

STOOMOVEN

GS22.1.0

GAGGENAU





Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade vermijden	4
3	Milieubescherming en besparing	5
4	Uw apparaat leren kennen	6
5	Accessoires	12
6	Voor het eerste gebruik	13
7	De Bediening in essentie	14
8	Timer-functies	16
9	Timer voor lange bereidingstijden ¹	17
10	Kinderslot	19
11	Favorieten	19

12	Programma's	20
13	Home Connect	21
14	Basisinstellingen	23
15	Reiniging en onderhoud	29
16	Storingen verhelpen	32
17	Afvoeren	35
18	Zo lukt het	35
19	Informatie over vrije software en opensource- software	48
20	Servicedienst	49
21	Conformiteitsverklaring	49
22	MONTAGEHANDLEIDING	50
22.1	Algemene montage-instructies	50

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.

- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 12

¹ Beschikbaar al naar gelang de softwareversie.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

- Wees voorzichtig om het aanraken van het kookcompartiment te voorkomen.
 - Jonge kinderen, jonger dan 8 jaar, moeten uit de buurt gehouden worden.
 - Nooit de ventilatie-openingen aanraken.
- Accessoires of vormen worden zeer heet.
- Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De binnenkant van de deur van het toestel wordt tijdens het gebruik erg heet.

- De deur van het toestel tijdens of na het gebruik van het toestel alleen aan het daarvoor bestemde vlak aan de zijkant aanraken.
- Open de deur van het apparaat altijd tot aan de aanslag.

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.
- Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.

- ▶ Wanneer het glas van de verlichting is beschadigd, zet het apparaat dan uit om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen en de kraan sluiten.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.
→ Pagina 49

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

1.5 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.

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

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

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik kan hete stoom ontsnappen.

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

1.6 Reiniging

Volg deze veiligheidsinstructies op wanneer u het apparaat reinigt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

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

- ▶ Houd de veiligheidsvoorschriften op de verpakking van de ontkalkingstabletten aan.
- ▶ Vermijd huidcontact met de ontkalkingstabletten.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van de ontkalkingstabletten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op chemische brandwonden!

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

- ▶ Vermijd huidcontact met de ontkalkingsoplossing.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van de ontkalkingsoplossing.
- ▶ De ontkalkingsoplossing niet drinken.
- ▶ De ontkalkingsoplossing mag niet in contact komen met levensmiddelen.
- ▶ De watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat in de vaatwasser of grondig met de hand reinigen.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP

Het apparaat kan door warmte-ophoping beschadigd raken.

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

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

- ▶ Geen andere vloeistoffen dan water gebruiken.

- ▶ Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.
- ▶ Vraag informatie over uw leidingwater op bij uw waterleidingbedrijf.

Chloride en zuren beschadigen het oppervlak van edelstaal.

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

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

Vruchtensap kan leiden tot permanente vlekken in de binnenruimte.

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

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

Roestend materiaal kan tot corrosie in de binnenruimte leiden.

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

Door niet originele kleine onderdelen kan het apparaat beschadigd raken.

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

Hitte kan bakken van edelstaal beschadigen.

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

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

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

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

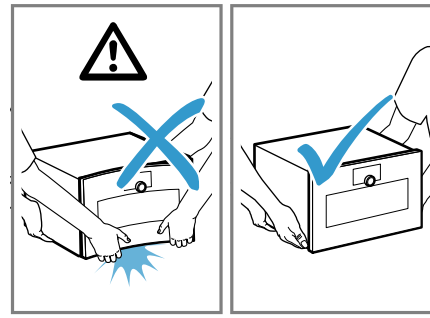
- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

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

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

Door het dragen van het apparaat aan het apparaatframe kan dit verbuigen. Het apparaatframe houdt het ge-

wicht van het apparaat niet.



- ▶ Het apparaat niet optillen aan het apparaatframe.
- ▶ Het apparaat altijd aan de behuizing optillen.

2.2 Stoom

LET OP

Afdruipende vloeistoffen kunnen de binnenruimte beschadigen.

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

Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.

- ▶ Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen.
- ▶ Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.
- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

2.3 Reiniging

LET OP

Kalk kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Ontkalk het apparaat regelmatig.
- Verkeerde ontkalkers kunnen het apparaat beschadigen.
- ▶ Gebruik uitsluitend de voorgeschreven ontkalkingstabletten.

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

- ▶ De onderhoudsvoorschriften en reinigingsinstructies voor het apparaat in acht nemen.
- "Reiniging en onderhoud", Pagina 29
- ▶ De binnenruimte meteen na het afkoelen en ieder gebruik van het apparaat schoonmaken.
- ▶ Droog de binnenruimte na de reiniging.

Het ontkalkingstablet kan de binnenruimte beschadigen.

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

Hitte beschadigt de watertank.

- ▶ Droog de watertank niet in de hete binnenruimte.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Bij stomen op meerdere niveaus tegelijk bereiden.

- ✓ Verschillende gerechten kunnen met stoom zonder overdracht van smaak tegelijkertijd worden bereid. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden schuift u het gerecht met de langste bereidingstijd het eerst in het apparaat.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of tegelijkertijd bereiden.

- ✓ De binnenruimte is na het eerste bereidingsproces opgewarmd. Hierdoor is de bereidingstijd voor de volgende gerechten korter.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- ✓ Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

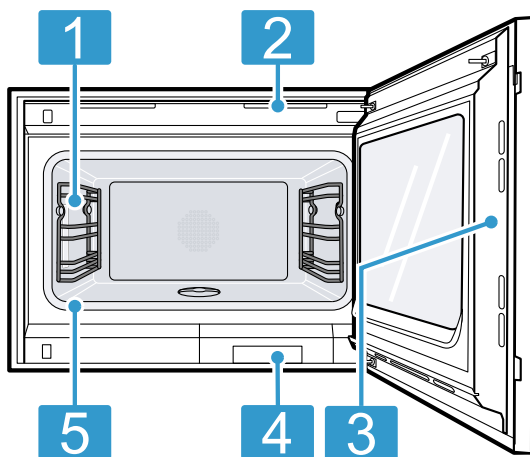
Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Apparaat

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



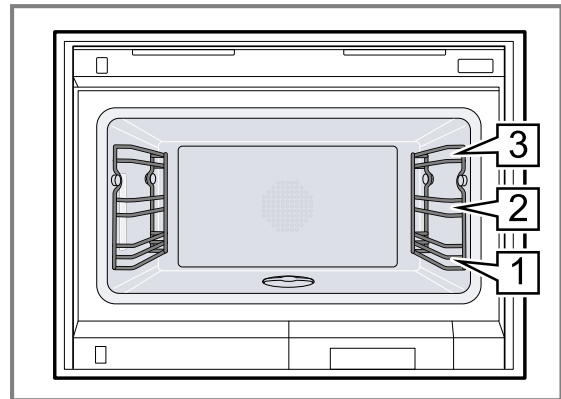
- Plaats de vormen altijd in de bak met gaatjes of op het rooster.

De accessoires kunnen kantelen.

- Schuif accessoires niet tussen de inschuifstrips.

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

U kunt tot drie inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken. Open de apparaatdeur altijd tot de aanslag. In deze positie zwaait de geopende apparaatdeur niet vanzelf terug.



4.3 verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Wanneer de apparaatdeur langer dan 3 minuten geopend blijft, dan schakelt het apparaat de verlichting van de binnenruimte uit.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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.

U kunt de verlichting van de binnenruimte ook inschakelen wanneer het apparaat zich in de spaarstand bevindt. Na ca. 20 minuten schakelt het apparaat de verlichting van de binnenruimte uit.

- | | |
|---|---|
| 1 | Verlichting van de binnenruimte |
| 2 | Stoomopening |
| 3 | Voorzien vlak voor het openen van de deur |
| 4 | Watertank voor ontkalkingsprogramma |
| 5 | Deurafdichting |

4.2 Binnenruimte

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

LET OP

Het apparaat kan door warmteopbouw beschadigd raken.

- Zorg ervoor dat de bodem van de binnenruimte altijd vrij blijft.
- Zet niks direct op de bodem van de binnenruimte.
- De bodem van de binnenruimte niet bedekken met aluminiumfolie.

Wanneer u het apparaat inschakelt, dan schakelt het apparaat de verlichting van de binnenruimte in.

→ "Verlichting van de binnenruimte inschakelen en uitschakelen", Pagina 15

Bij de meeste functies laat het apparaat de verlichting van de binnenruimte ingeschakeld.

Of het apparaat de verlichting van de binnenruimte tijdens gebruik inschakelt, legt u in de Basisinstellingen → Pagina 23 vast. Wanneer u in de basisinstellingen de instelling "Handmatig" kiest, dan schakelt het apparaat de verlichting van de binnenruimte niet automatisch in, maar zet u de verlichting van de binnenruimte indien nodig aan. Na ca. 30 seconden schakelt het apparaat de verlichting van de binnenruimte uit.

4.4 Watertank voor ontkalkingsprogramma

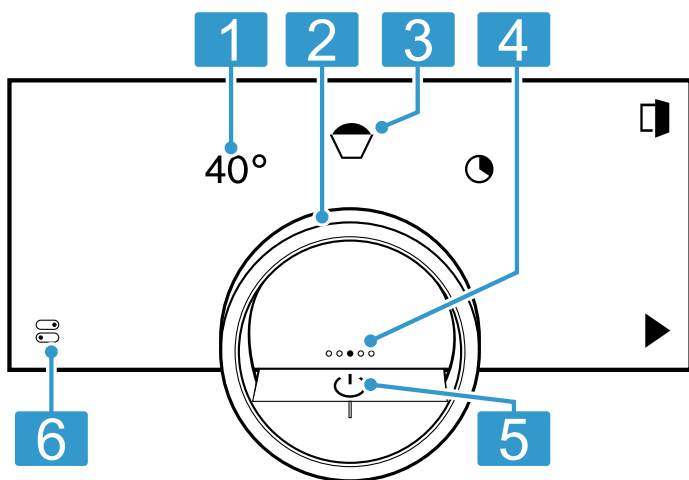
Uw apparaat beschikt over een watertank met een maximale inhoud van 1,7 liter.

Als u de ovendeur opent, ziet u de watertank.

4.5 Bedieningselementen

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

Al naar gelang het apparaattype kunnen details in de afbeeldingen afwijken.



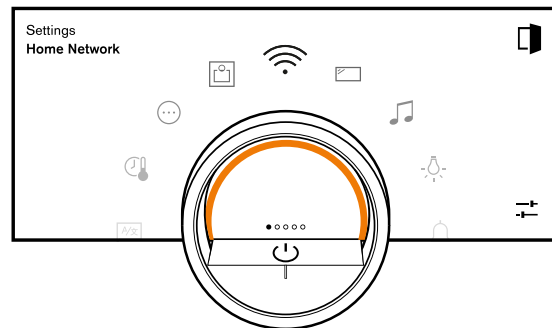
1 Symbolen	Instellingen weergeven en functies starten of beëindigen.
2 Bedieningsring	Met de bedieningsring wijzigt u de selectie.
3 12-uur-positie	De 12-uur positie toont de actueel geselecteerde waarde van een functie, welke u met de bedieningsring kunt wijzigen. Indien gewenst drukt u op een andere functie, bijv. op de temperatuur of de bereidingstijd, om deze op de 12-uur positie te positioneren.
4 Navigatie-icoon	De gevulde stip op het display in het midden van de bedieningsring geeft de actuele horizontale navigatiepositie tussen de apparaatdisplays aan.

5 Aan/uit-knop	Apparaat inschakelen en uitschakelen.
6 Statusregel	De statusregel toont de actuele status van functies of apparaatcomponenten, bijv.: ■ Home Connect Verbindingsstatus ■ Kinderslot ■ Vulniveau van het waterreservoir Door op te drukken opent u het Controlecenter → Pagina 9.

Bedieningsring

De bediening via de bedieningsring is uitsluitend mogelijk wanneer het apparaat is ingeschakeld. U kunt met de bedieningsring door de ringmenu's of de lijstmenu's navigeren en instellingen selecteren.

Wanneer u de bedieningsring aanraakt, dan toont het display een ring in oranje achter de bedieningsring.



Tijdens het gebruik van het apparaat is de bediening middels de bedieningsring uitsluitend mogelijk, wanneer u eerst een functie op het display kiest.

Draaien	In ringmenu's en lijstmenu's navigeren: ■ Om de waarde te verhogen, de bedieningsring naar rechts draaien. ■ Om de waarde te verlagen, de bedieningsring naar links draaien. ■ Om de waarden in grotere stappen te wijzigen, de bedieningsring snel naar rechts of links draaien.
----------------	---

In de basisinstellingen → Pagina 23 kunt u het gedrag van de bedieningsring instellen. Bij de instelling "Standaard" drukt u op de gewenste functie op het display en wijzigt u de waarde van de functie met de bedieningsring.

Bij de instelling "Snelle selectie" wijzigt u direct de waarde van de functie met de bedieningsring, welke zich op de 12-uur positie bevindt.

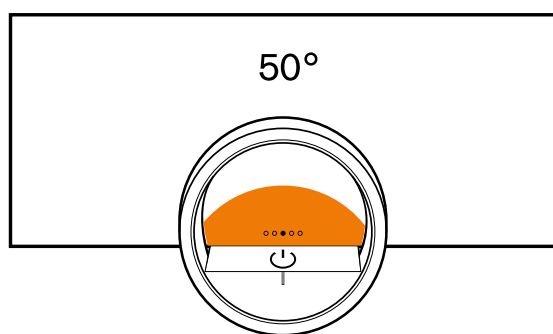
Procesvisualisatie

Het apparaat toont voor de procesvisualisatie een deel van een cirkel in oranje achter de bedieningsring.

Het apparaat toont een deel van een cirkel in oranje onder de volgende voorwaarden:

- Er is een bereidingstijd ingesteld.

- Er is een kerntemperatuur ingesteld voor de kerntemperatuursensor.



De cirkelsectie in oranje wordt groter naarmate de timer verder loopt of hoe meer de kerntemperatuur van het product de ingestelde kerntemperatuur nadert. Wanneer geen bereidingstijd en geen kerntemperatuur zijn ingesteld, dan knippert de cirkelsectie oranje.

Display

Het display toont de gekozen instellingen en instelmogelijkheden alsmede meldingen over de bedrijfstoestand.

Drukken	Proces of functie kiezen of bevestigen
Lang drukken	Extra informatie weergeven
Horizontaal vegen	Tussen apparaatdisplays navigeren Bijvoorbeeld in het apparaatdisplay "Handmatig" naar links of rechts vegen

Opmerking: U kunt de functie alleen gebruiken, wanneer u zich in een apparaatdisplay → *Pagina 9* bevindt en er geen programma actief is.

Opmerking: Als in uw landstaal geen displaytaal beschikbaar is, kies dan een beschikbare displaytaal, bijv. Engels.

Symbolen

Met de symbolen start of beëindigt u functies of navigeert u in de apparaatdisplays.

Bediening

Symbool	Functie
	Apparaat met de bedieningsring in- of uitschakelen
	Apparaatdeur openen → <i>Pagina 14</i>
	Controlecenter openen → <i>Pagina 15</i>
	Instellingen wijzigen
	Extra informatie oproepen → <i>Pagina 15</i>
	Favoriet opslaan → "Favorieten", <i>Pagina 19</i>
	Favoriet bewerken
	Favoriet verwijderen

Symbool	Functie
	Tip voor programma → <i>Pagina 20</i> oproepen
	Start
	Stop
	Naar de volgende stap gaan
	Terug, of instellingen overnemen
	Verder
	Bevestigen
	Wissen
	Annuleren

Symbolen in het Controlecenter

Symbool	Functie
	Apparaatdeur automatisch na het bereiden openen → <i>Pagina 15</i>
	Kinderslot activeren of deactiveren → <i>Pagina 19</i>
	Verlichting van de binnenruimte inschakelen en uitschakelen → <i>Pagina 15</i>

Timer-functies

Symbool	Functie
	Timermenu oproepen → <i>Pagina 16</i>
	Timer voor lange bereidingstijden oproepen → <i>Pagina 17</i>
	Verwarmingscyclus van timer voor lange bereidingstijden wissen → <i>Pagina 19</i>
	Einde bereidingstijd verschuiven → <i>Pagina 17</i>

Reinigen en verzorgen

Symbool	Functie
	Reinigingshulp → <i>Pagina 30</i>
	Ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 31</i>

Drogen en stomen

Symbool	Functie
	Automatisch droogproces beëindigen

Status

Symbool	Functie
	Start op afstand → <i>Pagina 22</i>
	Statusindicatie van het verwarmingsproces
	Indicatie van een afkoelproces
	Voorspoelen of naspoelen
	Apparaat bevindt zich in demonstratiemodus → <i>Pagina 34</i>
	Waterreservoir is geblokkeerd

Status in het Controlecenter

Symbol	Functie
	Verbinding met router: sterk → "Home Connect ", Pagina 21
	Verbinding met de router: OK → "Home Connect ", Pagina 21
	Verbinding met de router: zwak → "Home Connect ", Pagina 21

Symbol	Functie
	Geen verbinding met de router. → "Home Connect ", Pagina 21
	Apparaat aangesloten op de router. Geen verbinding met de Home Connect server. → "Home Connect ", Pagina 21
	Status software-updates
	Waterreservoir is geblokkeerd
	Waterreservoir ontbreekt

Apparaatdisplays

Hier vindt u een overzicht van de apparaatdisplays.

Apparaatdisplays	Gebruik	Navigatie-icoon
Instellingen	■ Basisinstellingen aanpassen → Pagina 23 ■ Home Connect Instellingen aanpassen → Pagina 21	●○○
Modi en Service	■ Reinigingshulp starten → Pagina 30 ■ Ontkalkingsprogramma starten → Pagina 31 ■ Beknopte handleiding starten → Pagina 15	○○●
Handmatige bediening	Temperatuur, verwarmingsmethode en timerfunctie instellen	○○●

Tip: In de Basisinstellingen → Pagina 23 kunt u vastleggen met welk apparaatdisplay uw apparaat opstart.

Kleuren

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

Rood	■ Foutmeldingen waarbij u eventueel de ondersteuning van de klantenservice nodig heeft.
Oranje	■ Aanwijzingen die u aan moet houden, zodat verdere bediening mogelijk is ■ Symbolen voor starten en stoppen
Wit	■ Aanwijzingen ■ Extra informatie

Weergave

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

Zoom in ringmenu's of lijst-menu's:	Wanneer u met de bedieningsring in een lijstmenu een lijstitem kiest, dan geeft het display dit lijstitem vergroot en met een onderstreping weer. Wanneer u met de bedieningsring in een ringmenu een waarde kiest, dan stelt het display deze waarde in de 12-uur positie vergroot weer.
-------------------------------------	---

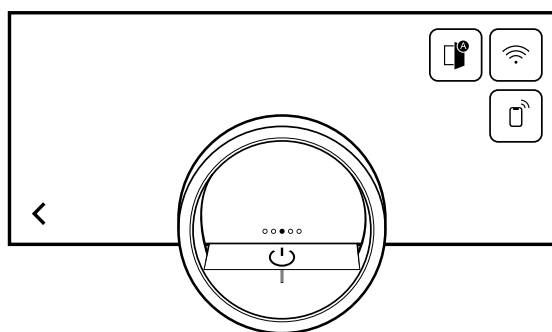
Zoom bij einde bereiding	Enkele minuten vóór het einde van het bereidingsproces geeft het apparaat de resterende bereidingstijd in het midden van het display vergroot weer. Alle andere displays worden onderdrukt.
Gereduceerde displayweergave	Wanneer het apparaat geen gebruiker in de directe nabijheid registreert, reduceert het apparaat de displayweergave en toont slechts nog het belangrijkste. Deze functie is vooraf ingesteld. U kunt de instellingen in de Basisinstellingen → Pagina 23 wijzigen.

Controlecenter

Via het controlecenter  heeft u toegang tot functies die in de statusbalk slechts als symbolen zichtbaar zijn. In

het controlecenter kunt u functies activeren en deactiveren.

Aan de linker kant toont het display de symbolen en teksten met informatie omtrent de actuele status van het apparaat. Aan de rechter kant toont het display de tip-toetsen van het controlecenter.



4.6 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Symbolen	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur / Instelling	Gebruik
	100% vocht	30-100°C	Stomen bij 90 - 100°C: De gerechten worden volledig door stoom omgeven en behoedzaam bereid zonder uit te lekken. Voor groente, vis, gevogelte.
	Sous-vide koken	50-95°C	Op de graad nauwkeurig stomen van gevaccineerde gerechten in het temperatuurbereik van 50 - 95°C. Voedingsstoffen en smaak blijven optimaal behouden. Voor vlees, vis, groenten en nagerechten. De bereidingstemperatuur moet slechts 1 - 2°C boven de doel-kerntemperatuur liggen. Daarom is de bereidingstijd relatief lang en tegelijkertijd het te gaar worden vrijwel onmogelijk. Vlees en groenten kunt u na het sous-vide koken kort aanbraden, braad vis bij voorkeur vóór het bereiden aan. Bij absoluut goed op de levensmiddelenhygiëne letten.
	Stomen bij lage temperatuur	70-90°C	Langzaam en behoedzaam bereiden van vlees, gevogelte en vis met stoom bij 70 - 90°C voor een bijzonder mals resultaat. Vlees en gevogelte voor het garen kort aanbraden en in folie wikkelen. Vis wordt zonder folie gestoomd.
	Rijzen	30-50°C	Optimaal klimaat, waarbij het deeg snel rijst, zonder uit te drogen. Voor gistdeeg en zuurdesem.
	Ontdooien	40-60°C	Optimaal klimaat voor het behoedzaam ontdooien van diepvriesproducten, zonder uit te drogen. Voor braadstukken, vis, groente.
	Regenereren	60-100°C	Voor het behoedzaam opnieuw opwarmen van gekookte gerechten. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.

4.7 Display in spaarstand

Het apparaat beschikt over verschillende displays in de spaarstand. Deze displays zijn er van afhankelijk of het apparaat een gebruiker herkent of niet. Bij het display zonder gebruikersherkenning is het apparaat uitgeschakeld en het display zwart. Het apparaat schakelt naar de spaarstand zonder gebruikersherkenning wanneer u bij ingeschakeld apparaat ca. 20 minuten geen instellingen uitvoert of ca. 20 minuten, nadat het apparaat een verwarmingsprocedure heeft beëindigd.

Wanneer de naderingssensor een gebruiker herkent of wanneer u de bedieningsring aanraakt of op het display drukt, dan schakelt het apparaat naar de spaarstand met gebruikersherkenning.

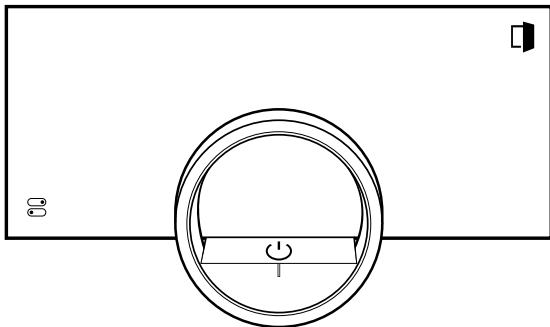
In de spaarstand met gebruikersherkenning toont het display het deuropeningssymbool en de statusbalk. In de Basisinstellingen → *Pagina 23* kunt u kiezen of het display ook het GAGGENAU-logo moet weergeven.

Als het apparaat met de Home Connect app is verbonden, dan toont het display .

→ *"Home Connect", Pagina 21*

De afstand van de gebruikersherkenning is afhankelijk van de gekozen basisinstellingen.

In de spaarstand met gebruikersherkenning is de helderheid van het display gereduceerd. De helderheid van het display is afhankelijk van de kijkhoek.



4.8 Extra informatie

Indien gewenst kunt u extra informatie weergeven.

Als u op  drukt, dan toont het display extra informatie over de actuele functie.

Wanneer u bepaalde symbolen of waarden langer ingedrukt houdt, dan toont het display extra informatie over de actuele functie. Extra informatie is voor alle symbolen beschikbaar welke rondom de bedieningsring zijn gerangschikt, bijv. informatie over de ingestelde verwarmingssoort of actuele temperatuur van de binnenruimte. In de Basisinstellingen → *Pagina 23* kunt u de functie "Info-i" activeren of deactiveren.

Belangrijke informatie over de veiligheid en de gebruikstoestand wordt soms ook automatisch weergegeven.

Deze meldingen verdwijnen automatisch na enkele seconden of wanneer u de melding met ✓ bevestigt.

Bij meldingen over Home Connect toont het apparaat tevens de Home Connect status.

→ *"Home Connect", Pagina 21*

4.9 Pop-up-aanwijzingen

Pop-up-aanwijzingen geven toelichting over de actuele functies.

In de Basisinstellingen → *Pagina 23* kunt u de functie "Pop-up tips" activeren of deactiveren.

4.10 Snelgidsen

Om u voor verschillende onderwerpen hulp te bieden, beschikt het apparaat over snelgidsen.

4.11 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 moet niet half open staan, omdat dit kan leiden tot beschadiging van aangrenzende keukenmeubels. De ventilator loopt nog een tijdlang na en schakelt dan automatisch uit.

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

4.12 Automatische uitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat met een automatische uitschakeling uitgerust. Het apparaat schakelt het verwarmingsproces na 12 uur uit, wanneer u gedurende deze periode het apparaat niet bedient en geen bereidingstijd programmeert. Het display geeft een melding weer.

Wanneer u een bereidingstijd instelt, kunt u het apparaat langer gebruiken.

Wanneer u een bereidingstijd instelt, dan kunt u het apparaat bij de verwarmingsmethoden "Sous-vide koken" en "Drogen" maximaal 72 uur gebruiken.

Bij een programmering met de timer voor lange bereidingstijden → *Pagina 17* schakelt het apparaat na max. 74 uur uit.

4.13 Schoonmaakbeveiliging

Het apparaat herkent of u het display reinigt of tussen de apparaatdisplays wilt navigeren. Het apparaat blokkeert gedurende korte tijd de bediening via het display en de bedieningsring.

Druk op het display om terug te keren naar de bediening.

4.14 Nabijheidssensor

Uw apparaat herkent wanneer u zich voor het apparaat bevindt of naar het apparaat toe beweegt. Het apparaat negeert u wanneer u slechts voorbij loopt.

Wanneer u zich niet in het detectiebereik van het ingeschakelde apparaat bevindt, dan reduceert het apparaat het display tot de essentiële zaken.

Opmerking: U kunt in de basisinstellingen instellen vanaf welke afstand het apparaat u herkent. Om ervoor te zorgen dat de nabijheidssensor u optimaal herkent, stelt u de inbouwhoogte van de bovenkant van het apparaat in de Basisinstellingen → *Pagina 23* in.

4.15 Deurslot

De functie "Deurslot" verhindert het onbedoeld openen van de apparaatdeur. Dit is met name nuttig bij de inbouw van het apparaat onder het werkblad.

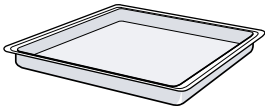
In de Basisinstellingen → *Pagina 23* kunt u de functie "Deurslot" activeren of deactiveren. Wanneer u de functie activeert en op  drukt, dan toont het display een schuifregelaar op de plek van het symbool .
→ "Apparaatdeur openen", *Pagina 14*

5 Accessoires

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

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

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

Accessoires		Gebruik
Rooster		▪ Servies ▪ Bakvormen ▪ Ovenschalen ▪ Bakken en braden
Bak van roestvaststaal, zonder gaatjes		▪ Garen van rijst, granen en peulvruchten ▪ Bakken van plaatgebak ▪ Opvangen van afdruipe vloeistof bij stomen en ontdooien ▪ Opvangen van vleessap bij het bereiden van vlees en gevogelte
Bak van roestvaststaal, met gaten		▪ Stomen van groente en vis ▪ Sap winnen uit bessen ▪ Ontdooien

5.1 Meer accessoires

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

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

www.gaggenau.com

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

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

Overige accessoires	Bestelnummer
Bak van roestvaststaal, met gaten	BA220370
Bak van roestvaststaal, zonder gaatjes	BA220361
Set bestaande uit 4 ontkaalkingstabletten	17002490
Bak van edelstaal, GN 1/3, zonder gaten, 40 mm diep, 1,5 l	GN114130
Bak van edelstaal, GN 1/3, met gaten, 40 mm diep, 1,5 l	GN124130
Bak van edelstaal, GN 2/3, zonder gaten, 40 mm diep, 3 l	GN114230

Overige accessoires	Bestelnummer
Bak van edelstaal, GN 2/3, met gaten, 40 mm diep, 3 l	GN124230

5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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

LET OP

De accessoires kunnen kantelen.

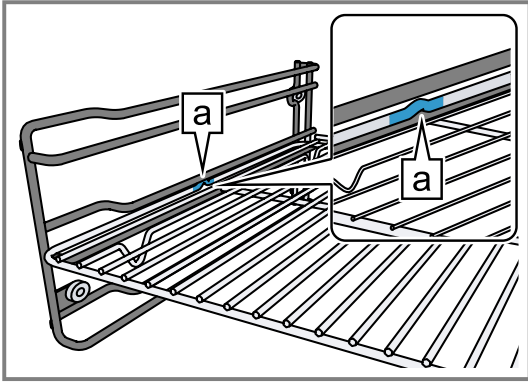
► Schuif accessoires niet tussen de inschuifstrips.

Het rooster van de bakoven is niet geschikt voor de combi-stoomoven.

Op het rooster van de bakoven kan corrosie ontstaan.

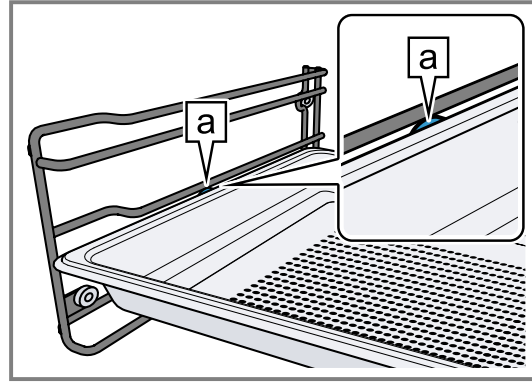
► Het rooster van de bakoven niet in de combi-stoomoven gebruiken.

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



2. Zorg ervoor dat de veiligheidsbeugel van het rooster zich achter bevindt en naar boven wijst.

3. Zorg er bij het inschuiven van de bak met gaatjes voor dat het vergrendelingsstuk **a** naar boven wijst.



De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.

Opmerking: Voor het volledig uittrekken het accessoire iets optillen.

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

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Eerste gebruik

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

Lees vooraf de aanwijzingen in Veiligheid → *Pagina 2*.

Het apparaat moet zijn ingebouwd en aangesloten.

Na aansluiting op het elektriciteitsnetwerk toont het apparaat het display "Initialisatie".

Het apparaat toont het display "Initialisatie" bij het eerste keer inschakelen na het aansluiten op de stroom, wanneer de eerste inbedrijfstelling niet succesvol werd afgesloten of het apparaat naar de fabrieksinstellingen zijn gereset.

Stel het volgende in:

- Taal instellen
- Home Connect activeren
- Temperatuureenheid instellen
- Gewichtseenheid instellen
- Tijdformaat instellen
- Tijd instellen

In de Basisinstellingen → *Pagina 23* kunt u naderhand alle instellingen wijzigen.

Volg de instructies op het display. Het display leidt u door de eerste instellingen.

Taal instellen en de overige instellingen vastleggen

1. Druk op **A/Σ**.
- ✓ Op het display verschijnt de vooringestelde taal.
2. Kies de gewenste displaytaal met de bedieningsring.
3. Bevestig met **✓**.
4. Druk op **→**.
5. Overige instellingen vastleggen.
- ✓ Het apparaat start met een spoelprocedure.
- ✓ Het display toont het apparaatdisplay dat in de Basisinstellingen → *Pagina 23* als startdisplay is geselecteerd.

Deurruit reinigen

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

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

Accessoires reinigen

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

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

1. Om de spaarstand → *Pagina 11* te verlaten,  op de bedieningsring van het apparaat, of in de Home Connect app drukken.
- ✓ Het display toont een temperatuur, een symbool voor de verwarmingsmethode en een symbool voor de timer.
- ✓ Het apparaat schakelt de verlichting van de binnenruimte in.
- ✓  brandt oranje.
2. De gewenste temperatuur, verwarmingsmethode en bereidingstijd instellen.

Tip: In de Basisinstellingen → *Pagina 23* kunt u kiezen, welk display het apparaat na het inschakelen toont en of het apparaat de verlichting van de binnenruimte inschakelt.

Opmerking: Als u langere tijd na het inschakelen niets instelt, dan toont het apparaat het display dat in de Basisinstellingen → *Pagina 23* als startdisplay is gekozen, en vervolgens het display in de spaarstand.

7.2 Apparaatdeur openen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

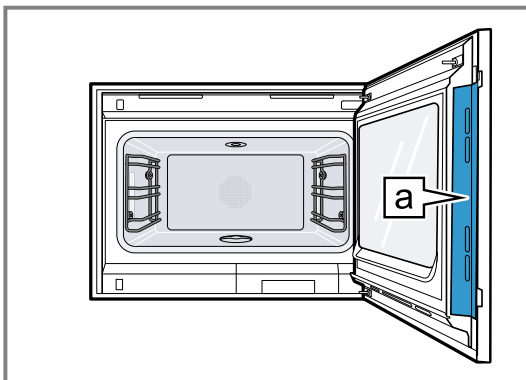
De binnenkant van de deur van het toestel wordt tijdens het gebruik erg heet.

- ▶ De deur van het toestel tijdens of na het gebruik van het toestel alleen aan het daarvoor bestemde vlak aan de zijkant aanraken.
- ▶ Open de deur van het apparaat altijd tot aan de aanslag.

WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

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

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
 - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
1. Druk op .
 - ▶ Wanneer in de Basisinstellingen → *Pagina 23* de functie "Deurslot" is geactiveerd, beweeg dan de schuifregelaar naar het andere uiteinde.
 - ✓ De apparaatdeur gaat open.
 2. De apparaatdeur uitsluitend op de daarvoor bedoelde oppervlakken aanraken  en volledig openen.



Tip: In het Controlecenter kunt u instellen dat de apparaatdeur automatisch na de actuele bereiding opent. → *"Apparaatdeur automatisch na het bereiden openen", Pagina 15*

7.3 Verwarmingsmethode wijzigen

Opmerking: U kunt de verwarmingsmethode tijdens gebruik wijzigen.

1. Druk op het actuele symbool van de verwarmingsmethode.
2. Selecteer de gewenste verwarmingsmethode met de bedieningsring.
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode of < of wacht enkele seconden.
 - ✓ Op het display worden de gekozen verwarmingsmethode en voorgestelde temperatuur weergegeven.
 - ✓ Wanneer u de verwarmingsmethode eerder heeft gebruikt, dan geeft het display de laatst gebruikte temperatuur weer.
4. Indien gewenst de temperatuur wijzigen. → *Pagina 14*
5. Wanneer er een aanwijzingenvenster op het display verschijnt, volg dan de instructies in het venster op.
6. Druk op  om de werking te starten.

7.4 Temperatuur wijzigen

Opmerking: U kunt de temperatuur tijdens gebruik wijzigen.

Vereiste: De verwarmingsmethode is geselecteerd.

→ *"Verwarmingsmethode wijzigen", Pagina 14*

1. Druk op de getoonde temperatuur.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de bedieningsring.
 - ✓ Het display toont de temperaturen, die voor de gekozen verwarmingsmethode beschikbaar zijn.
3. Druk op de gewenste temperatuur of < om naar het vorige apparaatdisplay te gaan.
 - Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet bedient, dan gaat het display terug naar het vorige apparaatdisplay.
- ✓ Het display toont de gekozen temperatuur.

Opmerking: Na start van de werking toont het display een voortgangsbalk onder de gekozen temperatuur, indien de gewijzigde temperatuur meer dan 20°C hoger is dan de vorige temperatuur.

7.5 Actuele temperatuur van het kookcompartiment weergeven

- ▶ Langer op de ingestelde temperatuur drukken.
- ✓ Het display toont de actuele temperatuur van de binnenruimte.

Opmerking: Tijdens continubedrijf na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.

7.6 Apparaatdeur automatisch na het bereiden openen

De functie "automatische deuropening" aan het einde van het bereidingsproces is slechts geldig voor de actuele bereidingsprocedure.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

- ▶ Jonge kinderen, jonger dan 8 jaar, moeten uit de buurt gehouden worden.
- ▶ Zorg ervoor dat er zich geen kleine kinderen in de buurt van het apparaat bevinden, wanneer de apparaatdeur automatisch opent.

Opmerking: Gebruik de functie "Automatische deuropening bij einde bereidingsproces" alleen wanneer er een vereiste is om het overkoken of het aanbranden van het product te vermijden.

Om ervoor te zorgen dat er zo weinig mogelijk vocht neerslaat op de meubelfronten, opent u de apparaatdeur indien mogelijk volledig na het verstrijken van de bereidingstijd.

1. Druk op .
2. Druk op .
- ✓ Het display toont .
- ✓ Het apparaat opent de apparaatdeur automatisch na het actuele bereidingsproces met ingestelde einde bereidingstijd.

Opmerking: De apparaatdeur open ook bij geactiveerd kinderslot → *Pagina 19* of geactiveerde deurbeveiliging → *Pagina 12*.

7.7 Automatische opening apparaatdeur deactiveren

1. Druk op .
2. Druk op .
- ✓ Het display toont .
- ✓ Het automatisch openen van de apparaatdeur na het bereiden is gedeactiveerd.

7.8 Werking onderbreken en voortzetten

1. Druk op  om de werking te onderbreken.
2. Druk op  om de werking te hervatten.

7.9 Controlecenter openen en sluiten

1. Druk op  om het Controlecenter te openen.
- ✓ Het apparaat toont een beschrijving over de nu actieve functies.
2. Druk om indien gewenst een functie te activeren of te deactiveren op het symbool van de functie.
3. Druk op  om het Controlecenter te sluiten.
- ✓ Een Pop-up-aanwijzing → *Pagina 11* informeert wanneer een functie actief werd.

7.10 Verlichting van de binnenruimte inschakelen en uitschakelen

1. Druk op .
2. Druk op .

7.11 Na het gebruik

Droog de binnenruimte, zodat er geen vocht in het apparaat achterblijft en er geen geurvorming ontstaat.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**

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

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

Binnenruimte drogen

1. Verwijder nadat het apparaat is afgekoeld etensresten of verontreinigingen in de binnenruimte.
Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten of verontreinigingen te verwijderen.
2. De afgekoelde binnenruimte afnemen en met een zachte doek goed nadrogen.
3. Indien nodig ook condens op meubels en grepen droogvegen.

7.12 Uitschakelen van het apparaat

- ▶ Druk op  op de bedieningsring.
Afhankelijk van de verwarmingsmethode kan een automatische spoelprocedure hoorbaar zijn.
- ✓ Het apparaat schakelt over naar de spaarstand.

7.13 Apparaat na de automatische uitschakeling inschakelen

Vereiste: Na langer gebruik heeft de automatische uitschakeling → *Pagina 11* het apparaat uitgeschakeld.

- ▶ Druk op  op de bedieningsring.

7.14 Informatie weergeven

- ▶ Druk op .
- ✓ Het apparaat toont informatie bij de geselecteerde functie.

→ "Extra informatie", *Pagina 11*

7.15 Apparaatinformatie weergeven

1. Net zo vaak van links naar rechts vegen, tot het display "Modi en Service" weergeeft.
- ✓ Het display toont de beschikbare functies in een lijst-menu.
2. Kies met de bedieningsring de functie "Apparaatinformatie".
3. Druk op "Apparaatinformatie".
- ✓ Het display toont de apparaatinformatie, bijv. het E-nummer en het serienummer.
4. Druk op  om de weergave te verlaten.

7.16 Snelgidsen gebruiken

1. Het apparaatdisplay "Modi en Service" kiezen.
→ "Apparaatdisplays", *Pagina 9*
2. Met de bedieningsring "Snelgids" kiezen en de bedieningsring loslaten.
3. De gewenste snelgids selecteren en bekijken.

8 Timer-functies

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

8.1 Overzicht van de timerfuncties

Met  kiest u de verschillende timerfuncties.

Timerfunctie	Gebruik
	Bereidingstijd
	Einde bereidingstijd

De instelling van een bereidingstijd of een bereidings-tijdeinde is uitsluitend mogelijk in combinatie met een verwarmingsmethode.

8.2 Timermenu oproepen

- ▶ Druk op .
- ✓ Het display toont h en min voor uren en minuten.
- ✓ Het display toont de aanwijzing voor de minuten ver-groot in de 12-uur positie.

8.3 Timermenu verlaten

- ▶ Druk op < of op de geselecteerde bereidingstijd, om te schakelen naar het vorige apparaatdisplay.
- ✓ Het timermenu is gesloten.

8.4 Bereidingstijd

Wanneer u de bereidingstijd voor uw gerecht instelt, dan schakelt het apparaat automatisch uit na her verstrijken van deze tijd. De maximaal mogelijke bereidingstijd is afhankelijk van de ingestelde verwarmingsmethode. Bij de meeste verwarmingsmethoden kunt u een berei-dingstijd van 1 minuut tot 24 uur instellen. Bij de verwarmingsmethode "Sous-vide koken" bedraagt de maximale bereidingstijd 72 uur. Terwijl de bereidingstijd verstrijkt, kunt u de verwar-mingsmethode en de temperatuur wijzigen.

Bereidingstijd instellen

1. Plaats het gerecht in de binnenruimte.
2. Druk op .
- ✓ Het display toont h : min voor uren en minuten.
3. Druk op de gewenste waarden en wijzig de waarde met de bedieningsring.
 - ▶ De bedieningsring langzaam draaien om de waar-den in kleinere stappen te wijzigen.
 - ▶ De bedieningsring snel draaien om de waarde in grotere stappen te wijzigen.
 De maximaal mogelijke bereidingstijd is afhankelijk van de verwarmingsmethode.
- ✓ Het toestel berekent automatisch de tijd voor het ein-de van de bereidingstijd.
4. Druk op < of op de geselecteerde bereidingstijd, om te schakelen naar het vorige apparaatdisplay. Wanneer u het apparaat gedurende een langere peri-ode niet bedient, dan slaat het apparaat de instellin-

gen op en het display schakelt terug naar het vorige apparaatdisplay.

- ✓ Wanneer het apparaat in bedrijf is, dan toont het dis-play de temperatuur, de functie en de resterende be-reidingstijd.
- ✓ 3 Minuten voor het einde van de bereidingstijd geeft het display de resterende bereidingstijd vergroot weer.
- ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd toont het dis-play 00:00 en klinkt er een geluidssignaal.
- 5. Draai aan de bedieningsring of open de apparaat-deur.

De apparaatdeur opent automatisch wanneer u deze functie heeft geactiveerd.

→ "Apparaatdeur automatisch na het bereiden ope-nen", Pagina 15
- ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

Opmerking: Wanneer u na het geluidssignaal het appa-raat niet meer bedient, dan toont het display de functie "Standtijd timer" met het symbool +. Het display toont hoeveel tijd er is verstreken sinds het einde van de be-reidingstijd. Na ca. 20 minuten zonder verdere bedie-ning gaat het apparaat in de spaarstand.

Bereidingstijd wijzigen

Vereiste: U hebt een verwarmingsmethode en een tem-peratuur ingesteld.

1. Druk op .
- ✓ Het display toont h : min voor uren en minuten.
2. Op de gewenste waarde drukken en met C de waar-de wissen of met de bedieningsring de waarde wijzi-gen.
 - ▶ De bedieningsring langzaam draaien om de waar-den in kleinere stappen te wijzigen.
 - ▶ De bedieningsring snel draaien om de waarde in grotere stappen te wijzigen.
 De maximaal mogelijke bereidingstijd is afhankelijk van de verwarmingsmethode.
- ✓ Het toestel berekent automatisch de tijd voor het ein-de van de bereidingstijd.
3. Druk op < of op de geselecteerde bereidingstijd, om te schakelen naar het vorige apparaatdisplay. Wanneer u het apparaat gedurende een langere peri-ode niet bedient, dan gaat het display terug naar het vorige apparaatdisplay.
- ✓ Het display geeft de temperatuur, de verwarmingsme-thode, de resterende bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd weer.

Bereidingstijd wissen

Tip: In het apparaatdisplay "Handmatig" dubbelklikken op de bereidingstijd, om de bereidingstijd te wissen, zonder naar de timerinstellingen te schakelen.

1. Druk op .
- ✓ Het display toont h : min voor uren en minuten.
2. Druk op de gewenste waarde en wis de waarde met C.
- ✓ Het display toont —:—.

3. Druk op < of op de geselecteerde bereidingstijd, om te schakelen naar het vorige apparaatdisplay.
Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet bedient, dan gaat het display terug naar het vorige apparaatdisplay.
- ✓ Het display toont geen bereidingstijd.

8.5 Einde bereidingstijd

Zodra u een bereidingstijd instelt, toont het display het einde van de bereidingstijd. U kunt het einde van de bereidingstijd met maximaal 12 uur verschuiven.

Wanneer u bijv. een bereidingstijd van 90 minuten om 10 uur instelt, dan kunt u het einde van de bereidingstijd zo verschuiven, dat het bereidingsproces uiterlijk om 22:30 uur eindigt.

De maximale bereidingstijd bedraagt bij de meeste verwarmingsmethoden 24 uur.

Bij de verwarmingsmethode "Sous-vide koken" bedraagt de maximale bereidingstijd 72 uur.

Bij de verwarmingsmethode "Sous-vide koken" is vanwege hygiënische redenen het verschuiven van het einde van de bereidingstijd niet beschikbaar.

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

Einde bereidingstijd verschuiven

1. Plaats het gerecht in de binnenruimte.
2. Druk op .
- ✓ Het display toont h : min voor uren en minuten.
3. De bereidingstijd instellen. → *Pagina 16*
- ✓ Het toestel berekent automatisch de tijd voor het einde van de bereidingstijd.
4. Druk op < of op de geselecteerde bereidingstijd, om te schakelen naar het vorige apparaatdisplay.
Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet bedient, dan gaat het display terug naar het vorige apparaatdisplay.
5. Op einde bereidingstijd drukken.
6. Stel het gewenste einde van de bereidingstijd in met de bedieningsring.
7. Druk op .
- ✓ Het apparaat gaat in de wachtstand.
- ✓ Het display toont de temperatuur, de verwarmingsmethode en het einde van de bereidingstijd.
- ✓ Als het einde van de bereidingstijd een of meerdere dagen in de toekomst ligt, geeft het display "+1d" weer.
- ✓ Het toestel start op het berekende tijdstip en schakelt automatisch uit als de bereidingstijd is verstreken.
- ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd toont het display 00:00 en klinkt er een geluidssignaal.

8. Draai aan de bedieningsring of open de apparaatdeur.
De apparaatdeur opent automatisch wanneer u deze functie heeft geactiveerd.
→ *"Apparaatdeur automatisch na het bereiden openen", Pagina 15*
- ✓ Het geluidssignaal gaat uit.

Opmerking: Wanneer u na het geluidssignaal het apparaat niet meer bedient, dan toont het display de functie "Standtijd timer" met het symbool +. Het display toont hoeveel tijd er is verstreken sinds het einde van de bereidingstijd. Na ca. 20 minuten zonder verdere bediening gaat het apparaat in de spaarstand.

Verschuiving van het einde van de bereidingstijd resetten

Tip: Dubbelklik in het apparaatdisplay "Handmatig" op einde bereidingstijd om de verschuiving van einde bereidingstijd te wissen zonder naar de timerinstellingen te schakelen.

Vereiste: U hebt het einde van de bereidingstijd via de bedieningsring handmatig ingesteld.

1. Druk op →.
2. Druk op  om de verschuiving van het einde van de bereidingstijd te resetten.
- ✓ Het apparaat berekent het einde van de bereidingstijd met behulp van de bereidingstijd.
- ✓ Het display toont het einde van de bereidingstijd.
3. Druk op < of op einde bereidingstijd, om terug te schakelen naar het vorige apparaatdisplay.
Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet bedient, dan gaat het display terug naar het vorige apparaatdisplay.

8.6 Oplopende timer totale kooktijd

Wanneer u geen bereidingstijd instelt, dan toont het display de verstreken tijd sinds de aanvang van het proces.

In de basisinstellingen kunt u de functie "Oplopende automatische kooktijd" inschakelen of uitschakelen.s

9 Timer voor lange bereidingstijden¹

Met deze functie kunt u tot wel 74 uur lang gerechten warmhouden en bereiden, zonder het apparaat in- of uit te schakelen. U kunt de verwarmingsmethode "Hete lucht", de temperatuur en de gewenste tijdsduur kiezen. Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in het apparaat mogen staan.

Met de timer voor lange bereidingstijden kunt u 9 verschillende verwarmingscycli met een tijdsduur van in totaal 74 uur programmeren. U stelt de start- en eindtijd in. Het display geeft aan welke instellingen u heeft gekozen.

¹ Beschikbaar al naar gelang de softwareversie.

U kunt vastleggen of de verlichting van de binnenruimte tijdens de gekozen tijdsduur is in- of uitgeschakeld.

Aan het einde van de gekozen tijdsduur deactiveert het apparaat de functie automatisch. Indien gewenst kunt u de timer voor lange bereidingstijden te allen tijde via de aan/uit-knop  deactiveren.

Wanneer de timer voor lange bereidingstijden actief is, dan wijzigt de displayweergave niet wanneer u het apparaat nadert.

Wanneer de timer voor lange bereidingstijd actief is, dan kunt u het apparaat niet via het display en de bedieningsring bedienen.

Wanneer de timer voor lange bereidingstijden actief is, dan is de functie "automatische deuropening bij einde van het bereidingsproces" niet beschikbaar.

9.1 Tijdsperiode voor timer voor lange bereidingstijden selecteren

1. Druk op het starttijdstip.
2. Met de bedieningsring het starttijdstip wijzigen.
3. Druk op <.
- ✓ Het apparaat berekent automatisch de tijd voor het eindtijdstip.
- ✓ Het display toont het start- en eindtijdstip.
4. Druk op het eindtijdstip.
5. Met de bedieningsring het eindtijdstip wijzigen.
- ✓ Het display toont het start- en eindtijdstip.
6. Bevestig met ✓.
- ✓ Het display toont .

9.2 Timer voor lange bereidingstijden openen

Vereiste: De functie "Timer lange ber. tijden" is in de Basisinstellingen → *Pagina 23* op "Aan" ingesteld.

1. Net zo vaak van links naar rechts vegen, tot het display "Modi en Service" weergeeft.
2. Met de bedieningsring "Timer lange ber. tijden" kiezen.
3. De schakelaar rechts naast het lijstitem "Timer lange ber. tijden" op "Aan" zetten.
- ✓ Het display toont het start- en eindtijdstip.

9.3 Instellingen voor de verlichting van de binnenruimte tijdens de timer voor lange bereidingstijden kiezen

Vereiste: Er is een start- en eindtijdstip gekozen.

→ "Tijdsperiode voor timer voor lange bereidingstijden selecteren", *Pagina 18*

1. Druk op →.
 2. Om de verlichting van de binnenruimte tijdens de gehele tijdsduur van de timer voor lange bereidingstijden op de laagste verlichtingsstand te schakelen, de schakelaar voor de verlichting van de binnenruimte op "Aan" zetten.
 3. Om de verlichting van de binnenruimte tijdens de gehele tijdsduur van de timer voor lange bereidingstijden uit te schakelen, de schakelaar voor de verlichting van de binnenruimte op "Uit" instellen.
 - ✓ Het display toont het start- en eindtijdstip.
 4. Druk op + om de eerste verwarmingscyclus te programmeren.
- "Verwarmingscycli instellen", *Pagina 18*

9.4 Verwarmingscycli instellen

1. Druk op .
- ✓ Het display toont de gekozen instellingen voor de timer voor lange bereidingstijden.
2. Druk op "Samenvatting".
3. Druk op <.
4. Druk op +.
5. Druk op de temperatuur om de temperatuur in te stellen.
 - ▶ Kies de gewenste temperatuur met de bedieningsring en druk op <.
6. Druk op het symbool van de verwarmingsmethode om de verwarmingsmethode in te stellen.
 - ▶ Kies de gewenste verwarmingsmethode met de bedieningsring en druk op <.
7. Druk op het starttijdstip om het starttijdstip te wijzigen.
 - ▶ Selecteer het starttijdstip met de bedieningsring en druk op <.
8. Druk op het eindtijdstip om het eindtijdstip te wijzigen.
 - ▶ Selecteer het eindtijdstip met de bedieningsring en druk op <.
- ✓ Het display toont de instellingen voor de eerste verwarmingscyclus.
9. Bevestig met ✓.
10. Druk op + om indien gewenst nog een verwarmingscyclus te programmeren.
 - ▶ De instellingen voor de volgende verwarmingscyclus programmeren.

U kunt maximaal 9 verwarmingscycli programmeren.
- ✓ Het display toont de instellingen voor de geprogrammeerde verwarmingscycli.
- ✓ Het display toont het starttijdstip en het eindtijdstip voor de timer voor lange bereidingstijden.
11. Raak de bedieningsring aan.
- ✓ Het display toont de instellingen voor de geprogrammeerde verwarmingscycli.
12. Met de bedieningsring door het lijstmenu van de geprogrammeerde verwarmingscycli navigeren.

9.5 Tijdsperiode voor timer voor lange bereidingstijden wijzigen

1. Druk op .
- ✓ Het display toont de gekozen instellingen voor de timer voor lange bereidingstijden.
2. Druk op "Samenvatting".
3. Druk op <.
4. Druk op →.
- ✓ Het display toont het start- en eindtijdstip.
5. Druk op het starttijdstip en wijzig het starttijdstip met de bedieningsring.

9.6 Instellingen voor de verlichting van de binnenruimte wijzigen

1. Druk op .
- ✓ Het display toont de gekozen instellingen voor de timer voor lange bereidingstijden.
2. Druk op "Samenvatting".
3. Druk op <.
4. Om de verlichting van de binnenruimte tijdens de gehele tijdsduur van de timer voor lange bereidingstijden op de laagste verlichtingsstand te schakelen, de schakelaar voor de verlichting van de binnenruimte op "Aan" zetten.

- Om de verlichting van de binnenruimte tijdens de gehele tijdsduur van de timer voor lange bereidingstijden uit te schakelen, de schakelaar voor de verlichting van de binnenruimte op "Uit" instellen.

9.7 Verwarmingscyclus wijzigen

- Druk op .
- ✓ Het display toont de gekozen instellingen voor de timer voor lange bereidingstijden.
- Druk op "Samenvatting".
- Druk op .
- Met de bedieningsring door het lijstmenu van de geprogrammeerde verwarmingscycli navigeren en op de gewenste verwarmingscyclus drukken.
- Druk op de betreffende instellingen om de instellingen voor de verwarmingscyclus te wijzigen.
- Druk op < om de gewijzigde instellingen op te slaan.

9.8 Verwarmingscyclus wissen

- Druk op .
- ✓ Het display toont de gekozen instellingen voor de timer voor lange bereidingstijden.

- Druk op "Samenvatting".
- Druk op .
- Met de bedieningsring door het lijstmenu van de geprogrammeerde verwarmingscycli navigeren en de gewenste verwarmingscyclus kiezen.
- Druk op .

9.9 Timer voor lange bereidingstijden starten

- ▶ Start met .
- ✓ De timer voor lange bereidingstijden start.
- ✓ Na het verstrijken van de timer voor lange bereidingstijden schakelt het apparaat uit.

9.10 Timer voor lange bereidingstijden uitschakelen

- Net zo vaak van links naar rechts vegen, tot het display "Modi en Service" weergeeft.
- Met de bedieningsring "Timer lange ber. tijden" kiezen.
- De schakelaar rechts naast het lijstitem "Timer lange ber. tijden" op "Uit" zetten.

10 Kinderslot

Activeer de functie "kinderslot" zodat kinderen het apparaat niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen.

Wanneer het kinderslot is geactiveerd, dan is bediening via het display en de bedieningsring niet mogelijk.

Wanneer het kinderslot is geactiveerd en de stroom valt uit, dan kan het zijn dat wanneer de stroom weer is hersteld het kinderslot is gedeactiveerd.

U kunt het kinderslot ook tijdens bedrijf activeren.

10.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: In de Basisinstellingen → *Pagina 23* is bij de functie "Display child lock" de optie "Aan" ingesteld.

- Druk op .
- Druk op .
- ✓ Het display toont .
- ✓ De functie "kinderslot" is geactiveerd.

10.2 Kinderslot deactiveren

-  gedurende 2 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De functie "kinderslot" is gedeactiveerd.
- Stel het apparaat in zoals u gewend bent.

11 Favorieten

In het apparaatdisplay "Favorieten" kunt u voorkeurscombinaties van verwarmingsmethode, temperatuur of bereidingstijd opslaan. Het apparaat neemt de gekozen instellingen zoals temperatuur, bereidingstijd, gewicht of bruiningsgraad over voor de favorieten.

De namen van de favorieten kunt u individueel kiezen.

De opgeslagen instellingen van de favorieten of de volgorde van de favorieten kunt u wijzigen via de Home Connect app.

Na de start van de favorieten kunt u de instellingen wijzigen.

→ "Favoriet wijzigen", *Pagina 20*

11.1 Eerste favorieten aanmaken

Vereiste: De instellingen voor de favorieten zijn gekozen of een verwarmingsprocedure is beëindigd.

- Druk op .
- ✓ Het display toont het apparaatdisplay "Favorieten".

- Druk op .
- Voer een naam in middels het toetsenbord.
- Druk op .

11.2 Favoriet selecteren

- Veeg net zo vaak van rechts naar links, tot het display "Favorieten" weergeeft.
→ "Apparaatdisplays", *Pagina 9*
- Selecteer de gewenste favorieten met de bedieningsring.
- Druk op de favorieten.

11.3 Favoriet hernoemen

Vereiste: De favoriet is gekozen.

→ "Favoriet selecteren", *Pagina 19*

- Druk op .
- Voer de naam van de favoriet in.

3. Bevestig met ✓.

11.4 Favoriet starten

Vereiste: De favoriet is gekozen.

→ "Favoriet selecteren", Pagina 19

► Start met ►.

11.5 Favoriet wijzigen

Vereisten

- De favoriet is gekozen.
→ "Favoriet selecteren", Pagina 19
 - De favoriet is gestopt.
1. De gekozen instellingen wijzigen, bijv. de temperatuur, de verwarmingsmethode of de bereidingstijd.

2. Druk op ✓.

3. Start met ►.

✓ De werking start met de gewijzigde instellingen.

Opmerking: Het apparaat slaat de gewijzigde instellingen niet in de favorieten. Wanneer u de favorieten opnieuw kiest, komen de instellingen overeen met de instellingen bij het aanmaken van de favoriet.

Met de Home Connect app kunt u de instellingen voor de favorieten wijzigen.

11.6 Favoriet verwijderen

Vereiste: De favoriet is gekozen.

→ "Favoriet selecteren", Pagina 19

1. Druk op .

2. Bevestig met ✓.

12 Programma's

Op het apparaatdisplay "Programma's" bevinden zich insteladviezen.

12.1 Insteladvies

Bij insteladviezen legt het apparaat de optimale verwarmingsmethode vast.

De insteladviezen zijn in de overzichtslijst met een vinkje aangegeven.

Wanneer in een tip een gewicht is aangegeven, dan hebben de aanbevolen temperatuur en de bereidingstijd betrekking op dit gewicht. U kunt de temperatuur en de bereidingstijd binnen de beschikbare bereiken aanpassen.

Afhankelijk van de verwarmingsmethode begint de bereidingstijd pas wanneer het apparaat is voorverwarmd. Informatie over accessoires of inschuifniveaus vindt u in de tip van het betreffende programma.

Aanwijzingen omtrent de insteladviezen

Houd de aanwijzingen omtrent de insteladviezen aan.

- Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte en de aard van de vormen. Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.
- De gerechten zijn in categorieën onderverdeeld. In elke categorie vindt u één of meerdere gerechten. Het display toont het laatst gekozen gerecht.
- Bij de insteladviezen legt het apparaat de verwarmingsmethode vast.
- U kunt de temperatuur en de bereidingstijd in bepaalde bereiken wijzigen.
- Bij sommige gerechten verwarmt u de binnenruimte voor een optimaal kookresultaat voor. Doe het gerecht pas in de binnenruimte als het voorverwarmen is beëindigd en er een melding op het display verschijnt.
- Bij de volgende keer toont het apparaat de gekozen instellingen als voorstel.
- Om goede resultaten te bereiken, mag de binnenruimte voor het gekozen gerecht niet te heet zijn.

Wanneer de binnenruimte te heet is, toont het display een aanwijzing. Laat het apparaat afkoelen en start het opnieuw.

Insteladviezen selecteren

1. Veeg net zo vaak van rechts naar links, tot het display "Programma's" weergeeft.
- ✓ Het display toont het eerste programma in de categorie "Groente" of het laatst ingestelde programma.
- ✓ Het display toont de vooringestelde waarden voor het programma of de laatst ingestelde waarden.
- ✓ Het display toont een tip en symbolen voor de categorie, Favorieten → Pagina 19 en de programmastart.
2. Met de bedieningsring het gewenste gerecht selecteren en op het gewenste gerecht drukken.
- ✓ Het display toont de namen van het geselecteerde gerecht en de daarbij horende waarden.

Categorie wijzigen

1. Druk op het categorie-symbool.
- ✓ Het display toont in het ringmenu de beschikbare categorieën.
2. Met de bedieningsring de gewenste categorie kiezen.
3. Druk op < of op de gewenste categorie, om de selectie te bevestigen.
- ✓ Het display toont het eerste gerecht van de gekozen categorie en de daarbij behorende waarden.

Programma wijzigen

1. Druk op de naam van het gerecht.
2. Indien gewenst met de bedieningsring door het lijstmenu van de gerechten navigeren.
3. Druk op het gewenste gerecht.
- ✓ Het display toont de namen van de gekozen gerechten en de daarbij behorende instellingen.
4. Op de instelling drukken.
5. Met de bedieningsring de instelling wijzigen en op de gewenste instelling drukken.
Niet alle instellingen kunnen worden gewijzigd. De verwarmingsmethode kunt u niet wijzigen.
6. Druk op <.
- ✓ Het display toont de namen van de gekozen gerechten en de daarbij behorende instellingen.

7. Druk op .
- ✓ Het display toont aanwijzingen omtrent de accessoires en de bereiding.
8. Volg de aanwijzingen op het display.

Insteladviezen starten

- ▶ Druk op .
- ✓ Wanneer de bereidingstijd is beëindigd, klinkt een signaal.
- ✓ Het apparaat verwarmt niet langer.
- ✓ Het apparaat voert de stoom af.

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

Bereiding verlengen

Bent u nog niet tevreden met het bereidingsresultaat, dan kunt u de bereidingstijd verlengen.

Vereiste: Het display toont de vraag, of u extra bereidingstijd wilt toevoegen.

1. Bevestig met .
2. Kies de gewenste bereidingstijd.

3. Bevestig met .

Opmerking: Wanneer u tijdens een bereiding op  drukt, dan voert het apparaat de stoom af en beëindigt de bereiding.

Insteladvies wijzigen

Opmerking: Nadat u het insteladvies heeft gestart, kunt u de instellingen wijzigen.

1. Druk op insteladvies.
2. De gewenste instellingen wijzigen.

Programma als favoriet opslaan

U kunt een programma aan het begin of einde van een insteladvies als favoriet opslaan.

Vereiste: De temperatuur, de verwarmingsmethode en de bereidingstijd zijn ingesteld.

1. Druk op .
 - ✓ Het display toont het apparaatdisplay "Favorieten".
 2. Druk op .
 3. Voer een naam in middels het toetsenbord.
 4. Druk op .
- De instellingen van een opgeslagen "Favorieten" kunt u uitsluitend via de Home Connect app wijzigen.

13 Home Connect

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

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

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

Tip: Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ "Veiligheid", Pagina 2
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

13.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.

- Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.



Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.

2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

13.2 Home Connect Instellingen

In de basisinstellingen van uw apparaat kunt u de thuisnetwerkinstellingen aanpassen.

Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geconfigureerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

U kunt de netwerkverbinding naar behoefte inschakelen of uitschakelen. Na het uitschakelen blijft de netwerk-informatie behouden. Wacht na het inschakelen enkele seconden tot het apparaat opnieuw met het netwerk is verbonden.

Het display toont de verbindingsterkte met de router middels verschillende symbolen.

Opmerking: Bij netwerkgebonden standby verbruikt het apparaat maximaal 2 Watt.

Met de Home Connect app kunt u toegang krijgen tot de functies van het apparaat. Wanneer u in de Basisinstellingen → *Pagina 23* bij "Start op afstand" de instelling "Uit (alleen bewaken)" kiest, dan toont de Home Connect app slechts de bedrijfsstatus van het apparaat en kunt u de instellingen configureren.

Wanneer u in de Basisinstellingen → *Pagina 23* bij "Start op afstand" de instelling "Permanent" kiest, dan kunt u te allen tijde uw apparaat starten en bedienen zonder een voorgaande vrijgave op het apparaat. Wanneer u in de Basisinstellingen → *Pagina 23* bij "Start op afstand" de instelling "Handmatig" kiest, dan heeft het apparaat een vrijgave in het Controlecenter nodig, om een functie te starten.

In de Basisinstellingen → *Pagina 23* kunt u via "Netwerkinformatie" de netwerkinformatie weergeven.

In de Basisinstellingen → *Pagina 23* kunt u via "Netwerkgegevens reset" alle netwerktoegangsgegevens te allen tijde van het apparaat verwijderen.

13.3 Functies met Home Connect app via handmatige "Start op afstand" starten

Met de Home Connect app kunt u het apparaat via de functie "Start op afstand" op afstand instellen. Wanneer u in de basisinstellingen bij "Start op afstand" de instelling "Handmatig" kiest, dan heeft het apparaat een vrijgave in het Controlecenter nodig, om een functie te starten.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.

Vereisten

- Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
 - Voor het starten van een functie is in de basisinstellingen bij "Start op afstand" de instelling "Handmatig" gekozen.
1. Druk om de handmatige start op afstand te activeren op  en vervolgens op .
 2. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.
 3. Een functie starten.

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur na meer dan 15 minuten na het activeren van de start op afstand of aan het einde van het gebruik opent, dan deactiveert het apparaat de handmatige start op afstand.

24 uur na de activering van de start op afstand activeert het apparaat de handmatige start op afstand.

13.4 Functies met Home Connect app via permanent geactiveerde "Start op afstand" starten

Met de Home Connect app kunt u het apparaat via de functie "Start op afstand" vanuit de verte instellen en starten. Wanneer u in de basisinstellingen bij "Start op afstand" de instelling "Permanent" kiest, dan heeft het apparaat geen vrijgave in het Controlecenter nodig, om een functie te starten.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.

Vereisten

- Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
 - Voor het starten van een functie is in de basisinstellingen bij "Start op afstand" de instelling "Permanent" gekozen.
1. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.
 2. Een functie starten.

13.5 Instellingen met Home Connect app wijzigen

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

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.

Vereiste: Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.

- ▶ Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.

13.6 WiFi in- of uitschakelen

Vereiste: De instellingen Aan en "Uit" zijn alleen beschikbaar, wanneer een verbinding met de Home Connect server werd gerealiseerd.

1. Druk in de statusregel op .
2. Druk in het controlecenter op .
3. Op de gewenste instelling drukken.
4. Indien nodig met < naar het apparaatdisplay "Instellingen" schakelen.

13.7 Software-update

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

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

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

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.
 - In de eerste stap van de download.
 - In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instel-

lingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.

- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

13.8 Bescherming persoonsgegevens

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

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

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde WiFi communicatiemodule).

- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

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

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

14 Basisinstellingen

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

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Symbool	Basisinstelling	Instelling	Keuze	Gebruik
	Thuisnetwerk	WiFi	■ Aan ■ Uit¹	WiFi in- of uitschakelen Opmerking: De instellingen Aan en Uit zijn alleen beschikbaar, wanneer een verbinding met de Home Connect server werd gerealiseerd. Bij het uitschakelen blijven alle instellingen behouden. WiFi inschakelen, om de apparaatbesturing via app en het gebruik van verdere apparaatfuncties mogelijk te maken.
		Home Connect Assistent	■ Bij de eerste verbinding met de Home Connect app: "Start" ■ Bij reeds succesvolle verbinding met de Home Connect app: "Nu verbinden"	Home Connect instellen → <i>Pagina 21</i>

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Symbol	Basisinstelling	Instelling	Keuze	Gebruik
		Start op afstand	■ Uit (alleen bewaken) ■ Handmatig¹ ■ Permanent Opmerking: De instellingen zijn alleen beschikbaar, wanneer u bij WiFi de instelling "Aan" heeft gekozen.	"Start op afstand" instellen → <i>"Functies met Home Connect app via handmatige 'Start op afstand' starten", Pagina 22</i>
		Netwerkinformatie	■ MAC-adres ■ WiFi SSID ■ IPv4-adres ■ IPv6-adres Opmerking: De instellingen zijn alleen beschikbaar, wanneer u bij WiFi de instelling "Aan" heeft gekozen.	"Netwerkinformatie" weergeven
		Netwerkgegevens reset	■ Bevestigen De verbindingen werden gereset. Het apparaat wist opgeslagen netwerktoegangsgegevens. Opmerking: De instellingen zijn alleen beschikbaar, wanneer u bij WiFi de instelling "Aan" heeft gekozen.	Netwerktoegangsgegevens resetten
	Display	Helderheid	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6	Lichtsterkte in stappen instellen
		Afstand weergave	■ "Aan"¹: Het display toont minder content, wanneer u zich op grotere afstand bevindt. ■ "Uit": Het display toont altijd dezelfde content.	Afstandsweergave in- of uitschakelen
		Schermin uit-stand	■ GAGGENAU-logo"wordt getoond bij naderen"¹ ■ Geen	Display in spaarstand → <i>Pagina 11</i> instellen
		Ringgedrag	■ "Standaard": Druk op de gewenste functie en wijzig de functie met de bedieningsring ■ "Snelle selectie"¹: De functie met de bedieningsring wijzigen, welke zich boven de bedieningsring bevindt	Gedrag van bedieningsring instellen

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Symbool	Basisinstelling	Instelling	Keuze	Gebruik
		Display child lock	▪ "Aan"¹: Het symbool voor de functie "Display child lock" is alleen zichtbaar in de statusregel, wanneer de functie "Display child lock" actief is. Bedieningsring en tiptoetsen zijn geblokkeerd. ▪ "Uit": De functie "Display child lock" kan niet worden geactiveerd.	Symbool van het Kinderslot → <i>Pagina 19</i> in het Controlecenter weergeven of onderdrukken
		Deurslot	▪ Geactiveerd ▪ Uit¹	Deurbeveiliging activeren of deactiveren Opmerking: De Deurbeveiliging → <i>Pagina 12</i> voorkomt het onbedoeld openen van de apparaatdeur. Dit is met name nuttig bij de inbouw van het apparaat onder het werkblad.
		Display-uitlijning	▪ Verticaal¹ ▪ Horizontaal	Afhankelijk van de inbouwsituatie van het apparaat of de lichaamslengte van de gebruiker het display horizontaal en verticaal uitlijnen
	Geluiden	Aan/uit-geluiden	▪ Stil ▪ Standaard¹ ▪ Luid	Geluidsvolume van de in-/uitschakeltonen instellen
		Meldingsgeluiden	▪ Uit ▪ Stil ▪ Standaard¹ ▪ Luid	Geluidsvolume van de meldingstonen instellen Opmerking: De meldingstonen van de waarschuwingen en foutmeldingen blijven altijd ingeschakeld.
		Procesgeluiden	Volume ▪ Uit ▪ Stil ▪ Standaard¹ ▪ Luid	▪ Geluidsvolume van de procestonen instellen ▪ De gewenste maximale tijdsduur van de procestonen instellen ▪ Procestoon na het voorverwarmen activeren of deactiveren

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Symbol	Basisinstelling	Instelling	Keuze	Gebruik
			"Herhalingen": ■ 1x ■ "10 s": Het apparaat herhaalt het geluidssignaal gedurende 10 seconden. ■ "30 s"¹: Het apparaat herhaalt het geluidssignaal gedurende 30 seconden. ■ "3 min": Het apparaat herhaalt het geluidssignaal gedurende 3 minuten. "Voorverwarmingssignaal": ■ "Aan"¹ ■ Uit	
		Visuele terugkoppeling	■ Aan ■ Uit¹	Pulserend licht bij programma-einde, aanwijzingen of foutmeldingen in- of uitschakelen
		Volumereductie	■ "Aan": geluidsvolume van alle tonen in een gedefinieerde periode met een geluidsvolumestap verlagen ■ "Gereduceerd": Geluidsvolume van alle geluidssignalen in een gedefinieerde periode tot de geluidsstand "Stil" reduceren en de geluidssignalen voor de reiniging uitschakelen ■ "Uit"¹: Alle geluidssignalen in een gedefinieerde periode uitschakelen Starttijd ■ "22 uur"¹ Eindtijd ■ "7 uur"¹	Verlaging van het geluidsvolume instellen Opmerking: De geluidssignalen bij waarschuwingen, foutmeldingen en het in- en uitschakelen blijven altijd ingeschakeld.
💡	Binnenverlichting	Helderheid	■ Donker ■ Standaard¹ ■ Helder	Helderheid van de verlichting van de binnenruimte instellen
		Activering	■ Automatisch¹ ■ Handmatig	Verlichting van de binnenruimte → <i>Pagina 6</i> automatisch of handmatig inschakelen
		Licht-interactie	■ Aan¹ ■ Uit	Lichtinteractie instellen

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Symbool	Basisinstelling	Instelling	Keuze	Gebruik
				Opmerking: Wanneer u zich buiten het bereik bevindt dat het apparaat herkent, dan reduceert het apparaat de verlichting van de binnenruimte tot het minimale.
	Meldingen	Info-i	■ Aan ¹ ■ Uit	Extra informatie weergeven of onderdrukken Tip: Wanneer u op  drukt, dan toont het display extra informatie → <i>Pagina 11</i> . Wanneer u de functie uitschakelt, dan toont het display geen symbool en geen extra informatie.
		Pop-up tips	■ Aan ¹ ■ Uit	Pop-up-aanwijzingen → <i>Pagina 11</i> weergeven of onderdrukken
	Taal	-	■ Nederlands ■ Frans ■ [...] ■ Engels ¹	Taal instellen
	Tijd en eenheden	Tijd	■ Tijd ¹ ■ "Automatisch": Kies de optie automatisch wanneer uw apparaat met Home Connect verbonden is.	Tijd instellen
		Tijdweergave	■ 12 ■ 24 ¹	Tijdformaat instellen
		Temperatuureenheid	■ °C ¹ ■ °F	Temperatuureenheid instellen
		Gewichtseenheid	■ "Metrisch": "g/kg" ■ "Anglo-Amerikaans": "oz/lb"	Gewichtseenheid instellen
		Volume-eenheid	■ "Metrisch": "ml/l" ¹ ■ "Anglo-Amerikaans": "fl oz"	Inhoudseenheid instellen
	Geavanceerd	Display timer lange bereidingstijden	■ Aan ■ Uit ¹	Timer voor lange bereidingstijden weergeven of onderdrukken
		Demostand	■ Aan ■ Uit ¹	Demonstratiemodus activeren of deactiveren Opmerking: De instelling is slechts in de eerste 3 minuten na het aansluiten op het elektriciteitsnetwerk beschikbaar.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Symbol	Basisinstelling	Instelling	Keuze	Gebruik
		Fabrieksinstellingen	Herstellen	Apparaat resetten naar de fabrieksinstellingen Opmerking: Het apparaat start met de initialisatie. Het display vraagt na de weergave van de instellingen die de monteur van het apparaat heeft gemaakt.
	Apparaat	Startscherm	- Handmatig¹ - Favorieten	Display selecteren dat na het inschakelen wordt getoond
		Oplopende automatische kooktijd	- Aan¹ - Uit	Timer totale kooktijd instellen Opmerking: De lopende bereidingstijd wordt automatisch opgeteld wanneer er geen bereidingstijd werd vastgelegd.
		Gebruikersdetectie	"Gedrag": - Automatisch "Onder 1,2 m" "Onder 0,1 m" "Installatiehoogte": - Onder 91,4 cm/36" - Tussen 91,4 cm/36" en 150 cm/59"¹ - Hoger dan 150 cm/59"	- Stel de afstand in vanaf waar de nabijheidssensor de gebruiker herkent - Installatiehoogte van het apparaat instellen Opmerking: Om ervoor te zorgen dat de nabijheidssensor de gebruiker optimaal herkent, legt u de inbouwhoogte van de bovenkant van het apparaat vast.
		Introductie van het apparaat	Start	Apparaatintroductie starten Opmerking: De apparaatintroductie omvat een korte beschrijving van de basisfuncties.

14.2 Basisinstellingen wijzigen

- Net zo vaak van links naar rechts vegen, tot het display Basisinstellingen → *Pagina 23* weergeeft.
- Het display toont de symbolen van de beschikbare instellingen in een ringmenu.
- Kies de gewenste basisinstelling met de bedieningsring.
- Druk op de gewenste basisinstelling.
- Het display toont de instellingen van de gekozen basisinstelling.

- Afhankelijk van de gekozen basisinstelling de instelling met de bedieningsring selecteren of op de gewenste instelling drukken.
 - Zorg er bij een lijstmenu voor dat de gewenste instelling zich boven de horizontale lijn bevindt.
- Met  de instelling activeren of met de bedieningsring de optie van de instelling selecteren en op de instelling drukken.
- Indien nodig met < naar de vorige weergave schakelen.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

15 Reiniging en onderhoud

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

15.1 Reinigingsmiddelen

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

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

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

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

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

Ovenreiniger in de warme binnenruimte beschadigt de roestvrijstalen oppervlakken.

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

Geschikte reinigingsmiddelen

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

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Deurglas	▪ Glasreiniger	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat. Reinigen met een zachte doek of een microvezeldoekje.
Deurafdichting	▪ Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje. Niet afnemen en niet schuren. Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
Bedieningsring	▪ Zeepsop	Reinigen met een zachte, licht vochtig gemaakte doek. Niet inspuiten met een reinigingsmiddel.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Wanden van de binnenruimte	▪ Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Een voor het apparaat geschikte RVS-reiniger kunt u verkrijgen bij de klantenservice of via het internet. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk om corrosie te vermijden. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Gebruik geen ovenspray of andere agressieve reinigingsproducten of schuurmiddelen. Ook schuursponsjes, ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. Maak de binnenruimte na de reiniging altijd droog.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
		Opmerking: Schoonmaakmiddelresten leiden tot de vorming van vlekken bij het opwarmen. Verwijder resten van reinigingsmiddel of verzorgingsmiddelen voor het drogen van de binnenruimte grondig met schoon water.
Licht verontreinigd kookcompartiment	■ Reinigingshulp	De reinigingshulp → <i>Pagina 30</i> lost hardnekkig vuil in de binnenruimte op en vergemakkelijkt de reiniging.
Sterk verontreinigde binnenruimte	■ Reinigingsgel-spray voor bakoven	U kunt de reinigingsgel voor de bakoven verkrijgen via de klantenservice of in de webshop. ■ Sproei niet in de stoomopeningen aan de achterzijde van de binnenruimte. ■ Mag niet op de afdichtingen op de deur en op de lamp terecht komen. ■ Hoogstens 12 uur laten inwerken. ■ Niet gebruiken op warme oppervlakken. ■ Grondig naspoelen met water. ■ Houd de instructies van de fabrikant aan.
Glazen afscherming van de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje.
Watertank	■ Warm zeepsop ■ Vaatwasser	Om na de reiniging resten vaatwasmiddel te verwijderen, grondig naspoelen met schoon water. Indien nodig in de vaatwasmachine reinigen. Verwijder het deksel en plaats de watertank op de kop in de vaatwasser. Opmerking: Controleer vóór het plaatsen van het deksel dat de aanzuigslang vrij van resten is. → "Watertank controleren", <i>Pagina 34</i> Laat de watertank na het reinigen met geopend deksel drogen.
Inschuifroosters	■ Vaatwasser ■ Warm zeepsop	Opmerking: Verwijder indien nodig de inschuifroosters voor reiniging. → "Inschuifroosters uitnemen", <i>Pagina 32</i> Pas bij sterke verontreiniging inweken toe en gebruik een borstel.
Bak, rooster	■ Vaatwasser ■ Warm zeepsop	Week ingebrande resten in en maak schoon met een borstel. Lichte vlekken in RVS ontstaan door eiwitresten. Verwijder deze vlekken met behulp van citroensap. Spoel goed met schoon water.

15.2 Microvezeldoekje

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

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

15.3 Reinigingshulp

De reinigingshulp lost hardnekkig vuil in de binnenruimte op en vergemakkelijkt de reiniging. Laat de reinigingshulp altijd tot het einde aflopen. U kunt de reinigingshulp niet afbreken.

Reinigingshulp voorbereiden

Vereiste: De temperatuur van de binnenruimte is lager dan 40°C.

1. Alle toebehoren uit de binnenruimte nemen.
2. De inschuifroosters uit de binnenruimte verwijderen.
→ *Pagina 32*
3. Accessoires en roosters aan zijkant separaat reinigen.

4. Grove verontreinigingen er uit vegen.
5. Het kookcompartiment met reinigingsmiddel inspuiten en afnemen.
6. Sluit de apparaatdeur.

Reinigingshulp starten

Opmerking: Het apparaat leidt u door de noodzakelijke stappen.

1. Net zo vaak van links naar rechts vegen, tot het display "Modi en Service" weergeeft.
- ✓ Het display toont de beschikbare functies in een lijstmenu.
2. Kies met de bedieningsring de functie "Reinigingshulp".
3. Druk op het lijstitem "Reinigingshulp".
4. Met → naar het volgende aanwijzingvenster schakelen.
5. Start met ▶.
- ✓ De reinigingsduur loopt af.
- ✓ De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.
- ✓ Na het verstrijken van de reinigingsduur is een signaal te horen.
- ✓ Het display geeft een melding weer.
6. De binnenruimte schoonmaken.

7. Veeg de binnenruimte droog met een zachte doek.
8. Verwijder voor de volgende bereiding alle resten van het reinigingsmiddel uit de binnenruimte.
9. De inschuifroosters inbrengen.
→ "Inschuifroosters inbrengen", Pagina 32

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

15.4 Ontkalkingsprogramma

Met het ontkalkingsprogramma kunt u het apparaat vol-automatisch ontkalken. Wanneer u uw apparaat regelmatig ontkalkt, dan houdt u uw apparaat in een goede conditie.

LET OP

Kalk kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Ontkalk het apparaat regelmatig.
- Verkeerde ontkalkers kunnen het apparaat beschadigen.
- ▶ Gebruik uitsluitend de voorgeschreven ontkalkingstabletten.
- Het ontkalkingstablet kan de binnenruimte beschadigen.
- ▶ De ontkalkingstabletten uitsluitend voor het ontkalkingsprogramma gebruiken.
- ▶ Doe het ontkalkingstablet in de watertank.
- ▶ Het ontkalkingstablet nooit in de binnenruimte plaatsen of in de binnenruimte verhitten.

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

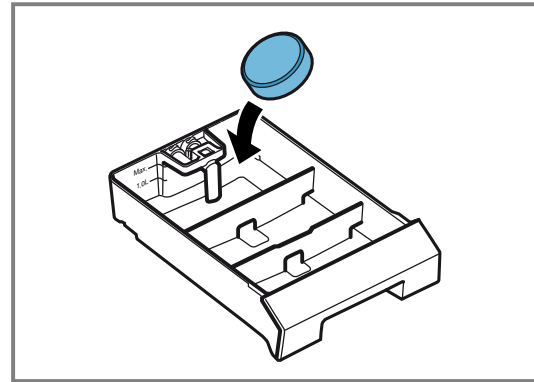
Een melding op het display herinnert u, afhankelijk van de waterhardheid en het gebruik van het apparaat, een ontkalkingsprogramma uit te voeren.

Om beschadigingen aan het apparaat te vermijden, blokkeert het apparaat de functies met stoom na herhaalde melding. U kunt het apparaat wel verder gebruiken met de functies zonder stoom. Pas nadat u het ontkalkingsprogramma heeft uitgevoerd, kunt u het apparaat weer onbeperkt gebruiken.

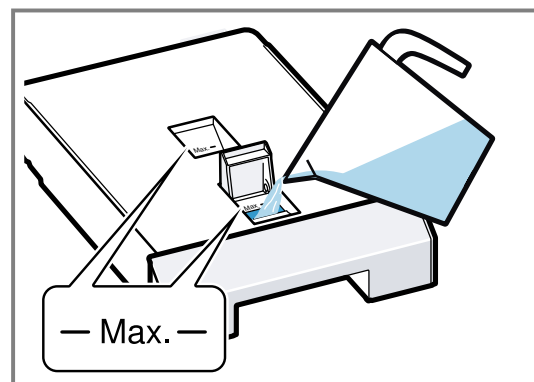
Ontkalkingsprogramma activeren en voorbereiden

1. Net zo vaak van links naar rechts vegen, tot het display "Modi en Service" weergeeft.
- ✓ Het display toont de beschikbare functies in een lijst-menu.
2. Kies met de bedieningsring de functie "Automatische ontkalking".
U kunt het ontkalkingsprogramma niet afbreken. Laat het ontkalkingsprogramma altijd tot het einde aflopen.
3. De schakelaar op "Aan" zetten.
4. Volg de aanwijzingen in de instructieteksten op.
5. Met de bedieningsring "Eindtijd" kiezen.
6. Druk op het voor ingestelde eindtijdstip.
7. Wijzig met de bedieningsring het eindtijdstip voor de ontkalking.
8. Druk op <.
- ✓ Het eindtijdstip voor de ontkalking is ingesteld.
9. Alle toebehoren uit de binnenruimte nemen.
10. Haal de watertank uit het apparaat en verwijder het deksel van de watertank.
11. Haal het ontkalkingstablet uit de kunststof verpakking.

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



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



15. Schuif de watertank volledig tot de aanslag in het apparaat.

Ontkalkingsprogramma starten

1. Sluit de apparaatdeur.
2. Met ✓ de laatste aanwijzing bevestigen.
3. Start met ▶.
- ✓ Het display geeft de ontkalkingsduur 1,5 uur weer.
- ✓ De ontkalkingsduur loopt af in het display.
- ✓ Wanneer u een uitschakeltijd heeft gekozen, dan loopt de uitschakeltijd in het display af.
- ✓ De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.
- ✓ Na ca. 1 uur en 30 minuten geeft het display een melding weer.
4. Het waterreservoir reinigen.
5. Het waterreservoir vullen met schoon water.

Ontkalkingsprogramma voortzetten

⚠ WAARSCHUWING – Kans op chemische brandwonden!

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

- ▶ Vermijd huidcontact met de ontkalkingsoplossing.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van de ontkalkingsoplossing.
- ▶ De ontkalkingsoplossing niet drinken.
- ▶ De ontkalkingsoplossing mag niet in contact komen met levensmiddelen.
- ▶ De watertank vóór het volgende gebruik van het apparaat in de vaatwasser of grondig met de hand reinigen.

Vereiste: Het display toont een melding, dat het apparaat het programma heeft afgebroken.

1. Het waterreservoir legen, grondig reinigen en in het apparaat schuiven.
2. Het waterreservoir vullen met schoon water.
3. Druk op →.
- ✓ Het apparaat start het spoelproces.
4. De aanwijzingen in de instructieteksten opvolgen en op → drukken.
- ✓ Na afloop van het ontkalkingsprogramma klinkt een signaal.
5. Met ✓ de laatste aanwijzing bevestigen.
6. Het waterreservoir reinigen.

Watertank reinigen

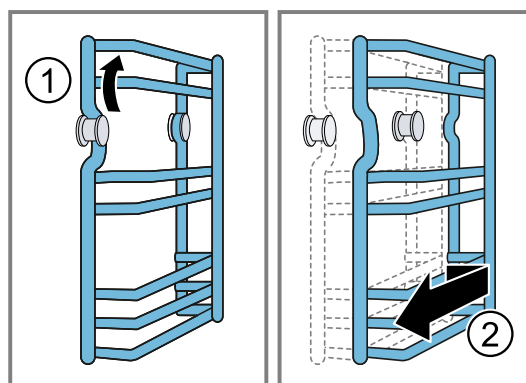
Verwijder na het ontkalkingsprogramma de resten van de ontkalker uit het waterreservoir.

1. Haal de watertank uit het apparaat.
2. Verwijder het tankdeksel.
3. Het waterreservoir en het deksel in de vaatwasser of grondig met de hand reinigen.

15.5 Inschuifroosters uitnemen

Om de inschuifroosters schoon te maken kunt u ze uitnemen.

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



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

15.6 Inschuifroosters inbrengen

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

16 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 49

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

16.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ► Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ► Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ► Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Verkeerde bediening. ► Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit en na ca. 60 seconden weer in.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet. De display toont: "Apparaat geblokkeerd. Ontkalken noodzakelijk."	Het apparaat is verkalkt. ► Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 31</i> .
Ondanks uitgevoerde ontkalking verschijnt in het display "Ontkalken a.u.b."	Het apparaat is verkalkt, verkeerd ontkalkingsmiddel gebruikt. 1. Gebruik de voorgeschreven ontkalkingstabletten. 2. Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 31</i> .
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ► Sluit de apparaatdeur.
Apparaat kan niet via de Home Connect app worden gestart.	Het apparaat is niet verbonden met de Home Connect app. ► Start de verbinding tussen apparaat en de Home Connect app. → <i>"Home Connect instellen", Pagina 21</i> Apparaat is met de Home Connect app verbonden, maar de functie afstandsbediening is niet geactiveerd. ► Activeer de functie afstandsbediening in de Home Connect instellingen → <i>Pagina 21</i> .
Apparaat werkt niet. Display toont E5117.	Apparaat krijgt geen water. 1. Controleer de watertank. → <i>Pagina 34</i> 2. Neem contact op met de service → <i>Pagina 49</i> wanneer het display de foutmelding opnieuw weergeeft.
Apparaat werkt niet. Display reageert niet. Op het display wordt het symbool voor het kinderslot weergegeven  .	Kinderbeveiliging is geactiveerd. ► Deactiveer het kinderslot. → <i>Pagina 19</i>
Het apparaat schakelt zich zelfstandig uit.	Veiligheidsuitschakeling: geen bediening meer gedurende meer dan 12 uur. 1. Bevestig de melding met ✓. 2. Schakel het apparaat uit.
Het apparaat warmt niet op, het display toont het symbool voor de demonstratiemodus  .	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus. ► Deactiveer de demonstratiemodus in de Basisinstellingen → <i>Pagina 23</i> .
Geen stoom zichtbaar.	Waterdamp boven 100°C is niet zichtbaar. ► Dit is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Veel vrijkomende stoom boven aan de deur.	U heeft de functie gewisseld. ► Dit is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Veel vrijkomende stoom aan de zijkant van de deur.	Deurafdichting is verontreinigd of los. 1. Reinig de deurafdichting. 2. Doe de deurafdichting in de groef.
Zoemend geluid bij het inschakelen.	Afvoerpomp start. ► Normaal werkingsgeluid Geen handeling vereist. Geen handeling vereist. Apparaat was enkele dagen uitgeschakeld. Automatisch spoelen bij ingebruikneming. ► Normaal: automatisch spoelen bij ingebruikneming. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Bij het opwarmen ontstaat een fluitend geluid.	Bij de stoomopwekking kunnen geluiden ontstaan. ► Dit is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Bij het bereiden is een plofgeluid hoorbaar.	Uitzettingsgeluid bij groot temperatuurverschil. ► Dit is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Stomen is niet mogelijk.	Het apparaat is verkalkt. Het apparaat moet worden ontkalkt, om beschadigingen van het apparaat te vermijden. ► Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 31</i> .
Apparaat stoomt niet meer goed.	Het apparaat is verkalkt. ► Starten het ontkalkingsprogramma → <i>Pagina 31</i> .

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Verlichting functioneert niet.	Verlichting is defect. ► Neem contact op met de . → "Servicedienst", Pagina 49
Bij het openen van de ovendeur druppelt er water af.	De opvanggoot aan de onderkant van de deur is vol. ► Maak de goot droog met een spons.

16.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het display toont  .	Het waterreservoir is niet in orde. 1. Druk op  . 2. Houd de aanwijzingen op het display aan.
Display toont "Reinigingshulp programma afgebroken. Binnenruimte schoonmaken. Reinigingsresten verwijderen."	Apparaat werd tijdens de reinigingshulp uitgeschakeld of de stroomtoevoer was uitgevallen. 1. Vul de watertank. 2. Veeg het kookcompartiment uit. 3. Start de reinigingshulp opnieuw. → "Reinigingshulp starten", Pagina 30
Op het display wordt de foutmelding "Exx" weergegeven.	Er is een fout opgetreden. 1. Druk wanneer het display een foutmelding weergeeft op  . ✓ Wanneer het display de foutmelding niet meer weergeeft, dan was het een eenmalig probleem. 2. Wanneer het display de foutmelding weer of herhaaldelijk weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice → Pagina 49 en geef aan wat de foutcode is.

16.3 Stroomuitval

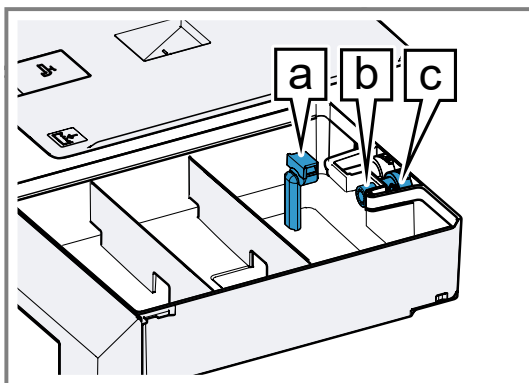
Uw apparaat kan een stroomuitval van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet. Wanneer de stroomuitval langer duurt, en het apparaat was in bedrijf, dan toont het display een melding. De werking is onderbroken.

Apparaat na een stroomuitval weer in gebruik nemen

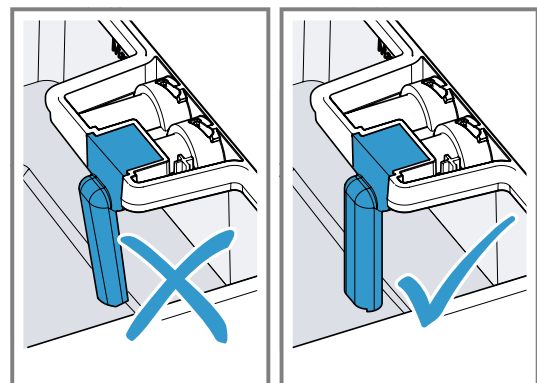
1. Druk op .
2. Neem het apparaat zoals gebruikelijk weer in bedrijf.

16.4 Watertank controleren

1. Haal de rechter watertank er uit.
2. Verwijder het tankdeksel.
3. Verwijder de aanzuigslang  en reinig deze onder stromend water.



4. Controleer of de aanzuigslang vrij van resten is.
5. Controleer of het filter  bij het afvoerventiel  vrij is van resten.
6. Schuif de aanzuigslang  er volledig op.
► Zorg ervoor dat de aanzuigslang niet geknikt is.



7. Plaats het tankdeksel weer.

16.5 Demonstratiemodus

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

Demonstratiemodus deactiveren

1. Om het apparaat even te ontkoppelen van het net, de zekering of automaat in meterkast uitschakelen.
2. Deactiveer de demonstratiemodus binnen 3 minuten in de Basisinstellingen → Pagina 23.

17 Afvoeren

17.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraads kantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

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

18 Zo lukt het

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

18.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

- De aangegeven bereidingstijden dienen als richtlijn. De daadwerkelijke bereidingstijd wordt beïnvloed door de kwaliteit, de uitgangstemperatuur en het gewicht en de dikte van de producten.
- De waarden hebben betrekking op gemiddelde hoeveelheden voor 4 personen. Wanneer u een grotere hoeveelheid wilt bereiden, stel dan een langere bereidingstijd in.
- Gebruik het opgegeven bakgerei. Gebruikt u andere vormen, dan kunt u de bereidingstijden langer of korter maken.
- Gebruik borden, bakvormen of ovenschotels altijd met het rooster.
- Begin wanneer u weinig ervaring heeft met een bepaald gerecht met de kortste opgegeven tijd. Indien nodig kunt u het gerecht langer laten garen.
- Open de deur van de binnenruimte van het voorverwarmde apparaat slechts kort en vul het apparaat snel.
- Bij het stomen, ontdooien, rijzen en regenereren kunt u tot 3 inschuifhoogtes tegelijkertijd gebruiken (inschuifhoogte 1, 2 en 3). Hierbij is er geen sprake van smaakoverdracht. Vis, groente en desserts kunt u zo tegelijkertijd bereiden. De aangegeven bereidingstijden kunnen bij grote hoeveelheden echter langer zijn.
- Wanneer u slechts op één niveau bakt, gebruik dan niveau 2. Wanneer u gelijktijdig op twee niveaus bakt, gebruik dan niveaus 1 en 3.
- Zorg ervoor dat het product niet tegen de wanden of de achterplaat ligt.

- De apparaatdeur moet goed sluiten. Houd de contactvlakken altijd schoon.
- Bezet de roosters en bakken niet te dicht om een optimale stoomcirculatie te waarborgen.
- Bij zeer koude gerechten en hoge temperaturen kan de bak vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. Zodra de bak weer afkoelt, verdwijnt de vervorming.
- Bij stomen is bij temperaturen tot 100°C voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude binnenruimte en schakel vervolgens het apparaat in.
- De geschatte bereidingstijd begint zodra het kookcompartiment de gekozen temperatuur bereikt.
- Verwarm het apparaat altijd voor. Zo krijgt u het beste resultaat. De opgegeven bereidingstijden zijn bedoeld voor een voorverwarmd toestel.

18.2 Bereiden met stoom

Met stoom bereidt u gerechten op een bijzonder behoudzame manier. U kunt de stoomverwarmingsmethoden gebruiken of de stoomondersteuning bij enkele verwarmingsmethoden inschakelen.

Groente

Houd het insteladvies voor groente aan.

- Groente bereidt u met stoom gezonder dan in kokend water: smaak, kleur en consistentie blijven beter behouden. Hierbij gaan nauwelijks in water oplosbare vitamines en ingrediënten verloren.
- Alle waarden hebben betrekking op 1 kg schoongemaakte groente.
- Gebruik voor het stomen van de groente de bak met gaatjes. Schuif de bak met gaatjes in het tweede niveau van onderen. Schuif de bak zonder gaatjes op het niveau daarboven. Het opvangen groentefond kunt u als basis voor een saus of een groentebouillon gebruiken.
- Blancheer gedurende 8 tot 10 minuten in het voorverwarmde apparaat. Wanneer u de groente of het fruit niet direct serveert, laat deze dan in ijswater schrikken, om nagaren door restwarmte te voorkomen.

Groente

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Artisjokken, groot	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	55-60	
Artisjokken, klein	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	40-45	
Bloemkool, heel	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Bloemkool, in roosjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	10-20	
Broccoli, in roosjes	Stoombak met gaatjes	90	 100%	100	20-25	
Gewone bonen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	30-45	
Witlof	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Erwten, vers	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-20	onder water zetten
Venkel, in plakken	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Groenteterrine	Stoombak met gaatjes of Groenteterrine	90	 100%	100	45-55	
Wortelen, in plakjes 0,5 cm	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-25	
Aardappels, geschild en in vieren gesneden	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Koolrabi, in plakken	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-25	
Prei, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-25	
Prei, heel	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-35	
Aardappels in de schil, à ca. 50 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Aardappels in de schil, à ca. 100 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Spruitjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-25	
Rode bieten, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	60-70	
Asperges, groen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Asperges, wit	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-30	
Spinazie	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	1-3	Vervolgens even stoven in een pan met ui en en knoflook.
Zoete aardappelen, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	5-10	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Tomaten ontvellen	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	3-4	Voorverwarmen. Tomaten insnijden, na het stomen laten schrikken met ijswater.
Courgette, in plakjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Peultjes	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	5-10	

Vis

Houd de instellingen voor vis aan.

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

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

Vis

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Dorade, heel, à 500°g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	15-25	Kan worden klaargemaakt in de zwemstand, wanneer u deze op een halve aardappel zet.
Visballetjes, à 20-40 g	Stoombak zonder gaatjes	90-100	 100%	100	3-8	Bekleed de bak met bakpapier.
Garnalen	Stoombak zonder gaatjes	80	 100%	100	1-5	
Zeekreeft, gekookt, ontleed, regenereren	Stoombak met gaatjes	70-80	 100%	100	5-10	
Karper, blauw, heel, 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	90-100	 100%	100	30-40	in bouillon
Zalmfilet, à 150 g	Stoombak met gaatjes	80	 100%	100	15-20	
Zalm, heel, 2,5 kg	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	60-70	
Mosselen, 1,5 kg	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	8-10	De mosselen zijn gaar zodra de schelpen geopend zijn.
Koolvis, heel, 800 g	Stoombak met gaatjes	90-100	 100%	100	15-20	
Zeebaars, heel, elk 400 g	Stoombak met gaatjes	90-100	 100%	100	15-20	

Gevogelte - stomen

Houd de instellingen voor gevogelte aan.

Gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kipfilet, gevuld, gestoomd, à 200 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-25	Recepttip: vullen met spinazie en schapenkaas.
Kalkoenfilet, gestoomd, elk 300 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	12-20	
Kuikens, kwartels, duif, à 300 g	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	20-25	

Bijgerechten

Houd u ook aan de gegevens op de verpakking.

Houd de instellingen voor bijgerechten aan.

Bijgerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Basmati rijst, 250 g + 500 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Bulgur, 250 g + 250 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	1-5	
Couscous, 250 g + 250 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	1-5	
Eiergelei, 500 g	Glazen vorm of Rooster	90	 100%	100	20-25	in niveau 1 inschuiven
Griesmeelballetjes	Stoombak zonder gaatjes	90-100	 100%	100	5-10	
Balletjes, à 90 g	Stoombak met gaatjes of Stoombak zonder gaatjes	95-100	 100%	100	20-25	
Langkorrelige rijst, 250 g + 500 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Zilvervliesrijst, 250 g + 375 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml water voor harde polenta, 250 g + 1125 ml water voor zachte polenta	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml bouillon	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	25-30	
Kidneybonen	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	75-85	1 uur inweken. Onder water zetten.
Rode linzen, 250 g + 375 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	7-12	
Groene linzen, 250 g + 375 ml water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	50-60	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Deegwaren, vers, gekoeld, 250 g + 1 l water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	8-12	
Deegwaren, gevuld, vers, gekoeld, 250 g + 1 l water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Witte bonen, voorge-weekt, 250 g + 1 l water	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	50-60	

Desserts

Houd de instellingen voor desserts aan.

Desserts

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Appeltaart met karamel	Springvorm	100	 100%	100	45	
Gebakken appels	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-20	Appel schillen.
Clafoutis	Springvorm	100	 100%	100	35-40	
Crème brûlée, à 130 g	Stoombak met gaatjes + Soufflévormpjes	90-95	 100%	100	40-45	
Knoedels of gistknoedels, à 100 g	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-25	Knoedels vóór het stomen 30 minuten laten rijzen. → "Gisten - laten rijzen", Pagina 46
Flan of Crème caramel, à 130 g	Stoombak met gaatjes + Soufflévormpjes	90-95	 100%	100	30-35	
Griesmeelpudding, 20 g + 200 ml melk	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-20	
Yoghurttaart	Langwerpige bakvorm	100	 100%	100	60	
Compote	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	15-20	bijv. appel, peren rabarber Recepttip: suiker, vanillesuiker, kaneel of citroensap toevoegen.
Rijstepap, 200 g rijst+ 800 ml melk	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	50-55	10 minuten laten afkoelen en omroeren. Recepttip: vruchten, suiker of kaneel toevoegen.
Muffins	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	25	
Havermoutpap, 40 g + 200 ml melk	Stoombak zonder gaatjes	100	 100%	100	10-15	
Chocoladetaart	Langwerpige bakvorm	100	 100%	100	35	

18.3 Bereiden bij een lage temperatuur

Houd de insteladviezen aan voor vis, vlees en gevogelte bij het stomen bij lage temperaturen.

Vis

Gebruik stomen bij lage temperatuur voor het bereiden van vis.

- Door de vis te stomen tussen 70 en 90°C wordt hij niet te gaar, waardoor hij niet zo snel uit elkaar valt.

Vis

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Oesters, 10 stuks	Stoombak zonder gaatjes	80-90		100	2-5	in bouillon
Bonte baars, tilapia, elk 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	10-15	
Dorade, à 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	12-15	
Visfilet, à 200-300 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	12-15	
Visterrine	Terrinevorm	80-90		100	45-85	
Forel, heel, elk 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	12-15	
Heilbot, à 300 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	12-15	
Jakobsschelpen, à 15-30 g	Stoombak zonder gaatjes	80		100	2-8	Hoe zwaarder de schelpen, des te langer moet de kooktijd worden gekozen.
Kabeljauw, 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	10-12	
Red snapper, elk 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	12-15	
Roodbaars, elk 120 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	10-12	
Zeeduivel, à 200 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	10-12	
Zeetongrolletjes, gevuld, elk 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	12-15	
Tarbot, à 300 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	12-15	
Zeebaars, à 150 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	10-12	
Snoekbaars, à 250 g	Stoombak met gaatjes	80-90		100	12-15	

Vooraf voor gevoelige vissoorten is het stomen bij deze temperaturen gunstig.

- De waarden voor de verschillende vissoorten hebben betrekking op filets.
- Schuif de bak zonder gaatjes op het eerste niveau van onderen in om verontreiniging van de binnenruimte met visvocht te vermijden.
- Dien de gerechten op voorverwarmd servies op.
- Bij stomen met een lage temperatuur is voorverwarmen niet nodig. Plaats het gerecht in de koude oven en schakel vervolgens het apparaat in.

Vlees en gevogelte

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

- Vlees dat goed wordt aangebraden krijgt de kans om gedurende langere tijd bij een lage temperatuur te rijpen. Door de zachte opwarming wordt het vlees tot op een zeer dunne rand gelijkmatig zachtroze en buitengewoon sappig. Keren of overgieten is niet nodig.

- De aangegeven bereidingstijden dienen ter oriëntatie en zijn sterk afhankelijk van de begintemperatuur van het product en de duur van het aanbraden.
- Haal het vlees 1 uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Braad het vlees vanwege hygiënische redenen vóór het bereiden aan alle kanten even aan in een hete pan. Hierdoor ontstaat een korstje dat zorgt voor het

typische bakaroma en voorkomt dat er vleessap vrijkomt.

- Om te voorkomen dat dit korstje dat bij het aanbraden ontstaat zacht wordt, dient u het vlees na het aanbraden en alvorens het in het voorverwarmde apparaat te laten garen, in een braadzak of plastic folie te doen. Zo gaart het vlees in zijn eigen vocht.
- Voorzichtig kruiden: doordat het vlees langzaam gaart, worden alle aroma's versterkt.
- Het garen bij lage temperatuur versterkt bij wild en paardenvlees de eigen smaak sterker dan bij een klassieke bereiding.
- Gebruik de functie "Stomen bij lage temperatuur".

- Let erop dat de kerntemperatuur niet hoger kan zijn dan de temperatuur van de binnenruimte. Als vuistregel geldt: kies een temperatuur van de binnenruimte die 10 tot 15°C boven de gewenste kerntemperatuur ligt.
- Wanneer de gasten later komen, dan kunt u tegen het einde van de bereidingstijd de temperatuur tot 60°C reduceren, om de bereidingstijd te verlengen. Wilt u het bereidingsproces stoppen, dan mag de temperatuur van de binnenruimte niet hoger zijn dan de gewenste kerntemperatuur. Grote stukken kunnen 1 tot 1,5 uur en kleine stukken 30 tot 45 minuten in de binnenruimte blijven.
- Dien de gerechten op voorverwarmd servies op.

Vlees en gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eendenborst, rosé, à 350 g	Stoombak zonder gaatjes	70-80		100	25-45	De huidzijde kan na de bereiding nog kort in de pan knapperig worden gebakken.
Entrecote, rosé, à 350 g	Stoombak zonder gaatjes	70		100	15-25	
Lamsbout, zonder been, gebonden, rosé, 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	70-80		100	150-180	vóór de bereiding in olie met knoflook en kruiden wentelen
Rundersteaks, rosé, elk 200 g	Stoombak zonder gaatjes	70		100	15-30	
Rosbief, rosé, 1- 1,5 kg	Stoombak zonder gaatjes	70-80		100	120-180	
Varkensmedaillons, doorbakken, à 70°C	Stoombak zonder gaatjes	80		100	25-35	

18.4 Sous-vide koken

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

WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

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

- ▶ Alleen verse levensmiddelen van goede kwaliteit gebruiken.
- ▶ Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een grilltang gebruiken.
- ▶ Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- ▶ Groente en fruit altijd grondig wassen en indien nodig schillen.
- ▶ Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon zijn. Voor verschillende levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- ▶ De koelketen in acht nemen. De koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Gevacumeerde gerechten tot het gaarproces weer in de koelkast bewaren.

- ▶ De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren. De gerechten ook niet in de koelkast bewaren. De gerechten zijn niet geschikt om te worden heropgewarmd.

- Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.
- Sous-vide koken is een gezonde en vetarme bereidingswijze voor vlees, vis, groente en desserts. U sealed de producten luchtdicht in een speciale hittebestendige kookzak met een vacumeerder dicht.
- Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden. Met behulp van de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht bereikt u gecontroleerd elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.
- Houd de in de bereidingstabel aangegeven portiegroottes aan. Pas bij grotere hoeveelheden de stukken en de bereidingstijd overeenkomstig aan. De aangegeven porties voor vis, vlees en gevogelte komen overeen met de consumptiehoeveelheid voor één persoon. De aangegeven porties voor vis, vlees en gevogelte komen steeds overeen met de consumptiehoeveelheid voor 4 personen.
- U kunt op maximaal twee inschuifhoogtes producten bereiden. Schuif de bak op niveau 1 en 3 in het appa-

raat om het beste resultaat te behalen. Wanneer u slechts op één niveau bereidt, gebruik dan niveau 2.

- Gebruik bij de bereiding sous-vide alleen hittebestendige vacumeerzakken die voor dit doel bestemd zijn. Bereid de producten niet in de vacumeerzakken waarin u de producten heeft gekocht, bijv. vis in porties. Deze zakken zijn niet geschikt voor het sous-vide koken.
- Gebruik om een gelijkmatige warmte-overdracht en een perfect kookresultaat te behalen voor het vacumeren een vacuümsealer die tot 99% vacuüm kan realiseren.
- Bij de verwarmingsmethode "Sous-vide koken" is vanwege hygiënische redenen het verschuiven van het einde van de bereidingstijd niet beschikbaar.

Vacumeren

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

Let bij het vacumeren op de volgende punten:

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

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

Doe in geval van twijfel het product in een nieuwe zak en vacumeer het product opnieuw. Vacumeer levensmiddelen maximaal één dag voor het bereidingsproces. Alleen zo kunt u voorkomen dat er gassen vrijkomen uit de levensmiddelen, bijv. bij groente, die de warmteoverdracht tegengaan, of dat de structuur van de gerechten en daarmee het bereidingsgedrag door de vacuümdruk wordt veranderd.

Kwaliteit van de levensmiddelen

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

Bereiding

Door het bereiden onder vacuüm kunnen er geen aromastoffen ontsnappen en wordt de smaak van de ge-

Vlees

Opmerking: Na de bereiding op de teppanyaki of op de grill aan beide kanten kort aanbraden bij een hoge temperatuur. Zo krijgt u een mooie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het vlees te gaar wordt.

rechten 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 uitgangspunt 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 levensmiddelenaroma's voldoende voor een smaakbeleving.

Leg de gevacumeerde gerechten niet op elkaar of te dicht naast elkaar in de bak. Let er op om een gelijkmatige warmteverdeling te waarborgen, dat de producten elkaar niet raken. Kook bij meerdere vacumeerzakken op twee niveaus.

Verwijder na het bereiden de zak voorzichtig uit het apparaat, omdat er zicht heet water op de vacumeerzak verzamelt. Schuif de bak zonder gaatjes in het apparaat onder de bak met gaatjes met het hete product.

Droog de zak aan de buitenkant af, leg deze in een schone bak zonder gaatjes en knip de zak open met een schaar. Doe al het product met het vocht erin in de bak.

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

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

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

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

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Entrecote, rood, à 180 g	Stoombak met gaatjes	58		90-105	
Entrecote, rosé, à 180 g	Stoombak met gaatjes	63		80-95	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Entrecote, doorbakken, à 180 g	Stoombak met gaatjes	70		75-90	
Steaks van kalfshaas, à 160 g	Stoombak met gaatjes	60		70-80	
Rundersteaks, rood, à 180 g	Stoombak met gaatjes	58		55-65	
Rundersteaks, rosé, à 180 g	Stoombak met gaatjes	63		40-55	
Rundersteaks, doorbakken, à 180 g	Stoombak met gaatjes	70		40-55	
Varkensmedaillons, à 80 g	Stoombak met gaatjes	63		65-80	

Gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Eendenborst, à 350 g	Stoombak met gaatjes	58		60-75	Na de bereiding de huidzijde knapperig braden in een hete pan.
Foie gras, 1 rol van 300 g	Stoombak met gaatjes	80		25-30	Recepttip: ganzenlever schoonmaken, vermengen met de overige ingrediënten. In folie rollen en er meerdere gaatjes in prikken. De rol vacumeren en voor de bereiding sous-vide een paar uur in de koelkast koelen.
Kipfilet, à 250 g	Stoombak met gaatjes	65		55-70	

Vis en zeevruchten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Garnalen, à 125 g	Stoombak met gaatjes	60		20-30	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en knoflook.
Jakobsschelpen, à 20-50 g	Stoombak met gaatjes	60		2-8	Hoe zwaarder de mosselen, een des te langere bereidingstijd kiezen.
Kabeljauw, à 140 g	Stoombak met gaatjes	59		20-30	
Zalmfilet, à 140 g	Stoombak met gaatjes	58		25-35	Indien gewenst na de bereiding kort aanbraden in een hete pan.
Snoekbaars, à 140 g	Stoombak met gaatjes	60		15-25	

Groente

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Champignons, in vieren gedeeld, 500 g	Stoombak met gaatjes	85		15-20	Recepttip: vacumeren met boter, rozemarijn, knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd 4-6 stuks	Stoombak met gaatjes	85		30-40	Recepttip: witlof halveren. Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Witte asperges, heel, 500 g	Stoombak met gaatjes	85		40-50	Recepttip: vacumeren met boter, zout en wat suiker.
Groene asperges, heel, 600 g	Stoombak met gaatjes	85		10-15	Recepttip: blijft mooi groen wanneer deze vóór het vacumeren worden geblancheerd. Vacumeren met boter, zout en peper.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm, 600 g	Stoombak met gaatjes	95		30-35	Recepttip: vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappelen geschild, in blokjes van 2 x 2 cm, 800 g	Stoombak met gaatjes	95		30-45	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade.
Aardappelen, ongeschild, heel of gehalveerd, 800 g	Stoombak met gaatjes	95		40-55	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Voordien grondig wassen.
Kerstomaten, heel of gehalveerd, 500 g	Stoombak met gaatjes	85		10-15	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en suiker. Rode en gele kerstomaten mengen.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm, 600 g	Stoombak met gaatjes	90		15-20	Bereidingstijd kan variëren afhankelijk van de pompoensoort.
Courgette, in plakken 1 cm, 600 g	Stoombak met gaatjes	85		20-35	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en tijm.
Peultjes, heel, 500 g	Stoombak met gaatjes	85		5-10	Recepttip: vacumeren met olijfolie, zout en tijm.

Dessert

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Ananas, in plakken 1,5 cm, 400 g	Stoombak met gaatjes	85		65-75	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanille
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	85		5-10	Recepttip: vacumeren met caramelsaus.
Bananen, heel, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	65		10-15	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanillestokjes.
Peer, geschild, in partjes, 2-4 stuks	Stoombak met gaatjes	85		25-35	Recepttip: zoeten met honing of suiker.
Kumquats, gehalveerd, 12-16 stuks	Stoombak met gaatjes	85		70-80	Recepttip: vacumeren met boter, vanillestokjes, honing en abrikozijnenjam. Heet afwassen, halveren en ontpitten.
Vanillesaus, 0,5 l	Stoombak met gaatjes	82		13-15	

18.5 Ontdooien

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig tot dodelijk letsel!**

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

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

- Gebruik hiervoor de verwarmingsmethode "Ontdooien" .
- Bij deze functie is voorverwarmen niet nodig.
- De opgegeven ontdooitijden dienen alleen ter oriëntatie. De ontdooiduurtijd is afhankelijk van de grootte, het gewicht en de vorm van de diepvriesproducten. Vries om de ontdooiduurtijd te verkorten uw producten vlak en individueel in.
- Neem de etenswaar voor het ontdooien uit de verpakking.
- Ontdooi alleen de hoeveelheid die u direct nodig heeft.
- Houd er rekening mee dat ontdooide producten niet meer zo houdbaar zijn en sneller bederven dan verse. Verwerk deze producten meteen en zorg ervoor dat ze volledig doorbakken zijn.
- Halverwege de ontdooitijd vlees of vis keren en stuksproducten, zoals kleinfruit of stukken vlees, uit elkaar halen. Vis moet niet volledig ontdooien. Wanneer het oppervlak zacht genoeg is om de kruiden op te nemen, is de vis voldoende ontdood.

Ontdooien

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Kleinfruit, 300 g	Stoombak met gaatjes	40		-	6-8	
Braadstukken, 1-1,5 kg	Stoombak met gaatjes	45		-	90-120	
Visfilet, à 150 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	15-20	
Goulash, 600 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	40-55	
Kip, 1 kg	Stoombak met gaatjes	45-50		-	60-70	
Kippenpoten, à 400 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	40-50	
Groente, 400 g	Stoombak met gaatjes	45-50		-	10-12	

18.6 Regenereren - opwarmen

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

- In de combi-stoomoven kunt u het optimale klimaat voor het opwarmen verkrijgen, zonder dat bereide gerechten uitgedroogd raken. Zo blijven smaak en kwaliteit behouden, de gerechten smaken alsof ze vers klaargemaakt zijn.

liteit behouden, de gerechten smaken alsof ze vers klaargemaakt zijn.

- Gebruik hiervoor de functie "Regenereren" .
- Dek het voedsel niet af. Gebruik geen aluminium- of vershoudfolie.
- De gegevens hebben betrekking op porties voor één persoon. Grotere hoeveelheden kunt u ook opwarmen in de bak zonder gaatjes. Hierbij worden de aangegeven tijden langer.

Regenereren

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Groente	Bord	90-100		-	5-10	

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Hartige bijgerechten	Bord	100		-	5-10	bijv. pasta, in vieren gedeelde aardappels, rijst; niet geschikt zijn gebakken of gefrituurde gerechten zoals frites of kroketten
Bordgerechten	Bord	100		-	10-15	

Vlees of worst - opwarmen

Insteladvies voor het bereiden van vlees of worst.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Casselerrib, gegaard, in plakjes	Stoombak zonder gaatjes	100		100	10-15	
Worst, gestoomd, bijv. Lyonese, witte worst	Stoombak zonder gaatjes	85-90		100	5-15	

18.7 Bereiding van yoghurt

Maak yoghurt met uw apparaat.

- U kunt yoghurt maken met uw apparaat.
- Verhit gepasteuriseerde melk op de kookplaat tot 90°C om te voorkomen dat de yoghurt culturen vernietigd worden. UHT-melk hoeft u niet te verhitten. Wanneer u yoghurt met koude melk klaarmaakt, dan wordt de rijpingstijd langer.
- Laat de melk au bain-marie afkoelen tot 40°C om de yoghurtculturen niet te vernietigen.
- Roer yoghurt met geselecteerde yoghurtculturen door de melk. Gebruik per 100°ml melk één tot twee theelepels yoghurt.

- Neem bij yoghurtcultuur de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Doe de yoghurt in schoongemaakte potten.
- U kunt de schoongemaakte glazen in uw combi-stoomoven bij 100°C en 100% vochtigheid gedurende 20 - 25 min desinfecteren. Laat de glazen en de binnenruimte afkoelen voordat u de yoghurt in de gedesinfecteerde glazen doet en de glazen in het apparaat zet.
- Zet de yoghurt na de bereiding in de koelkast.
- Om dikke yoghurt te krijgen, kunt u magere melkpoeder aan de melk toevoegen alvorens deze te verwarmen. Gebruik per liter melk één tot twee eetlepels magere melkpoeder.

Bereiding van yoghurt

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

18.8 Gisten - laten rijzen

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

- Gebruik hiervoor de functie "Gisten" .

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

Gisten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Deeg, pizza	Kom	38		-	25-35	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem
Deeg, brood	Kom	45		-	40-50	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem
Deeg, brioche	Kom	45		-	55-70	bijv. gistdeeg, bakferment, zuurdesem

18.9 Inmaken

Conserveer fruit en groente in weckpotten.

- In uw apparaat kunt u fruit en groente met weinig moeite inmaken.
- Maak levensmiddelen zo mogelijk direct na inkoop of na het oogsten in. Worden ze langer bewaard, dan wordt het vitaminegehalte kleiner en treedt er gemakkelijker gistvorming op.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.
- Het apparaat is niet geschikt voor het inmaken van vlees.

- Controleer de inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren en maak ze zorgvuldig schoon.
- Desinfecteer de schoongemaakte potten voor het inmaken in uw combi-stoomoven bij 100°C en 100% vochtigheid gedurende 20 tot 25 min.
- Plaats de gesloten weckglazen in de bak met gaatjes. Zij mogen elkaar niet raken.
- Open na afloop van de bereidingstijd de deur van de binnenruimte. De inmaakpotten pas uit de binnenruimte nemen wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

Inmaken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Fruit, groente, in gesloten weckglazen 0,75 l	Stoombak met gaatjes	100		100	35-40	
Bonen, erwten, in gesloten weckglazen 0,75 l	Stoombak met gaatjes	100		100	120-140	

18.10 Uitpersen - kleinfruit

In uw apparaat kunt u makkelijk en zuiver kleinfruit uitpersen.

- Doe de bessen in de bak met gaatjes en schuif deze in het 2e niveau van onderen in het apparaat. Schuif

de bak zonder gaatjes voor het opvangen van de vloeistof één niveau lager er in.

- Laat de bessen net zolang in het apparaat tot er geen sap meer uit komt.
- U kunt de bessen aansluitend in een theedoek uitdrukken, om de laatste sapresten te verkrijgen.

Uitpersen (kleinfruit)

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

18.11 Diversen

Houd de insteladviezen aan.

Diversen

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

18.12 Bereiding van omvangrijke producten

Advies voor de bereiding van omvangrijke producten.

- Wanneer u veel ruimte nodig heeft, kunt u het inschuifrooster aan de zijkant verwijderen.
- Til het inschuifrooster aan de voorkant iets op en trek het zijwaarts naar voren er uit.
- Plaats het rooster direct op de bodem van de binnenruimte en plaats het product of de braadslede op het rooster. Leg het product of de braadslede niet direct

op de bodem van de binnenruimte. Haal indien nodig de inschuifroosters er uit. → *Pagina 32*

18.13 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Bereiden met stoom

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Temperatuur in °C	Verwarmingsmethode	Vocht in %	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Broccoli, in roosjes, volgens EN60350-1	Stoombak met gaatjes	90-100	 100%	100	20-25	
Erwten, diepvries, volgens EN60350-1, 2 kg	Stoombak met gaatjes	100	 100%	100	35-40	

19 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensourcesoftware zijn gelicentieerd.

De informatie over de betreffende licentie is in het huishoudapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen:

'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.¹ Verder kunt u de licentie-informatie downloaden via de productwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

De broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.

Zend een daartoe strekkend verzoek naar ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Onderwerp: „OSSREQUEST“

De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

20 Servicedienst

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

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

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mo-

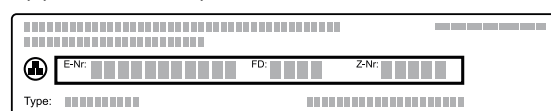
gen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.gaggenau.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

20.1 Productnummer (E-Nr.), productienummer (FD) en volgnummer (Z-Nr.)

Het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



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

21 Conformiteitsverklaring

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

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



2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW



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

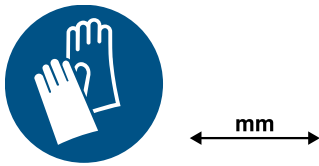
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

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

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

22 Montagehandleiding

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



22.1 Algemene montage-instructies

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

WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stop-contacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospécialzaak om de huisinstallatie aan te passen.

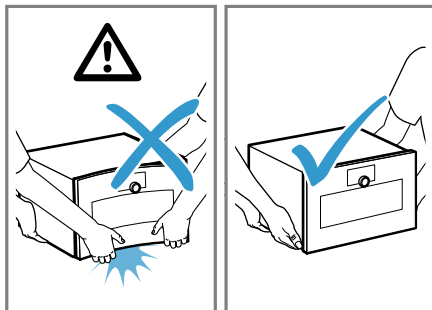
WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Het toestel is zwaar.

- ▶ Om het apparaat te bewegen, zijn 2 personen vereist.
- ▶ Alleen geschikte hulpmiddelen gebruiken. Tijdens de montage kunnen scherpe onderdelen toegankelijk zijn.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

LET OP

Door het dragen van het apparaat aan het apparaatframe kan dit verbuigen. Het apparaatframe houdt het gewicht van het apparaat niet.



- ▶ Het apparaat niet optillen aan het apparaatframe.
- ▶ Het apparaat altijd aan de behuizing optillen.
- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uit-

gevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.

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

22.2 QR-code montagevideo

Hier vindt u de QR-code voor de montagevideo.



22.3 Planningsaanwijzingen

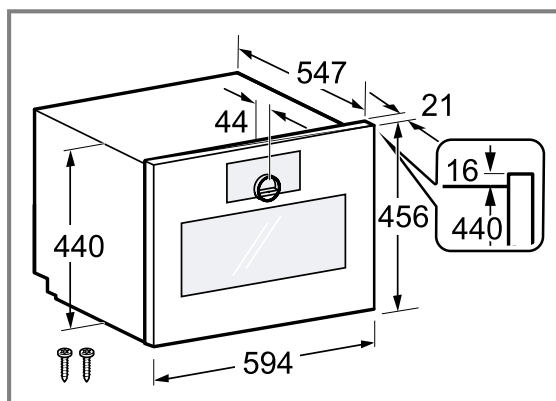
Houd de volgende planningsinstructies aan voor de inbouw van het apparaat.

- De draairichting is niet wisselbaar.
- De afstand van de meubelromp tot het deurfrontoppervlak bedraagt 42 mm.
- Houd rekening met het uitsteeksel bij het front voor het openen van laden aan de zijkant.
- Houd bij de planning van een hoekoplossing rekening met een deuropeningshoek van tenminste 97°.

- Bouw boven dit apparaat geen ander apparaat in de kast in.
- Geen gootsteen boven dit toestel inbouwen.
- Bij de installatie boven de volautomatische espressomachine het tussenschot of de hoek van metaal gebruiken. Het tussenschot en de hoek van metaal kunt u bij de klantenservice of in de onlineshop verkrijgen.
- Bij de installatie van twee apparaten boven elkaar direct naast een volautomatische espressomachine het tussenschot of de hoek van metaal tussen de vier apparaten gebruiken.
- Het aansluitstopcontact van het apparaat moet zich buiten de inbouwruimte bevinden.

22.4 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.

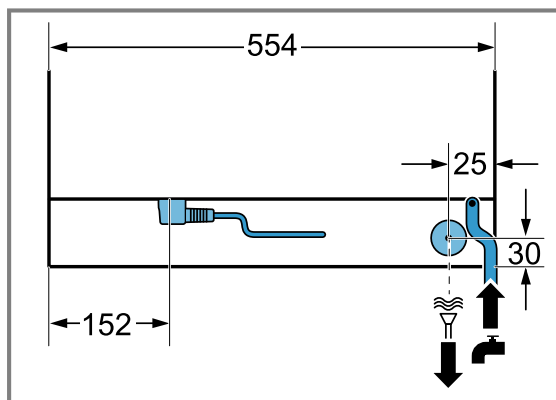


22.5 Installatietoebereiden

Gebruik originele toebehoren.

Accessoires	Bestelnummer
Tussenschot	GA601010

22.6 Positie van de aansluitingen



22.7 Meubel voorbereiden

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

1. Zorg ervoor dat de aansluitdoos zich buiten de inbouwruimte bevindt.
2. De uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uitvoeren en dan het apparaat plaatsen.

3. Verwijder na de uitsnijwerkzaamheden de spanen. Spanen kunnen de werking van elektrische componenten hinderen.
4. Niet-bevestigde meubels met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagehoek aan de wand bevestigen.
5. Het apparaat slechts zo hoog inbouwen dat de klant de passende toebehoren zonder probleem kan verwijderen.

22.8 Elektrische aansluiting

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat moet op elk gewenst moment van de stroom kunnen worden afgesloten. Het mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- ▶ De netstekker van de netaansluitkabel moet na de inbouw van het apparaat vrij toegankelijk zijn.
- ▶ Is dit niet mogelijk, dan moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III en volgens de opbouwvoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ De vaste aansluiting mag alleen door een elektricien worden aangelegd. Wij adviseren een aardlekschakelaar (FI-schakelaar) in de stroomkring naar het apparaat te installeren.

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten. De netaansluitkabel volledig insteken op de achterzijde van het apparaat.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Bij aansluitkabel is verkrijgbaar bij de service.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Aansluitkabel met geaarde stekker

Bij een apparaat met randaardstekker houdt u deze instructie aan.

- Sluit het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht stopcontact met randaarde.

- Wanneer de randaardestekker na de inbouw niet meer toegankelijk is, moet de geïnstalleerde elektrische installatie volgens de opbouwvoorschriften in de fasen worden voorzien van een separator.
- Geen verlengkabel, stekkerdozen of meervoudige stopcontacten gebruiken. Overbelasting leidt tot brandgevaar.

Aansluitkabel met gearde stekker

Bij een apparaat met randaardestekker houdt u deze instructie aan.

- Sluit het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht stopcontact met randaarde.
- Wanneer de randaardestekker na de inbouw niet meer toegankelijk is, moet de geïnstalleerde elektrische installatie volgens de opbouwvoorschriften in de fasen worden voorzien van een separator.
- Geen verlengkabel, stekkerdozen of meervoudige stopcontacten gebruiken. Overbelasting leidt tot brandgevaar.

Netaansluitkabel zonder gearde stekker

Bij een apparaat zonder randaardestekker houdt u deze instructie aan.

Opmerking: Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

Netaansluitkabel zonder randaarde-stekker aansluiten

1. De fase (buitenste geleider) en de neutrale geleider (nulader) in de aansluitdoos identificeren.
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. De informatie op het typeplaatje omtrent spanning in acht nemen.
3. De aders van de elektrische netaansluitkabel overeenkomstig de kleurcodering aansluiten:
 - GN/YE: groen en geel = aardedraad ⊕
 - BU: blauw = Neutrale geleider (nulader)
 - BN: bruin = fase (buitenste geleider)

Netaansluitkabel zonder gearde stekker

Bij een apparaat zonder randaardestekker houdt u deze instructie aan.

Opmerking: Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

Netaansluitkabel zonder randaarde-stekker aansluiten

1. De fase (buitenste geleider) en de neutrale geleider (nulader) in de aansluitdoos identificeren.
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. De informatie op het typeplaatje omtrent spanning in acht nemen.

3. De aders van de elektrische netaansluitkabel overeenkomstig de kleurcodering aansluiten:
 - GN/YE: groen en geel = aardedraad ⊕
 - BU: blauw = Neutrale geleider (nulader)
 - BN: bruin = fase (buitenste geleider)

22.9 Wateraansluiting

Het apparaat is uitgerust met een tegen terugslag beveiligde, VDE-goedgekeurde wateraansluiting. Een aansluitarmatuur met een terugslagklep is niet vereist.

- Houd de voorschriften van het lokale waterbedrijf in acht.
- Sluit het apparaat uitsluitend met behulp van de meegeleverde wateraansluitset aan op het waterleidingnet. Geen wateraansluitset van een ander apparaat hergebruiken.
- Installeer om de frequentie van het ontkalken bij zeer hard water te reduceren, een geschikte wateronthardingsinstallatie in uw huishouden of een waterfilter voor het apparaat.

Water aansluiten

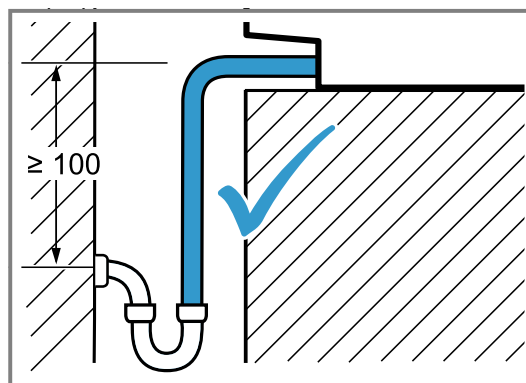
- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een eigen koudwateraansluiting die altijd toegankelijk is en zich niet direct achter het apparaat bevindt.
 - ▶ Toevoerslang: aansluitdraad ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - ▶ Waterdruk 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - ▶ Doorstroomhoeveelheid: minimaal 10 liter per minuut

22.10 Afvoerwateraansluiting

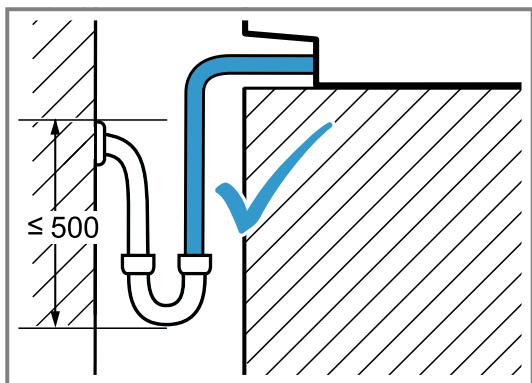
Het apparaat is uitgerust met een afvoerslang. De inwendige diameter van de afvoerslang bedraagt 38°mm.

Afvoerwateraansluiting realiseren

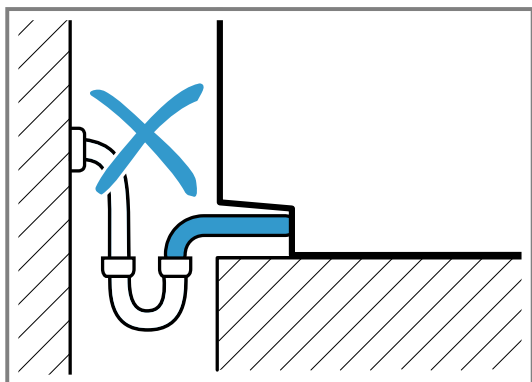
1. Zorg voor een sifon op de waterafvoeraansluiting. Zorg ervoor dat de aansluiting op de sifon altijd toegankelijk is en zich niet direct achter het apparaat bevindt.
2. Zorg ervoor dat de waterafvoeraansluiting minstens 100 mm lager is dan de apparaatafvoer.



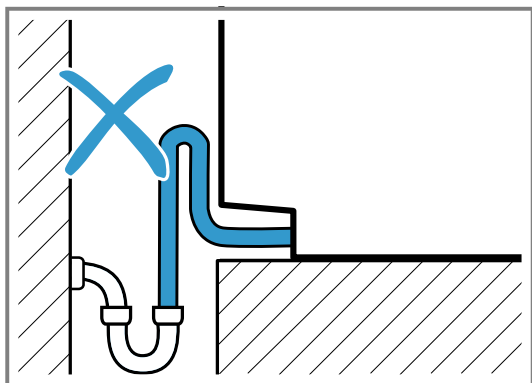
3. Leg de afvoerslang op geen enkele plek lager dan 500 mm onder de waterafvoer.



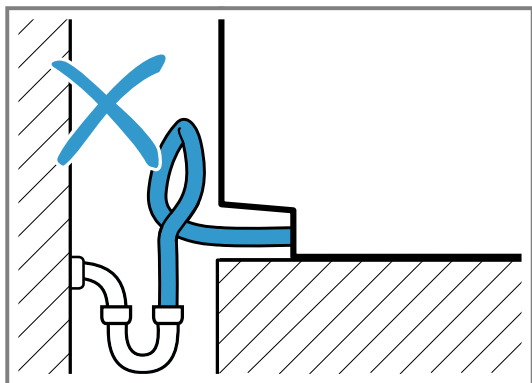
4. De aansluiting van de waterafvoer mag niet hoger zijn dan het apparaat.



5. Leg de afvoerslang op geen enkele plek hoger dan de onderkant van het apparaat.

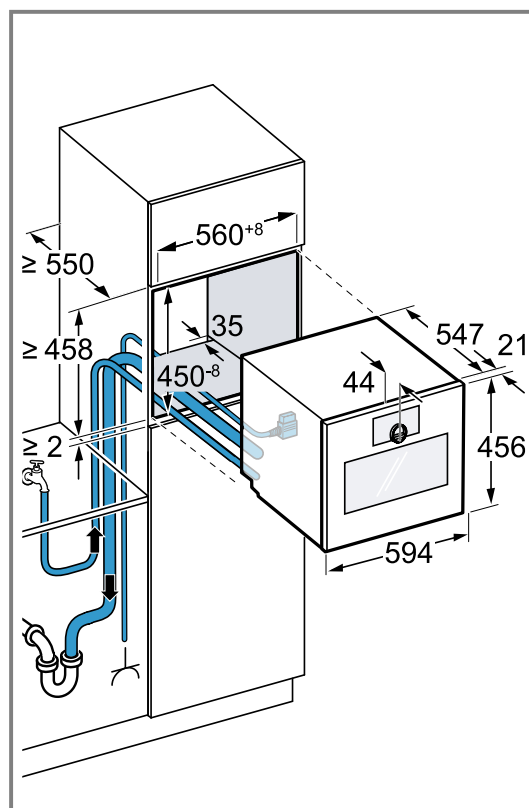


6. Knik de afvoerslang niet.



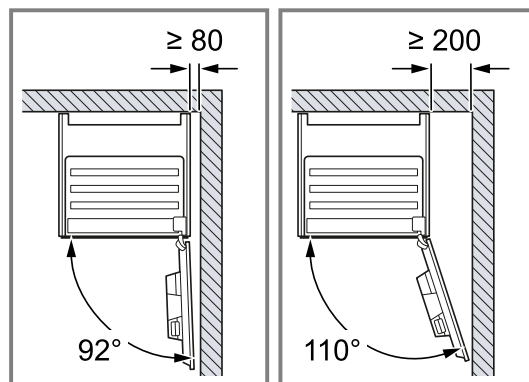
de elektrische aansluiting aan het rode bord trekken om de apparaatdeur te openen.

1. Verwijder de transporthouders voor de toevoerslang en de afvoerslang.
2. Houd bij inbouw in een hoge kast de afstanden aan.
 - Houd de maatinformatie voor de meubeluitsparing in het tussenschot aan.



Afhankelijk van de apparaatvariant is het apparaat met of zonder stekker uitgerust.

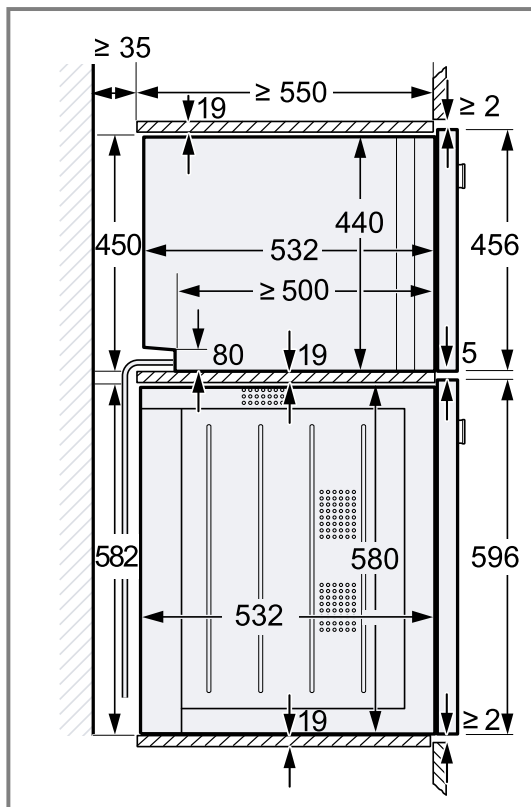
3. Houd er bij inbouw naast een wand rekening mee dat de mogelijke openingshoek van de apparaatdeur afhankelijk is van de minimale afstanden tot de wand.



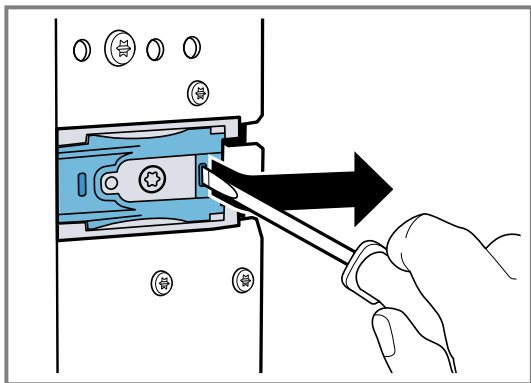
22.11 Apparaat in een hoge kast inbouwen

Opmerking: Het rode bord dat uit de apparaatdeur steekt, dient ter ondersteuning van de installatie. Voor

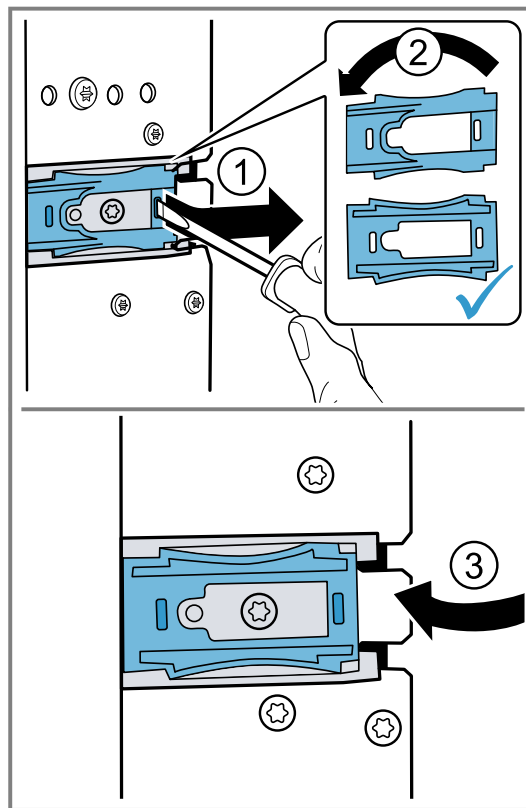
4. Bij inbouw van 2 apparaten boven elkaar de afstanden aanhouden.
- Verifieer dat de afstand tussen het apparaat en de wand tenminste 35 mm bedraagt.



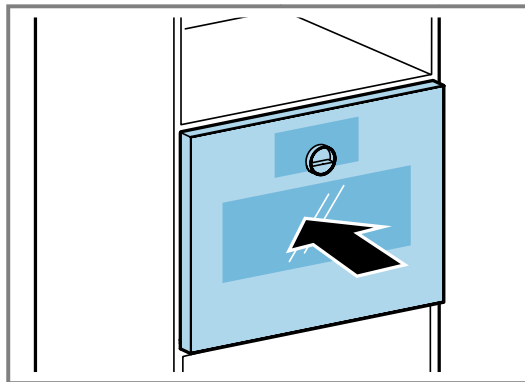
5. Wanneer er zich geen tussenschot boven het apparaat bevindt, borg dan het apparaat tegen kantelen in de kast. Bevestig 2 standaard hoekbeugels in de kast op 450 mm diepte, 5 mm boven de apparaathoogte.
6. Voer de aansluitkabel, de toevoerslang en de afvoerslang linksachter in de inbouwkast naar de aansluitingen.
7. **Opmerking:** Zorg ervoor dat u beide witte kunststof elementen links en rechts aan het apparaat aanpast. Wanneer de dikte van de zijdelen van het meubel 16 mm bedraagt, de witte kunststof elementen niet verwijderen. De witte kunststofelementen ondersteunen bij het centraal uitlijnen het apparaat.
8. Wanneer de dikte van de zijdelen van het meubel 20 mm bedraagt, de witte kunststof elementen verwijderen.



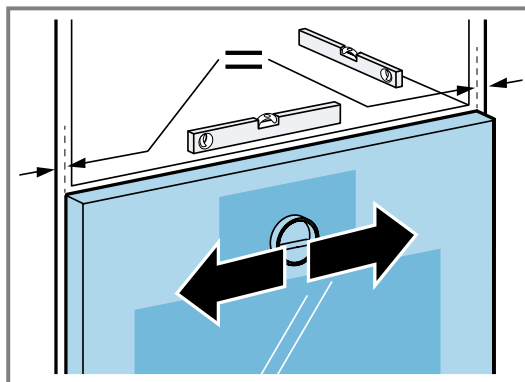
9. Wanneer de dikte van de zijdelen van het meubel 19 mm bedraagt, de witte kunststof elementen verwijderen ①, 180° draaien ② en weer terugplaatsen ③.



10. Schuif het apparaat volledig in het inbouwmeubel.
- Knik of klem de aansluitkabel, toevoerslang en de afvoerslang niet af.

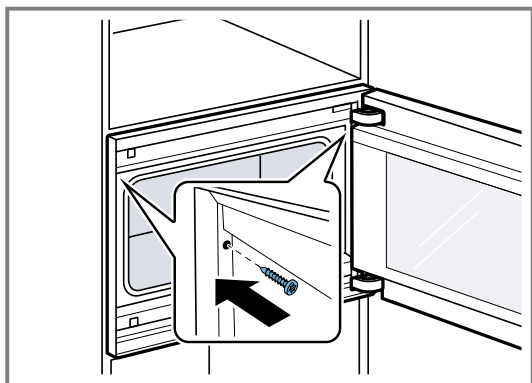


11. Lijn het apparaat gecentreerd uit. Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten is een luchtspleet van minstens 5 mm noodzakelijk.
12. Stel het apparaat met de waterpas exact horizontaal.



13. Open de apparaatdeur.

14. Het toestel met de meegeleverde schroeven op het meubel vastschroeven.



15. Verwijder de transportbeveiliging van rood kunststof van de bovenste deursluiting.

22.12 Instelbaar tussenschot

Voor uw apparaat zijn het instelbare tussenschot GA601010 en GA301010 beschikbaar.

LET OP

Wanneer u te zware apparaten op het tussenschot GA601010 of GA301010 installeert, dan kunnen de tussenschotten verbuigen.

- ▶ Installeer de tussenschotten GA601010 of GA301010 niet onder een bakoven.

Wanneer u het apparaat niet correct op het tussenschot GA601010 of GA301010 positioneert, dan kunnen de tussenschotten verbuigen.

- ▶ Het apparaat niet schuin in de inbouwnis op het tussenschot positioneren.
- ▶ Het apparaat parallel aan de zijwanden van de inbouwnis in de hoge kast schuiven.

Opmerking: Installeer een magnetron niet onder een volautomatische espressomachine.

Installeer de tussenschotten uitsluitend:

- onder een combi-stoomoven van dezelfde apparaatserie.
- onder een magnetron van dezelfde apparaatserie.
- onder een volautomatische espressomachine, welke u boven een bakoven van dezelfde serie installeert.
- onder een volautomatische espressomachine, welk u boven een combi-stoomoven van dezelfde apparaatserie installeert.

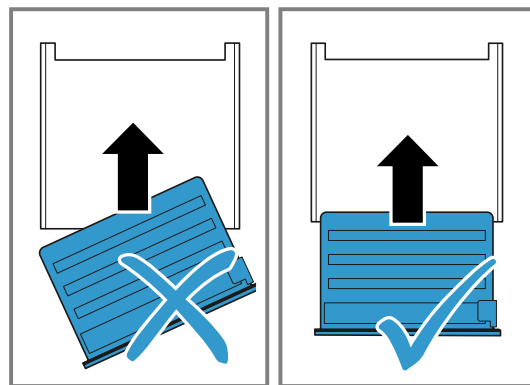
Installeer de tussenschotten niet:

- onder een bakoven.
- tussen twee volautomatische espressomachines, welke u boven elkaar wilt installeren.
- boven een combi-stoomoven van dezelfde apparaatserie.

Apparaat boven tussenschot installeren

- ▶ Het apparaat niet schuin in de inbouwnis op het tussenschot positioneren. Het apparaat parallel aan de

zijwanden van de inbouwnis in de hoge kast schuiven.



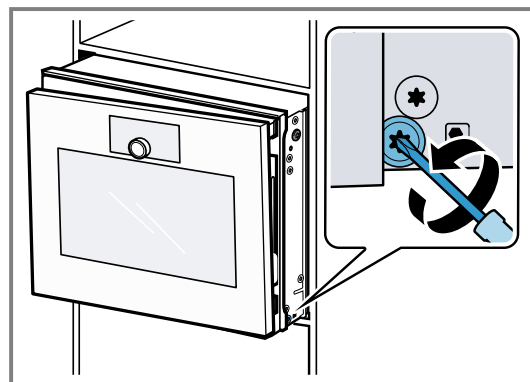
22.13 Stellen van de apparaatdeur

De apparaatdeur is bij levering gesteld. Stellen is normaal gesproken niet nodig. Wanneer u meerdere apparaten naast elkaar of boven elkaar inbouwt, stel dan de apparaatdeur.

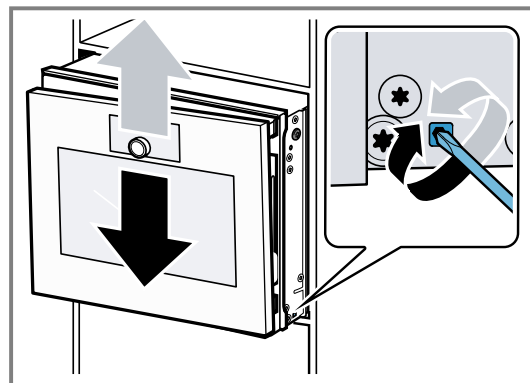
- Apparaatdeurhoogte corrigeren → *Pagina 55*
- Deuropeningshoek wijzigen → *Pagina 55*

Toesteldeurhoogte corrigeren

1. Het apparaat uit de inbouwnis trekken.
2. De borgschroef losdraaien.



3. De apparaatdeur openen.
4. De hoogte van de toesteldeur met de instelschroef corrigeren.

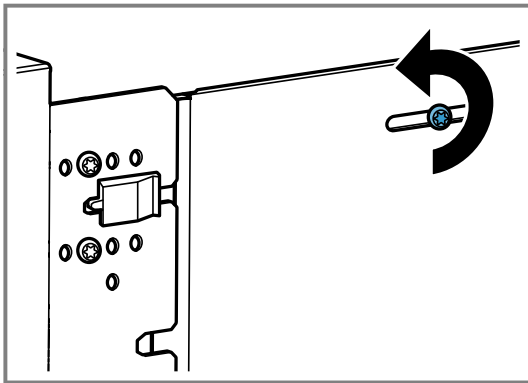


5. De borgschroef vastschroeven.
6. Schuif het apparaat in de inbouwnis.

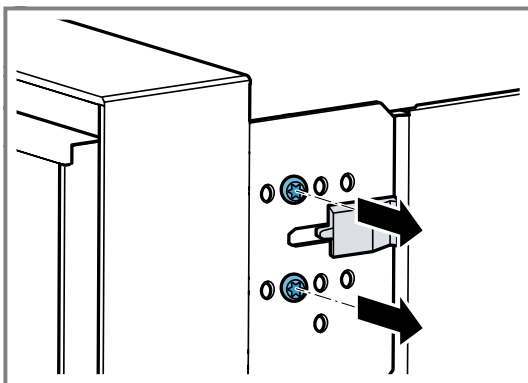
Deuropeningshoek wijzigen

Twee openingshoeken zijn voor de apparaatdeur beschikbaar.

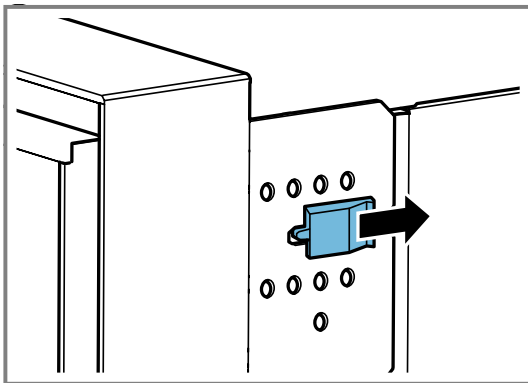
1. Trek het apparaat iets uit de inbouw nis.
2. De schroef aan de rechterzijde meer naar achteren op het apparaat iets losdraaien.



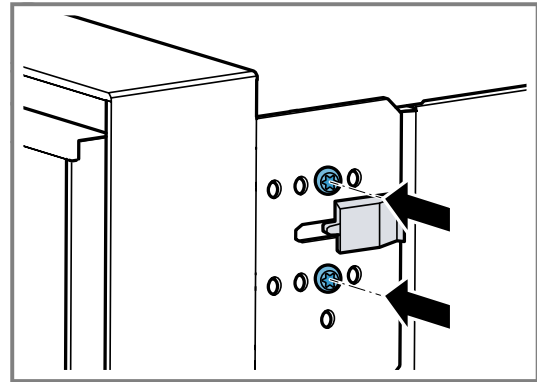
3. De beide zwarte schroeven voor het zwarte kunststof element verwijderen.



4. Het zwarte kunststof element naar rechts verschuiven.



5. De beide schroeven in de gaten verder naar rechts op het apparaat vastschroeven.



Hoe verder naar rechts u de schroeven op het apparaat vastschroeft, des te kleiner de openingshoek. Bij de juiste positie van de schroeven bedraagt de openingshoek van de apparaatdeur ca. 97°.

22.14 Apparaat na installatie in bedrijf nemen

Vereiste: Het apparaat is ingebouwd en aangesloten.

1. Druk op  op de bedieningsring.
- ✓ Het display toont gedurende ca. 30 seconden het GAGGENAU-logo en vervolgens "Initialisatie".
2. De taal instellen.
3. De aanwijzingen van de installatie-assistent op het display volgen.
 - Druk op → of draai aan de bedieningsring.
4. De instellingen voor de "Installatiehoogte" uitvoeren.
5. Afhankelijk van de inbouw situatie of lichaams grootte van de gebruiker het display horizontaal of verticaal uitlijnen.
6. De demonstratiemodus activeren.

22.15 Combineer het apparaat met een bakoven

1. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.
2. Bouw eerst de combi-stoomoven in en aansluitend de bakoven.
3. Bij het inbouwen van het apparaat naast de oven ervoor zorgen dat de deuren van het toestel in de tegenovergestelde richting openen.

22.16 Apparaat met volautomatische espressomachine combineren

1. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.
2. Houd de montagehandleiding van de volautomatische espressomachine aan.
3. Bij de installatie boven de volautomatische espressomachine het tussenschot of de hoek van metaal gebruiken. Het tussenschot en de hoek van metaal kunt u bij de klantenservice of in de onlineshop verkrijgen.
4. Bij de installatie van twee apparaten boven elkaar direct naast een volautomatische espressomachine het tussenschot of de hoek van metaal tussen de vier apparaten gebruiken.

22.17 Apparaat met warmhoudlade combineren

LET OP

Scherpe kanten op het apparaat kunnen de frontplaat van de warmhoudlade beschadigen.

- ▶ Bij het inschuiven van het apparaat de frontplaat van de warmhoudlade niet beschadigen.
- ▶ Voor de installatie van nog een apparaat de warmhoudlade openen, een doek over de frontplaat leggen en de warmhoudlade sluiten, om de frontplaat van de warmhoudlade tegen beschadigingen te beschermen.

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

22.18 Apparaat met magnetron combineren

1. Combineer uitsluitend geschikte apparaten van hetzelfde merk en dezelfde serie.
2. Eerst de magnetron, en vervolgens de combi-stoomoven inbouwen.

22.19 Apparaat uitbouwen

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



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



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001954400 (050506) REG25
nl