

BSP 220/221

Stoomoven

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	3
Belangrijke veiligheidsinstructies	4
Oorzaken van schade	5
Milieubescherming	5
Tips om energie te besparen	5
Milieuvriendelijk afvoeren	5
Het apparaat leren kennen	6
Stoomoven	6
Watertank	6
Display en bedieningselementen	7
Symbolen	7
Kleuren en weergave	7
Stand-by	8
Apparaat activeren	8
Extra informatie i en i [®]	8
Koelventilator	8
Standen functieschakelaar	9
Toebehoren	10
Extra toebehoren	10
Voor het eerste gebruik	11
Taal instellen	11
Tijd-formaat	11
Tijd instellen	11
Datumformaat instellen	11
Datum instellen	11
Temperatuureenheid instellen	11
Waterhardheid instellen	11
Eerste gebruik beëindigen	11
Reingen van de deurruit	12
Toebehoren reinigen	12
Apparaat activeren	12
Stand-by	12
Apparaat activeren	12
Apparaat bedienen	13
Schoonwatertank vullen	13
Ovenruimte	13
Accessoires inschuiven	14
Inschakelen	14
Uitschakelen	14
Na ieder gebruik	14
Veiligheidsuitschakeling	14
Tijdfuncties	15
Timer-menu opvragen	15
Kookwekker	15
Stopwatch	15
Bereidingstijd	16
Einde bereidingstijd	17

Kinderslot	18
Kinderslot activeren	18
Kinderslot deactiveren	18
Home Connect	18
Instellen	18
Starten op afstand	20
Home Connect instellingen	20
Afstandsdiagnose	21
Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	21
Conformiteitsverklaring	21
Basisinstellingen	22
Reinigen en onderhouden	24
Reinigingsmiddel	24
Reinigingshulp	25
Ontkalkingsprogramma	25
Inschuifroosters uitnemen	26
Wat te doen bij storingen?	27
Stroomonderbreking	28
Demonstratie-modus	28
Servicedienst	29
E-nummer en FD-nummer	29
Tabellen en tips	29
Groente	30
Vis	31
Vis – stomen bij lage temperatuur	31
Vlees/gevogelte – Stomen bij lage temperatuur	32
Vlees/worst - Opwarmen	33
Gevogelte - Stomen	33
Bereiding sous-vide	33
Bijgerechten	36
Desserts	36
Overige	37
Regenereren (opwarmen)	37
Gisten (laten rijzen)	37
Ontdooien	38
Inkoken	38
Ontsapen (bessen)	39
Yoghurt bereiden	39

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

Bestemming van het apparaat

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. Zie beschrijving toebehoren in de gebruiksaanwijzing.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Tijdens het gebruik kan hete stoom ontsnappen. De ventilatieopeningen niet aanraken. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!

- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Tijdens het uitnemen van de toebehoren kan hete vloeistof over de rand stromen. Hete toebehoren voorzichtig uitnemen, met de ovenhandschoen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

- Open de deur van het apparaat tijdens een bereiding zo weinig mogelijk.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de stoomoven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte benutten om het gerecht helemaal gaar te laten worden.
- Bij het stomen kunt u gerechten op meerdere inschuifhoogtes tegelijk bereiden. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden schuift u eerst het gerecht met de langste bereidingstijd in het apparaat.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



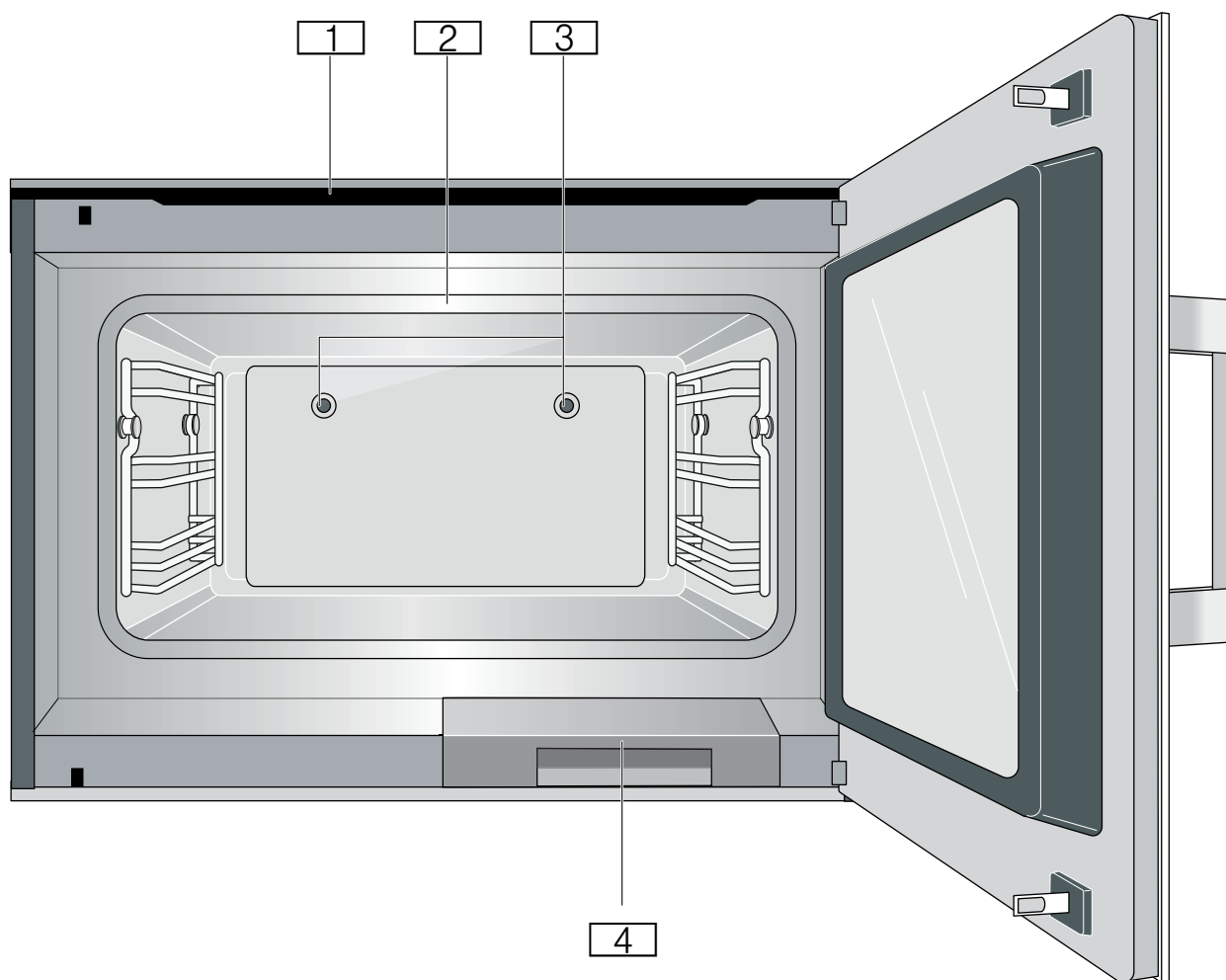
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Het apparaat leren kennen

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Stoomoven



- 1 Ventilatiesleuven
- 2 Deurafdichting
- 3 Stoomopening
- 4 Watertank

Watertank

Uw apparaat beschikt over een watertank met een maximale vulhoeveelheid van 1,7 liter. Als u de ovendeur opent, ziet u de watertank.

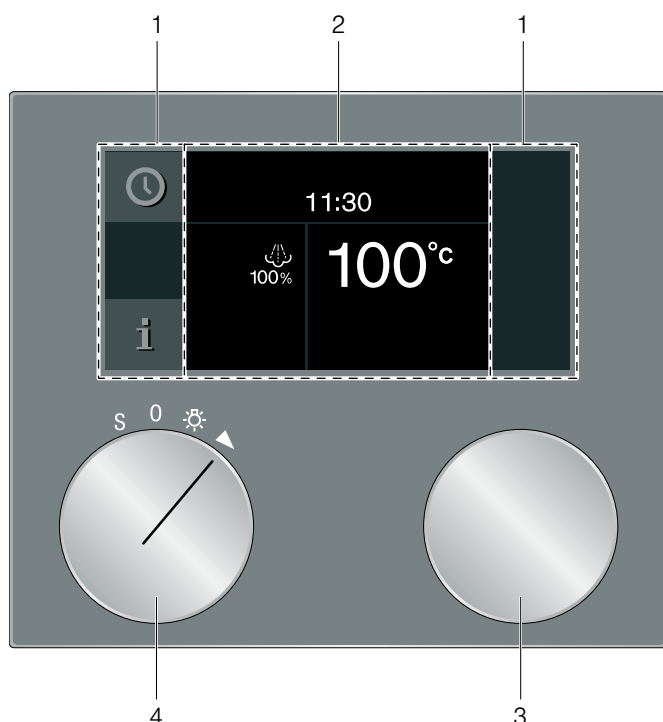
Vul de watertank vóór elk gebruik.

→ "Schoonwatertank vullen" op pagina 13

Display en bedieningselementen

Deze handleiding is bestemd voor verschillende apparaatversies. Afhankelijk van het type apparaat zijn kleine afwijkingen mogelijk.

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



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

Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
II	Pauze/Einde
X	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
i	Extra informatie oproepen
>>	Snel voorverwarmen met statusweergave
_	Instellingen veranderen

🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🔧	Demonstratie-modus
📶	Netwerkverbinding (Home Connect)

Kleuren en weergave

Kleuren

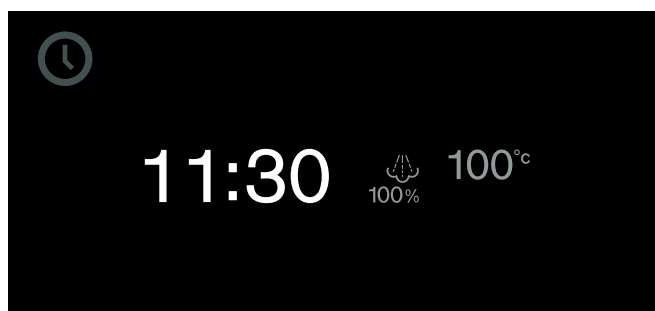
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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

Weergave

Al naar gelang de situatie worden symbolen, waarden of alle displays anders weergegeven.

Zoom	De instelling die op dat moment veranderd wordt, wordt vergroot weergegeven. Een tijdsduur die op dat moment afloopt, wordt kort voor het einde vergroot weergegeven (bij Timer bijv. de laatste 60 seconden).
Gereduceerde display-indicatie	Na korte tijd wordt de displayweergave gereduceerd en alleen nog het belangrijkste weergegeven. Deze functie is vooraf ingesteld en kan in de basisinstellingen worden veranderd.



Stand-by

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

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

Aanwijzingen

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

Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u

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

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

Aanwijzingen

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

Extra informatie **i** en **i**[Ⓢ]

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

Aanwijzing: In het continubedrijf na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.

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

Bij meldingen over Home Connect verschijnt in het symbool **i**[Ⓢ] bijkomend de Home Connect status. Meer informatie vindt u in hoofdstuk → "Home Connect" op pagina 18.

Koelventilator

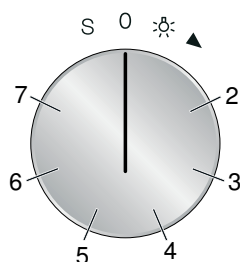
Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

Standen functieschakelaar



Stand	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
0	Nulstand		
	Licht		
2	100% 100% vocht	30 - 100°C Voorgestelde temperatuur 100°C	Stomen bij 70°C - 100°C: voor groente, vis en bijgerechten. De gerechten zijn geheel met stoom omgeven.
3	100% Bereiding sous-vide	50 - 95°C Voorgestelde temperatuur 60°C	De bereiding "onder vacuüm" bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en met 100% stoom: geschikt voor vlees, vis, groente en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.
4	 Gisten	30 - 50°C Voorgestelde temperatuur 38°C	Laten rijzen: voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Hete lucht en stoom worden gecombineerd, zodat het deegoppervlak niet uitdroogt. De optimale temperatuurinstelling voor gistdeeg is 38°C.
5	 Ontdooien	40 - 60°C Voorgestelde temperatuur 45°C	Voor groente, vlees, vis en fruit. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
6	 Regenereren	60 - 100°C Voorgestelde temperatuur 100°C	Voor gekookte gerechten en bakwaren. Al bereide levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
7	 Stomen met een lage temperatuur	70 - 90°C Voorgestelde temperatuur 70°C	Bereiden met een lage temperatuur voor vlees. Behoedzame, langzame bereiding voor een bijzonder mals resultaat.
S	Basisinstellingen		In de basisinstellingen kunt u het apparaat individueel aanpassen.
	Reinigingshulp		Met de reinigingshulp lost u vuil in de binnenruimte op met stoom.
	Ontkalkingsprogramma		Met het ontkalkingsprogramma lost u kalk in het apparaat op.

Toebehoren

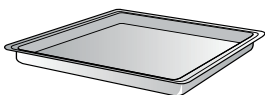
Gebruik uitsluitend toebehoren die meegeleverd of via de klantenservice verkrijgbaar zijn. Deze zijn speciaal aangepast aan uw apparaat. Let op dat u de toebehoren in de juiste richting in de ovenruimte schuift.

Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Rooster

voor servies, gebak- en ovenschalen en voor braadstukken



Bak van roestvaststaal, zonder gaten, 40 mm diep

voor het bereiden van rijst, peulvruchten en graden, voor het bakken van plaatkoek en het opvangen van afdruipende vloeistof bij het stomen



Bak van roestvaststaal, met gaten, 40 mm diep

voor het stomen van groente, of vis, het uitpersen van kleinfruit en het ontdooien

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

BA 220 360	RVS-inzetstuk, ongeperforeerd, 40 mm diep, 1,5 l
BA 220 370	RVS-inzetstuk, geperforeerd, 40 mm diep, 1,5 l
BA 020 380	Houder, antiaanbaklaag, zonder gaatjes, 40 mm diep, 5 l
BA 020 390	Houder, antiaanbaklaag, met gaatjes, 40 mm diep, 5 l
CL S30 040	Ontkalkingstabletten (Set met 4 ontkalkingstabletten)
GN 010 330	GN-Adapter (Voor gebruik met GN-bereidingsinzetstukken.)
GN 114 130	Roestvrijstalen schaal GN 1/3, zonder gaatjes, 40 mm diep, 1,5 l
GN 114 230	Roestvrijstalen schaal GN 2/3, zonder gaatjes, 40 mm diep, 3 l
GN 124 130	Roestvrijstalen schaal GN 1/3, met gaatjes, 40 mm diep, 1,5 l
GN 124 230	Roestvrijstalen schaal GN 2/3, met gaatjes, 40 mm diep, 3 l

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

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

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen vooraleer u met uw apparaat voor het eerst gerechten bereidt. Lees vooraf het hoofdstuk → "*Belangrijke veiligheidsinstructies*" op pagina 4.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

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

Aanwijzingen

- Het menu "Eerste instellingen" verschijnt alleen wanneer het apparaat na een stroomaansluiting voor het eerst wordt ingeschakeld of wanneer het meerdere dagen zonder stroom is geweest. Na de stroomaansluiting verschijnt eerst gedurende ca. 30 seconden het GAGGENAU-logo, daarna verschijnt automatisch het menu "Eerste instellingen".
- U kunt de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen.

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

- 1 Met de draaiknop de gewenste displaytaal kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.

Tijd-formaat

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

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

Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

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

Datumformaat instellen

Op het display verschijnen de drie mogelijke formaten D.M.J., D/M/J en M/D/J. Vooraf ingesteld is het formaat d.m.j.

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

Datum instellen

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

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

Temperatuureenheid instellen

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

- 1 Met de draaiknop de gewenste eenheid selecteren.
- 2 Met ✓ bevestigen.

Waterhardheid instellen

In de display verschijnt "Waterhardheid".

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

Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste ingebruikname beëindigd".

Met ✓ bevestigen.

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

Reingen van de deurruit

De deurdichting wordt in de fabriek gesmeerd om de dichtheid te garanderen. Het is mogelijk dat er resten achterblijven op de deurruit.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u het schoon te maken met glasreiniger en een zeem of microvezeldoek. Geen schraper gebruiken.

Toebehoren reinigen

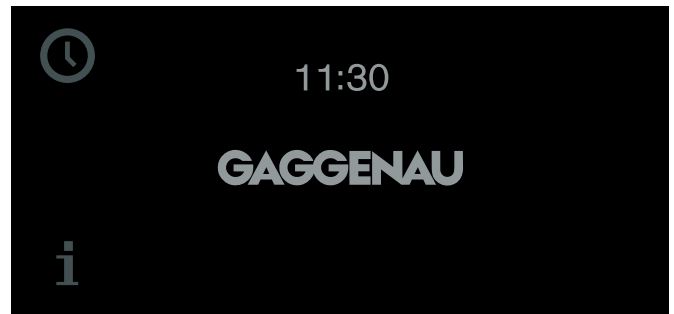
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat activeren

Stand-by

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

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



Aanwijzingen

- Voor de standby-modus zijn er verschillende weergaven. Vooringesteld is het GAGGENAU-logo en de tijd. U kunt de weergave via de instelling "Stand-by-weergave" in de basisinstellingen wijzigen. → "Basisinstellingen" op pagina 22
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale kijkhoek. U kunt de weergave via de instelling "Helderheid" in de Basisinstellingen aanpassen.

Apparaat activeren

Om de standby-modus te verlaten, kunt u

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

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

Aanwijzingen

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

Apparaat bedienen

Schoonwatertank vullen

Voordat u de functie met stoom start, opent u de ovendeur en vult u de watertank met water.

Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld. → "Waterhardheid instellen" op pagina 11

⚠ Waarschuwing – Letsel- en brandgevaar!

Vul uitsluitend water in de watertank. Doe geen brandbare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Dampen van brandbare vloeistoffen kunnen in de oven door hete oppervlakken ontbranden (ontploffing). De ovendeur kan openspringen. Hete dampen en steekvlammen kunnen naar buiten komen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Attentie!

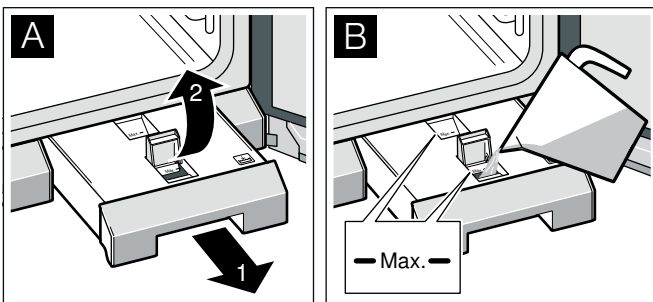
Beschadigingen van het apparaat door het gebruik van ongeschikte vloeistoffen

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

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

Vul de watertank vóór elk gebruik:

- 1 Maatbeker met vers water vullen.
- 2 Apparaatdeur openen.
- 3 Watertank uit het apparaat trekken tot de vulpeilindicatie zichtbaar is (afb. A).
- 4 Watertank tot aan de markering "Max." met koud water vullen (afb. B).



- 5 Watertank volledig tot aan de aanslag inschuiven.

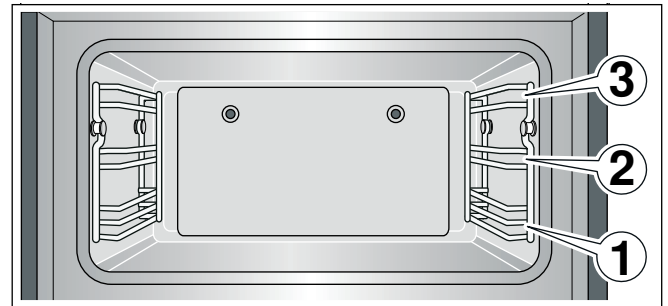
Bij meerdere op elkaar volgende gaarprocessen het restwater na elk gaarproces uit de watertank legen en de watertank met vers water vullen.

Ovenruimte

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

Het onderste inschuifniveau bezit twee inschuiflijsten. U kunt bijv. bij het ontdooien de ongeperforeerde bakken onder de geperforeerde bak schuiven om vloeistof van het ontdooien op te vangen.

Aanwijzing: U kunt tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken.



Attentie!

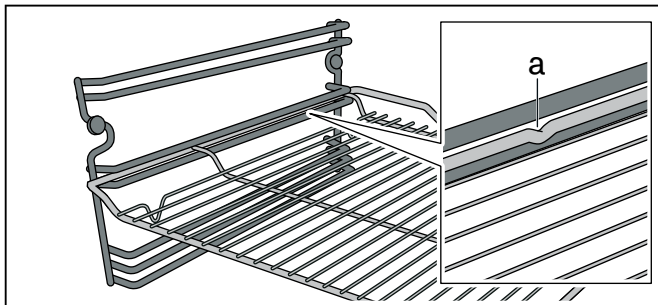
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Hittestuwing kan het apparaat beschadigen. De bodem van de binnenruimte moet altijd vrij blijven. Plaats de vormen in de bak met gaatjes of op het rooster.
- Plaats geen accessoires tussen de richels,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

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

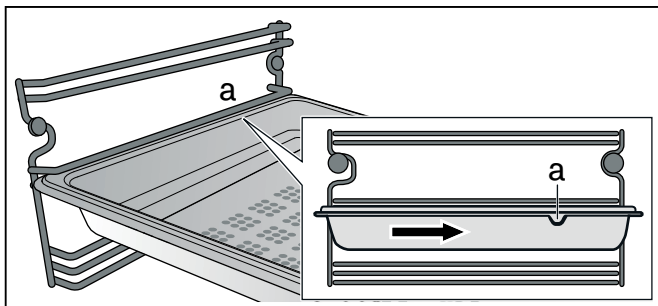
Accessoires inschuiven

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

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de veiligheidsbeugel van het rooster naar achteren en boven wijst en dat de grendelnok (a) achteraan is en naar beneden wijst.



Let er bij het inschuiven van de geperforeerde bak op dat de grendelnok (a) achteraan is en naar beneden wijst.



Inschakelen

- 1 Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen. Op het display worden de gekozen verwarmingsmethode en voorgestelde temperatuur weergegeven.
- 2 Als u de temperatuur wilt wijzigen:
Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.

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

Water bijvullen:

Als de watertank leeg is, verschijnt op het display een melding. Vul de watertank tot de markering "max" en schuif hem weer in.

Aanwijzing: Tijdens het gebruik is de watertank in het apparaat vergrendeld. De watertank kan alleen verwijderd en bijgevuld worden als de melding op het display verschijnt.

Uitschakelen

Draai de functiekeuzeknop op 0.

Afhankelijk van de functie kan een automatische spoelcyclus hoorbaar zijn.

Na ieder gebruik

Waarschuwing – Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Watertank leegmaken

- 1 Apparaatdeur voorzichtig openen.
Er komt hete stoom vrij!
- 2 Watertank uitnemen en leegmaken.

Attentie!

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

Binnenruimte drogen

- 1 Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.
- 2 Het restwater uit de afgekoelde binnenruimte met een spons verwijderen.
- 3 De binnenruimte met een zachte doek afvegen en poetsen.
- 4 Meubels of grepen droogwrijven, wanneer er zich daarop condens heeft gevormd.

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen eindigt altijd na 12 uur, als het apparaat in deze tijd niet bediend is. Op het display verschijnt een melding.

Draai de functiekeuzeknop op 0, dan kunt u het apparaat opnieuw zoals gebruikelijk in gebruik nemen.

Tijdfuncties

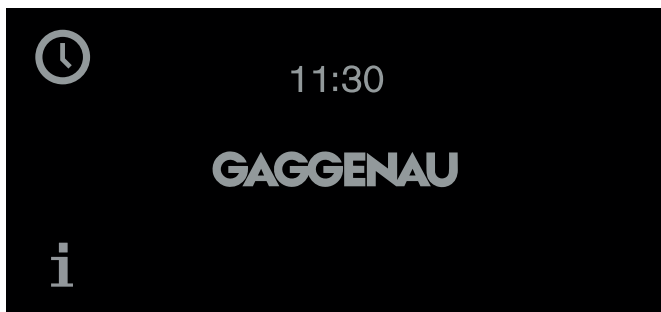
Via het timer-menu kunt u instellen:

- ⌚ Kookwekker
- ⌚ Stopwatch
- ⌚ Bereidingstijd (niet in de ruststand)
- ⌚ Afloop bereidingstijd (niet in de ruststand)

Timer-menu opvragen

U kunt het timer-menu bij elke ovenfunctie openen. Alleen bij de basisinstellingen, de functieschakelaar staat op **S**, is het timer-menu niet beschikbaar.

Raak het symbool ⌚ aan.



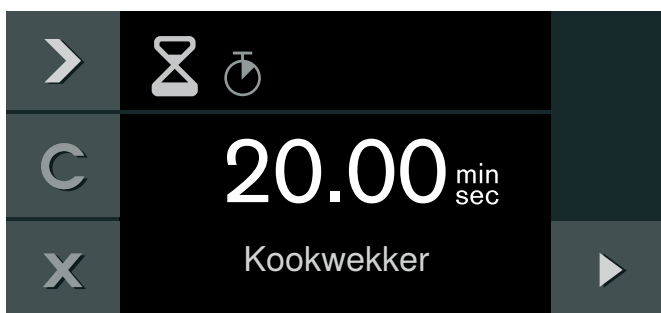
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

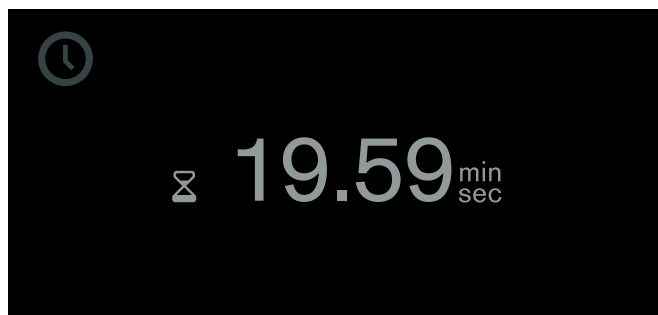
Kookwekker instellen

- 1 Timer-menu opvragen.
De functie "kookwekker" ⌚ wordt weergegeven.
- 2 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.



- 3 Met ▶ starten.

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



Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het houdt op wanneer u het symbool ✓ aanraakt.

U kunt het timer-menu op elk moment verlaten door het symbool X aan te raken. Hierbij gaan de instellingen verloren.

Kookwekker stilzetten:

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

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

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

Stopwatch

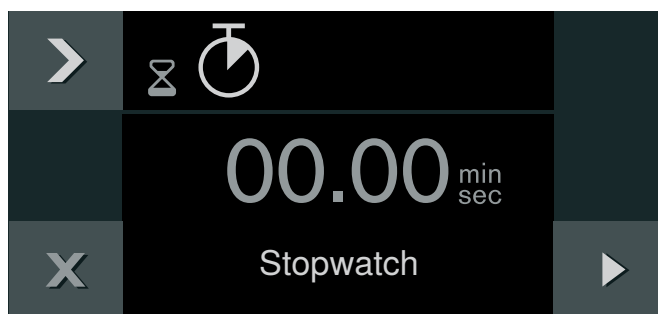
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

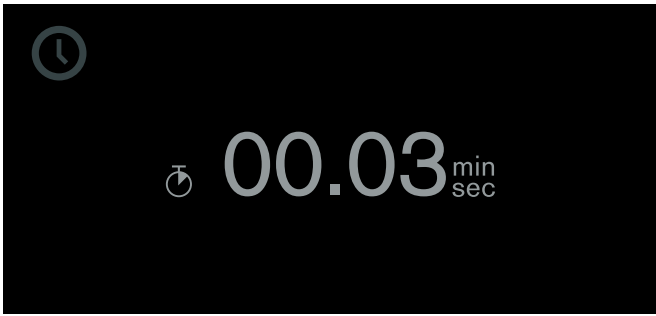
Stopwatch starten

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



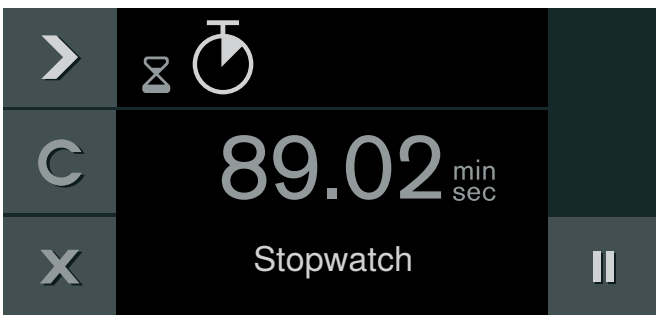
- 3 Met ▶ starten.

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



Stopwatch stopzetten en weer starten

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



De tijd stopt. Het symbool verandert weer in Start .

- 4 Met  starten.

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

Stopwatch uitschakelen:

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

Bereidingstijd

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

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

Bereidingstijd instellen

U hebt verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld en uw gerecht in de oven gedaan.

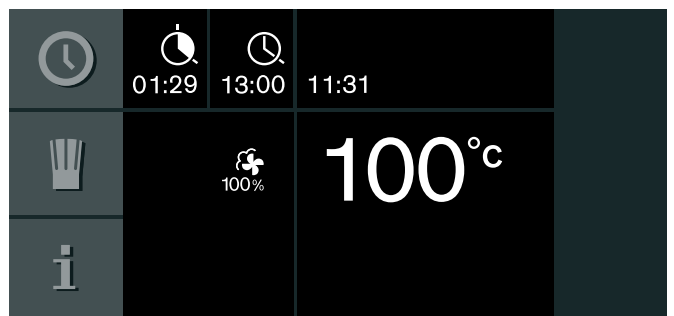
- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Met  de functie "Bereidingstijd"  kiezen.

- 3 Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.

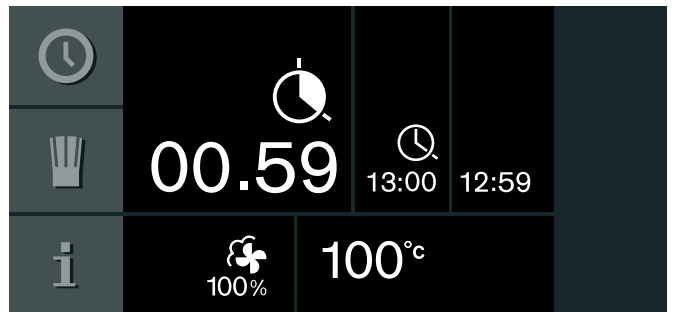


- 4 Met  starten.

Het apparaat start. Het timermenu wordt gesloten. Op het display verschijnen temperatuur, modus, resterende bereidingstijd en einde bereidingstijd.



Een minuut voor het verstrijken van de bereidingstijd wordt de aflopende bereidingstijd op het display vergroot weergegeven.



Na het verstrijken van de bereidingstijd schakelt het apparaat uit. Het symbool  knippert en er weerklinkt een signaal. Het gaat vroegtijdig uit als u het symbool  aanraakt, de ovensdeur opent en de functiekeuzeknop op 0 zet.

Bereidingstijd wijzigen:

Timer-menu opvragen. Met  de functie "Bereidingstijd"  kiezen. Met de draaiknop de bereidingstijd wijzigen. Met  starten.

Bereidingstijd wissen:

Timer-menu opvragen. Met  de functie "Bereidingstijd"  kiezen. Met  de bereidingstijd wissen. Met  naar het normale bedrijf terugkeren.

Volledige bewerking afbreken:

Functiekeuzeknop op 0 zetten.

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

Einde bereidingstijd

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

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

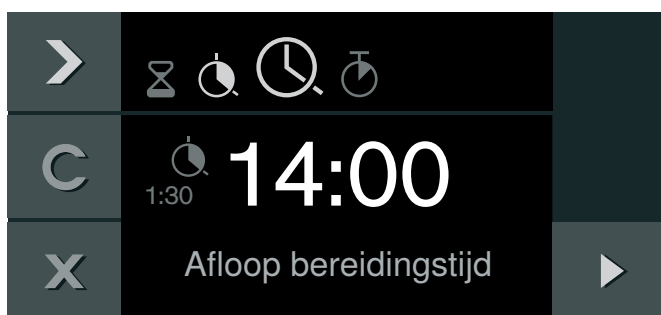
U voert de bereidingstijd in en verschuift de afloop van de bereidingstijd naar 15:30 uur. De elektronica berekent het tijdstip waarop het apparaat gestart wordt. Het apparaat wordt om 14:50 uur automatisch gestart en om 15:30 uur uitgeschakeld.

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

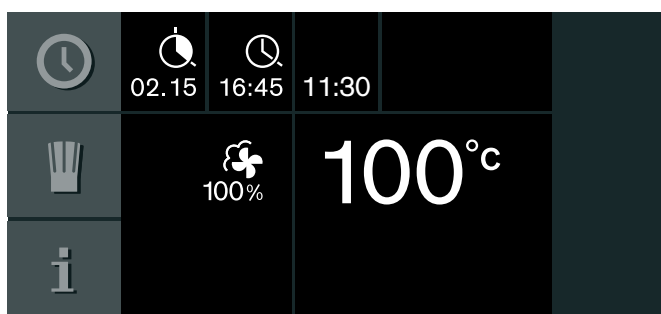
Einde bereidingstijd veranderen

U hebt bereidingswijze, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.

- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Met  de functie "Einde bereidingstijd"  kiezen.



- 3 Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen.
- 4 Met  starten.



Het apparaat gaat in wachtstand. Op het display verschijnen de modus, de temperatuur, de bereidingstijd en einde bereidingstijd. Het apparaat start op het berekende tijdstip en schakelt automatisch uit als de bereidingstijd is verstreken.

Aanwijzing: Als het symbool  knippert: u hebt geen bereidingstijd ingesteld. Stel altijd eerst een bereidingstijd in.

Na het verstrijken van de bereidingstijd schakelt het apparaat uit. Het symbool  knippert en er weerklinkt een signaal. Het gaat vroegtijdig uit als u het symbool  aanraakt, de ovendeur opent en de functiekeuzeknop op **0** zet.

Einde bereidingstijd wijzigen:

Timer-menu opvragen. Met  de functie "Einde bereidingstijd"  kiezen. Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen. Met  starten.

Volledige bewerking afbreken:

Functiekeuzeknop op **0** zetten.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk bedienen, is het voorzien van een kinderslot.

Aanwijzingen

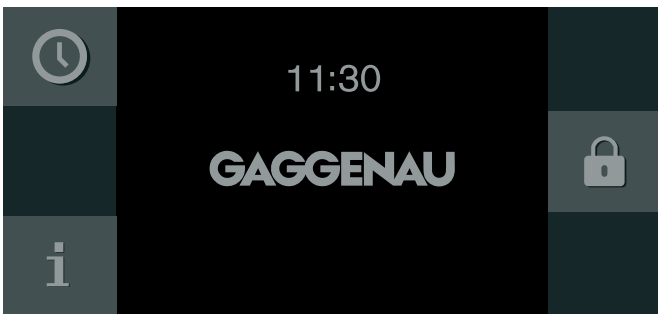
- U moet het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" zetten.
- Is er sprake van een stroomonderbreking terwijl het kinderslot geactiveerd is, dan kan het kinderslot wanneer er weer stroom is gedeactiveerd zijn.

Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



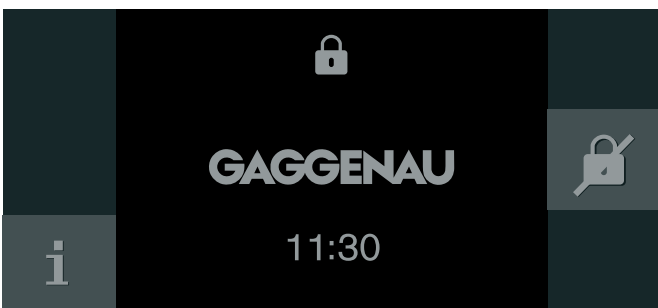
Het kinderslot is geactiveerd. De stand-by-weergave verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

Kinderslot deactiveren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



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

Home Connect

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

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

Aanwijzingen

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

Instellen

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

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

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

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

App installeren

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

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

Apparaat verbinden met het thuisnetwerk (LAN)

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

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

Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN met WPS)

Voorwaarden:

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

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

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

Apparaat met thuisnetwerk verbinden (WLAN zonder WPS)

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

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

Apparaat met app verbinden

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

Voorwaarden:

- Het apparaat is met het thuisnetwerk verbonden.
 - De Home Connect app is op het mobiele eindapparaat geïnstalleerd.
- 1 Om een bijkomende account te verbinden, in de basisinstellingen "Home Connect" selecteren.
 - 2 Met de draaiknop "Met app verbinden" selecteren.
 - 3 Symbool  aanraken en de verbindingsprocedure met  starten.
 - 4 De aanwijzingen in de app opvolgen.

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

Starten op afstand

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

In de volgende situaties wordt de start op afstand automatisch gedeactiveerd:

- Minstens 15 minuten nadat de start op afstand werd geactiveerd, wordt de ovendeur geopend.
- Minstens 15 minuten na het einde van het gebruik wordt de ovendeur geopend.
- 24 uur nadat de start op afstand werd geactiveerd.

Home Connect instellingen

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

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

Start op afstand activeren

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

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

Om de start op afstand te deactiveren: symbool  aanraken.

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

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Type verbinding	LAN / WLAN	U kunt tussen de verbindingstypes met LAN-kabel en WLAN wisselen. Neem afhankelijk van het verbindingstype de instructies voor het installeren in acht. → "Instellen" op pagina 18
	Verbinding	Verbinden / verbreken	Netwerkverbinding indien nodig (bijv. bij vakantie) in- of uitschakelen. De netwerkgegevens blijven na het uitschakelen behouden. Na het inschakelen enkele seconden wachten tot het apparaat opnieuw met het netwerk is verbonden. In netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.
	Verbinden met app		Verbindingsprocedure tussen app en apparaat starten.
	Software-update		Zodra een nieuwe softwareversie beschikbaar is, verschijnt een melding op het display. In het Home Connect menu  kunt u de nieuwe software installeren.
	Afstandbediening	Activeren/deactiveren	Met de Home Connect app toegang tot de functies van het apparaat verkrijgen. Indien gedeactiveerd, worden in de app alleen de bedrijfstoestanden van het apparaat weergegeven.
	Netwerkinstellingen wissen		Alle netwerkinstellingen kunnen altijd van het apparaat worden gewist.
	Apparaatinfo		Op het display wordt weergegeven: ● MAC-adres COM-module ● Serienummer van het apparaat ● Softwareversie Afhankelijk van het verbindingstype kan door het aanraken van de pijltoets bijkomende informatie, zoals bijv. SSID-netwerknnaam, worden weergegeven.

Afstandsdiagnose

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

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

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

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

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

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

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

Conformiteitsverklaring

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

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



2,4 GHz band: 100 mW max.

5 GHz band: 100 mW max.

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

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

Basisinstellingen

In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

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

- 4 Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.
- 5 Het symbool  aanraken.
- 6 Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
- 7 Met  opslaan of met  afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.
- 8 De functiekeuzeknop op **0** draaien om het menu Basisinstellingen te verlaten.

De wijzigingen zijn opgeslagen.

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Helderheid	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-helderheid instellen
	Stand-by-weergave	Aan* / Uit - tijd - tijd + GAGGENAU-logo* - datum - datum + GAGGENAU-logo - tijd + datum - tijd + datum + GAGGENAU-logo	Verschijningsvorm van de stand-by-weergave. Uit: geen weergave. Met deze instelling brengt u het stand-by verbruik van uw apparaat omlaag. Aan: meerdere indicaties in te stellen, "Aan" met  bevestigen en met de draaiknop de gewenste weergave kiezen. De keuze wordt kort weergegeven.
	Display-indicatie	Gereduceerd* / Standaard	Bij de instelling 'Gereduceerd' wordt op het display in korte tijd alleen nog het belangrijkste weergegeven.
	Touchfeld-kleur	Grijs* / Wit	Kleur van de symbolen op het Touchfeld kiezen
	Touchfeld-toon	Toon 1* / Toon 2 / Uit	Signaaltoon kiezen bij het aanraken van een Touchfeld
	Touchfeld- geluidsvolume	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van de Touchfeld-toon instellen
	Opwarmsignaal	Aan* / uit	Het signaal klinkt wanneer de gewenste temperatuur bij het opwarmen is bereikt.
	Signaalvolume	Standen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van het geluidssignaal instellen
	Waterhardheid	1-18	Controleer met de bijgevoegde carbonaathardheidstest het leidingwater. Gemeten waterhardheid instellen.
	Tijd-formaat	AM/PM / 24h*	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uursformaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen
	Tijdomschakeling	Handmatig* / Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.
	Datumformaat	D.M.J* D/M/J M/D/J	Datumformaat instellen

	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/Maand/Dag met het symbool ➤.
	Temperatuureenheid	°C* / °F	Temperatuureenheid instellen
	Taal	Duits* / Frans [...] / Engels	Taal voor de displaytekst kiezen Aanwijzing: Bij wijziging van de taal wordt het systeem opnieuw gestart. Dit duurt enkele seconden. Hierna wordt het basisinstellingen-menu gesloten.
	Fabrieksinstellingen	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en apparaat naar fabrieksinstelling terugzetten?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken. Aanwijzing: Na het terugzetten naar de fabrieksinstellingen gaat u naar het menu "Eerste instellingen".
	Demonstratie-modus	Aan / Uit*	Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Kinderslot	Niet beschikbaar* / Beschikbaar	Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden. → "Kinderslot" op pagina 18
	Thuisnetwerk	LAN / WLAN Type verbinding  Verbinding  Met app verbinden  Software-update  Afstandbediening  Netwerkinstellingen wissen  Apparaat-info	Instellingen voor de verbinding met het thuisnetwerk en de mobiele eindapparaten. Afhankelijk van de verbindingstatus worden verschillende instellingsmogelijkheden weergegeven.

* Fabrieksinstelling

Reinigen en onderhouden

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Waarschuwing – Risico van letsell

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

Reinigingsmiddel

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

Gebruik

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

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Ruiten van de deur	Schoonmaakmiddelen voor glas: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen.
RVS	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Aluminium	Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of pluivrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.
Binnenruimte	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik geen ovenspray of andere agressieve reinigingsproducten of schuurmiddelen voor de oven. Ook schuursponsjes, ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. Voor regelmatig onderhoud van de binnenruimte van roestvrij staal het onderhoudsmiddel voor de roestvrijstalen binnenruimte gebruiken volgens de opgaven van de producent (bestelnummer 00667027 bij de servicedienst of in de onlineshop). Attentie! Schoonmaakmiddelresten leiden tot de vorming van vlekken bij het opwarmen. Resten van schoonmaak- of onderhoudsmiddelen voor het drogen van de binnenruimte grondig verwijderen met schoon water. De binnenruimte na de reiniging altijd drogen.
Sterk verontreinigde binnenruimte	Reinigingsgelspray voor de oven (bestelnummer 00311860 bij de servicedienst of in de onlineshop). Let op: • Niet in de stoomopeningen aan de achterkant van de ovenruimte sproeien. • Mag niet op de afdichtingen aan de deur en op de lamp terecht komen! • Hoogstens 12 uur laten inwerken! • Niet gebruiken op warme oppervlakken! • Goed naspoelen met water! • De aanwijzingen van de producent in acht nemen.
Glazen kapje van de lamp in de binnenruimte	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Watertank	Indien nodig in de vaatwasmachine reinigen. Het deksel eraf halen en de watertank omgedraaid in de vaatwasmachine plaatsen.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Deurafdichting Niet verwijderen!	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen schraper of schraper voor vitro-keramische kookplaat gebruiken voor het schoonmaken.
Bak, rooster	Vaatwasmachine of heet zeepsop. Ingebrande resten inweken en met een borstel schoonmaken. Lichte vlekken in roestvaststaal (eiwitresten) met citroensap verwijderen.
Inschuifroosters	Vaatwasmachine of heet zeepsop.

Microvezeldoek

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

Reinigingshulp

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

Reinigingshulp starten

- 1 Functiekeuzeknop op **S** zetten.
- 2 Symbool  wordt weergegeven. Met  bevestigen.
- 3 Toebehoren verwijderen uit de binnenruimte. Inschuifroosters uit de binnenruimte verwijderen (zie → "Inschuifroosters uitnemen" op pagina 26).
- 4 De binnenruimte reinigen met een schoonmaakmiddel.
- 5 De watertank tot aan de markering "max" met koud water vullen en volledig tot aan de aanslag inschuiven. De apparaatdeur sluiten.
- 6 De reinigingstijd verschijnt. Met  starten. De reinigingstijd loopt af op het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.
- 7 Na het verstrijken van de reinigingstijd weerklinkt een signaal. Op het display verschijnt een melding.
- 8 De binnenruimte schoonmaken.

De watertank leegmaken en met het deksel eraf laten drogen. De binnenruimte met een zachte doek droogwrijven.

Aanwijzingen

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

Ontkalkingsprogramma

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

Afhankelijk van het watertype en het gebruik van het apparaat, herinnert een melding op het display u eraan dat het ontkalkingsprogramma moet worden uitgevoerd.

Om beschadigingen aan het apparaat te vermijden, wordt het apparaat na herhaalde melding geblokkeerd. Pas na het uitvoeren van een ontkalkingsprogramma is het apparaat weer volledig te gebruiken.

Het complete ontkalkingsprogramma duurt 1 uur en 50 minuten.

Voor het ontkalkingsprogramma heeft u speciale ontkalkingstabletten nodig. Deze zijn verkrijgbaar bij de servicedienst of in de onlineshop (CL S30 040 set met 4 reinigingstabletten).

Attentie!

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

Aanwijzingen

- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte vooraleer u het ontkalkingsprogramma start (rooster, bak).
- Laat het ontkalkingsprogramma altijd tot het einde aflopen. Het ontkalkingsprogramma kan niet worden afgebroken.

Ontkalkingsprogramma starten

- 1 Functiekeuzeknop op **S** zetten. Met de draaiknop het ontkalkingsprogramma kiezen.
- 2 Symbool  wordt weergegeven. Met  bevestigen.
- 3 Alle toebehoren uit de binnenruimte nemen. Met  bevestigen.
- 4 Ontkalkingstablet uit de kunststof verpakking nemen.



Waarschuwing – Gevaar voor letsel!

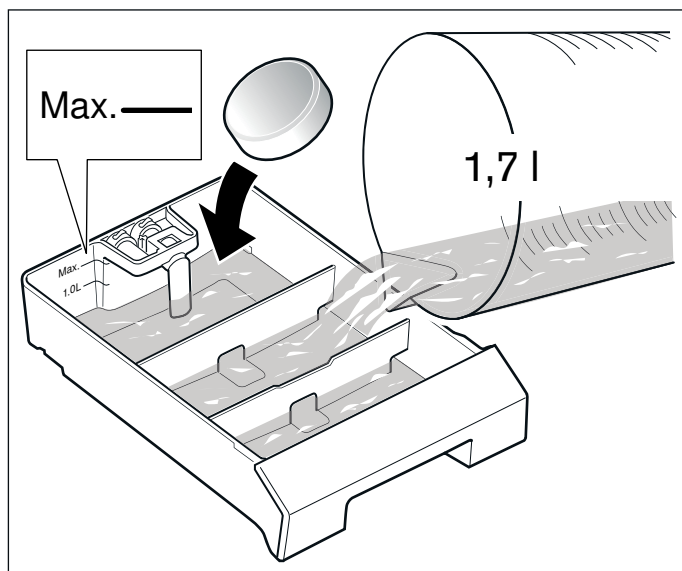
Ontkalkingstabletten kunnen irritaties in de mond, keel en ogen veroorzaken of tot verstikking leiden. Houd kinderen uit de buurt van ontkalkingstabletten.

Attentie!

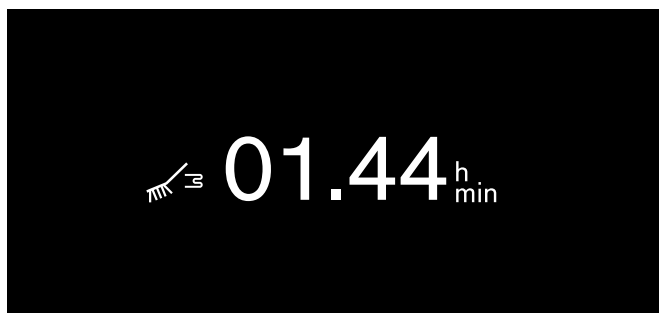
Beschadiging van het apparaat

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

- 5 Tank uit het apparaat nemen en het deksel van de tank verwijderen.
- 6 Het ontkalkingstablet in het achterste vak van de tank plaatsen. Tank tot aan de markering "Max." met water vullen (1,7 liter).



- 7 Deksel op de tank doen en vastklikken.
- 8 Tank in het apparaat schuiven.
- 9 Apparaatdeur sluiten. Met ✓ bevestigen. De ontkalkingstijd van 1.50 uur verschijnt.
- 10 Met ► starten. De ontkalkingstijd loopt af in het display. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.



Aanwijzing: Na ca. 1:30 uur verschijnt een melding op het display. Neem de tank uit het apparaat en leeg deze. Vul de tank met schoon water. Schuif de tank in het apparaat. Bevestig met ✓. Start met ► het spoelen.

- 11 Na afloop van het ontkalkingsprogramma klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een melding. De binnenruimte met een zachte doek droogwrijven.

Tank reinigen

Na het ontkalken bevinden zich ontkalkerresteren in de tank. Reinig daarom na het verstrijken van het ontkalkingsprogramma de tank.

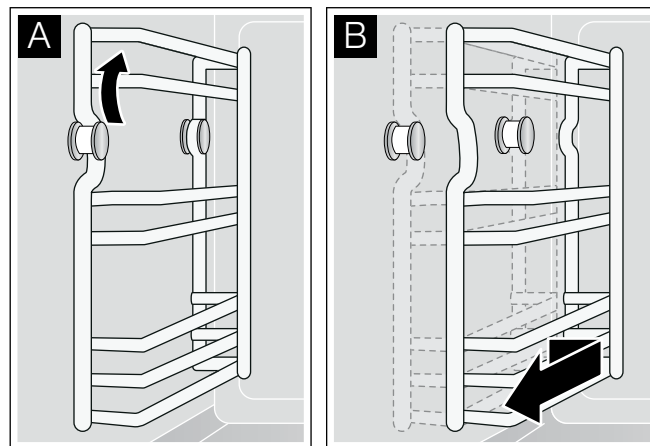
- 1 Tank uit het apparaat nemen en het deksel van de tank verwijderen.
- 2 Tank en tankdeksel in de vaatwasmachine reinigen.

Inschuifroosters uitnemen

Om de inschuifroosters schoon te maken kunt u ze uitnemen.

Inschuifroosters uitnemen

- 1 Leg een theedoek in de binnenruimte om het roestvaststaal te beschermen tegen krassen.
- 2 Inschuifroosters vooraan iets optillen (afb. A) en zijwaarts naar voren uittrekken (afb. B).



De inschuifroosters kunt u in de vaatwasmachine reinigen.

Inschuifroosters inbrengen

- 1 Inschuifrooster correct aanbrenge: aanslag naar achteren.
- 2 Inschuifrooster aan de achterkant op de bouten schuiven, dan aan de voorkant inhangen.

Wat te doen bij storingen?

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

LED-lampen

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet, geen aanduiding in de display	De netstekker zit niet in het stopcontact	Sluit het apparaat op de netspanning aan
	Stroomstoring	Controleer of andere keukenapparaten werken
	De zekering is defect	Controleer bij de huisinstallatie of de zekering voor dit apparaat in orde is
	Foutieve bediening	Zekering van het apparaat in de huisinstallatie uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen
Apparaat werkt niet, op het display verschijnt "Apparaat geblokkeerd. Ontkalken noodzakelijk."	Het apparaat is verkalkt	Ontkalkingsprogramma starten → "Ontkalkingsprogramma" op pagina 25
Ondanks uitgevoerde ontkalking verschijnt in het display "Ontkalken a.u.b."	Apparaat is verkalkt. verkeerde ontalker gebruikt	Gebruik de voorgeschreven ontkalkingstabletten ontkalkingsprogramma starten → "Ontkalkingsprogramma" op pagina 25
Het apparaat kan niet worden gestart	De deur van het apparaat is niet volledig gesloten	Sluit de deur van het apparaat
Apparaat werkt niet, op het display verschijnt "E182"	Apparaat krijgt geen water	Watertank verwijderen en controleren of de aanzuigslang in de tank is en niet is afgeknikt. Wordt de foutmelding opnieuw weergegeven, neem dan contact op met de servicedienst.
Het apparaat functioneert niet, het display reageert niet. Op het display verschijnt 	Kinderslot geactiveerd	Kinderslot uitschakelen → "Kinderslot" op pagina 18
Apparaat schakelt vanzelf uit	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 12 uur niet bediend.	Melding met  bevestigen, apparaat uitschakelen en opnieuw weer inschakelen
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt 	Het apparaat bevindt zich in de demonstratie-modus	Demonstratie-modus in de basisinstellingen deactiveren
Apparaat kan niet worden gestart, in de display verschijnt een melding	Het waterreservoir is leeg	Waterreservoir vullen
Veel vrijkomende stoom boven aan de deur	De functie werd gewisseld	Dit is normaal
Er komt veel stoom uit de zijkant van de deur	Dichting van de deur is vervuild of zit los	Deurdichting reinigen en in de gleuf plaatsen
Bij het opwarmen ontstaat een fluitend geluid	Bij de stoomopwekking kunnen geluiden ontstaan	Dit is normaal
Tijdens het bereidingsproces is er een "plop"-geluid te horen	Uitzetting door grote temperatuurverschillen	Dit is normaal

Stomen is niet mogelijk	Het apparaat is verkalkt. Het apparaat moet worden ontkalkt, om beschadigingen van het apparaat te vermijden	Ontkalkingsprogramma starten → "Ontkalkingsprogramma" op pagina 25
Het apparaat stoomt niet meer goed	Het apparaat is verkalkt	Ontkalkingsprogramma starten
Verlichting functioneert niet	Verlichting is defect.	Contact opnemen met de servicedienst
Foutmelding "Exxx"		Bij een foutmelding de functiekeuze-knop op 0 draaien; verdwijnt de indicatie, dan was het een eenmalig probleem. Doet de fout zich meerdere keren voor of verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de service en geef de foutcode door.
Bij het openen van de ovendeur druppelt er water af	De opvanggoot aan de onderkant van de deur is vol	Opvanggoot met een spons drogen

Stroomonderbreking

Uw toestel kan een stroomonderbreking van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet.

Duurde de stroomonderbreking langer terwijl het toestel in gebruik was, dan verschijnt er een nieuwe melding op het display. De werking is onderbroken.

Draait u de functiekeuze-knop op **0**, dan kunt u het toestel weer zoals gewoonlijk in gebruik nemen.

Demonstratie-modus

Als op het display het symbool  verschijnt, is de demo-modus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

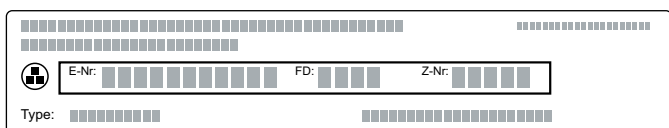
Het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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



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

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Tabellen en tips

Aanwijzingen

- De aangegeven bereidingstijden dienen als richtlijn. De daadwerkelijke bereidingstijd wordt beïnvloed door de kwaliteit, de oorspronkelijke temperatuur en het gewicht en de dikte van de producten.
- In de recepten worden gemiddelde hoeveelheden voor vier personen opgegeven. Bij grotere hoeveelheden hoort een langere bereidingstijd.
- Gebruik het opgegeven bakgerei. Gebruikt u andere vormen, dan kunt u de bereidingstijden langer of korter maken.
- Heeft u weinig ervaring met een bepaald gerecht, begin dan met de kortste opgegeven tijd. U kunt de gerechten eventueel verder bereiden.
- Gebruikt u een bak, plaats deze dan op het tweede niveau van onderen.
- Maakt u gebruik van het inzetstuk met gaatjes of het rooster zonder vorm, schuif dan altijd het inzetstuk zonder gaatjes in het eerste niveau van onderen. Hiermee wordt voorkomen dat de bodem van de binnenruimte te sterk verontreinigd raakt.
- U kunt tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken. Hierbij is er geen sprake van smaakoverdracht. Zo kunnen er tegelijkertijd vis, groente en desserts worden bereid. De aangegeven bereidingstijden kunnen bij grote hoeveelheden echter langer zijn.
- Het product mag de binnenruimte niet raken.
- De apparaatdeur moet goed sluiten. Houd daarom de afdichtingsvlakken altijd schoon.
- Beleg het rooster en de houder niet te dicht. Zo is de stoomcirculatie optimaal.
- Bij zeer koude gerechten of hoge temperaturen kan de bak vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. Zodra de bak weer afkoelt, verdwijnt de vervorming.

Groente

- Groente wordt in stoom behoedzamer gaar dan in kokend water. De smaak, kleur en consistentie blijven beter behouden. De in water oplosbare vitamines en inhoudsstoffen gaan nauwelijks verloren. Aangezien de stoomoven zonder druk, op slechts 100°C werkt, is de bereiding aanzienlijk behoedzamer dan met de snelkookpan.
- Alle aangegeven waarden hebben betrekking op 1 kg schoongemaakte groente.
- Gebruik voor het stomen van groente de schaal met gaatjes, deze dient in de tweede inschuifhoogte van onderen te worden geschoven. Schuif de schaal zonder gaatjes hieronder. Hierdoor voorkomt u een sterke verontreiniging van de ovenruimte. U kunt het opgevangen groentenat als basis voor een saus of groentebouillon gebruiken.
- U kunt tot vier minuten in het voorverwarmde apparaat blancheren. Groente of fruit die niet direct wordt geserveerd, dient in ijswater te worden afgeschrikt om nagaren door de restwarmte te voorkomen.

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Artisjokken, groot	met gaatjes	100	100	35 - 40	
Artisjokken, klein	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Bloemkool, heel	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Bloemkool, in roosjes	met gaatjes	100	100	20 - 25	
Gewone bonen	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Broccoli, in roosjes (volgens EN 60350-1)	met gaatjes	90 - 100	100	20 - 25	
Dunne groentereepjes en - plakjes (1-2 mm)	met gaatjes	100	100	12 - 15	
Venkel, in plakken	met gaatjes	100	100	20 - 25	
Groenteterrine	met gaatjes / rooster	90	100	50 - 60	in terrinevorm
Erwten, diepvries (2 kg) (volgens EN 60350-1)	met gaatjes	100	100	35 - 40	
Wortelen, in plakjes	met gaatjes	100	100	20 - 25	
Aardappels, geschild en in vieren gesneden	met gaatjes	100	100	30 - 35	
Koolrabi, in plakken	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Prei, in plakjes	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Snijbiet	met gaatjes	90	100	12	
Pak Choi	met gaatjes	90	100	11	
Aardappels in de schil (à ca. 50 g)	met gaatjes	100	100	30 - 35	
Aardappels in de schil (à ca. 100 g)	met gaatjes	100	100	35 - 40	
Spruitjes	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Asperges, groen	met gaatjes	100	100	15 - 20	
Asperges, wit	met gaatjes	100	100	15 - 30	
Spinazie	met gaatjes	90	100	11	
Tomaten ontvellen	met gaatjes	100	100	3 - 4	Voorverwarmen nodig. Tomaten insnij- den, na het stomen laten schrikken met ijswater.
Courgettebloemen	met gaatjes	90	100	12	
Peultjes	met gaatjes	100	100	10 - 15	

Vis

- Stomen is een vetvrije manier van bereiden, waarbij de vis niet uitdroogt.
- Vis moet (vanwege hygiënische redenen) na het bereiden een kerntemperatuur van tenminste 62-65°C hebben. Dit is tegelijkertijd het ideale gaarpunt.
- Bij stomen is bij temperaturen van 90 - 100°C voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude oven en schakel vervolgens het apparaat in.
- Bestrooi de vis pas na de bereiding met zout. Zo blijft het natuurlijke aroma behouden en wordt er minder water aan de vis onttrokken.
- Bij gebruik van een bak met gaatjes: mocht de vis te sterk blijven plakken, dan kunt u de bak invetten.
- Plaats het bereidingsinzetstuk zonder gaatjes op het eerste niveau van onderaf, om te voorkomen dat de binnenruimte door het visfond verontreinigd raakt.
- Bij filet met huid: leg de vis met de huidzijde naar boven, zo blijven structuur en aroma nog beter behouden.

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

Vis – stomen bij lage temperatuur

- Door de vis te stomen tussen 70 en 90°C wordt hij niet te gaar, waardoor hij niet zo snel uit elkaar valt. Dit is vooral bij kwetsbare vis van belang.
- De waarden voor de verschillende vissoorten hebben betrekking op filets.
- Plaats het bereidingsinzetstuk zonder gaatjes op het eerste niveau van onderaf, om te voorkomen dat de binnenruimte door het visfond verontreinigd raakt.
- Dien de gerechten op voorverwarmd servies op.
- Bij stomen met een lage temperatuur is voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude oven en schakel vervolgens het apparaat in.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Oesters (10 stuks)	zonder gaatjes	80 - 90	100	7 - 10	in bouillon
Bonte baars (tilapia) (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Dorade (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Visfilet (à 200 - 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Visterrine	Rooster	80 - 90	100	50 - 90	in terrinevorm
Forel, heel (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Heilbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Jakobsschelpen (à 15 - 30 g)	zonder gaatjes	80 - 90	100	9 - 13	Hoe zwaarder de mossel, des te langer moet de kooktijd worden gekozen.
Kabeljauw (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Red snapper (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Roodbaars (à 120 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Zeeduivel (à 200 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Zeetongrolletjes, gevuld (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Tarbot (à 300 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	
Zeebaars (à 150 g)	met gaatjes	80 - 90	100	15 - 17	
Snoekbaars (à 250 g)	met gaatjes	80 - 90	100	17 - 20	

Vlees/gevogelte – Stomen bij lage temperatuur

- Vlees dat goed wordt aangebraden krijgt de kans om gedurende langere tijd bij een lage temperatuur gaar te worden. Hierdoor wordt het, behalve een heel dunne buitenkant, helemaal gelijkmatig rozé en zeer sappig. Het is niet nodig om het te keren of vocht toe te voegen.
- De weergegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden.
- Haal het vlees een uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Om hygiënische redenen dient u het vlees voor het garen aan alle kanten even zeer heet te bakken in een pan. Hierdoor ontstaat een korstje dat zorgt voor het typische bakaroma en voorkomt dat er vleessap vrijkomt.
- Om te voorkomen dat dit korstje dat bij het aanbraden ontstaat zacht wordt, dient u het vlees na het aanbraden en alvorens het in het voorverwarmede apparaat te laten garen, in een braadzak of plastic folie te wikkelen. Zo gaart het vlees in eigen vocht.
- Voorzichtig kruiden: doordat het vlees langzaam gaart, worden alle aroma's versterkt.
- Bij wild en paardenvlees komt de eigen smaak door het stomen met lage temperatuur meer naar voren dan bij de klassieke bereiding.
- Gebruik de functie "Stomen met lage temperatuur" .
- Let erop dat de kerntemperatuur niet hoger kan zijn dan de temperatuur van de binnenruimte. Als vuistregel geldt: de ingestelde temperatuur voor de binnenruimte dient 10-15°C hoger te zijn dan de gewenste kerntemperatuur.
- Tegen het einde van de bereidingstijd kunt u de temperatuur terugbrengen naar 60°C. Zo kunt u de bereidingstijd verlengen (bijv. wanneer het bezoek later komt dan gepland). Wilt u het bereidingsproces stilzetten, dan mag de temperatuur van de binnenruimte niet hoger zijn dan de gewenste kerntemperatuur. Zo kunnen grote stukken 1 - 1,5 uur en kleine stukken 30 - 45 minuten in de binnenruimte blijven.
- Dien de gerechten op voorverwarmd servies op.

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Eendenborst, rosé (à 350 g)	zonder gaatjes	70 - 80		30 - 50	
Entrecote, rosé (à 350 g)	zonder gaatjes	70		20 - 30	
Lamsbout, zonder been, gebonden, rosé (1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		150 - 180	
Rundersteaks, rosé (à 200 g)	zonder gaatjes	70		20 - 35	
Rosbief, rosé (1 - 1,5 kg)	zonder gaatjes	70 - 80		120 - 180	
Varkensmedaillons, doorbak- ken (à 70 g)	zonder gaatjes	80		30 - 40	

Vlees/worst - Opwarmen

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Casselerrib, gaar, in schijven	zonder gaatjes	100	100	15 - 20	
Worst, gekookt (bijv. Lyoner worst, witte worst)	zonder gaatjes	85 - 90	100	10 - 20	

Gevogelte - Stomen

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kipfilet, gevuld, gestoomd (à 200 g)	met gaatjes	100	100	25 - 30	
Kalkoenborstfilet, gestoomd (à 300 g)	met gaatjes	100	100	17 - 25	
Kuikens, kwartels, duif (à 300 g)	met gaatjes	100	100	25 - 30	

Bereiding sous-vide

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

Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.

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

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

Porties

Houd de in de bereidingstabel aangegeven portiegroottes aan. Bij grotere hoeveelheden en stukken moet de bereidingstijd overeenkomstig worden aangepast.

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

Inschuifniveaus

De gerechten kunnen op maximaal twee niveaus worden bereid. Om het beste kookresultaat te behalen, worden de bakken op niveau 1 en 3 ingeschoven. Gebruik niveau 2 voor de bereiding op één hoogte.

Hygiëne

Waarschuwing – Gezondheidsrisico!

De bereiding sous-vide vindt plaats bij lage temperaturen. Let er daarom goed op dat de volgende aanwijzingen voor het gebruik en de hygiëne worden opgevolgd:

- Alleen verse levensmiddelen van goede kwaliteit gebruiken.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/ grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.
- Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon zijn. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Neem de koelketen in acht. Onderbreek deze slechts kort voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Vacuüm-levensmiddelen vervolgens weer bewaren in de koelkast alvorens met het bereidingsproces te beginnen.
- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

Vacumeerzak

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

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

Vacumeren

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

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

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

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

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

Kwaliteit van de levensmiddelen

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

Bereiding

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Vlees					
Entrecote, rood (à 180 g)	met gaatjes	58	 100%	100	Na de bereiding op de teppan yaki of op de grill aan beide kanten kort aanbraden bij een hoge temperatuur. Zo krijgt u een mooie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het vlees te gaar wordt.
Entrecote, rosé (à 180 g)	met gaatjes	63	 100%	90	
Entrecote, doorbakken (180 g)	met gaatjes	70	 100%	85	
Steaks van kalfshaas (à 160 g)	met gaatjes	60	 100%	80	
Rundersteaks, rood (à 180 g)	met gaatjes	58	 100%	60	
Rundersteaks, rosé (à 180 g)	met gaatjes	63	 100%	50	
Rundersteaks, doorbakken (à 180 g)	met gaatjes	70	 100%	45	
Varkensmedaillons (à 80 g)	met gaatjes	63	 100%	75	

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmings- methode	Bereidings- tijd in min.	Opmerkingen
Gevogelte					
Eendenborst (à 350 g)	met gaatjes	58	 100%	70	Na de bereiding de kant van het vel knapperig braden in een hete pan.
Foie gras (1 rol à 300 g)	met gaatjes	80	 100%	30	Recepttip: ganzenlever schoonmaken, vermengen met de overige ingrediënten. In folie rollen en er meerdere gaatjes in prikken. De rol vacumeren en voor de bereiding sous-vide een paar uur in de koelkast koelen.
Kipfilet (à 250 g)	met gaatjes	65	 100%	60	
Vis en zeevruchten					
Garnalen (125 g)	met gaatjes	60	 100%	30	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en knoflook.
Jakobsschelpen (à 20 - 50 g)	met gaatjes	60	 100%	6 - 10	Hoe zwaarder de mosselen, een des te langere bereidingstijd er moet worden gekozen.
Kabeljauw (à 140 g)	met gaatjes	59	 100%	25	
Zalmfilet (à 140 g)	met gaatjes	58	 100%	30	Na de bereiding naar wens kort aanbraden in een hete pan.
Snoekbaars (à 140 g)	met gaatjes	60	 100%	20	
Groente					
Champignons, in vieren (500 g)	met gaatjes	85	 100%	20	Recepttip: vacumeren met boter, rozemarijn, knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd (4 - 6 stuks)	met gaatjes	85	 100%	40	Recepttip: witlof halveren. Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Witte asperges, heel (500 g)	met gaatjes	88	 100%	45	Recepttip: vacumeren met boter, zout en wat suiker.
Groene asperges, heel (600 g)	met gaatjes	85	 100%	15 - 20	Recepttip: blijft mooi groen wanneer deze voor het vacumeren worden geblancheerd. Vacumeren met boter, zout en peper.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm (600 g)	met gaatjes	95	 100%	35 - 40	Recepttip: vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild, in blokjes van 2 x 2 cm (800 g)	met gaatjes	95	 100%	40	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade.
Aardappels, ongeschild, heel of gehalveerd (800 g)	met gaatjes	95	 100%	50	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Van te voren goed wassen.
Kerstomaten, heel of gehalveerd (500 g)	met gaatjes	85	 100%	15	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en suiker. Rode en gele kerstomaten mengen.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm (600 g)	met gaatjes	90	 100%	20 - 25	Bereidingstijd kan afhankelijk van de pompoensoort variëren.
Courgettes, in plakken 1 cm (600 g)	met gaatjes	85	 100%	30	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en tijm.
Peultjes, heel (500 g)	met gaatjes	85	 100%	5 - 10	Recepttip: vacumeren met boter en zout.
Dessert					
Ananas, in plakken 1,5 cm (400 g)	met gaatjes	85	 100%	70	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanille.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidings-tijd in min.	Opmerkingen
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm (2 - 4 stuks)	met gaatjes	85	 100%	10 - 15	Recepttip: vacumeren met caramelsaus.
Bananen, heel (2 - 4 stuks)	met gaatjes	65	 100%	15 - 20	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanillesaus.
Peer, geschild, in partjes (2 - 4 stuks)	met gaatjes	85	 100%	30	Recepttip: zoeten met honing of suiker.
Kumquat, gehalveerd (12 - 16 stuks)	met gaatjes	85	 100%	75	Recepttip: vacumeren met boter, vanillestokjes en abrikozenjam. Heet afwassen, halveren en ont-pitten.
Vanillesaus (0,5 l)	met gaatjes	82	 100%	18 - 20	Recepttip: 0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker, 1 vanillestokje.

Bijgerechten

Houd u ook aan de gegevens op de verpakking.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Basmatirijst (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	20 - 25	
Couscous (250 g + 250 ml water)	zonder gaatjes	100	100	10 - 15	
Balletjes (à 90 g)	met/ zonder gaatjes	95 - 100	100	25 - 30	
Rijst met lange korrel, (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	25 - 30	
Zilvervliesrijst, (250 g + 375 ml water)	zonder gaatjes	100	100	30 - 35	
Groene linzen (250 g + 500 ml water)	zonder gaatjes	100	100	30 - 35	
Deegwaren, vers, gekoeld (250 g + 1 l water)	zonder gaatjes	100	100	8 - 12	
Deegwaren, gevuld, vers, gekoeld (250 g + 1 l water)	zonder gaatjes	100	100	10 - 15	
Witte bonen, voorgeweekt (250 g + 1 l water)	zonder gaatjes	100	100	55 - 65	

Desserts

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Crème brûlée (à 130 g)	met gaatjes	90 - 95	100	45 - 50	in soufflévormpjes
Gestoomde knoedels / gistknoedels (à 100 g)	zonder gaatjes	100	100	20 - 30	Knoedels voor het stomen 30 min. laten rijzen. → "Gisten (laten rijzen)" op pagina 37
Flan / Crème caramel (à 130 g)	met gaatjes	90 - 95	100	35 - 40	in soufflévormpjes
Compote	zonder gaatjes	100	100	20 - 25	bijv. appel, peren rabarber Naar wens suiker, vanillesuiker, kaneel of citroensap toevoegen.
Rijstepap (200 g rijst + 800 ml melk)	zonder gaatjes	100	100	55 - 60	Naar wens vruchten, suiker of kaneel toevoegen.

Overige

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Vocht in %	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Desinfecteren (bijv. babyflesjes, jam- potten)	Rooster	100	100	20 - 25	
Eieren, grootte M (5 stuks)	met gaatjes	100	100	12 - 19	
Eiergelei (500 g)	Glazen vorm, rooster	90	100	25 - 30	in niveau 1 inschuiven
Griesmeelballetjes	zonder gaat- jes	90 - 95	100	12 - 15	
Chocolade smelten	Schaal, roos- ter	60	100	15 - 20	Afdekken met doorzichtige, hittebe- stendige folie

Regenereren (opwarmen)

- In de stoomoven kan een optimaal klimaat voor het opwarmen worden verkregen, zonder dat de bereide gerechten uitgedroogd raken. Zo blijven smaak en kwaliteit behouden, de gerechten smaken alsof ze vers klaargemaakt zijn.
- Dek de gerechten niet af. Gebruik geen aluminium- of vershoudfolie.
- De gegevens hebben betrekking op porties voor één persoon. Grotere hoeveelheden kunt u ook opwarmen in het inzetstuk zonder gaatjes. Hierbij worden de aangegeven tijden langer.

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Verwar- mings- method e	Berei- dingstijd in min.	Opmerkingen
Groente	Bord, rooster	90 - 100		10 - 15	
Hartige bijgerechten	Bord, rooster	100		10 - 14	bijv. pasta, aardappels, rijst; niet geschikt zijn gebakken of gefrituurde gerechten zoals frites of kroketten
Bordgerechten	Bord, rooster	100		15 - 20	

Gisten (laten rijzen)

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

Levensmiddel	Bak	Tempera- tuur in °C	Verwar- mings- methode	Berei- dings- tijd in min.	Opmerkingen
Deeg - pizza	Schaal, rooster	38		25	
Deeg - brood	Schaal, rooster	45		40	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem
Deeg - brioche	Schaal, rooster	45		55	

Ontdooien

- In de stoomoven kunt u diepvriesproducten behoedzaam en tegelijkertijd sneller dan bij kamertemperatuur ontdooien.
- Gebruik hiervoor de functie "Ontdooien" *.
- De opgegeven ontdooitijden dienen alleen ter oriëntatie. De ontdooitijd is afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van het diepvriesproduct: vries uw gerechten plat of afzonderlijk in. Hierdoor wordt de ontdooitijd korter.
- Neem de etenswaar voor het ontdooien uit de verpakking.
- Ontdooi alleen de hoeveelheid die u direct nodig heeft.
- Houd er rekening mee dat ontdooide producten onder bepaalde omstandigheden niet meer zo houdbaar zijn en sneller bederven dan verse. Verwerk deze producten meteen en zorg ervoor dat ze volledig doorbakken zijn.

- Halverwege de ontdooitijd vlees of vis keren of de te ontdooien stukken, zoals kleinfruit of vlees, uit elkaar halen. Vis hoeft niet volledig te ontdooien. Het oppervlak moet alleen zacht genoeg zijn om de kruiden op te kunnen nemen.

⚠ Waarschuwing – Gezondheidsrisico!

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

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

Laat de stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten lopen met 100% vochtigheid bij 100°C.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit (300 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	8 - 12	
Gebraad (1.000 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Visfilet (à 150 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Groente (400 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	12 - 15	
Goulasch (600 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Kip (1.000 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Kippenpoten (à 400 g)	met gaatjes	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Inkoken

- Het inkoken van groente en fruit is met de stoomoven slechts een kleine moeite.
- Maak voedingsmiddelen bij voorkeur direct in, nadat u deze heeft gekocht of geoogst. Worden de voedingsmiddelen eerst nog enige tijd bewaard, neemt het vitaminegehalte af en kunnen deze gaan gisten.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente van goede kwaliteit.
- De stoomoven is niet geschikt voor het inmaken van vlees.
- Controleer zorgvuldig de weckpotten, rubberen ringen, klemmen en veren goed en maak deze goed schoon.
- Desinfecteer de afgespoelde weckpotten voor het inmaken in de stoomoven gedurende 20 - 25 minuten op 100°C en 100% vocht.
- Zet de weckpotten in de schaal met gaatjes. De potten mogen niet tegen elkaar aan staan.
- Open na afloop van de bereidingstijd de deur van het apparaat. Haal de weckpotten pas uit de ovenruimte wanneer deze volledig zijn afgekoeld.

Voedingsmiddel	Schaal	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Fruit, groente (in gesloten weckpotten 0,75 l)	met gaatjes	100	100	35 - 40	
Bonen, erwten (in gesloten weckpotten 0,75 l)	met gaatjes	100	100	120	

Ontsapen (bessen)

- Met de stoomoven kunt u moeiteloos bessen op een schone manier ontsappen.
- Doe de bessen in de schaal met gaatjes en plaats deze in de derde inschuifhoogte van onderen. Schuif de schaal zonder gaatjes in de inschuifhoogte eronder om het vocht op te vangen.
- Laat de bessen zolang in het apparaat totdat er geen sap meer uitkomt.
- U kunt de bessen vervolgens in een theedoek nog verder uitpersen om de laatste sapresten te verkrijgen.

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit	met + zonder gaatjes	100	100	60 - 120	

Yoghurt bereiden

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

Levensmiddel	Bak	Temperatuur in °C	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Yoghurt (in gesloten potten)	met gaatjes	45	100	300	

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

9001346476 (000106)
nI

GAGGENAU

