv. niveau 1 en niveau 3.



Schoonwatertank en proceswatertank

Uw apparaat beschikt over een schoonwatertank en een proceswatertank.

Wanneer u de apparaatdeur opent, ziet u links de proceswatertank en rechts de schoonwatertank. Vul voor elk gebruik met een verwarmingsmethode met stoom de schoonwatertank.

→ "Watertank vullen", Pagina 14

Laat bij gebruik zonder stoom de lege watertanks in de tankschacht van het apparaat.

De schoonwatertank heeft een inhoud van circa 1,7 liter. Laat na gebruik met een stoomfunctie het apparaat afkoelen. Leeg, reinig en droog de schoonwatertank en de proceswatertank.

Op het apparaat, de tank en het tankdeksel bevinden zich symbolen voor schoonwater en proceswater. Wanneer u het verkeerde tankdeksel plaatst, dan sluit dit niet correct. Wanneer u een tank in de verkeerde opening schuift, dan kunt u de tank er niet volledig inschuiven.

Vetfilter

De vetfilter verhindert dat de componenten van het apparaat met vet vervuild worden.

Laat de vetfilter bij elk gebruik in de binnenruimte.

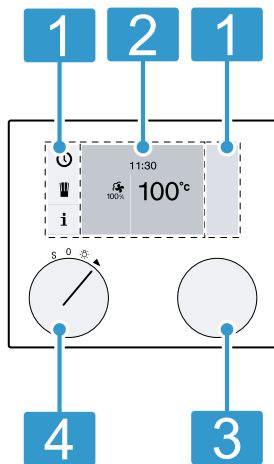
Reinig de vetfilter na sterk verontreinigend gebruik altijd met heet zeepsop of in de vaatwasmachine.

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 Tiptoetsen | Deze gebieden zijn aanrakingsgevoelig. Raak een symbool aan om de betreffende functie te kiezen. |
| 2 Display | Het display toont bijv. actuele instellingen en keuzemogelijkheden. |
| 3 Draaiknop | Met de draaiknop kiest u de temperatuur en andere overige instellingen. |
| 4 Functiekeuzeknop | 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.

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze of einde
X	Annuleren
C	Verwijderen
✓	Bevestigen of instellingen opslaan
>	Keuzepijl
i	Extra informatie oproepen
i [Ⓢ]	Belangrijke informatie en oproepen voor actie oproepen
»	Snel opwarmen met statusindicatie

Symbool	Functie
	Automatische programma's of individuele recepten oproepen
rec	Menu registreren
	Instellingen wijzigen
	Naam invoeren
	Letters wissen
	Kinderslot
	Timer-menu oproepen
	Timer voor lange bereidingstijden oproepen
	Demonstratiemodus
	Kerntemperatuursensor → Pagina 20
	Stomen starten
	Beslaan beëindigen
	Netwerkverbinding (Home Connect)

Kleuren

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

oranje	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eerste instellingen ■ Hoofdfuncties
blauw	<ul style="list-style-type: none"> ■ Basisinstellingen ■ Reiniging
wit	in te stellen waarden

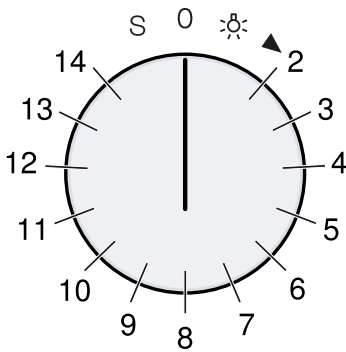
Weergave








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 displayweergave	Na korte tijd reduceert het apparaat de displayweergave en wordt alleen nog het belangrijkste weergegeven. Deze functie is vooraf ingesteld. U kunt de instelling in de basisinstellingen wijzigen.












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 Toegang tot overige functies, bijv. automatische programma's, individuele recepten, start op afstand via Home Connect
2	 Hete lucht + 100% vochtigheid	30-230°C Voorgestelde temperatuur 100°C	Stomen bij 70°C tot 100°C: voor groente, vis en bijgerechten De gerechten zijn geheel met stoom omgeven. Combi-functie bij 120°C tot 230°C: voor bladerdeeg, brood, broodjes Het apparaat combineert hete lucht en stoom.
3	 Hete lucht + 80% vochtigheid	30-230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Combi-functie: voor bladerdeeg, vis en gevogelte Het apparaat combineert hete lucht en stoom.
4	 Hete lucht + 60% vochtigheid	30-230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Combi-functie: voor gistgebak en brood Het apparaat combineert hete lucht en stoom.
5	 Hete lucht + 30% vochtigheid ¹	30-230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Bereiden in eigen vocht: voor gebak Bij deze instelling genereert het apparaat geen stoom. Het uit het product ontsnappende vocht blijft in de binnenruimte en voorkomt het uitdrogen van het gerecht.
6	 Hete lucht + 0% vochtigheid	30-230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Hete lucht: voor gebak, koekjes en ovenshotels De ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.
7	 Bereiden met een lage temperatuur	30-90°C Voorgestelde temperatuur 70°C	Garen bij lage temperatuur voor vlees Behoedzaam, langzaam garen voor een bijzonder mals resultaat

¹ Verwarmingsmethode waarmee de energie-efficiëntieklasse overeenkomstig EN60350-1 werd bepaald.

Stand	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
8	 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 Las met een vacuümapparaat de gerechten luchtdicht in een speciale hittebestendige kookzak dicht. Voedingsstoffen blijven door het beschermende omhulsel behouden.
9	 Vlakgrill stand 1 + vocht	30-230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Grillfunctie met vocht: voor oven-schotels en gratins
10	 Vlakgrill stand 2 + vocht	30-230°C Voorgestelde temperatuur 170°C	Grillfunctie met vocht: voor gevulde groente De grillstand is verhoogd.
11	 Vlakgrill + circulatielucht	30-230°C Voorgestelde temperatuur 230°C	Voor het gratineren aan het einde van de bereidingstijd bij 230°C. Voor het grillen van groentespiesjes of garnalenspiesjes bij 180°C.
12	 Gisten	30-50°C Voorgestelde temperatuur 38°C	Laten rijzen: voor gistdeeg en zuurdesem Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het apparaat combineert hetelucht en stoom, zo droogt het deegoppervlak niet uit. De optimale temperatuurinstelling voor gistdeeg is 38°C.
13	 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.
14	 Regenereren	60-180°C Voorgestelde temperatuur 120°C	Voor gekookte gerechten en bakwaren Voor het voorzichtig weer opwarmen van gekookte gerechten. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit. Bordgerechten bij 120°C regenereren, bakwaren bij 180°C.
S	 Basisinstellingen		Apparaat in de Basisinstellingen → <i>Pagina 25</i> individueel aanpassen
S	 Reinigingshulp		Met de reinigingshulp → <i>Pagina 29</i> sterke verontreinigingen in de binnenruimte met stoom verwijderen
S	 Droogprogramma		Met het droogprogramma → <i>Pagina 30</i> de binnenruimte snel drogen, bijv. na de reiniging
S	 Ontkalkingsprogramma		Met het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 30</i> kalk in het apparaat losmaken

¹ Verwarmingsmethode waarmee de energie-efficiëntieklasse overeenkomstig EN60350-1 werd bepaald.

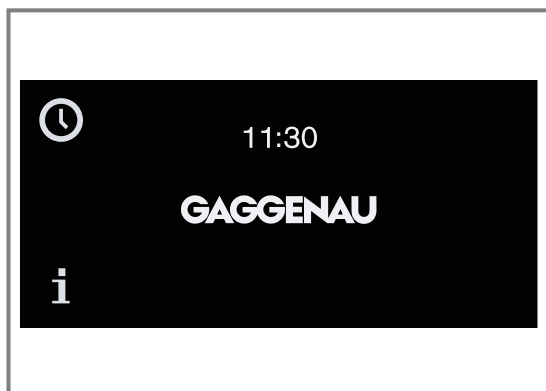
4.2 Standby

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 25* 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**[®]. 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**[®] 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 Drogen van de binnenruimte

Na gebruik met een stoomfunctie is de binnenruimte vochtig. De koelventilator en de ventilator op de achterkant van de binnenruimte draaien na het uitschakelen van het apparaat enige tijd na en schakelen daarna automatisch uit.

Het drogen van de binnenruimte kan tot wel 95 minuten duren. Houd de apparaatdeur tijdens het drogen van de binnenruimte gesloten.

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.


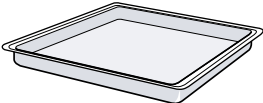
Bij een programmering met de timer voor lange bereidingstijden activeert het apparaat de veiligheidsuitschakeling niet.


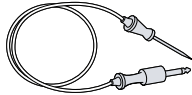

5 Accessoires

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"> ■ Vormen ■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Braden
Bak van roestvaststaal, zonder gaatjes		<ul style="list-style-type: none"> ■ Rijst garen ■ Bereiden van peulvruchten ■ Bereiden van granen ■ Bakken van plaatgebak ■ Opvangen van afdruipende vloeistof bij stomen

Accessoires		Gebruik
Bak van roestvaststaal, met gaten		<ul style="list-style-type: none"> ■ Stomen van groente ■ Stomen van vis ■ Sap winnen uit bessen ■ Ontdooien
Kerntemperatuursensor		<p>Kerntemperatuursensor → <i>Pagina 20</i> voor het zeer nauwkeurige garen van:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vlees ■ Vis ■ Gevogelte ■ Brood
Vetfilter		Het vetfilter → <i>Pagina 7</i> beschermt de ventilator aan de achterwand van de binnenruimte tegen verontreiniging, bijv. door braadspatten.

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

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
Driezijdige telescopische volledige uitschuifvoorziening	BA010301
Bak van roestvaststaal, zonder gaatjes	BA02036.
Bak van roestvaststaal, met gaten	BA020370
Bak, antiaanbaklaag, zonder gaatjes	BA02038.
Bak, antiaanbaklaag	BA020390
Grillrooster met voetjes	BA030300
Set bestaande uit 4 ontkalkingstabletten	17002490
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

Overige accessoires	Bestelnummer
Gegoten aluminium braadslede	GN340230
Glazen vorm	BA046117

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

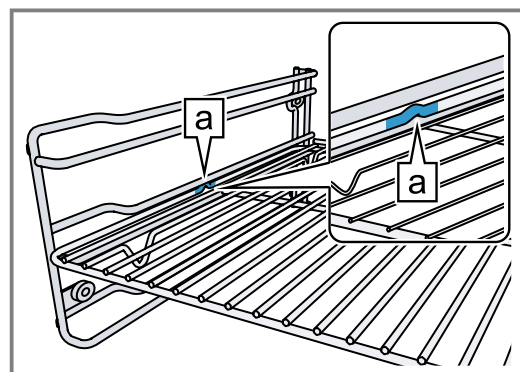
Het rooster en de bak met gaatjes zijn voorzien van een vergrendeling. Plaats om ervoor te zorgen dat de kantelbeveiliging werkt, het rooster en de bak met gaatjes altijd op de juiste manier in de binnenruimte.

LET OP!


De accessoires kunnen kantelen.

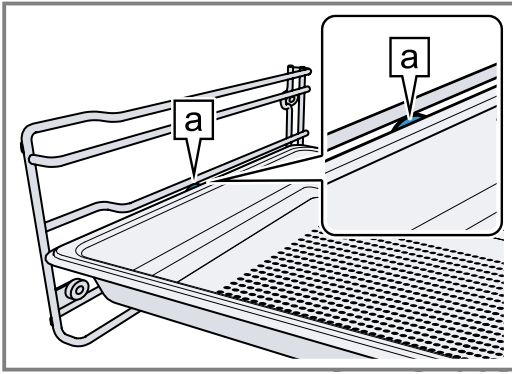
► Schuif accessoires niet tussen de inschuifstrips.

1. Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok [a] 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 boven wijst.



Opmerking: Voor het volledig uittrekken het accessoire iets optillen.

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

6 Voor het eerste gebruik

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 25 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 vooringesteld.

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.

Vetfilter inhangen

- ▶ Bevestig het bijgevoegde vetfilter → Pagina 7 aan de beide bouten aan de achterwand van de binnenruimte.
 - Maak geen krassen op de achterwand van de binnenruimte.

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.

Apparaat opwarmen

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten bevinden.

2. Verwijder de accessoires uit het apparaat.
3. Warm het lege, gesloten apparaat op, om de typische geur van een nieuw apparaat te verwijderen.

De ideale instelling voor het opwarmen is  en 200°C gedurende één uur.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat activeren

1. Om de stand-bystand 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.

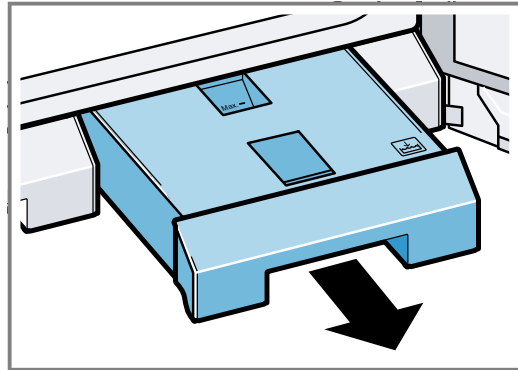
Opmerking: Vóór ieder gebruik met stoom de verswatertank → *Pagina 7* vullen.

Laat bij gebruik zonder stoom de lege watertank in de tankschacht.

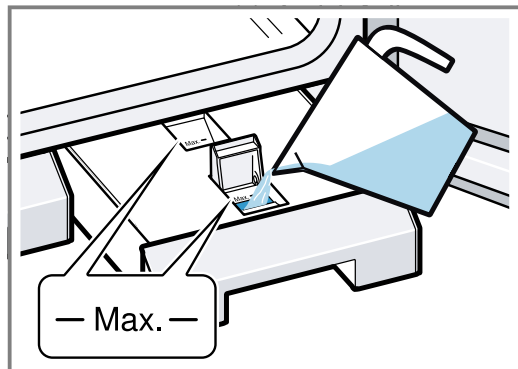
De verswatertank is aan de rechterkant van het apparaat. De schoonwatertank heeft een inhoud van circa 1,7 liter.

1. Open de apparaatdeur.

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




3. Open de klep op de schoonwatertank.
4. Vul de schoonwatertank tot de markering "Max." met koud water.



5. Sluit de klep van de schoonwatertank.
6. Schuif de schoonwatertank er volledig tot de aanslag in.
7. Let er bij het plaatsen van het tankdeksel en bij het inschuiven van de tank in het apparaat op de symbolen voor water en proceswater → *Pagina 7*.

7.4 Apparaat inschakelen

1. Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
 - ✓ Op het display worden de gekozen verwarmingsmethode en voorgestelde temperatuur weergegeven.
2. 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 .

Opmerkingen

- Wanneer u een andere verwarmingsmethode gebruikt, dan blijft de ingestelde temperatuur behouden. Het display toont de voorgestelde temperatuur alleen na het inschakelen.
- Wanneer de watertank leeg is, dan toont het display een melding.
→ "Watertank vullen", Pagina 14




7.5 Apparaat uitschakelen

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



7.6 Beslaan

Het apparaat brengt bij het stomen gericht stoom in de binnenruimte. Zo kunt u bijv. brood en broodjes met voldoende vochtigheid bakken. Gistgebak krijgt een gladde, glanzende korst.

Stomen werkt uitsluitend bij deze verwarmingsmethoden:

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

Stomen starten

1. Controleer voor het opwarmen of er water in de schoonwatertank zit. Wanneer de watertank leeg is, geeft het display  niet weer.
 2. , indrukken.
- ✓ Na korte tijd brengt het apparaat stoom in de binnenruimte.
 - ✓ Het stomen duurt ca. 5 minuten.

Stomen annuleren

- ▶ Druk op .

7.7 Na het gebruik

Leeg, reinig en droog de schoonwatertank en de proceswatertank na een verwarmingsmethode met stoom. Droog de binnenruimte, zodat er geen vocht in het apparaat achterblijft 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.

- ▶ 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.

1. Open de apparaatdeur voorzichtig. Er komt hete stoom vrij.
2. Beide watertanks verwijderen, legen, reinigen en drogen.

Binnenruimte drogen

1. 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.
2. De afgekoelde binnenruimte afnemen en met een zachte doek goed nadrogen.
3. Indien nodig ook condens op meubels en grepen droogvegen.
4. Indien nodig kunt u met het droogprogramma de binnenruimte snel drogen. Droogprogramma → Pagina 30

7.8 Apparaat na de veiligheidsuitschakeling inschakelen

Vereiste: Na langer gebruik heeft de veiligheidsuitschakeling → Pagina 11 het apparaat uitgeschakeld.

1. Draai de functiekeuzeknop op 0.
2. 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 ¹
	Afloop bereidingstijd ¹
	Stopwatch

¹ 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

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

Timer voortijdig uitschakelen






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

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

Stopwatch onderbreken

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







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

Vereisten

- Het gerecht bevindt zich in de binnenruimte.
 - U hebt bereidingswijze en de temperatuur ingesteld.
1. Druk op .
 2. Kies met  de functie "Bereidingstijd" .
 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.
 - ✓  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 .
2. Kies met  de functie "Bereidingstijd" .
3. Wijzig de bereidingstijd met de draaiknop.
4. Start met .

Bereidingstijd wissen

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

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

Vereisten

- Het gerecht bevindt zich in de binnenruimte.
 - U hebt de verwarmingsmethode, de temperatuur en de bereidingstijd ingesteld.
1. Druk op .
 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 Timer voor lange bereidingstijden

Met deze functie houdt het apparaat met de verwarmingsmethode hetelucht + 0% vochtigheid  een temperatuur aan tussen 50°C en 230°C. U kunt tot wel 74 uur lang gerechten warmhouden, zonder het apparaat in of uit te schakelen. Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in het apparaat mogen staan.

9.1 Timer voor lange bereidingstijden starten

Vereiste: De timer voor lange bereidingstijden is in de basisinstellingen → *Pagina 25* op "beschikbaar" ingesteld.

1. Draai de functiekeuzeknop op .
2. Druk op .
- ✓ Het display geeft de voorgestelde waarde 24h bij 85°C weer.
3. Druk op  en stel de gewenste bereidingstijd in met de draaiknop.
4. Druk op  en stel het gewenste einde van de bereidingstijd in met de draaiknop.

5. Druk op , stel de gewenste uitschakeldatum in en bevestig met .
6. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
7. Start met .
- ✓ Het apparaat start de timer voor lange bereidingstijden.
- ✓ Op het display wordt  en de temperatuur weergegeven.
- ✓ De verlichting van de binnenruimte en de displayverlichting zijn uitgeschakeld.
- ✓ Het bedieningspaneel is geblokkeerd.
- ✓ Wanneer u het bedieningspaneel aanraakt, klinkt geen toetsignaal.
- ✓ Na het verstrijken van de tijd verwarmt het apparaat niet langer en dooft het display.
8. Draai de functiekeuzeknop op 0.

9.2 Timer voor lange bereidingstijden uitschakelen

- ▶ Draai de functiekeuzeknop op 0.



10 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.

10.1 Kinderslot inschakelen


Vereisten

- U moet het kinderslot in de basisinstellingen → *Pagina 25* 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.

10.2 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.

11 Automatische programma's

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

11.1 Aanwijzingen bij de instellingen van de automatische programma's

Houd u aan de aanwijzingen van de instellingen van de automatische programma's.


- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.
- De gerechten zijn in categorieën onderverdeeld. In elke categorie vindt u één of meerdere gerechten. Het display geeft de laatst gekozen categorie op de eerste positie weer.
- Het automatische programma stelt een temperatuur, verwarmingsmethode en bereidingsduur voor.
- Bij sommige gerechten vraagt het apparaat u om een gewicht in te voeren. Het instellen van gewichten buiten het gewichtsbereik is niet mogelijk.
- Bij sommige gerechten vraagt het apparaat u de gewenste bruiningsgraad, de dikte van de gerechten, de mate van gaarheid van vlees of groente in te voeren.
- Bij sommige gerechten verwarmt u de binnenruimte leeg voor. Doe het gerecht pas in de binnenruimte als het voorverwarmen is beëindigd en er een melding op het display verschijnt.
- Het apparaat toont uw favoriete instellingen de volgende keer als voorstel.
- Bij sommige recepten hebt u de kerntemperatuursensor nodig. Gebruik bij deze recepten de kerntemperatuursensor. → *Pagina 20*
- Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte voor het gekozen gerecht niet te heet zijn. Wanneer de binnenruimte te heet is, toont het display een overeenkomstige aanwijzing. Laat het apparaat afkoelen en start het opnieuw.

11.2 Gerecht instellen

Opmerking: Het apparaat leidt u volledig door de instelprocedure. Volg de instructies op het display.

1. Draai de functiekeuzeknop op .
 2. Druk op .
 3. Bevestig met .
 4. Kies de categorie met behulp van de draaiknop.
 5. Kies het gewenste gerecht met de draaiknop.
 6. Bij veel gerechten kunt u de instellingen volgens uw wensen aanpassen.
Bij sommige gerechten moet u het gewicht instellen.
- ✓ Het display geeft de mogelijke instellingen weer.

7. Druk op .



- ✓ Het display toont aanwijzingen omtrent de accessoires en de bereiding.
- 8. Bevestig de gewenste instellingen met .
- 9. Volg de aanwijzingen op het display.
- ✓ Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.
- ✓ Het apparaat warmt niet meer op.

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur tijdens het verloop van een automatisch programma opent, dan beïnvloedt u het kookresultaat. Open de apparaatdeur slechts kort. Het apparaat onderbreekt het automatische programma en loopt verder nadat u de apparaatdeur sluit.

Nagaren

Wanneer u nog niet tevreden bent met het kookresultaat, dan kunt u bij enkele gerechten nagaren, nadat de tijdsduur is verstreken.

Vereiste: Op het display verschijnt de vraag of u wilt nagaren.

1. Bevestig met .
2. Kies naar behoefte een enkelvoudige of dubbele tijdsduur.
3. Start met .
4. Draai als het nagaren is beëindigd, de functiekeuzeknop op 0.

Programma wijzigen en afbreken

Opmerking: Nadat u het programma heeft gestart, kunt u de instellingen niet meer wijzigen.





- ▶ Draai de functiekeuzeknop op 0.
- ✓ Het apparaat beëindigt het programma.

11.3 Laatste automatische programma's oproepen

Het apparaat bewaart de 5 laatste gerechten met de door u gekozen instellingen. U hebt de mogelijkheid deze gerechten met de gekozen instellingen als individuele recepten op te slaan.

Opmerking: Wanneer u de instellingen van het individuele recept middels de functie "Laatste automatische programma's" opslaat, dan kunt u de instellingen van de individuele recepten later niet langer wijzigen.

→ *"Individuele recepten", Pagina 19*

1. Draai de functiekeuzeknop op .
- ✓ Op het display wordt  weergegeven.
2. Druk op .
3. Kies "Laatste automatische programma's" met de draaiknop.
4. Bevestig met .
5. Kies het gewenste gerecht met de draaiknop.
6. Een naam voor het gerecht invoeren en opslaan.
→ *Pagina 19*

12 Individuele recepten



U heeft de mogelijkheid tot 50 individuele recepten met een naam op te slaan, zodat u indien gewenst snel en handig het recept weer kunt oproepen. U kunt een recept vastleggen.

12.1 Recept vastleggen









U heeft de mogelijkheid om maximaal 5 opeenvolgende fasen in te stellen en vast te leggen.



1. Draai de functiekeuzeknop op .
2. Druk op .
3. Kies "Individuele recepten" met de draaiknop.
4. Bevestig met .
5. Kies een vrije geheugenplaats met de draaiknop.
6. Druk op .
7. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
- ✓ Het apparaat registreert de bereidingstijd.
8. Zet om een volgende fase vast te leggen, de functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode en stel de gewenste temperatuur in met de draaiknop.
- ✓ Een nieuwe fase begint.
9. Druk wanneer het gerecht het gewenste kookresultaat heeft bereikt, op .
10. Voer de naam in onder "ABC".
→ "Naam invoeren", Pagina 19
Het apparaat begint pas met het vastleggen van een fase, wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
Elke fase moet minstens één minuut duren.
Tijdens de eerste minuut van een fase kunt u de verwarmingsmethode of de temperatuur wijzigen.

Kerntemperatuur voor een fase invoeren

1. Steek de kerntemperatuursensor → Pagina 20 in de bus in de binnenruimte.
2. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
3. Druk op .
4. Voer de gewenste kerntemperatuur in met de draaiknop en bevestig met .




12.2 Recept programmeren

1. Draai de functiekeuzeknop op .
2. Druk op .
3. Kies "Individuele recepten met de draaiknop en bevestig met .
4. Kies een vrije geheugenplaats met de draaiknop.
5. Druk op .
6. Voer de naam in onder "ABC".
→ "Naam invoeren", Pagina 19
7. Kies de eerste fase met .
- ✓ Het display toont de aan het begin ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.
8. Wijzig indien nodig de verwarmingsmethode en de temperatuur met de draaiknop.
9. Kies de tijdstelling met .
10. Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.
11. Wanneer de bereiding is afgerond, beëindig dan met  de invoer, of kies met  de volgende fase.














12. Opslaan met  of annuleren met  en het menu verlaten.

Kerntemperatuur voor een fase invoeren

Opmerking: Voor fasen met geprogrammeerde kerntemperatuur kunt u de bereidingstijd niet invoeren.

1. Druk op  om de volgende fase te kiezen.
2. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
3. Druk op .
4. Voer de gewenste kerntemperatuur in met de draaiknop en bevestig met .

12.3 Naam invoeren




1. Voer onder "ABC" de naam van het recept in.
2. Kies de letter met behulp van de draaiknop.
Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
Latijnse karakters, bijzondere tekens en getallen zijn beschikbaar.
3. Druk kort op   om de cursor één positie naar rechts te verplaatsen.
4. Druk lang op   om over te schakelen voor trema's en speciale tekens.
5. Druk tweemaal op   voor een nieuwe regel.
6. Druk kort op   om de cursor één positie naar rechts te verplaatsen.
7. Druk lang op   om om te schakelen naar normale karakters.
8. Druk tweemaal op   voor een nieuwe regel.
9. Druk op  om een karakter te wissen.
10. Opslaan met  of annuleren met  en het menu verlaten.





12.4 Recept starten

1. Draai de functiekeuzeknop op .
2. Druk op .
3. Kies "Individuele recepten met de draaiknop en bevestig met .
4. Kies het gewenste recept met de draaiknop.
5. Wanneer het recept een opgeslagen kerntemperatuur bevat, steek dan de kerntemperatuursensor → Pagina 20 er in.
6. Start met .
- De tijdsduur loopt pas af wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
U kunt de temperatuur met de draaiknop wijzigen terwijl het recept afloopt. Door het wijzigen van de temperatuur wijzigt u niet het opgeslagen recept.
- ✓ Het programma start.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
- ✓ Het display toont de instellingen van de fasen in de weergavebalk.





12.5 Recept kiezen

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

1. Draai de functiekeuzeknop op .
2. Druk op .
3. Kies "Individuele recepten met de draaiknop en bevestig met .

4. Kies het gewenste recept met de draaiknop.
5. Druk op .
6. Kies de gewenste fase met .
- ✓ Het display toont de geprogrammeerde verwarmingsmethode, de temperatuur en de bereidingstijd.
7. Wijzig indien nodig de instellingen met de draaiknop of de functiekeuzeknop.
8. Opslaan met  of annuleren met  en het menu verlaten.

12.6 Recept verwijderen

1. Draai de functiekeuzeknop op .
2. Druk op .
3. Kies "Individuele recepten met de draaiknop en bevestig met .
4. Kies het gewenste recept met de draaiknop.
5. Met **C** het recept wissen.
6. Bevestig met .

13 Kerntemperatuursensor

De kerntemperatuursensor maakt een hele precieze bereiding mogelijk. De kerntemperatuursensor meet de temperatuur op 3 meetpunten binnenin het product. Wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt, dan schakelt het apparaat automatisch uit en zorgt het ervoor dat het product perfect is bereid.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte en de kerntemperatuursensor worden zeer heet.

- ▶ Gebruik voor het insteken en losmaken van de kerntemperatuursensor ovenhandschoenen.

LET OP!

Temperaturen boven de 250°C beschadigen de kerntemperatuursensor.

- ▶ Gebruik de kerntemperatuursensor daarom alleen in uw apparaat bij een maximaal ingestelde temperatuur van 230°C.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij een verkeerde kerntemperatuursensor kan de hitte de isolatie beschadigen.

- ▶ Gebruik alleen de voor dit apparaat bestemde kerntemperatuursensor.

LET OP!

Vochtigheid kan de kerntemperatuursensor beschadigen.

- ▶ De kerntemperatuurvoeler niet in de vaatwasmachine reinigen.

Gebruik alleen de bijgevoegde kerntemperatuursensor. U kunt de kerntemperatuursensor als vervangend onderdeel verkrijgen via de klantenservice of in de webshop.

Schuif wanneer u de kerntemperatuursensor gebruikt, het product niet op het hoogste niveau in het apparaat. Verwijder de kerntemperatuursensor na gebruik altijd uit de binnenruimte. Bewaar de kerntemperatuursensor nooit in de binnenruimte.

Maak de kerntemperatuursensor na gebruik altijd schoon met een vochtige doek.

13.1 Schatting van de bereidingstijd

Bij een temperatuurinstelling boven 100°C en bij ingestoken kerntemperatuursensor geeft het display na het voorverwarmen na circa 5 tot 20 minuten een schatting van de bereidingstijd weer. Het apparaat actualiseert de schatting van de bereidingstijd voortdurend.

Hoe langer de bereiding duurt, des te nauwkeuriger wordt de schatting van de bereidingstijd. Open de apparaatdeur niet, dit leidt tot een verstoring van de schatting van de bereidingstijd.

Het display toont de schatting van de bereidingstijd bij normaal bedrijf en in het automatische programma. Druk op **i** om de actuele kerntemperatuur weer te geven.

Om in plaats van de schatting van de bereidingstijd de actuele kerntemperatuur weer te geven, wijzigt u de instellingen in de Basisinstellingen → *Pagina 25*.

Het display toont voor de actuele kerntemperatuur aan het begin van de bereidingstijd gedurende ca. 3 tot 4 minuten "<15 °C".

Het meetbare bereik is 15°C tot 99°C. Buiten het meetbare bereik toont het display "<15 °C" of "- °C" voor de actuele kerntemperatuur.

Wanneer u het product na afloop van de bereidingstijd nog enige tijd in de binnenruimte laat staan, stijgt de kerntemperatuur nog licht vanwege de restwarmte in de binnenruimte.

Als u tegelijk een programmering met de kerntemperatuursensor en de bereidingstijd-timer instelt, dan schakelt de programmering van het apparaat die eerst de ingevoerde waarde bereikt uit.

13.2 Richtwaarden voor de kerntemperatuur

In het volgende overzicht vindt u richtwaarden voor de kerntemperatuur. De richtwaarden zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van het product.

Gebruik alleen verse- en geen diepvrieslevensmiddelen. Zorg er vanwege hygiënische redenen voor, dat gevoelige levensmiddelen zoals vis en wild tenminste een kerntemperatuur van 62°C tot 70°C en gevogelte en gehakt minimaal 80°C tot 85°C bereiken.

Te bereiden product	Richtwaarde voor kerntemperatuur in °C
Rundvlees	
Rosbief, runderfilet, entrecote, erg bloederig	45-47
Rosbief, runderfilet, entrecote, bloederig	50-52

Te bereiden product	Richtwaarde voor kerntemperatuur in °C
Rosbief, runderfilet, entrecote, rosé	58-60
Rosbief, runderfilet, entrecote, doorbakken	70-75
Gebraden rundvlees	80-85
Varkensvlees	
Gebraden varkensvlees	72-80
Varkensrug, rosé	65-70
Varkensrug, doorbakken	75
Gehaktbrood	85
Varkensfilet	65-70
Kalfsvlees	
Kalfsvlees, doorbakken	75-80
Kalfsborst, gevuld	75-80
Kalfsrug, rosé	58-60
Kalfsrug, doorbakken	65-70
Kalfsfilet, bloederig	50-52
Kalfsfilet, rosé	58-60
Kalfsfilet, doorbakken	70-75
Wild	
Reerug	60-70
Reebout	70-75
Hertenrugsteaks	65-70
Hazenrug, konijnenrug	65-70
Gevogelte	
Kip	90
Parelhoen	80-85
Gans, kalkoen, eend	85-90
Eendenborst, rosé	55-60
Eendenborst, doorbakken	70-80
Struisvogelsteak	60-65
Lamsvlees	
Lamsbout, rosé	60-65
Lamsbout, doorbakken	70-80
Lamsrug, rosé	55-60
Lamsrug, doorbakken	65-75
Schapenvlees	
Schapenbout, rosé	70-75
Schapenbout, doorbakken	80-85
Rug van het schaap, rosé	70-75
Rug van het schaap, doorbakken	80
Vis	
Filet	62-65
Heel	65
Terrine	62-65
Diversen	
Brood	96
Pasteitje	72-75
Terrine	60-70

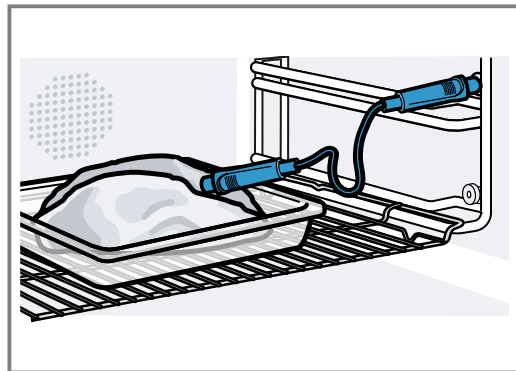
Te bereiden product	Richtwaarde voor kerntemperatuur in °C
Foie gras	45
Gerechten opwarmen	75

13.3 Steek de kerntemperatuursensor in het te bereiden product

1. Steek de kerntemperatuursensor volledig in het te bereiden product.
2. Steek de kerntemperatuursensor niet in het vet.
3. Zorg ervoor dat de kerntemperatuursensor geen vorm en geen bot aanraakt.
4. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Kerntemperatuursensor in vlees steken

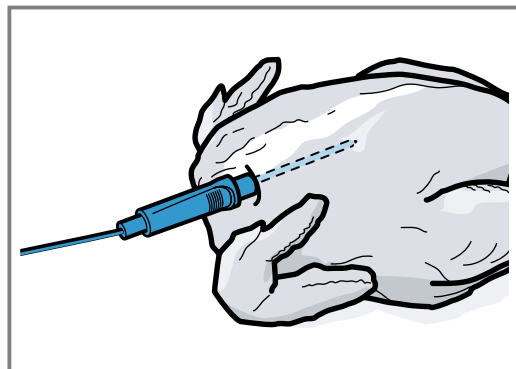
1. Steek de kerntemperatuursensor aan de zijkant in het dikste stuk tot in de aanslag in het vlees.



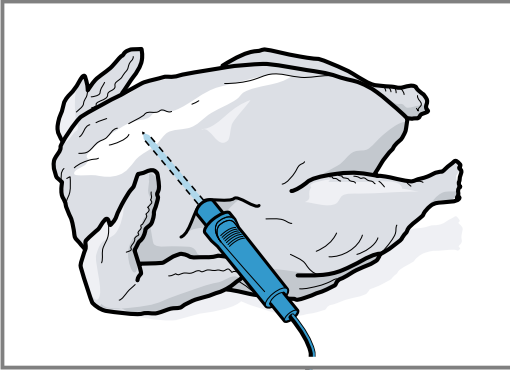
2. Steek wanneer er meerdere stukken zijn de kerntemperatuursensor in het midden van het dikste stuk.

Kerntemperatuursensor in gevogelte steken

1. Steek de kerntemperatuursensor door de dikste plaats van de gevogelteborst tot de aanslag er in.



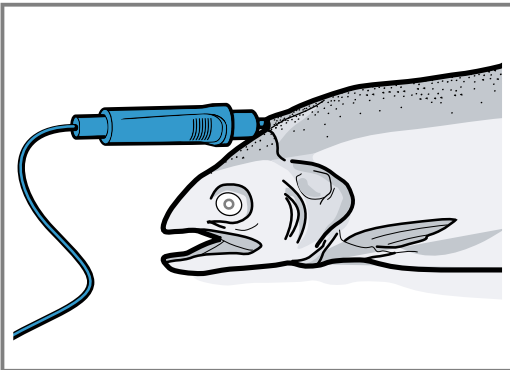
2. Afhankelijk van de kwaliteit van het gevogelte de kerntemperatuurovoeler dwars of langs erin steken.



3. Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntemperatuursensor niet in de holle ruimte steekt.

Kerntemperatuursensor in vis steken

1. Steek de kerntemperatuursensor achter de kop, in de richting van de middelste graten tot de aanslag erin.



2. Plaats een hele vis met behulp van een halve aardappel in de "zwemstand" op het rooster.

13.4 Product keren

- Trek de kerntemperatuursensor bij het keren van het product er uit.
Wanneer u de kerntemperatuursensor er tijdens het gebruik uit trekt, dan reset het apparaat alle instellingen. U moet deze dan opnieuw instellen.
- Het product keren.
- Controleer na het keren of de kerntemperatuursensor goed in het product is geplaatst.

13.5 Kerntemperatuursensor instellen



LET OP!

De hitte van de grill kan de kerntemperatuursensor beschadigen.

- ▶ Zorg ervoor dat de afstand tussen de grill en de kerntemperatuursensor en de kabel van de kerntemperatuursensor enkele centimeters bedraagt. Let er daarbij op dat het vlees tijdens het bereiden kan uitzetten.


U kunt de kabel van de kerntemperatuursensor met de apparaatdeur beschadigen.

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



- Schuif het product met ingestoken kerntemperatuursensor in de binnenruimte.
- Steek de kerntemperatuursensor in de bus in de binnenruimte.
- Sluit de apparaatdeur.
- Stel de functiekeuzeknop in op de gewenste verwarmingsmethode.
- Stel de temperatuur van de binnenruimte in met de draaiknop.
- Druk op .
- Voer de gewenste kerntemperatuur in met de draaiknop en bevestig met .

- Zorg ervoor dat de ingestelde kerntemperatuur hoger is dan de actuele kerntemperatuur.


U kunt de ingestelde kerntemperatuur op elk moment wijzigen.

- ✓ Het apparaat verwarmt met de ingestelde verwarmingsmethode.
 - ✓ Op het display wordt de actuele en daaronder de ingestelde kerntemperatuur weergegeven.
 - ✓ Als de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal.
 - ✓ Het apparaat beëindigt de bereiding automatisch.
- Bevestig met .
 - Draai de functiekeuzeknop op 0.

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen

- Druk op .
- Wijzig met de draaiknop de ingestelde kerntemperatuur voor het gerecht en bevestig met .

Ingestelde kerntemperatuur wissen

- Druk op .
 - Wis de ingestelde kerntemperatuur met **C**.
- ✓ Het apparaat warmt verder normaal op.

14 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.

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.

14.1 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.

14.2 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. Opmerking: 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.





1. De Home Connect app downloaden.



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



3. De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.

Symbol	Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
	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"> ■ MAC-adres COM-module ■ Serienummer van het apparaat ■ Softwareversie Afhankelijk van het verbindingstype kan door het aanraken van de pijltoets bijkomende informatie, zoals bijv. SSID-netwerknaam, worden weergegeven.

14.3 Apparaat met Home Connect app bedienen

Met de Home Connect app kunt u het apparaat op afstand instellen en starten.

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Vereisten

- Het apparaat is ingeschakeld.
- Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
- Om het apparaat via de app te kunnen instellen, moet de handmatige of permanente start op afstand in de basisinstelling Remote Control Level zijn geselecteerd.

1. Zet de functiekeuzeknop op .
2. Druk op  om start op afstand te activeren.
- ✓ Naast **i** verschijnt .
3. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.

Opmerkingen

- Als u binnen 15 minuten na de activering van start op afstand of het gebruikseinde de apparaatdeur opent, dan wordt de handmatige start op afstand gedeactiveerd.
- Wanneer u de ovenfunctie direct op het apparaat start, wordt Starten op afstand automatisch geactiveerd. U kunt de instellingen via de Home Connect app wijzigen of een nieuw programma starten.

14.4 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.
 - In de eerste stap van de download.
 - In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.
- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

14.5 Afstandsdiagnose

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

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

14.6 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.

15 Basisinstellingen












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

15.1 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 ¹ , 6, 7, 8	Display-helderheid instellen
	Stand-by-weergave	Aan ¹ Uit <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klok ▪ Klok + GAGGENAU-Logo¹ ▪ Datum ▪ Datum + GAGGENAU-Logo ▪ Klok + datum ▪ Klok + datum + GAGGENAU-Logo 	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 ¹ Standaard	"Gereduceerd": het display toont na korte tijd alleen nog de belangrijkste info.
	Tiptoets-kleur	Grijs ¹ Wit	Kleur van de symbolen op de tiptoetsen kiezen
	Tiptoets-toon	Toon 1 ¹ Toon 2 Uit	Raak een tiptoets aan om een geluidssignaal te kiezen
	Touchveld-geluidsvolume	Standen 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Stel het volume van het tiptoets-geluidssignaal
	Opwarmsignaal	Aan ¹ Uit	Het geluidssignaal klinkt wanneer het apparaat bij het opwarmen de gewenste temperatuur bereikt.
	Volume geluidssignaal	Standen 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Volume van het geluidssignaal instellen
	Tijdformaat	AM/PM 24h ¹	24-uurs formaat of 12-uurs formaat instellen

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen
	Tijdschakeling	Handmatig ¹ Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij overgang van zomertijd naar wintertijd
	Datumformaat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Druk op > om te schakelen tussen jaar, maand en dag.
	Temperatuureenheid	°C ¹ °F	Temperatuureenheid instellen
	Gewichtseenheid	kg ¹ oz.	Gewichtseenheid instellen
	Taal	Nederlands ¹ 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 ✓ bevestigen of met ✗ 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 ¹ 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.
	Timer voor lange bereidingstijden	Niet beschikbaar ¹ Beschikbaar	Beschikbaar: u kunt de timer voor lange bereidingstijden → <i>Pagina 17</i> instellen.
	Schatting van de bereidingstijd met kerntempatuursensor weergeven	Aan ¹ Uit	Aan: wanneer u de kerntempatuursensor gebruikt, toont het display de schatting van de bereidingstijd.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
	Kinderslot	Niet beschikbaar ¹ Beschikbaar	Beschikbaar: u kunt het kinderslot → <i>Pagina 17</i> activeren.
	Thuisnetwerk	<small>LAN / WLAN</small> 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.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

15.2 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.

16 Reiniging en onderhoud

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

16.1 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.

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.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.

- ▶ 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 schoonmaakmiddelen

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

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Deurglas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Glasreiniger 	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat. Reinigen met een zeem of een microvezeldoek.
Deurafdichting	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	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"> ▪ Zeepsop 	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Wanden van de binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<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. → "Droogprogramma", Pagina 30</p> <p>Opmerking: 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"> ▪ Reinigingsgel-spray voor bakoven 	<p>U kunt de reinigingsgel voor de bakoven verkrijgen via de klantenservice of in de webshop.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sproei niet in de stoomopeningen aan de achterzijde van de binnenruimte. ▪ Mag niet op de afdichtingen op de deur en op de lamp terecht komen. ▪ Hoogstens 12 uur laten inwerken. ▪ Niet gebruiken op warme oppervlakken. ▪ Grondig naspoelen met water. ▪ Houd de instructies van de fabrikant aan.
Grilloppervlak van glaskeramiek	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Glaskeramiekreiniger 	Reinig regelmatig met glaskeramiek. Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Glazen afscherming van de ovenlamp	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Reinigen met een schoonmaakdoekje.
Watertank	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Vaatwasser 	<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>Opmerking: Controleer vóór het plaatsen van het deksel dat de aanzuigslang vrij van resten is. → "Watertank controleren", Pagina 34</p> <p>Laat de watertank na het reinigen met geopend deksel drogen.</p>
Inschuifroosters	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vaatwasser ▪ Warm zeepsop 	<p>Opmerking: Verwijder indien nodig de inschuifroosters voor reiniging. → "Inschuifroosters uitnemen", Pagina 31</p> <p>Pas bij sterke verontreiniging inweken toe en gebruik een borstel.</p>

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Bak, rooster	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaatwasser ■ Warm zeepsop 	Week ingebrande resten in en maak schoon met een borstel. Lichte vlekken in RVS ontstaan door eiwitresten. Verwijder deze vlekken met behulp van citroensap. Spoel goed met schoon water.
Kerntemperatuursensor	<ul style="list-style-type: none"> ■ Warm zeepsop 	Neem af met een vochtige doek Niet in de vaatwasser reinigen.
Vetfilter	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaatwasser ■ Warm zeepsop 	Het vetfilter aan de achterwand van de binnenruimte losmaken om schoon te maken. De achterwand van de binnenruimte niet krassen.

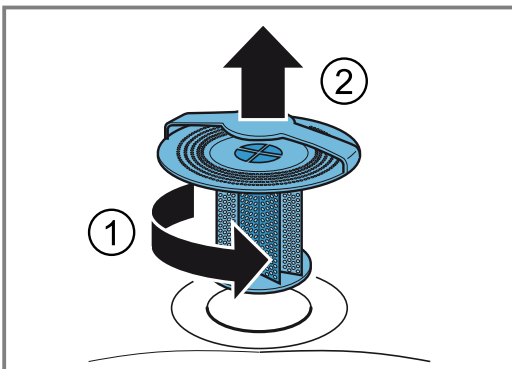
16.2 Microvezeldoekje

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

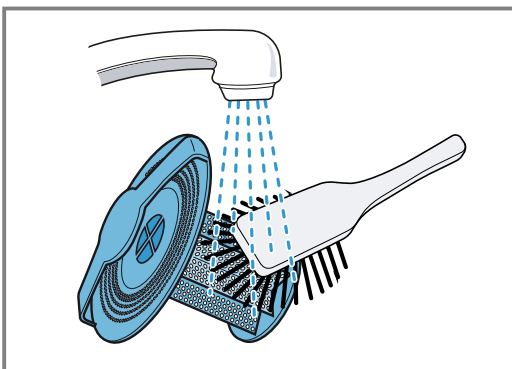
U kunt microvezeldoekjes verkrijgen via de klantenservice of in de webshop.

16.3 Afvoerfilter reinigen

1. Reinig indien nodig het afvoerfilter.
Bij de bereiding van vis of vlees adviseren wij een reiniging na elk gebruik.
2. Het afvoerfilter naar links draaien ① en verwijderen ②.



3. Verwijder etensresten uit het afvoerfilter.



4. Spoel het afvoerfilter onder stromend water of reinig het in geval van sterke verontreiniging in de vaatwasser.
5. Het afvoerfilter plaatsen en tot de aanslag naar rechts draaien.

Opmerking: De combi-stoomoven nooit gebruiken zonder het afvoerfilter.

16.4 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. De inschuifroosters uit de binnenruimte verwijderen.
→ *Pagina 31*
3. Het vetfilter → *Pagina 7* uit de binnenruimte verwijderen.
4. De afgekoelde binnenruimte met reinigingsgelspray inspuiten.
De reinigingsgelspray is verkrijgbaar in de online-shop of bij de klantenservice.
5. Controleren of de proceswatertank leeg is.
6. Vul de schoonwatertank tot de markering "Max" met koud water.
7. De schoonwatertank volledig tot aan de aanslag inschuiven.
8. Sluit de apparaatdeur.

Reinigingshulp starten

1. Zet de functiekeuzeknop op S.
 - ✓ Op het display wordt weergegeven.
2. Bevestig met ✓.
 - ✓ Het apparaat toont de reinigingsduur.
3. Start met ▶.
 - ✓ De reinigingsduur loopt af.
 - ✓ De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.
 - ✓ Na het verstrijken van de reinigingsduur is een signaal te horen.
 - ✓ Het display geeft een melding weer.
4. De binnenruimte schoonmaken.
5. De schoonwatertank leegmaken en met het deksel eraf laten drogen.
6. De proceswatertank leegmaken en met het deksel eraf laten drogen.
7. Veeg de binnenruimte droog met een zachte doek.
8. De binnenruimte met het droogprogramma volledig drogen.
9. 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.

Vetfilter inhangen

- ▶ Bevestig het bijgevoegde vetfilter → *Pagina 7* aan de beide bouten aan de achterwand van de binnenruimte.
 - Maak geen krassen op de achterwand van de binnenruimte.

16.5 Droogprogramma





Met het droogprogramma kunt u na de reiniging of na het stomen de binnenruimte snel drogen. Het droogprogramma duurt 20 minuten.

LET OP!

Hitte beschadigt de watertank.

- ▶ Droog de watertank niet in de hete binnenruimte.

Droogprogramma starten

1. Zet de functiekeuzeknop op S.
2. Kies het droogingsprogramma met de draaiknop.
 - ✓ Op het display wordt  weergegeven.
3. Bevestig met .
- ✓ Het display geeft 20 minuten aan voor de droogtijd.
4. Start met .
- ✓ Het display geeft de aflopende droogtijd aan.
- ✓ De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.
- ✓ Na 20 minuten klinkt een signaal.
- ✓ Het display geeft een melding weer.
5. Bevestig met .
- ✓ Het droogprogramma is beëindigd.
6. Laat het apparaat afkoelen.
7. Vervolgens de binnenruimte en de ruit poetsen met een zachte doek.

16.6 Ontkalkingsprogramma

Met het ontkalkingsprogramma kunt u het apparaat volautomatisch ontkalken, spoelen en drogen. Wanneer u uw apparaat regelmatig ontkalkt, dan houdt u uw apparaat in een goede conditie.

LET OP!

Kalk kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Ontkalk het apparaat regelmatig.
- Verkeerde ontcalkers kunnen het apparaat beschadigen.
- ▶ Gebruik uitsluitend de voorgeschreven ontkalkings-tabletten.

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. 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 functies met stoom na herhaalde melding. U kunt het apparaat wel verder gebruiken met de functies zonder stoom. 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.

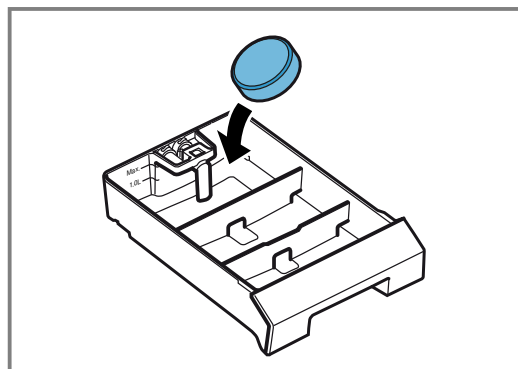
De ontkalkingsoplossing kan irritaties in de mond, keel, ogen en op de huid veroorzaken.

- ▶ 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!

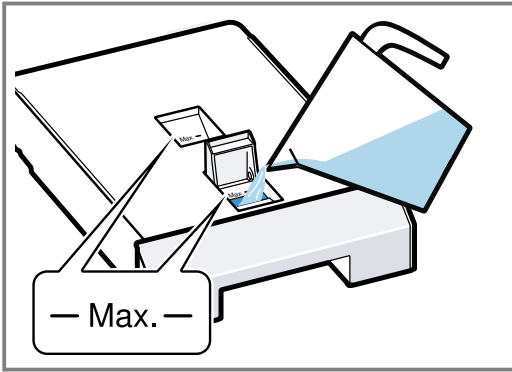
Verkeerde ontcalkers kunnen het apparaat beschadigen.

- ▶ Gebruik uitsluitend de voorgeschreven ontkalkings-tabletten.
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 schoonwatertank uit het apparaat en verwijder het tankdeksel.
 6. Haal het ontkalkingstablet uit de kunststof verpakking.
 7. Plaats het ontkalkingstablet in het achterste vak van de schoonwatertank.



8. Doe het deksel op de schoonwatertank en klik het vast.

9. Vul de schoonwatertank tot de markering "Max." met 1,7 l koud water.



10. Schuif de schoonwatertank er volledig tot de aanslag in.

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. Leeg de proceswatertank.
2. Reinig de proceswatertank grondig en plaats deze in het apparaat.
3. Reinig de schoonwatertank grondig.
4. Vul de schoonwatertank met 1,7 l water en schuif deze in het apparaat.
5. Bevestig met ✓.
- ✓ Het apparaat start het spoelproces.
- ✓ Na het verstrijken van het ontkalkingsprogramma klinkt een signaal.
- ✓ Het display geeft een melding weer.

Watertanks reinigen

Verwijder kalkresten uit de schoonwatertank en de proceswatertank na het ontkalkingsprogramma.

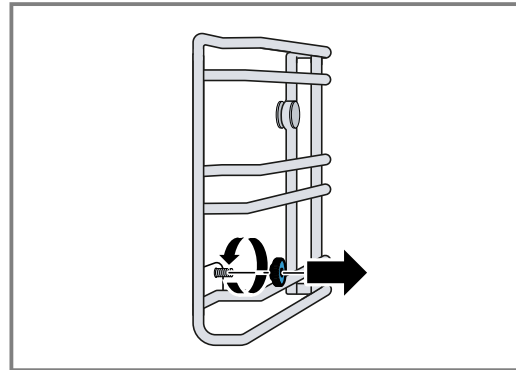
1. Haal de schoonwatertank en de proceswatertank uit het apparaat.

2. Verwijder de tankdeksels.
3. Reinig de schoonwatertank, de proceswatertank en de tankdeksels grondig in de vaatwasser of met de hand.

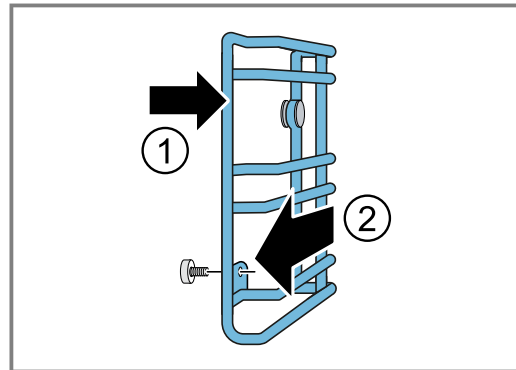
16.7 Inschuifroosters uitnemen

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. Draai de gekartelde moeren los.



3. Trek het inschuifrooster iets zijwaarts van de schroef weg ① en trek het naar voren er uit ②.



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

16.8 Inschuifroosters inbrengen

LET OP!

Incorrecte reserve-onderdelen leiden tot corrosie in de binnenruimte.

- ▶ Gebruik uitsluitend de originele gekartelde moeren.

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.
3. De gekartelde moeren vastdraaien.

Opmerking: Wanneer een kartelmoer zoek raakt, dan kunt u deze als reserve-onderdeel bij onze servicedienst bestellen.

17 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.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

17.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. <p>De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast. <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. <p>Verkeerde bediening.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit en na ca. 60 seconden weer in.
Apparaat werkt niet. De display toont: "Apparaat geblokkeerd. Ontkalken noodzakelijk."	<p>Het apparaat is verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 30</i>.
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"> 1. Gebruik de voorgeschreven ontkalkingstabletten. 2. Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 30</i>.
Apparaat kan niet worden gestart	<p>Apparaatdeur is niet helemaal gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit de apparaatdeur.
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"> ▶ Start de verbinding tussen apparaat en de Home Connect app. → <i>"Home Connect instellen", Pagina 23</i> <p>Apparaat is met de Home Connect app verbonden, maar de functie afstandsbediening is niet geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activeer de functie afstandsbediening in de Home Connect instellingen. → <i>"Home Connect Instellingen", Pagina 23</i> <p>De functiekeuzeknop bevindt zich niet op de lichtstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Draai de functiekeuzeknop op de lichtstand.
Apparaat werkt niet. Display toont E182.	<p>Apparaat krijgt geen water.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer de watertank. → <i>Pagina 34</i> 2. Neem contact op met de service → <i>Pagina 55</i> wanneer het display de foutmelding opnieuw weergeeft.
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"> ▶ Deactiveer het kinderslot. → <i>Pagina 17</i>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het apparaat schakelt zich zelfstandig uit.	Veiligheidsuitschakeling: geen bediening meer gedurende meer dan 12 uur. <ol style="list-style-type: none"> 1. Bevestig de melding met ✓. 2. Schakel het apparaat uit. 3. Voer de instellingen opnieuw uit.
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"> ▶ Deactiveer de demonstratiemodus in de Basisinstellingen → <i>Pagina 25</i>.
Het apparaat start niet, het display toont een melding.	Watertank is leeg. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vul de watertank. → "<i>Watertank vullen</i>", <i>Pagina 14</i>
De kerntemperatuursensor is ingestoken, op het display wordt 99°C weergegeven.	Vocht op de stekker van de kerntemperatuursensor of in de bus in de binnenruimte. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Steek de stekker van de kerntemperatuursensor meerdere malen in en uit de bus in de binnenruimte.
De kerntemperatuursensor is ingestoken, maar op het display wordt het symbool van de kerntemperatuursensor niet weergegeven  .	Vochtigheid in de bus in de binnenruimte. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Steek de stekker van de kerntemperatuursensor meerdere malen in en uit de bus in de binnenruimte.
Geen stoom zichtbaar.	Waterdamp boven 100°C is niet zichtbaar. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dit is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Veel vrijkomende stoom boven aan de deur.	U heeft de functie gewisseld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dit is normaal. 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"> 1. Reinig de deurafdichting. 2. Doe de deurafdichting in de groef.
Zoemend geluid bij het inschakelen.	Afvoerpomp start. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Normaal werkingsgeluid Geen handeling vereist. Geen handeling vereist. Apparaat was enkele dagen uitgeschakeld. Automatisch spoelen bij ingebruikneming. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Normaal: automatisch spoelen bij ingebruikneming. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Bij het opwarmen ontstaat een fluitend geluid.	Bij de stoomopwekking kunnen geluiden ontstaan. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dit is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Bij het bereiden is een plofgeluidje hoorbaar.	Uitzettingsgeluid bij groot temperatuurverschil. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dit is normaal. 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"> ▶ Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 30</i>.
Apparaat stoomt niet meer goed.	Het apparaat is verkalkt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 30</i>.
Verlichting functioneert niet.	Verlichting is defect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "<i>Servicedienst</i>", <i>Pagina 55</i>
Proceswatertank kan niet worden verwijderd.	Kort na het bereidingsproces is de proceswatertank vergrendeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot het apparaat de vergrendeling opent.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display wordt "Linker watertank leeg" weergegeven, terwijl u de linker watertank leeg heeft geplaatst.	De zijwand van de watertank is verontreinigd. <ol style="list-style-type: none"> 1. Reinig en leeg de watertank. 2. Plaats de watertank in het apparaat.
Op het display wordt de foutmelding "Exx" weergegeven.	Er zitten verontreinigingen of kalk in de vulschacht. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinig en droog de vulschacht.
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"> ▶ Maak de goot droog met een spons.
Bij het opwarmen ontstaat een onaangename geur.	Het apparaat is nieuw. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwarm het apparaat vóór het eerste gebruik een uur bij 60% vochtigheid  en 200°C. → "Apparaat opwarmen", Pagina 13


17.2 Stroomuitval

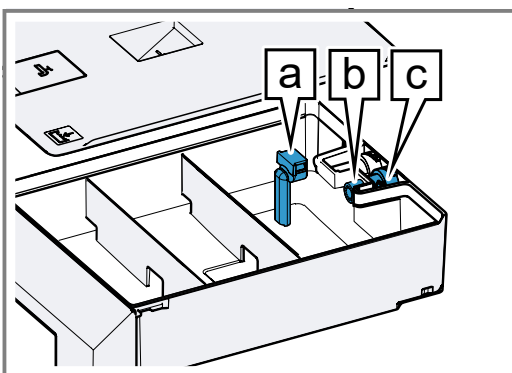
Uw apparaat kan een stroomuitval van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet. Wanneer de stroomuitval langer duurt, en het apparaat was in bedrijf, dan toont het display een melding. De werking is onderbroken.




Apparaat na een stroomuitval weer in gebruik nemen

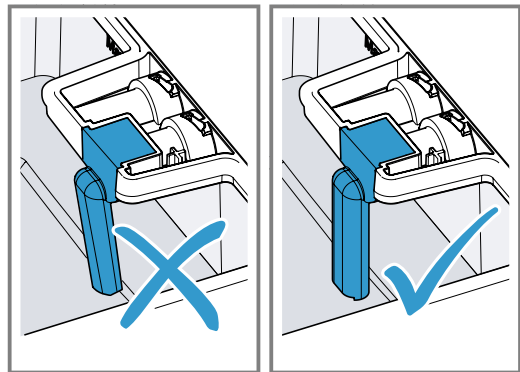
1. Draai de functiekeuzeknop op 0.
2. Het apparaat zoals gebruikelijk in gebruik nemen.

17.3 Watertank controleren

1. Draai de functiekeuzeknop op 0.
2. Haal de rechter watertank er uit.
3. Verwijder het tankdeksel.
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.

17.4 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 25.

18 Afvoeren

18.1 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 afvoer-methoden.



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.

19 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.

19.1 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.
- Open de deur van de binnenruimte van het voorverwarmde apparaat slechts kort en vul het apparaat snel.
- Als u slechts een bak gebruikt, schuift u de bak in het tweede niveau van onderen in.
- Bij het stomen, ontdooien, rijzen en regenereren kunt u tot 3 inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken (inschuifhoogte 1, 2 en 3). Hierbij is er geen sprake van smaakoverdracht. Vis, groente en desserts kunt u zo tegelijkertijd bereiden. De aangegeven bereidingstijden kunnen bij grote hoeveelheden echter langer zijn.
- Wanneer u slechts op één niveau bakt, gebruik dan niveau 2. Wanneer u gelijktijdig op twee niveaus bakt, gebruik dan niveaus 1 en 3.

- Zorg ervoor dat het product niet tegen de wanden, het vetfilter of de achterplaat 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.
- Wanneer het apparaat heter is dan 100°C, laat dan het apparaat voor het stomen afkoelen. Anders drogen door de hoge temperaturen de gerechten uit.
- Bij stomen is bij temperaturen tot 100°C voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude binnenruimte en schakel vervolgens het apparaat in.

























19.2 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. Het opvangen groentefond kunt u als basis voor een saus of een groentebouillon gebruiken.
- Blancheer gedurende 8 tot 10 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	60-65	
Artisjokken, klein	Stoombak met gaatjes	100	100%	100	45-50	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Bloemkool, heel	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Bloemkool, in roosjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-25	
Gewone bonen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	35-50	
Broccoli, in roosjes, volgens EN60350-1	Stoombak met gaatjes	90-100	 100%	100	20-25	
Witlof	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Erwten, vers	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	25-30	onder water zetten
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	35-45	
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	25-35	
Prei, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-30	
Prei, heel	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	35-45	
Paprika, gevuld	Stoombak met gaatjes	180-200	 100% of  80%	100 of 80	20-25	Voorverwarmen. Bij vleesvulling de vulling eerst even kort bakken.
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	
Rode bieten, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	65-75	
Asperges, groen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Asperges, wit	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-35	
Spinazie	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	8-12	Vervolgens even stoven in een pan met uien en knoflook.
Zoete aardappelen, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-20	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Tomaten ontvellen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	3-4	Voorverwarmen. Tomaten insnijden, na het stomen laten schrikken met ijswater.
Courgette, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Peultjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	10-15	













19.3 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.
Garnalen	Stoombak zonder gaatjes	80	 100%	100	10-12	
Zeekreeft, gekookt, ontleed, regenereren	Stoombak met gaatjes	70-80	 100%	100	10-15	
Karper, blauw, heel, 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	90-100	 100%	100	35-45	in bouillon
Kabeljauw, 250 g	Stoombak zonder gaatjes	180	 60%	60	8-12	
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	
Filet van zeeuivel, elk 300 g	Glazen vorm	180-200	 100%	100	8-10	Voorverwarmen.
Zeebaars, heel, elk 400 g	Stoombak met gaatjes	90-100	 100%	100	20-25	

















19.4 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 binnenruimte 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	 100%	100	7-10	in bouillon
Bonte baars, tilapia, elk 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	15-17	
Dorade, à 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	17-20	
Visfilet, à 200-300 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	17-20	
Visterrine	Terrinevorm	80-90	 100%	100	50-90	
Forel, heel, elk 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	17-20	
Heilbot, à 300 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	17-20	
Jakobsschelpen, à 15-30 g	Stoombak zonder gaatjes	80-90	 100%	100	9-13	Hoe zwaarder de schelpen, des te langer moet de kooktijd worden gekozen.
Kabeljauw, 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	15-17	
Red snapper, elk 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	17-20	
Roodbaars, elk 120 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	15-17	
Zeeduivel, à 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	15-17	
Zeetongrolletjes, gevuld, elk 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	17-20	
Tarbot, à 300 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	17-20	
Zeebaars, à 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	15-17	
Snoekbaars, à 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90	 100%	100	17-20	

19.5 Vlees - Garen bij hogere temperaturen

Houd de insteladviezen voor het bereiden bij hogere temperaturen aan.






















- De combinatie van stoom en hete lucht is de optimale bereidingsmethode voor vele vleessoorten. De binnenruimte is bij deze methode hermetisch afgesloten en het vocht voorkomt het uitdrogende effect





van conventionele hete lucht. Door de variabele vochtigheidsregeling kunt u voor elk gerecht het optimale klimaat worden realiseren.

- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden. Gebruik voor een betere beheersing de kerntemperatuursensor. Aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u onder Kerntemperatuursensor → Pagina 20.

- Haal het vlees 1 uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Plaats bij gebruik van de bak met gaatjes of het rooster, een bak zonder gaatjes eronder. Doe om inbranden te voorkomen een beetje water in de bak zonder gaatjes. Om een smakelijke basis voor een saus te verkrijgen kunt u groenten, wijn, er groente, wijn, specerijen en kruiden toevoegen in de bak zonder gaatjes.
- Wanneer u het vlees saignant of rosé hebben, open de deur dan 5°C voor het bereiken van de gewenste kerntemperatuur en wacht tot de doeltemperatuur bereikt is. Voorkom wanneer u de deur opent, voorkom dat dat het vlees te gaar wordt en gun het vlees de nodige rusttijd.
- Vlees laten rusten: laat het vlees na de bereiding nog 5 min. rusten op een rooster. Zo kan het vlees "ontspannen". De circulatie van het vleesvocht neemt af en bij het aansnijden van het vlees treedt er minder sapverlies op.

Vlees


Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Entrecote, kort gebakken, rosé elk 350 g	Stoombak zonder gaatjes	170-180	 30%	30	10-20	
Filet, kort gebakken, rosé, in bladerdeeg, 600 g	Stoombak zonder gaatjes	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Bekleed de bak met bakpapier.
Vleespastei	Quichevorm	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Kalfsschenkel, 1 kg	Stoombak zonder gaatjes	1. 180 2. 120	1.  100% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Kalfsrug, kort gebakken, rosé, 1 kg	Stoombak zonder gaatjes	160-180	 30% of  60%	30 of 60	20-30	Bij toevoeging van vocht in de bak zonder gaatjes volstaat 30% vocht.
Casselerrrib, gegaard, in plakjes	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Gebraden varkensvlees met zwoerd/korstje, doorgegaard 1,5 kg	1. Rooster 2. Stoombak zonder gaatjes	1. 160 2. 230	1.  80% 2.  30%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	De korst voor de bereiding kruislings insnijden. Kerntempatuursensor gebruiken: in de eerste bereidingsstap tot een kerntemperatuur van ca. 65 - 70°C bereiden, in de tweede stap tot een kerntemperatuur van 70 - 75°C.
Lamsrug, kort gebakken, rosé, elk 150 g	Stoombak zonder gaatjes	160-170	 0% of  30%	0 of 30	12-15	
Lamsbout, kort gebakken, rosé, 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	1. 200 2. 140	1.  30% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled Pork, 1 kg	Stoombak zonder gaatjes	150	 100%	100	110	
Reerug, kort gebakken, rosé à 500 g	Stoombak zonder gaatjes	160-170	 0% of  30%	0 of 30	12-18	
Rundvlees, doorbakken, 1,5 kg	1. Rooster 2. Stoombak zonder gaatjes	1. 230 2. 160	1.  0% 2.  60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Bij toevoeging van vocht in de bak zonder gaatjes volstaat 30% vocht.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Rosbief, kort gebakken, rosé, 1 kg	Stoombak zonder gaatjes	170-180	 30%	30	50-60	
Varkensbraadstuk, nek of schouder, doorbakken, 1 - 1,5 kg	1. Rooster 2. Stoombak zonder gaatjes	1. 200-220 2. 160-180	1.  100% 2.  60%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Bij toevoeging van vocht in de bak zonder gaatjes volstaat 30% vocht.
Worst, gekookt, verwarmen	Stoombak zonder gaatjes	85-90	 100%	100	10-20	bijv. Lyonese worst, witte worst




19.6 Vlees en gevogelte - garen bij lage temperatuur

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

- Bij het bereiden bij lage temperatuur worden de gerechten bij temperaturen tussen de 60 en 80°C en een bereidingsduur van enkele minuten tot meerdere uren bereid. Deze bereidingsmethode is voornamelijk geschikt voor vlees- en visgerechten. De sensorische eigenschappen van het voedsel, zoals bijv. malsheid en sappigheid, blijven bij deze bereidingsmethode behouden. 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. Gebruik voor een betere beheersing de kerntemperatuursensor. Aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u onder Kerntemperatuursensor → *Pagina 20*.
- Haal het vlees 1 uur voor de bereiding uit de koelkast.

- Braad het vlees vanwege hygiënische redenen vóór het bereiden aan alle kanten even aan in een hete pan. Hierdoor ontstaat een korstje dat zorgt voor het typische bakaroma en voorkomt dat er vleessap vrijkomt.
- Voorzichtig kruiden: doordat het vlees langzaam gaart, worden alle aroma's versterkt.
- Het garen bij lage temperatuur versterkt bij wild en paardenvlees de eigen smaak sterker dan bij een klassieke bereiding.
- Gebruik de functie "Bereiden met lage temperatuur" . Het uit het product vrijkomende vocht blijft in de binnenruimte en voorkomt het uitdrogen van de gerechten.
- Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.
- Let erop dat de kerntemperatuur niet hoger kan zijn dan de temperatuur van de binnenruimte. Als vuistregel geldt: 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		-	40-60	De huidzijde kan na de bereiding nog kort in de pan knapperig worden gebakken. Of: grill + circulatielucht 230°C gedurende 5 minuten.
Entrecote, rosé, à 350 g	Stoombak zonder gaatjes	70-80		-	40-70	
Kalfsfilet, doorbakken, 1 kg	Stoombak zonder gaatjes	80-90		-	150-200	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Lamsbout, zonder been, gebonden, rosé, 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	70-80		-	180-240	vóór de bereiding in olie met knoflook en kruiden wentelen
Runderfilet, rosé, 1 kg	Stoombak zonder gaatjes	70-80		-	120-180	
Rundersteaks, rosé, elk 175 g	Stoombak zonder gaatjes	70-80		-	30-60	
Rosbief, rosé, 1- 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	70-80		-	150-210	
Varkensfilet, doorgaard, à 70 g	Stoombak zonder gaatjes	90		-	90-115	
Varkensmedaillons, doorbakken, à 70°g	Stoombak zonder gaatjes	80		-	50-70	

19.7 Gevogelte






Houd de instellingen voor gevogelte aan.

- De vochtigheidsgraad bij de combi-functie voorkomt uitdrogen, wat bij gevogelte juist heel belangrijk is. Tegelijkertijd wordt het oppervlak door de hoge temperatuur knapperig en bruin. De hete stoom kent een warmteoverdracht die twee keer zo hoog is als bij de conventionele hetelucht en bereikt alle delen van het product. De hete stoom bereidt een kip rondom bruin en knapperig en toch blijft het borst-vlees zacht en sappig.

- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van de levensmiddelen. Gebruik voor een betere beheersing de kerntemperatuursensor. Steek de kerntemperatuursensor niet in het midden of een holle ruimte maar in de kipfilet. Verdere aanwijzingen en optimale doeltemperaturen vindt u onder Kerntemperatuursensor → *Pagina 20*.
- Wanneer u gevogelte voornamelijk met kruiden en een beetje resp. zonder olie kruidt, dan wordt de huid knapperiger.

Gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eend, heel, 3 kg	Stoombak zonder gaatjes	1. 150-160 2. 220	1. 80% 2. 0%	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Bereiden met de borstkant naar beneden. De eend halverwege de bereidingstijd keren. Zo droogt het kwetsbare vlees van de borst niet zo sterk uit.
Eendenborst, kort gebraden, rosé à 350°g	Stoombak zonder gaatjes	160	0%	0	25-30	
Foie gras	Terrinevorm	65	100%	100	50	
Kip, heel, 1,5 kg	1. Stoombak zonder gaatjes 2. Rooster	1. 150 2. 230	1. 100% 2.	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Bereiden met samengebonden poten en de borstzijde naar boven.
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, gestoomd, elk 150 - 200 g	Stoombak met gaatjes	100	100%	100	20-25	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kuikens, kwartels, gestoomd, elk 150 - 200 g	Stoombak zonder gaatjes	180-200	 60% of  80%	60 of 80	15-20	Recepttip: bestrijken met olie en Provençaalse kruiden.
Duif, gestoomd, à 300 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-35	
Duif, elk 300 g	Stoombak zonder gaatjes	180-200	 60% of  80%	60 of 80	25-30	

19.8 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 geïntensiverd. 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 uitgangsp producten van hoge kwaliteit zijn, volstaat het vaak om slechts een klein klontje boter en wat zout en peper in de zak te doen. Meestal is het intensiveren van de natuurlijke levensmiddelaroma's voldoende voor een smaakbeleving.

Leg de gevacumeerde gerechten niet op elkaar of te dicht naast elkaar in de bak. 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 teppan 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-vide gemakkelijk uit elkaar vallen, indien gewenst de vis voor de bereiding kort aan. Verleng de aanbraadtijd iets wanneer het product door het sous-vide 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-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.

Sous-vide - Vlees


Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Entrecote, 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.
Entrecote, 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.
Entrecote, 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.
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.





Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
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.
Rundersteaks, doorbakken, à 180 g	Stoombak met gaatjes	70	 100%	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.
Varkensmedaillons, à 80 g	Stoombak met gaatjes	63	 100%	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-vide - Gevogelte












Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eendenborst, à 350 g	Stoombak met gaatjes	58	 100%	70	Na de bereiding de huidzijde knapperig braden in een hete pan.
Foie gras, 1 rol van 300 g	Stoombak met gaatjes	80	 100%	30	Recepttip: ganzenlever schoonmaken, vermengen met de overige ingrediënten. In folie rollen en er meerdere gaatjes in prikken. De rol vacumeren en voor de bereiding sous-vide een paar uur in de koelkast koelen.
Kipfilet, à 250 g	Stoombak met gaatjes	65	 100%	60	

Sous-vide - Vis en zeevruchten


Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Garnalen, à 125 g	Stoombak met gaatjes	60	 100%	30	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en knoflook.






Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Jakobsschelpen, à 20-50 g	Stoombak met gaatjes	60	 100%	6-10	Hoe zwaarder de mosselen, een des te langere bereidingstijd kiezen.
Kabeljauw, à 140 g	Stoombak met gaatjes	59	 100%	25	
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	85	 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.
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

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	85		10-15	Recepttip: vacumeren met caramelsaus.
Bananen, heel, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	65		15-20	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanillestokjes.
Peer, geschild, in partjes, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	85		30	Recepttip: zoeten met honing of suiker.
Kumquats, gehalveerd, 12-16 stuks	Stoombak met gaatjes	85		75	Recepttip: vacumeren met boter, vanillestokjes, honing en abrikozijnenjam. Heet afwassen, halveren en ontpitten.
Vanillesaus, 0,5 l	Stoombak met gaatjes	82		18-20	Recepttip: 0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker, 1 vanillestokje.

19.9 Grillen

Houd het insteladvies voor het grillen aan.





De in totaal drie grillfuncties bieden u de mogelijkheid, uw gerechten naar behoefte te gratineren, te grillen (vlakgrill en circulatielucht) of beide tegelijkertijd in één stap uit te voeren (vlakgrill stand 1 + vochtigheid en vlakgrill stand 2 + vochtigheid).











-  | Gratineren met de vlakgrill + circulatie bij een temperatuur van 230°C: ook wel gratineren of het voorzien van een korst genoemd. Laatste stap in een bereidingsproces. Op het oppervlak van een gerecht vormt zich een bruine korst. Duurt slechts enkele minuten. De ingrediënten zijn reeds voorgegaard.
-  | Grillen met vlakgrill + circulatielucht bij een temperatuur van 180-200°C: compleet bereidingsproces waarbij het oppervlak wordt geroosterd. Het bereidingsproces is langer dan bij gratineren. De ingrediënten moeten niet voorgegaard zijn.
-  -  | Gratineren + grillen met vlakgrill stand 1 + vocht en vlakgrill stand 2 + vocht: Met de beide functies worden tegelijkertijd twee stappen met één

verwarmingstype uitgevoerd. Door de stoom wordt het gerecht gaar, bijv. een aardappelgratin en in de tweede stap gegratineerd.

- Grill uitsluitend met gesloten apparaatdeur.
- Bij de functie vlakgrill en circulatielucht is een voorverwarmingstijd van 5 minuten voldoende. U hoeft niet te wachten tot het apparaat de temperatuur bereikt. Bij de functie vlakgrill en circulatielucht kan er een verschil optreden tussen de gekozen en de daadwerkelijk in het apparaat heersende temperatuur. Grillen is een sneller bereidingsproces bij hoge temperaturen. Daarbij wordt altijd een hogere temperatuur gekozen dan werkelijk op het oppervlak van de gerechten nodig is om te bruinen of te roosteren.
- Wanneer u de kerntemperatuursensor met de functies vlakgrill met circulatielucht of vlakgrill met vocht gebruikt, let er dan op dat de minimale afstand van de kerntemperatuursensor tot de grill 5 cm is. De hitte van de grill kan anders de kerntemperatuursensor beschadigen.

Grillen







Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Merengue-topping op gebak of dessert	Rooster	2	230			3-8	
Belegde toast	Rooster of Stoombak zonder gaatjes	2	200			12-15	
Forel, heel	Rooster of Stoombak zonder gaatjes	2	230			12-15 per kant	Recepttip: vullen met citroenschijfjes en peterselie.
Gegrilde aubergine, in schijven	Stoombak zonder gaatjes	2	200			20	








Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Gegrilde groente, 700 g	Stoombak zonder gaatjes	2	230			20-25	bijv. courgette
Groenteschotel	Stoombak zonder gaatjes	2	190			30-35	bijv. met broccoli en bloemkool
Groentespiesen	Stoombak zonder gaatjes of Rooster	2	230			15 per kant	Bereidingstijd is afhankelijk van de groentesoorten.
Kippenpoten, à 350 g	Rooster of Stoombak zonder gaatjes	2	180-200			35-40	
Hamburger, 125 g conform EN60350-1	Rooster of Stoombak zonder gaatjes	2	230			12-15 per kant	Warm het apparaat 5 minuten voor.
Aardappelgratin, 1 kg aardappelen	Rooster of Stoombak zonder gaatjes	2	180			35-40	
Lasagne	Rooster	2	180			40-45	
Zoete aardappelen, in plakjes	Stoombak zonder gaatjes	2	200			15	
Toast volgens EN60350-1	Rooster	1	230			5-7	Warm het apparaat 5 minuten voor.
Gebakken courgette, gevuld, overlangs gehalveerd	Stoombak zonder gaatjes	2	180			30-40	

19.10 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	20-25	
Bulgur, 250 g + 250 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100		100	10-15	
Couscous, 250 g + 250 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100		100	10-15	
Balletjes, à 90 g	Stoombak met gaatjes of Stoombak zonder gaatjes	95-100		100	25-30	
Langkorrelige rijst, 250 g + 500 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100		100	25-30	
Zilvervliesrijst, 250 g + 375 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100		100	30-35	




Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Polenta, 250 g + 625 ml water voor harde polenta, 250 g + 1125 ml wasser voor zachte polenta	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Quinoa, 250 g + 500 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	30-40	
Risotto, 250 g + 750 ml bouillon	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	35-40	
Kidneybonen	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	85-95	1 uur inweken. Onder water zetten.
Rode linzen, 250 g + 375 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Groene linzen, 250 g + 375 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	50-60	
Witte bonen, voorge-weekt, 250 g + 1 l water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	55-65	

19.11 Desserts

Houd de instellingen voor desserts aan.

Desserts















Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Crème brûlée, à 130 g	Stoombak met gaatjes	90	 80%	80	55-65	
Knoedels of gistknoedels, à 100 g	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	20-30	Knoedels vóór het stomen 30 minuten laten rijzen. → "Gisten - laten rijzen", Pagina 51
Flan of Crème caramel, à 130 g	Stoombak met gaatjes	90	 100%	100	35-40	
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.
Sinaasappel-flan	Stoombak met gaatjes	90	 100%	100	40-45	
Gepocheerde peren	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	45-50	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Zoete ovenschotel	Stoombak zonder gaatjes	180-200	 0% of  60%	0 of 60	20-40	Voorverwarmen. bijv. griesmeel, kwark of voorgekookte rijstepap
Zoete soufflé	Stoombak zonder gaatjes	160	 0%	0	30	Met vruchten, chocolade, vanille

19.12 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	
Drogen van fruit of groente	Stoombak met gaatjes	80-100	 0%	0	180-300	bijv. tomaten, paddestoelen, courgettes, appels, peren, etc. in dunne plakjes
Eieren, hard	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	13-15	Voorverwarmen.
Eieren, gemiddeld	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	7	Voorverwarmen.
Eieren, zacht	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	4	Voorverwarmen.
Eiergelei, 500 g	Glazen vorm	90	 100%	100	25-30	
Griesmeelballetjes	Stoombak zonder gaatjes	90-95	 0%	0	12-15	
Hete handdoeken	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	10-15	De handdoeken vochtig maken.
Aardappelgratin, 1 kg aardappelen	Ovenschaal	180	 30%	30	45-65	
Lasagne	Stoombak zonder gaatjes	170-190	 30% of  60%	30 of 60	40-55	
Soufflé, kaassoufflé	Soufflévormpjes	160	 0%	0	30	
Chocolade smelten	Hittebestendige vorm	60	 100%	100	15-20	Afdekken met doorzichtige, hittebestendige folie.
Boter smelten	Hittebestendige vorm	90	 30%	30	15-25	


















19.13 Gebak
























Houd het insteladvies voor gebak aan.

- Met de combi-stoomoven kunt u uw bakwaren altijd met een optimale vochtigheidsgraad klaarmaken:
 -  | Hetelucht + 0% vocht: bij fruitgebak en quiche kan overtollig vocht ontsnappen. Deze functie komt overeen met de functie hete lucht in een conventionele oven.
 -  | Hete lucht + 30% vocht: cake droogt niet uit. Het vocht van het voedsel kan niet ontsnappen uit de binnenruimte.
 -  | Hete lucht + 60 - 100% vocht: bladerdeeg en gistgebak worden van binnen luchtig en van buiten knapperig met glans.

- Wanneer u slechts op één niveau bakt, gebruik dan niveau 2. Wanneer u gelijktijdig op twee niveaus bakt, gebruik dan niveaus 1 en 3. Schuif de bak zonder gaatjes op het tweede niveau er in. Gebruikt u een hoge bakvorm, plaats deze dan op het rooster dat u op het eerste niveau er in schuift.
- Bij het stomen voert het apparaat vocht toe aan het product. Stoom toevoeren is bij hete lucht functie (0% vocht) en met vochtigheidswaarde 30% mogelijk. Gebruik deze functie bijv. bij het broodbakken of gistdeeggebak aan het begin van het bakproces. Deze functie zorgt voor meer volume en een knapperige en glanzende korst.

Gebak

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Appeltaart, volgens EN60350-1	Springvorm Ø 20 cm	2	160		0	110	
Bagels	Stoombak zonder gaatjes	2	190-210	 of 	80 of 100	20-25	
Baguette, voorgebakken	Rooster	2	190-210	 of  of 	0, 30, 60 of 80	10-15	
Cakebodem, hoog, 6 eieren	Springvorm	2	150		0	45	
Cakebodem, plat, 2 eieren	Stoombak zonder gaatjes	2	200		100	8-10	bijv. voor biscuitrol
Klein bladerdeeggebak	Stoombak zonder gaatjes	2	190-210	 of 	80 of 100	10-18	bijv. met maanzaad, marsepein of hartig met ham, kaas
Brioche, broodjes	Stoombak zonder gaatjes	2	160		0	8-12	
Broodjes à 50 - 100 g	1. Stoombak zonder gaatjes 2. Stoombak zonder gaatjes	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Stap 2. 170°C voor licht of 230°C voor donker
Broodjes, voorgebakken	Rooster	2	150-170		0	8-10	Aan het begin stoom toevoegen.
Brood, 0,5-1 kg	1. Stoombak zonder gaatjes 2. Stoombak zonder gaatjes	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Stap 2. 170°C voor licht of 230°C voor donker. Gebruik voor een nauwkeurige regeling van het gaarpunt de kerntemperatuursensor → Pagina 20. Op het rooster laten afkoelen.
Platte taart van beslag	Stoombak zonder gaatjes	2	160-165		0	35-40	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui-fhoogte	Tempera-tuur in °C	Verwar-mings-metho-de	Vocht in %	Berei-dingstijd in min.	Opmerkingen
Tulband cake, 1 kg bloem	Tulbandvorm	2	160-175	 30%	30	45-50	
Plaatgebak met gist	Stoombak zonder gaatjes	2	160-170	 0%,  30% of  60%	0, 30 of 60	30-45	Gebruik bij plaatgebak met gist en vochtige bedekking, bijv. pruimen- of uientaart, 0% en bij droog beleg (bijv. strooisel) 60% vocht.
Broodvlecht, 500 g bloem	Stoombak zonder gaatjes	2	160-170	 30%	30	25-35	Aan het begin eenmaal stoom toevoegen
Muffins	Muffinplaat	2	170	 30%	30	20-30	
Macarons	Stoombak zonder gaatjes	2	150-160	 0%	0	15-20	
Koekjes	Stoombak zonder gaatjes	2	150-165	 0%	0	10-20	
Quiche, Zwitserse taart	Quichevorm	2	1. 230 2. 180	1.  30% 2.  30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Cake	Langwerpige bakvorm of Springvorm	2	165-170	 0% of  30%	0 of 30	50-75	
Kleine cakes conform EN60350-1	Stoombak zonder gaatjes	2	160	 0%	0	25-30	
Kleine cakes conform EN60350-1	Stoombak met gaatjes	1+3	150	 0%	0	30-35	Niveau 1 en niveau 3 gebruiken.
Spritskoekjes, conform EN60350-1	Stoombak zonder gaatjes	2	140	 0%	0	50	
Spritskoekjes, conform EN60350-1	Stoombak met gaatjes	1+3	140	 0%	0	50	Niveau 1 en niveau 3 gebruiken.
Taart	Taartvorm	2	190-200	 0% of  30%	0 of 30	30-45	bijv. met appels, chocolade, abrikozen, of hartig met asperges, uien, kaas
Volkorenbrood	Langwerpige bakvorm	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Aan het begin stoom toevoegen.
Biscuitgebak, conform EN60350-1	Stoombak zonder gaatjes	2	150	 0%	0	40	
Soezen, eclairs	Stoombak zonder gaatjes	2	180-190	 0% of  30%	0 of 30	40-45	




19.14 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








19.15 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
Baguette, broodjes, diepvries	Rooster	140		-	10-15	
Baguette, broodjes, van de vorige dag	Rooster	180		-	4-7	
Braadstukken, in plakken, à 150 g	Stoombak zonder gaatjes	120		-	15-20	Vingerdikke plakken niet op elkaar leggen, voor meer sappigheid ook saus in de bak doen.
Groente	Bord	120		-	10-12	
Pizza, van de vorige dag, niet diepgevroren	Rooster	180		-	8-10	
Hartige bijgerechten	Bord	120		-	8-12	bijv. pasta, in vieren gedeelde aardappels, rijst; niet geschikt zijn gebakken of gefrituurde gerechten zoals frites of kroketten
Bordgerechten	Bord	120		-	15-20	


19.16 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 absorbeert 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 bij 180°C draaien.

- Gebruik hiervoor de functie "Ontdooien" .
- Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.
- 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		-	6-8	
Braadstukken, 1-1,5 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		-	10-12	
Goulash, 600 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	40-55	
Kip, 1 kg	Stoombak met gaatjes	45-50		-	60-70	
Kippenpoten, à 400 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	40-50	



19.17 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	


19.18 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	


19.19 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 klaar maakt, 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.

19.20 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.
- Draai hiervoor de gekartelde moeren aan de voorkant van het inschuifrooster los en trek het inschuifrooster er naar voren uit.
- Plaats het rooster direct op de bodem van de binnenruimte en leg het te bereiden product of de braadslede erop. Leg het product of de braadslede niet direct op de bodem van de binnenruimte.

19.21 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Algemeen

- Houd de bereidingstijden zo kort mogelijk.

- Laat de gerechten goudgeel en niet te donker worden.
- Gebruik grote, dikke producten. Bij de bereiding ontstaat minder acrylamide.

Brood en banket

- Stel de temperatuur bij hete lucht op max. 180°C in.

Koekjes

- Bestrijk koekjes met ei of eigeel. Dit reduceert de vorming van acrylamide.
- Verdeel de producten gelijkmatig over de bakplaat.

Oven-frites

- Verdeel frites gelijkmatig en in één laag over de plaat.
- Bak minimaal 400 g per plaat, zodat de frites niet uitdrogen.

20 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.

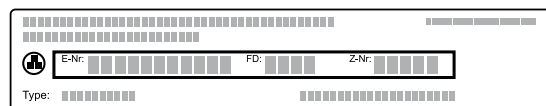
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

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.

20.1 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.

21 Conformiteitsverklaring

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

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



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

2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

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.							

22 Montagehandleiding

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



⚠ 22.1 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 overver-

hitting 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.

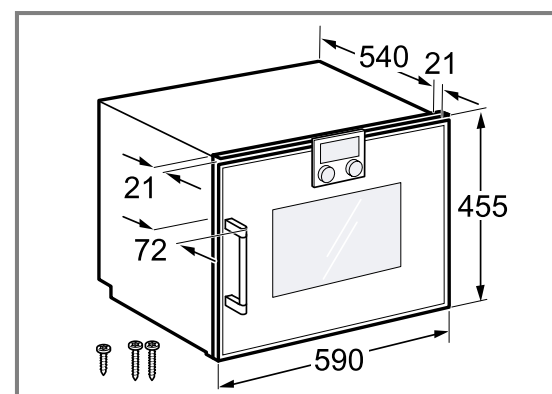
22.2 Planningsaanwijzingen

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 deurgreep 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.

22.3 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



22.4 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 inbouwruimte 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.

22.5 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 randaardestekker houdt u deze instructie aan.

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

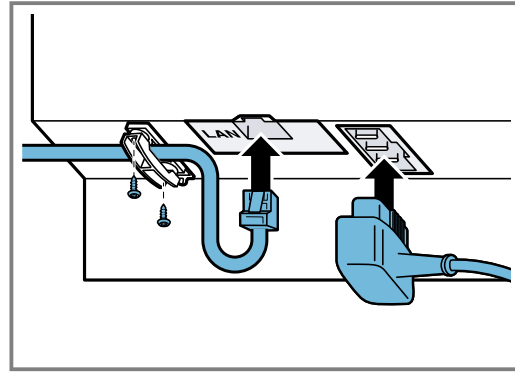
22.6 LAN-aansluiting op het thuisnetwerk

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.

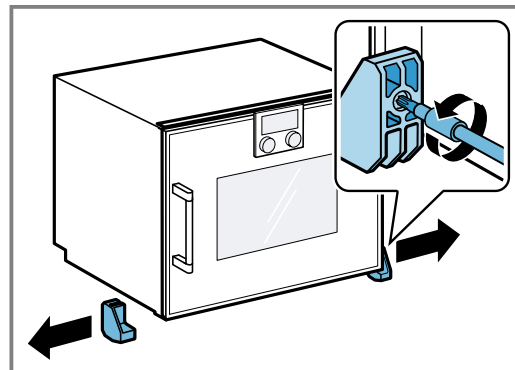
2. Borg de LAN-kabel met de trekcontlasting.



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

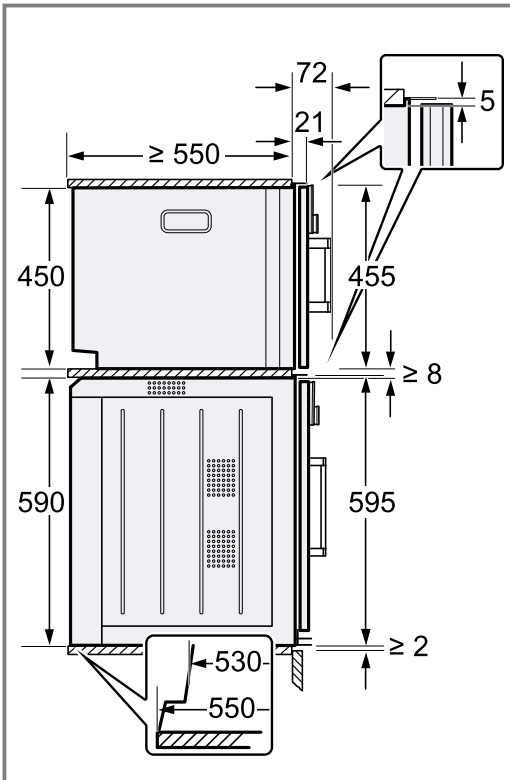
22.7 Apparaat in een hoge kast inbouwen

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

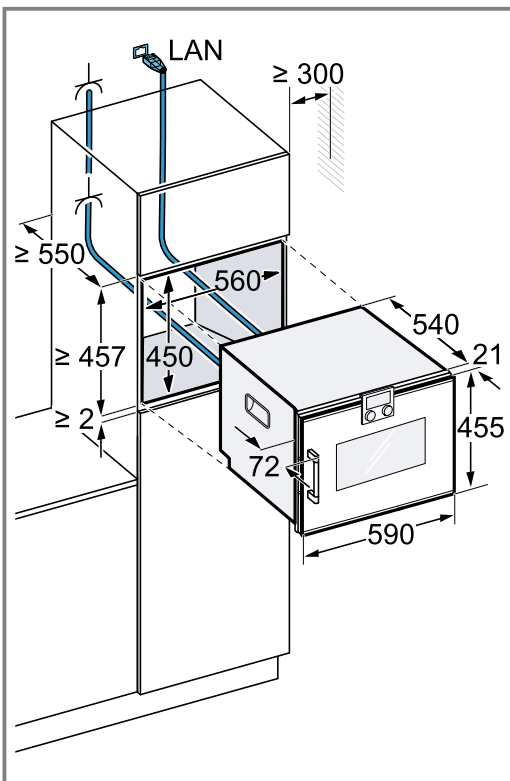


2. Bij inbouw van 2 apparaten naast elkaar de beide deurgrepen centraal uitlijnen.

3. Houd bij inbouw van 2 apparaten boven elkaar de afstanden aan.

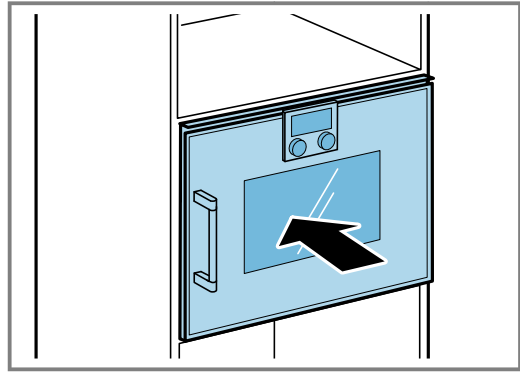


4. Houd bij inbouw in een hoge kast de afstanden aan.

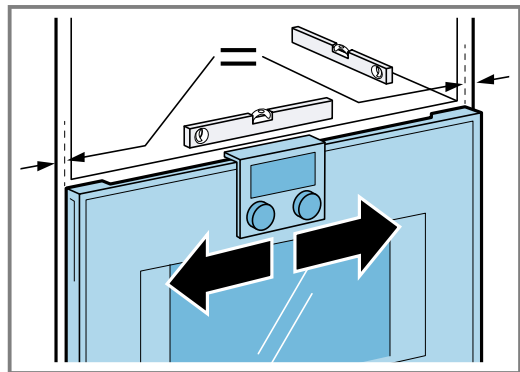


5. Wanneer er zich geen tussenschot boven het apparaat bevindt, borg dan het apparaat tegen kantelen in de kast. Bevestig 2 standaard hoekbeugels in de kast op 450 mm diepte, 5 mm boven de apparaat-hoogte.

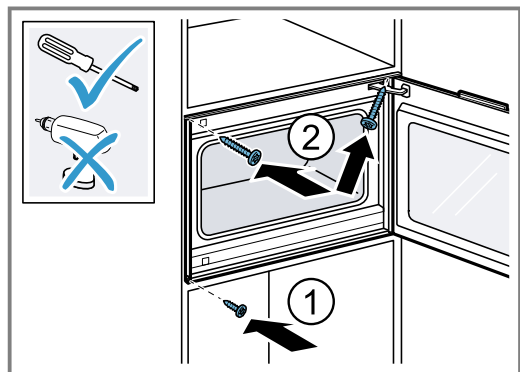
6. Schuif het apparaat volledig in het inbouwmeubel.
- De aansluitkabel niet knikken of inklemmen.



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.

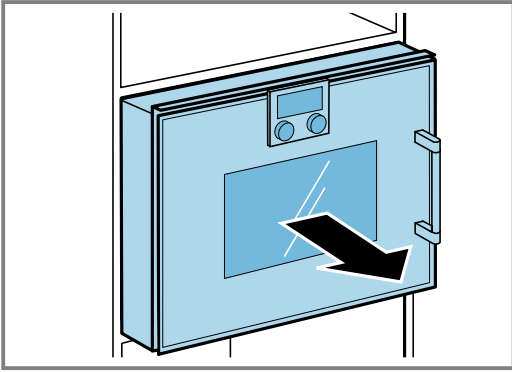


22.8 Stellen van de apparaatdeur

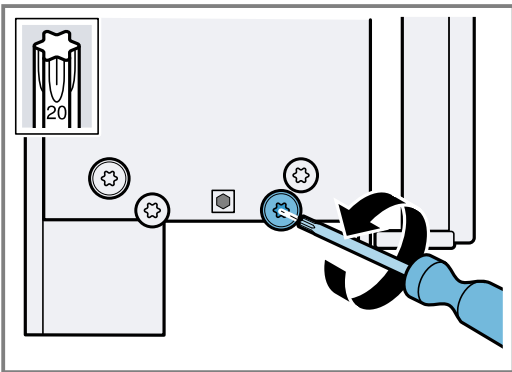
De apparaatdeur is bij levering gesteld. Stellen is normaal gesproken niet nodig. Stel indien nodig de deur bij het scharnier, om een exacte spleetmaat te realiseren. U kunt de hoogte van de apparaatdeur niet stellen.

Apparaatdeur stellen

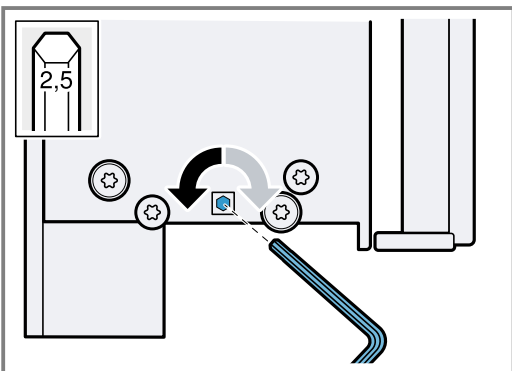
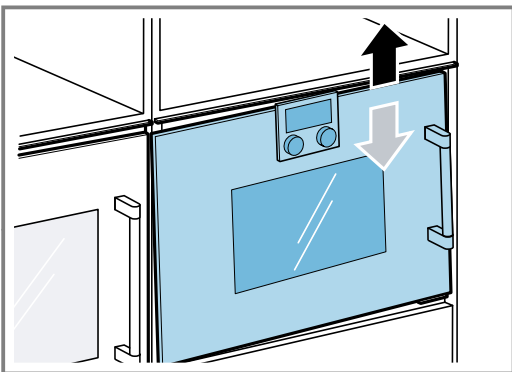
1. Trek het apparaat iets uit de inbouw nis.



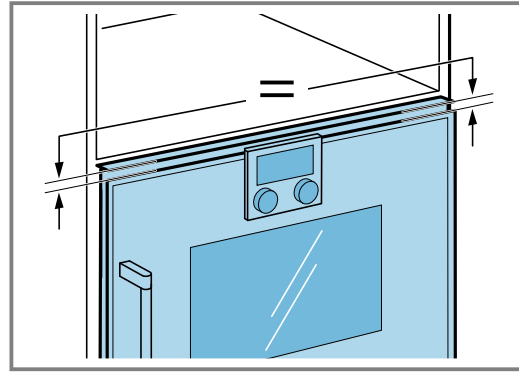
2. Draai de schroef aan de zijkant los.



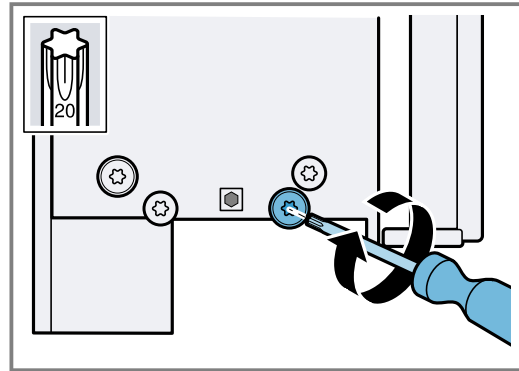
3. Stel de apparaatdeur met de stelschroef, open en sluit de deur weer indien nodig.



4. Controleer de uitlijning.



5. Draai de schroef aan de zijkant vast.



6. Schuif het apparaat in de inbouw nis.

22.9 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.

22.10 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.

22.11 Apparaat uitbouwen

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

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

GAGGENAU



9001698513 nl (021028)