

Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

raden wij u aan om deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw stoomoven benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid en U leert de verschillende onderdelen van uw nieuwe apparaat kennen. En wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt. Het is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio uitgetest.

En voor het geval er eens een storing mocht optreden, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen ongedaan kunt maken.

De uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden.

Wij wensen u smakelijk eten!

Gebruiksaanwijzing

HBC26D553.

nl

9000 348 809

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	5
Oorzaken van schade	6
Uw nieuwe apparaat	7
Bedieningspaneel	7
Functies	9
Binnenruimte en toebehoren	10
Watertank	12
Automatische kalibrering	13
Voor het eerste gebruik	14
Eerste instellingen	14
Waterhardheid instellen	15
Reiniging	16
Apparaat bedienen	17
Apparaat inschakelen	17
Apparaat uitschakelen	18
Na het gebruik	19
Insteladvies	19
Tijdfuncties	21
Kookwekker instellen	21
Tijdsduur instellen	22
Eindtijd op een later tijdstip zetten	23
Tijd instellen	25
Automatische programma's	26
Programma instellen	26
Aanwijzingen voor de programma's	28
Programmatabelen	29

Inhoudsopgave

Memory	35
Instellingen in Memory opslaan	35
Memory starten	35
Kinderslot	36
Basisinstellingen	36
Onderhoud en reiniging	38
Schoonmaakmiddelen	39
Reinigingshulp	40
Ontkalken	41
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	44
Inschuifrails reinigen	45
Ruiten van de deur schoonmaken	46
Wat te doen bij storingen?	47
Lamp van de binnenruimte vervangen	49
Deurdichting vervangen	50
Servicedienst	51
E-nummer en FD-nummer	51
Energie- en milieutips	52
Energie besparen	52
Milieuvriendelijk afvoeren	52
Tabellen en tips	53
Groente	54
Bijgerechten en peulvruchten	56
Vlees, gevogelte, vis	57
Ingrediënten voor in de soep	60
Desserts, compote	60

Inhoudsopgave

Gerechten regenereren	61
Ontdooien	61
Deeg laten rijzen	63
Uitpersen	63
Inmaak	64
Diepvriesproducten	65

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer:

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het goed en veilig te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kookapparaten of de hete vlakken in de binnenruimte aanraken. De deur van de binnenruimte voorzichtig openen. Er komt hete stoom vrij. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete apparaatdeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren

Verbrandingsgevaar!

De hete toebehoren nooit zonder pannenslap uit het apparaat nemen.

Heet water

Kans op verbrandingen!

Niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is beginnen met de reiniging. Het water in de stoomschaal is nog heet. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bodem van de binnenruimte vrijhouden

Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteophoping beschadigd raken. De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.

Aluminiumfolie

Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.

Vormen

De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Gebruik geen vormen die corrosieplekken vertonen. Zelfs zeer kleine vlekken kunnen tot corrosie in de binnenruimte leiden.

Stomen met de bak met gaatjes

Schuif bij de bereiding in de bak met gaatjes altijd ook de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Vochtige levensmiddelen

Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.

Sterk vervuilde deurdichting

Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Deurdichting altijd schoon houden en eventueel vervangen.

Apparaatdeur als plaats om iets op te zetten

Niets op de open apparaatdeur plaatsen. Het apparaat kan beschadigd worden.

Apparaat transporteren

Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep kan afbreken.

Onderhoud en reiniging

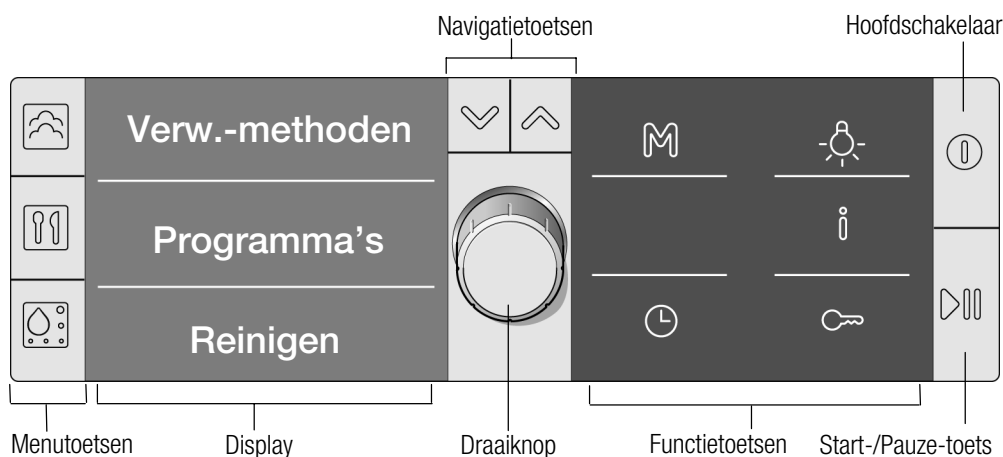
De binnenruimte van uw apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door onjuist onderhoud kan corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor het onderhoud en de reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het water is afgekoeld.











Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies
- de binnenruimte en de toebehoren

Bedieningspaneel



Bedieningselement	Gebruik
Hoofdschakelaar/Stoptoets	 Apparaat in- en uitschakelen
Menu-toetsen	 Verwarmingsmethode kiezen
	 Programma kiezen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)
	 Reiniging kiezen (zie het hoofdstuk: Onderhoud en reiniging).
Navigatietoetsen	 Op het display naar een andere regel overgaan. Veranderingen worden hierbij opgeslagen
Draaiknop	Waarden voor tijd, tijdsduur, gewicht, etc. veranderen Druk op de draaiknop om hem te ver- of ontgrendelen
Functietoetsen	 Memory opslaan en opvragen (zie het hoofdstuk: Memory)
	 Verlichting in- en uitschakelen
	 Ingeschakeld apparaat: actuele informatie opvragen Uitgeschakeld apparaat: basisinstellingen kiezen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).
	 Tijdfuncties kiezen (zie het hoofdstuk: Tijdfuncties).
	 Kinderslot in- en uitschakelen (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
Start-/Pauze-toets	 Kort indrukken: werking starten en onderbreken (pauze) Lang indrukken: werking beëindigen

Funcities


Met de menu-toetsen komt u bij de mogelijke functies van uw apparaat.

Verwarmingsmethoden

Via het menu Verwarmingsmethoden  kunt u het apparaat voor verschillende toepassingen instellen.

Menu-item		Toepassing
Stomen	35 - 100 °C	Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.
Regenereren	80 - 100 °C	voor schotels en brood en banket. Klaargemaakte levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
Laten rijzen	35 - 50 °C	voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
Ontdooien	35 - 60 °C	voor groente, vlees, vis en fruit. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.

Programma's

Via het menu Programma's  komt u bij de selectie van de automatische programma's. U kunt vele gerechten met de betreffende programma's klaarmaken (zie het Hoofdstuk: Automatische programma's).

Reiniging

Via het menu Reiniging  kunt u de functies Ontkalken en Reinigingshulp opvragen.

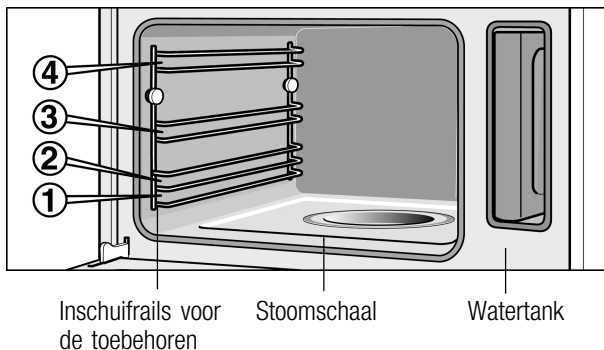
Menu-item	Toepassing
Reinigen	Vergemakkelijkt het schoonmaken van de binnenruimte (zie het hoofdstuk: Reinigingshulp)
Ontkalken	voor het ontkalken van het watersysteem en de stoomschaal (zie het hoofdstuk: Ontkalken)

Binnenruimte en toebehoren

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

Attentie!

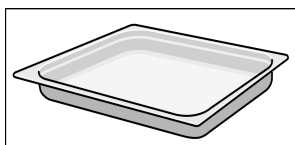
- De stoomschaal mag niet afgedekt worden. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifhoogtes, anders kunnen ze omkantelen.



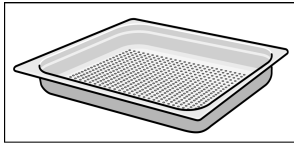
Toebehoren

Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:

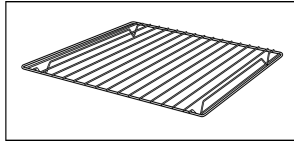


Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep voor het opvangen van vrijkomend vocht bij het stomen en koken van rijst, peulvruchten en granen



**Bak met gaatjes,
GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep**

voor het stomen van hele vis
of grotere hoeveelheden
groente, voor het persen
van fruit, enz.



Rooster

voor vormen zoals inmaak-
potten, soufflé- en pudding-
vormen

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep	HEZ36D353
Bak met gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep	HEZ36D353G
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm diep (bakplaat)	HEZ36D352
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm diep	HEZ36D153
Bak met gaatjes, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm diep	HEZ36D153G
Rooster	HEZ36DR
Schoonmaak spons	643 254
Ontkalkingsmiddelen	311 138
Microvezeldoek met honingraatstructuur	460 770

Watertank

Wanneer u de apparaatdeur opent ziet u rechts de watertank.

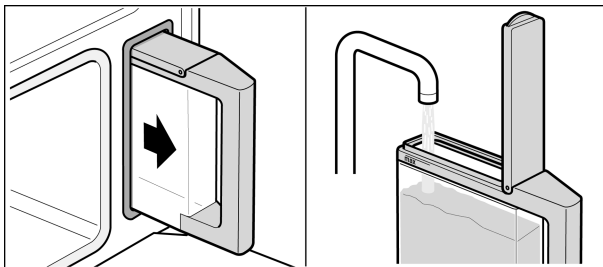
Vul de watertank alleen met vers leidingwater of met water zonder koolzuur dat in een winkel is gekocht. Bevat het water veel kalk, dan bevelen wij u het gebruik van onthard water aan.

Gebruik bij sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) chloridearm mineraalwater zonder koolzuur. Informatie over uw leidingwater kunt u inwinnen bij uw waterleidingbedrijf.

Bevochtig voor het eerste gebruik de dichting in het deksel van de tank met wat water.

Let op!

Doe geen gedestilleerd water of andere vloeistoffen in de watertank. U kunt het apparaat beschadigen.



Voor het gebruik

De watertank voor het gebruik altijd vullen.

1. De watertank tot de markering "max" vullen met koud water.
2. Het tankdeksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
3. De watertank tot de vergrendeling inschuiven.

Na gebruik

Na gebruik de watertank altijd leegmaken.

1. De watertank langzaam en horizontaal uit het apparaat trekken, zodat er geen restwater uit het ventiel kan druppelen.
2. De tank leegmaken.
3. De tankschacht in het apparaat en de dichting in het tankdeksel goed drogen.

Melding "Watertank vullen"

Wanneer de watertank leeg is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Watertank vullen". De werking wordt onderbroken.

1. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er komt stoom vrij.
2. De watertank uitnemen, tot de markering vullen en weer terugplaatsen.
3. De starttoets indrukken.

Melding "Watertank vullen?"

De melding verschijnt wanneer u een functie instelt en de watertank slechts voor de helft gevuld is.

Wanneer u van mening bent dat het water in de watertank voldoende is voor de bereiding, start u het apparaat opnieuw.

Zo niet, vul de watertank dan tot "max", schuif hem weer in en start vervolgens het apparaat.

Automatische kalibrering

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren wordt het apparaat op de druk ter plaatse ingesteld. Dit gebeurt automatisch wanneer voor het eerst met 100 °C wordt gestoomd. Hierbij ontwikkelt zich meer stoom dan gewoonlijk.

Na een verandering van plaats

Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich weer automatisch instelt op de nieuwe plaats zet u het terug op de fabrieksinstellingen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

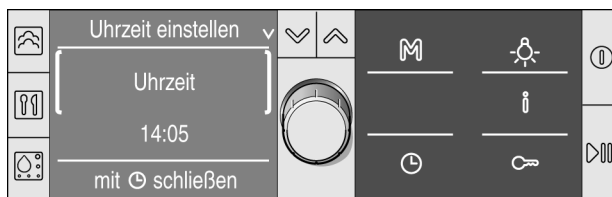
Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u na de elektrische aansluiting van uw apparaat de tijd instelt
- hoe u de taal van het display wijzigt
- hoe u de waterhardheid verandert
- hoe u het apparaat voor het eerste gebruik schoonmaakt

Eerste instellingen

Nadat u nieuwe apparaat aangesloten is, verschijnt “Uhrzeit einstellen” (“Tijd instellen”) op het display. Stel de tijd in en indien gewenst de taal voor het display.



Tijd en taal kiezen

1. Met de toets naar de vooraf ingestelde tijd gaan.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. Met de toets weer naar “Uhrzeit” (“Tijd”) gaan.
4. Met de draaiknop naar “Sprache auswählen” (“Taal kiezen”) gaan.
5. Met de toets naar “deutsch” (“duits”) gaan.
6. Met de draaiknop de gewenste taal instellen. Er zijn 30 verschillende talen mogelijk.
7. De toets indrukken.

De tijd en taal zijn overgenomen. De actuele tijd wordt weergegeven.

Waterhardheid instellen

Ontkalk uw apparaat regelmatig. Alleen zo kunt u schade voorkomen.

Uw apparaat geeft automatisch aan wanneer het ontkalkt moet worden. Het is ingesteld op waterhardheid II. Verander de waarde wanneer het water zachter of harder is.

De waterhardheid controleren

U kunt de hardheid van het water met de bijgevoegde teststrook controleren of deze navragen bij uw waterleidingbedrijf.

Onthard water

Alleen wanneer u uitsluitend onthard water gebruikt, is ontkalken niet nodig. Verander in dit geval de waterhardheid in "onthard".

Waterhardheid veranderen

U kunt de waterhardheid in de basisinstellingen veranderen wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

1. De toets ⓘ ingedrukt houden tot op het display "Taal kiezen" verschijnt.
2. Aan de draaiknop draaien tot "waterhardheid" verschijnt.
3. De toets ✓ indrukken.
Op het display is "2-gemiddeld" gemarkeerd.
4. Met de draaiknop de waterhardheid veranderen.
Mogelijke waarden:
onthard
1-zacht I
2-gemiddeld II
3-hard III
4-zeer hard IV
5. De toets ⓘ indrukken om de basisinstellingen te verlaten.
De verandering wordt opgeslagen.

Reiniging

Apparaat opwarmen

Warm het apparaat voor het eerste gebruik een keer op en maak de toebehoren schoon.

1. Watertank vullen en inschuiven.
2. De toets ① indrukken om het apparaat in te schakelen.

Na ca. 4 seconden verschijnt de verwarmingsmethode "Stomen".

3. De toets ▷||| indrukken.

Het apparaat warmt automatisch tot 100 °C op en schakelt na 20 minuten uit. Er klinkt een signaal.

4. De toets ① indrukken om de werking te beëindigen.

Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u


- hoe u het apparaat in- en uitschakelt
- waar u na gebruik altijd op moet letten

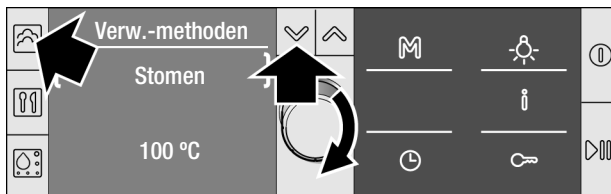
Apparaat inschakelen





1. De toets  indrukken om het apparaat in te schakelen.

Op het display verschijnt ca. 4 seconden de toetsenbeschrijving. Dan verandert de indicatie automatisch in het menu “Verwarmingsmethoden”.

Verwarmingsmethode kiezen

U kunt het menu “Verwarmingsmethoden” ook direct via de toets  opvragen.



2. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
3. De toets  indrukken. De voorgestelde temperatuur is gemarkeerd.
4. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
5. De toets  indrukken.
6. Met de draaiknop naar Tijdsduur gaan.
7. De toets  indrukken.
8. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
9. De toets  indrukken om het apparaat te starten. Het apparaat warmt op. Bij de verwarmingsmethode Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.

Temperatuur kiezen

Tijdsduur kiezen

Actuele temperatuur

Druk op de toets **i**. De actuele temperatuur wordt 3 seconden weergegeven.



Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd veranderen.

1. De toets **∨** of **∧** indrukken tot de temperatuur gemarkeerd is.
2. Met de draaiknop de temperatuur veranderen.
De verandering wordt automatisch overgenomen.

Apparaat uitschakelen



Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Na de bereiding dient u de apparaatdeur voorzichtig te openen.

De tijdsduur is afgelopen

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, schakelt het apparaat automatisch uit. Er klinkt een signaal.

De toets **⓪** indrukken. De deur van het apparaat voorzichtig openen

Pauze

De toets **▷||** indrukken. De koelventilator kan verder lopen. Om te starten de toets **▷||** indrukken.

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking onderbroken. Om te starten de apparaatdeur sluiten en de toets **▷||** indrukken.

Wanneer u de basisinstelling "Werking voortzetten na het sluiten van de deur" op "automatisch" heeft gezet, hoeft er niet opnieuw te worden gestart (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

Uitschakelen

De toets **⓪** indrukken. De deur van het apparaat voorzichtig openen

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de apparaatdeur opent.

Na het gebruik

De watertank altijd leegmaken

Maak de watertank leeg. Droog de dichting in het tankdeksel en de tankschacht in het apparaat goed af.

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

De binnenruimte drogen

Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.



Kans op verbrandingen!

Het water in de stoomschaal kan heet zijn. Laat het voor het schoonmaken afkoelen.

Wrijf de binnenruimte en de stoomschaal met de bijbehorende spons schoon en droog ze goed na met een zachte doek.

Maak meubels of handgrepen droog, als zich hier condenswater heeft gevormd.



Insteladvies


Wanneer u een gerecht van het insteladvies kiest, zijn de optimale instellingen al vastgelegd.

U kunt uit vele categorieën kiezen. U vindt een groot aantal gerechten met gebak, brood, gevogelte, vlees, vis en wild tot ovenshotels en kant-en-klare producten met onze insteladviezen. De temperatuur en tijdsduur kunt u wijzigen. De verwarmingsmethode is vast ingesteld.


Via meerdere keuzeniveaus komt u bij de gerechten. Probeer u het eens uit. Bekijk de keur aan gerechten.

Gerecht kiezen


1. Toets  indrukken.
Stomen, 100 °C verschijnt op het display.
2. Draaiknop naar links op "Insteladviezen" draaien.
De eerste categorie gerechten wordt weergegeven.
3. Met de toets  naar de eerste categorie gerechten gaan en met de draaiknop de categorie instellen.

Met de toets  gaat u naar het volgende niveau.
Met de draaiknop maakt u steeds de volgende keuze.

Ten slotte verschijnt de instelling voor het gekozen gerecht. De temperatuur kunt u veranderen, de verwarmingsmethode niet.

4. De toets  indrukken.
De werking gaat in. De tijdsduur verschijnt op het display en loopt af.




De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt 00:00:00. De toets  indrukken om het signaal te beëindigen.

Temperatuur veranderen

U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.

Tijdsduur wijzigen

De toets  indrukken en met naar de tijdsduur gaan.
De toets  indrukken en met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

Informatie opvragen

De toets  indrukken.

Tijdfuncties

U vraagt de tijdfuncties op met de toets \ominus .
De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer het apparaat uitgeschakeld is:

- Kookwekker instellen
- Tijd instellen

Wanneer het apparaat ingeschakeld is:

- Kookwekker instellen
- Tijdsduur instellen
- Eindtijd op een later tijdstip zetten

Tijdfuncties instellen – een beknopte uitleg

1. De toets \ominus indrukken.
2. Met de draaiknop de gewenste functie instellen.
3. Met de toets \sphericalangle van regel wisselen en met de draaiknop de tijd of tijdsduur instellen.
4. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.

Aan het einde wordt uitvoerig beschreven hoe u elke afzonderlijke functie instelt.

Kookwekker instellen

De wekker loopt onafhankelijk van het apparaat. U kunt hem gebruiken als kookwekker en op elk moment instellen.




1. De toets \ominus indrukken.
2. De toets \sphericalangle indrukken en met de draaiknop de wekkertijd instellen.
3. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.

Het display gaat over naar de vorige toestand. Het symbool \triangle voor de wekker en de aflopende tijd worden weergegeven.




Wekkertijd veranderen

Na afloop van de wekkertijd

Wekkertijd wissen

De toets  indrukken. De toets  indrukken en met de draaiknop in de volgende seconden de wekkertijd veranderen. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

Er klinkt een signaal. Op het display staat  00:00. De toets  indrukken om het signaal te beëindigen.

De toets  indrukken. De toets  indrukken en met de draaiknop de wekkertijd weer op 00:00 draaien. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

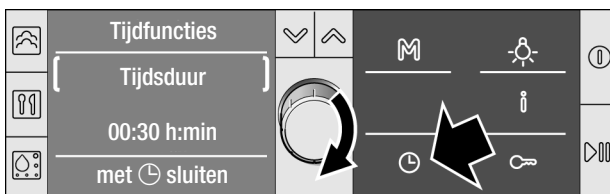
Tijdsduur instellen


Met de tijdsduur stelt u de bereidingstijd van uw gerecht in. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, schakelt het apparaat automatisch uit.

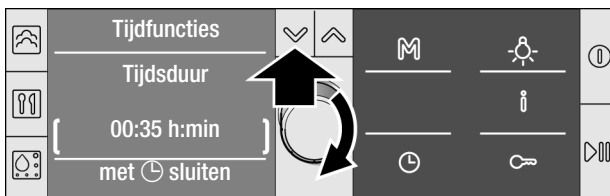
Voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 35 minuten instellen.


Voorwaarde:

er zijn een verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld.



1. De toets  indrukken.
2. Met de draaiknop naar Tijdsduur gaan.



3. Met de toets  van regel veranderen.
4. Met de draaiknop de bereidingstijd instellen.
5. Tijdfuncties met de toets  sluiten.
6. De toets  indrukken.
De tijdsduur loopt zichtbaar op het display af. Bij de verwarmingsmethode Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.

Tijdsduur veranderen

De toets ⊖ indrukken. Met de draaiknop naar Tijdsduur gaan. De toets ✓ indrukken en met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Tijdfuncties met de toets ⊖ sluiten.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt 00:00:00. De toets ⊖ indrukken om het signaal te beëindigen.

Tijdsduur wissen

De toets ⊖ indrukken. Met de draaiknop naar Tijdsduur gaan. De toets ✓ indrukken en de tijdsduur met de draaiknop op 00:00 zetten. Tijdfuncties met de toets ⊖ sluiten.

Eindtijd op een later tijdstip zetten

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn verplaatsen. Het apparaat start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip.

U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

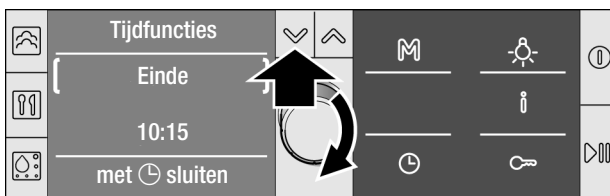
Let er op dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

Bij enkele programma's is het niet mogelijk de eindtijd te veranderen.

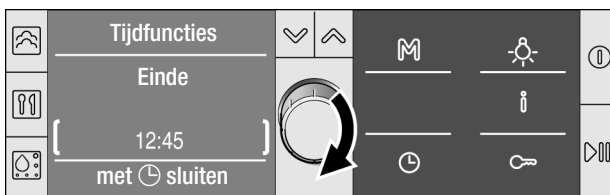
De opwarmtijd voor de werking met stoom moet bij de tijdsduur gerekend worden. De ingestelde eindtijd kan dus worden verlengd met de opwarmtijd.

Voorbeeld in de afbeelding: Het is 9:30 uur, de bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten, maar het moet pas om 12:45 klaar zijn.

Voorwaarde:
de ingestelde functie is niet gestart. Er moet een tijdsduur zijn ingesteld De tijdfuncties \ominus zijn geopend.



1. Met de draaiknop naar “Einde” gaan.
Op het display wordt het tijdstip weergegeven waarop de werking beëindigd is.
2. De toets \sphericalangle indrukken.



3. Met de draaiknop het einde op een later tijdstip zetten.
4. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.
5. Met de toets \triangleright bevestigen.

De instelling is overgenomen. Het apparaat bevindt zich in de wachtpositie \ominus Op het display wordt de eindtijd weergegeven. Wanneer de werking ingaat, loopt de tijdsduur zichtbaar af.

Eindtijd veranderen

U kunt de eindtijd veranderen zolang het apparaat zich in de wachtstand bevindt. De toets \ominus indrukken. Met de draaiknop naar Eindtijd gaan, de toets \sphericalangle indrukken en met de draaiknop de eindtijd corrigeren. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur op 00:00:00. De toets \ominus indrukken om het signaal te beëindigen.

Eindtijd wissen

U kunt de eindtijd wissen zolang het apparaat zich in de wachtstand bevindt. De toets ⊖ indrukken. Met de draaiknop naar Eindtijd gaan, de toets ✓ indrukken en met de draaiknop de eindtijd terugdraaien tot de indicatie verdwijnt. Tijdfuncties met de toets ⊖ sluiten.

Tijd instellen

Na een stroomonderbreking

Om de tijd te kunnen instellen of veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

Na een stroomonderbreking verschijnt "Tijd" op het display.

1. De toets ✓ indrukken en met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. De toets ⊖ indrukken.
De tijd is overgenomen.

Tijd wijzigen

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

1. De toets ⊖ indrukken.
2. Met de draaiknop naar Tijd gaan.
3. De toets ✓ indrukken en met de draaiknop de tijd veranderen
4. Tijdfuncties met de toets ⊖ sluiten.

Tijd niet weergeven

Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt op het display de actuele tijd. U kunt de tijdsweergave uitschakelen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

Automatische programma's

In dit hoofdstuk leest u:

- hoe u een automatisch programma's instelt
- aanwijzingen en tips bij de programma's
- welke programma's u kunt instellen (programmatabellen)

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. Er zijn 9 programmagroepen met in het totaal 40 programma's.

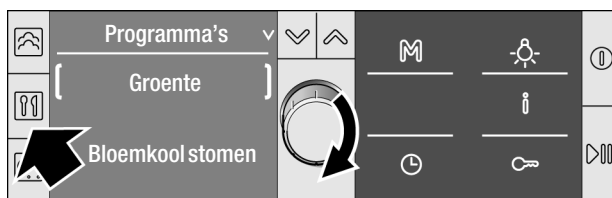
Programma instellen


Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht. Kies uit de programmatabellen het juiste programma.

Voorbeeld in de afbeelding: U wilt 500 g verse kipfilets stomen.

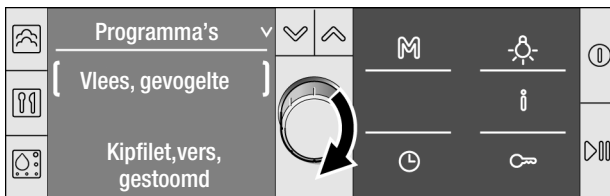
- Programmagroep "Vlees, gevogelte"
- Programma "Kipfilet, vers, gestoomd"


Programmagroep kiezen



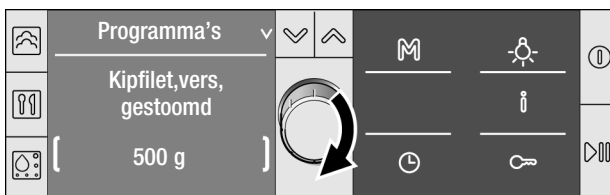
1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Programma's", de eerste programmagroep "Groente" is gemarkeerd.
2. Aan de draaiknop draaien tot de gewenste programmagroep verschijnt.



Programma kiezen



3. De toets  indrukken.
Het eerste programma van de gekozen programmagroep is gemarkeerd.
4. Aan de draaiknop draaien tot de gewenste programmagroep verschijnt.

Gewicht invoeren



5. De toets  indrukken.
Het voorgestelde gewicht is gemarkeerd.
6. Aan de draaiknop draaien om het gewicht van het gerecht in te stellen.
7. De toets  indrukken.
De individuele aanpassing is gemarkeerd "– ○○○●○○○ +".
8. Aan de draaiknop draaien om het bereidingsresultaat aan te passen:
naar links: bereidingsresultaat zwakker instellen
naar rechts: bereidingsresultaat sterker instellen

Bereidingsresultaat individueel aanpassen

U kunt ook voor alle programma's gelijktijdig het bereidingsresultaat permanent aanpassen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

9. De toets  indrukken om het programma te starten.

De tijdsduur van het programma loopt zichtbaar op het display af.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij enkele programma's kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Het programma wordt later gestart en eindigt op het gewenste tijdstip (zie het hoofdstuk: Tijdfuncties).

Einde van het programma

Er klinkt een signaal. Het apparaat gaat uit. De toets ① indrukken.



Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Open de apparaatdeur na de bereiding voorzichtig.

Programma afbreken:

De toets ① indrukken.

Aanwijzingen voor de programma's

Alle programma's zijn geschikt voor de bereiding op één niveau.

Het resultaat kan afhankelijk van de grootte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

Vormen

Gebruik de voorgestelde vormen. Alle gerechten worden hiermee getest. Wanneer u andere vormen gebruikt, kan dit van invloed zijn op het resultaat.

Bij de bereiding in bakken met gaatjes schuift u ook altijd de bak zonder gaatjes in op hoogte 1. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Hoeveelheid/Gewicht

Zorg ervoor dat de gerechten in de toebehoren niet hoger zijn dan 4 cm.

Bij de automatische programma's is het gewicht van de gerechten nodig. Geef bij afzonderlijke stukken altijd het gewicht van het grootste stuk op. Het totale gewicht van de gerechten dient binnen het vastgestelde gewichtsbereik te liggen.

Bereidingstijd

Na de start van het programma wordt de bereidingstijd weergegeven. Deze kan tijdens de eerste 10 minuten veranderen, omdat de opwarmtijd o.a. van de temperatuur van het gerecht en het water afhangt.

Programmatabellen

In dit hoofdstuk vindt u alle programmagroepen en de programma's. Neem alstublieft de aanwijzingen in acht voordat u gerechten met een programma klaar maakt.

Groente

Kruid de groente pas na de bereiding.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Bloemkool stomen / in roosjes*	roosjes van gelijke grootte	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Bloemkool stomen / Bloemkool, heel*	-	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Broccoliroosjes stomen*	roosjes van gelijke grootte	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Groene bonen stomen*	-	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Wortelen in plakjes, stomen*	ca. 3 cmdikke plakjes	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Koolrabi in plakken, stomen*	ca. 3 cmdikke plakken	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Spruitjes stomen*	-	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Asperges, stomen / witte asperges*	-	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Asperges stomen / groene asperges*	-	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Gemengde groente, diepvries, stomen		bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1

* Bij dit programma kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Aardappels

Kruid de aardappels pas na de bereiding.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Gekookte aardappels*	middelgroot, gekwart, stuksgewicht 30 - 40 g	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Aardappels in de schil*	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1

* Bij dit programma kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Graanproducten

Weeg het gerecht en voeg er in de juiste verhouding water aan toe:

Rijst 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Gierst 1 : 3

Groene linzen 1 : 2

Geef het gewicht zonder vloeistof op.

Roer de graanproducten na de bereiding om.
Het resterende water wordt snel opgezogen.

Risotto klaarmaken

Voeg aan de risotto in de verhouding 1 : 2 water toe.
Geef als gewicht de totale hoeveelheid met water op.
De melding "doorroeren" verschijnt na ca. 15
minuten. Roer de risotto om en druk op de starttoets.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Rijst / rijst met lange korrel	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
Rijst / basmatirijst	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
Rijst / zilvervliesrijst	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
Couscous	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
Gierst	max. 0,55 kg	bak zonder gaatjes	2
Risotto	max. 2 kg	bak zonder gaatjes	2
Groene linzen	max. 0,55 kg	bak zonder gaatjes	2

Vlees, gevogelte

Leg vlees of gevogelte niet op elkaar in de vorm.
U kunt de kipfilet van tevoren marinieren.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Kipfilet, vers, gestoomd	Totaal gewicht 0,2 - 1,5 kg	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1
Casselerrib, vers, in plakjes*	-	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1
Gekookte worst*	-	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1

* Bij dit programma kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Vis

Vet de bak met gaatjes in wanneer u de vis klaarmaakt.

Leg de hele vissen of visfilets niet op elkaar. Geef het gewicht van de zwaarste vis op en kies stukken van zo gelijk mogelijke grootte.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Verse vis in zijn geheel stomen	0,3 - 2 kg	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
Visfilet, stomen / visfilet, vers	max. 2,5 cm dik	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
Visfilet stomen / vis, diepvries	max. 2,5 cm dik	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
Mosselen	-	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1

Gebak, dessert

Vruchtencompote klaarmaken

Het programma is alleen geschikt voor steen- en pitvruchten. Weeg de vruchten af, voeg ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water en naar smaak suiker met kruiden toe.

Rijstepap klaarmaken

Weeg de rijst af en voeg er 2,5 keer zoveel melk aan toe. De hoogte van de rijst en melk in de toebehoren mag max. 2,5 cm zijn. Roer de gierst na het koken om. De resterende melk wordt snel opgezogen.

Yoghurt maken

Verwarm de melk op de kookplaat tot 90 °C. Vervolgens tot 40 °C laten afkoelen. Houdbare melk hoeft niet te worden verwarmd.

Roer per 100 ml melk één tot twee theelepels yoghurt of een gelijke hoeveelheid yoghurtferment door de melk. Doe het mengsel in schone potten en sluit deze af.

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Vruchtencompote*	-	bak zonder gaatjes	2
Rijstepap	-	bak zonder gaatjes	2
Yoghurt in potten	-	potten + bak met gaatjes	2

* Bij dit programma kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Regenereren

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Bijgerechten, gegaard*	-	bak zonder gaatjes	2
Groente, gegaard*	-	bak zonder gaatjes	2

* Bij dit programma kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Ontdooien

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij 18 °C invriezen. Niet te grote hoeveelheden invriezen.

Alle ontdooiprogramma's hebben betrekking op rauwe levensmiddelen.



Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen kiemen worden overgebracht. Gebruik de stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten met 100 °C.

Visfilet ontdooien

Leg de visfilets niet op elkaar.

Heel gevogelte ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de verpakking. Laat het gevogelte na het ontdooien nog rusten. Bij groot gevogelte (bijv. kalkoen) kunt u na ca. 30 min. de ingewanden verwijderen.

Vlees ontdooien

Met dit programma kunt u afzonderlijke stukken vlees ontdooien.

Fruit alleen ontdooien

Wilt u alleen fruit ontdooien, pas het bereidingsresultaat dan individueel aan.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Vis / hele vis	max. 2,5 cm dik	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Vis / visfilet	max. 2,5 cm dik	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Gevogelte, heel	max. 1,5 kg	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Vlees	max. gewicht per stuk 1,5 kg	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1
Bessen	-	bak met gaatjes	3
		+ bak zonder gaatjes	1

Speciale gerechten

Flesjes ontsmetten

De flesjes altijd direct na het drinken schoonmaken met een flessenborstel. Vervolgens in de afwas-machine reinigen.

Zet de flesjes zó in de bak met gaatjes dat ze elkaar niet raken.

Droog de flesjes na het ontsmetten met een schone doek. Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.

Inmaken

Het programma is geschikt voor steen- en pitvruchten en voor groente (behalve bonen).

Pompoen voor het inmaken blancheren.

Het programma is bestemd voor potten van één liter. Voor grotere of kleinere potten dient u het bereidingsresultaat individueel aan te passen.

Na afloop van het programma de deur van de binnenruimte openen om nagaren te voorkomen. De potten enkele minuten in de binnenruimte laten afkoelen.

het programma is geschikt voor vast fruit. Wanneer het fruit niet helemaal hard meer is, het bereidingsresultaat individueel aanpassen.

Eieren koken

Prik voor het koken een gaatje in de eieren. Zorg ervoor dat de eieren niet op elkaar liggen. Grootte M komt overeen met een stuksgewicht van ca. 50 g.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Niveau
Flesjes ontsmetten*	-	bak met gaatjes	2
Inmaak	in potten van één liter	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
Eieren / hardgekookte eieren*	eieren grootte M, max. 1,8 kg	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
Eieren / zachtgekookte eieren*	eieren grootte M, max. 1 kg	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1

* Bij dit programma kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Memory

Memory geeft u de mogelijkheid een eigen programma op te slaan en met een druk op een toets weer op te vragen.

Memory is nuttig voor gerechten die u zeer vaak klaarmaakt.

Instellingen in Memory opslaan

1. De gewenste functie instellen. Niet starten.
2. De toets **M** ingedrukt houden tot "Memory opgeslagen" verschijnt.

De instelling is opgeslagen en kan op elk moment gestart worden.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en met de toets **M** opslaan. De oude instelling wordt overschreven.

Memory starten

U kunt de opgeslagen instelling op elk moment starten.

1. De toets **M** kort indrukken.
2. De toets **▷||** indrukken.

De memory-instelling start.

Instelling wijzigen

U kunt de instelling op elk moment veranderen. Wanneer u Memory de volgende keer start, verschijnt weer de oorspronkelijk opgeslagen instelling.

Kinderslot


Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of een instelling veranderen, is het voorzien van een kinderslot.

Kinderslot activeren



De toets  ca. 4 seconden lang ingedrukt houden tot het symbool  verschijnt.

Het bedieningspaneel is geblokkeerd.

Kinderslot deactiveren

De toets  ingedrukt houden tot het symbool verdwijnt. U kunt weer instellen.

N.B.



U kunt het apparaat ondanks een actief kinderslot met de toets  of door lang de toets  in te drukken uitschakelen, de wekker instellen en het geluidssignaal uitschakelen.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende standaard basisinstellingen. U kunt deze basisinstellingen naar wens veranderen.

Wanneer u alle wijzigingen ongedaan wilt maken kunt u de fabrieksinstelling weer herstellen.

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Basisinstellingen" en "Taal kiezen".
2. Aan de draaiknop draaien tot de gewenste basisinstelling verschijnt.
3. De toets  indrukken om naar de regel eronder te gaan.
4. Aan de draaiknop draaien om de instelling te veranderen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Basisinstelling:	Functie	Mogelijke instellingen
Taal kiezen	Taal op het display veranderen	30 verschillende talen
Geluidssignaal tijdsduur	Lengte van het geluidssignaal bij het gebruikseinde instellen	kort gemiddeld lang
Toetssignaal	Geluidssignaal bij het indrukken van een toets in- of uitschakelen	uit aan
Display-helderheid	Helderheid van het displays veranderen	dag gemiddeld nacht
Tijdsindicatie	Tijd bij uitgeschakeld apparaat weergeven	uit aan
Werking voortzetten na sluiten deur	Opnieuw starten na het openen van de apparaatdeur komt te vervallen.	uit automatisch
Individueel aanpassen	Bereidingsresultaten bij programma's in het algemeen sterker of zwakker instellen	7 standen - ○○○●○○○ +
Waterhardheid	Waterhardheid voor ontkalkingsindicatie instellen	onthard 1-zacht 2-gemiddeld 3-hard 4-zeer hard
Stoom-start-signaal	Geeft het einde van de opwarmfase bij functies met stoom aan	uit aan
Indicatie toetsenbeschrijving	Indicatie van de toetsenbeschrijving bij het inschakelen van het apparaat aan- of uitzetten	aan uit
Fabrieksinstellingen opnieuw instellen	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten: - alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist, - Memory wordt gewist, - Automatische kalibrering wordt opnieuw uitgevoerd	niet terugzetten terugzetten

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- reiniging en onderhoud van uw apparaat
- schoonmaakmiddelen en -hulpen
- de functie Reinigen
- de functie Ontkalken



Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat om uw apparaat schoon te maken.

Attentie!

Schade aan het oppervlak! Gebruik

- geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- geen ovenreiniger,
- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve schoonmaakmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen.

Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

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

Gebruik bij sterkere vervuiling de reinigingshulp (zie het hoofdstuk: Reinigingshulp).

Zouten zijn zeer agressief en kunnen roestige plekken veroorzaken. Verwijder resten van scherpe sauzen (ketchup, mosterd) of zoute gerechten direct na het afkoelen uit de binnenruimte.

Schoonmaakspons

De bijgevoegde schoonmaakspons heeft een groot opnamevermogen. Gebruik de schoonmaakspons alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschaal.

Spoel de schoonmaakspons voor het eerste gebruik goed uit. U kunt de schoonmaakspons meewassen in de wasmachine (kookwas).

Microvezeldoek

De microvezeldoek met honingraatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium (artikel-nr. 460 770, ook online in de eShop verkrijgbaar). Hij verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Schoonmaakmiddelen

Buitenzijde apparaat	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen
met aluminium front	Mild schoonmaakmiddel voor ruiten - met een zachte zeem of pluïsvrije microvezeldoek horizontaal en zonder druk de oppervlakken schoonmaken
met RVS front	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn Het bijgevoegde schoonmaak sponsje of een zachte afwasborstel gebruiken. Gebruik geen staal- of schuur spons. De binnenruimte kan roesten
Stoomschaal	Warm zeepsop of water met azijn
Dichting aan de buitenkant van de binnenruimte	Warm zeepsop
Watertank	Zeepsop, niet schoonmaken in de afwasmachine
Schacht van de tank	Na gebruik altijd droogwrijven
Dichting in deksel	Na gebruik altijd goed drogen
Inschuifrails	Met heet zeepsop of in de afwasmachine
Ruiten van de deur	Glasreiniger
Toebehoren	In warm zeepsop laten weken. Met een borstel of een spons schoonmaken of meereinigen in de afwasmachine Bij verkleuringen door zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. rijst) met azijnwater schoonmaken

Reinigingshulp

De reinigingshulp lost vuil in de binnenruimte op met behulp van stoom. Vervolgens kan het gemakkelijk worden verwijderd.

De reinigingshulp duurt ca. 30 min.

N.B.:


De werking van het apparaat wordt geblokkeerd wanneer de reinigingshulp wordt afgebroken. Pas na de 1e en 2e keer spoelen kan het apparaat weer worden gebruikt, om te voorkomen dat er spoelmiddel in achterblijft.


Vorbereitung

Laat de binnenruimte afkoelen en neem de toebehoren eruit. Maak de stoomschaal schoon met de bijbehorende reinigingsspons.

Vul de watertank tot "max" met water. Een druppeltje afwasmiddel in de stoomschaal op de bodem van de binnenruimte doen.


Reinigingshulp starten

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Reinigen".

2. De toets  indrukken.
De reinigingshulp loopt af. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.


1. Spoelen

Na ca. 30 min. klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en apparaat schoonmaken".

1. Rails uit de binnenruimte nemen en reinigen (zie het hoofdstuk: Inschuifrails verwijderen).
2. De aangekoekte etensresten in de binnenruimte en de stoomschaal met een zachte afwasborstel en de spons schoonmaken.
3. Watertank eventueel met water vullen en weer inschuiven.
4. De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.

2. Spoelen

Na korte tijd verschijnt "Schaal leegmaken".

1. Reinigingsspons goed uitwassen.
2. Het resterende water met de schoonmaak spons uit de stoomschaal verwijderen.
3. De toets  indrukken.

Het apparaat spoelt.

Na de 2e keer spoelen verschijnt op het display .

4. De toets  indrukken.

Verwijder het resterende water met de schoonmaak spons uit de stoomschaal. De binnenruimte met de reinigingsspons schoonwrijven en met een zachte doek nadrogen.

Resterend water verwijderen

Reinigingshulp afbreken

1. De toets  lang indrukken.

De reinigingshulp wordt afgebroken.

Om te voorkomen dat er afwasmiddel in het apparaat achterblijft, moet u nadat er afgebroken is 2x spoelen.

2. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en apparaat schoonmaken".

Ga nu te werk volgens de beschrijving in paragraaf "1. Spoelen".

Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat van tijd tot tijd te ontkalken. De indicatie "Apparaat ontkalken" herinnert u hieraan.

Het ontkalken duurt ca. 30 minuten.

Alleen wanneer u uitsluitend onthard water gebruikt, is ontkalken niet nodig.

N.B.:

De werking van het apparaat wordt geblokkeerd wanneer het ontkalken wordt afgebroken. Pas na de 1e en 2e keer spoelen kan het apparaat weer worden gebruikt, om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in achterblijft.

Ontkalkingsmiddelen

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door de klantenservice aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel (artikel-nr. 311138, ook online in de eShop verkrijgbaar). Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.



1. 300 ml water en 60 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing mengen.
2. Watertank leegmaken en vullen met de ontkalkingsoplossing.

Let op!

Zorg ervoor dat de ontkalkingsoplossing niet op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken komt. Gebeurt dit toch, verwijder de oplossing dan direct met water.


Ontkalken starten

De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Reinigen".
2. Aan de draaiknop draaien tot "Ontkalken" verschijnt.
3. De toets  indrukken.
Het ontkalken loopt af. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.


1. Spoelen

Na ca. 30 min. klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en watertank weer vullen".

1. Het ontkalkingsmiddel met de bijgevoegde schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
2. Watertank grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
3. De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.

2. Spoelen

Na korte tijd verschijnt "Schaal leegmaken".

1. Schoonmaakspons grondig uitwassen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal verwijderen.
3. De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.


Na de 2e keer spoelen verschijnt op het display .

4. De toets  indrukken.


Resterende water verwijderen

Verwijder met de schoonmaakspons het resterende water uit de stoomschaal. De binnenruimte met de spons schoonmaken en met een zachte doek nadrogen.

Ontkalken afbreken

1. De toets  lang indrukken.
Het ontkalken wordt afgebroken.

Om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in het apparaat achterblijft, moet u nadat er afgebroken is 2x spoelen.

2. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en watertank weer vullen".

Ga nu te werk volgens de beschrijving in paragraaf "1. Spoelen".

Alleen de stoomschaal ontkalken

Wanneer u niet het hele apparaat maar alleen de stoomschaal in de binnenruimte wilt ontkalken kunt u ook de functie Ontkalken gebruiken.

Het enige verschil:

1. 100 ml water en 20 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing mengen.
2. Stoomschaal volledig vullen met de ontkalkingsoplossing.
3. Watertank alleen met water vullen.
4. De functie Ontkalken starten volgens de beschrijving.

U kunt de stoomschaal ook zonder functie met de hand ontkalken.

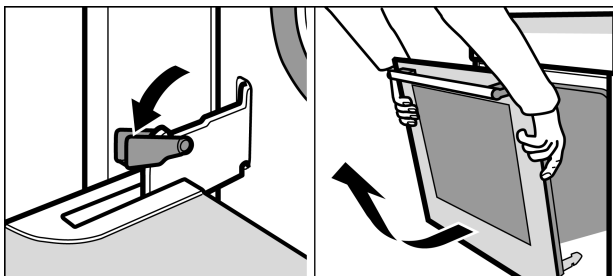
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen



Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Gevaar voor letsel!

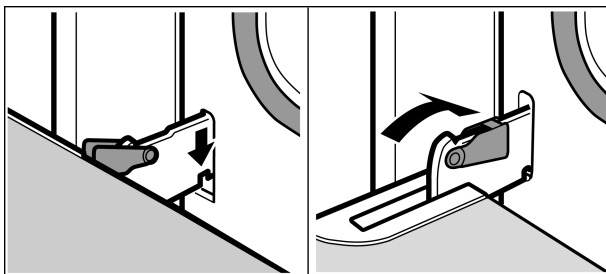
- De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Draai de beide vergrendelingen voor het inbrengen en verwijderen van de apparaatdeur altijd tot de aanslag.
- Is de apparaatdeur verwijderd zonder beide vergrendelingen tot de aanslag te draaien, dan kan de scharnier terugklappen. Kom niet met uw handen aan het scharnier. Neem contact op met de klantenservice.



1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.
3. Apparaatdeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechtsboven vastpakken. De apparaatdeur nog wat verder sluiten en uitnemen.

Apparaatdeur inbrengen

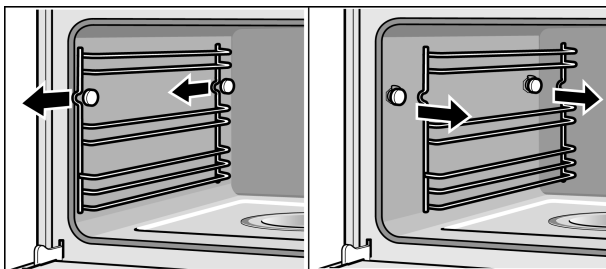
De apparaatdeur na de reiniging weer inbrengen.



1. De deurscharnieren recht in de openingen links en rechts van de binnenruimte inbrengen. De uitkeping op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen en de blokkeringshendel naar boven klappen.
3. Apparaatdeur sluiten.

Inschuifrails reinigen

U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.



Hiervoor de inschuifrail naar voren trekken en verwijderen.

Reinig de inschuifrails met afwasmiddel en spons, of met een borstel. U kunt de inschuifrails ook reinigen in de afwasmachine.

Inschuifrails bevestigen

Inschuifrail achter en voor bevestigen en naar achteren schuiven tot het inklikt.

De inschuifrails passen ieder slechts aan één kant.

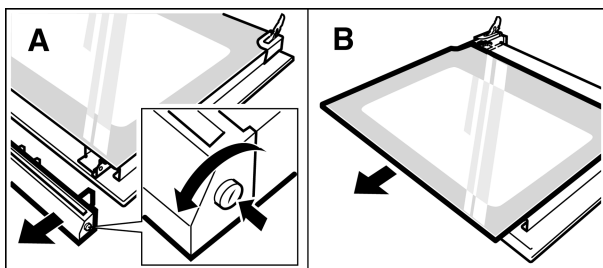
Ruiten van de deur schoonmaken

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de binnenste ruit van de apparaatdeur verwijderen.

Attentie!

Gebruik het apparaat pas weer wanneer de ruit en de apparaatdeur naar behoren zijn aangebracht.

1. Apparaatdeur demonteren en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.



2. De afscherming bovenaan de deur eraf schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts losdraaien. (Afbeelding A)
3. Deurruit eruit schuiven. (Afbeelding B)

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Deurruiten inbrengen

1. De deurruit weer inschuiven. Let erop dat het gladde vlak zich buiten en het bedrukte vlak zich binnen bevindt.
2. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
3. Apparaatdeur weer inbrengen.




Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat werkt niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na 10 seconden weer inschakelen.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten.
Apparaat kan niet worden gestart, op het display verschijnt "Reinigen" of "Ontkalken"	Het reinigen of ontkalken is afgebroken	Apparaat 2x spoelen (zie het hoofdstuk Reinigingshulp afbreken of Ontkalken afbreken).
Op het display verschijnt "Tijd"	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk Tijdfuncties).
Apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur	Er is per ongeluk aan de draaiknop gedraaid	Stoptoets indrukken.
	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt	Starttoets indrukken of de instelling met de stoptoets wissen.
Op het display verschijnt "automatische uitschakeling"	De automatische uitschakeling is actief	Willekeurige toets indrukken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
"Watertank vullen" verschijnt, hoewel de tank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank inschuiven tot hij inklikt.
	Herkenningssysteem werkt niet	Klantenservice inschakelen.
"Watertank vullen" verschijnt, hoewel de tank nog niet leeg is, of de tank is leeg maar "Watertank vullen" verschijnt niet	Watertank is vervuild. De beweeglijke waterstandsmelders zijn klem gaan zitten	Watertank schudden en reinigen. Kunnen de delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice.
Watertank raakt leeg zonder herkenbare reden Stoomschaal loopt over	Watertank is niet goed gesloten	Deksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
	Dichting in het deksel van de tank is vuil	Dichting reinigen.
	Dichting in het deksel van de tank is defect	Nieuwe watertank kopen bij de klantenservice.
Stoomschaal is leeg gekookt hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank tot de vergrendeling inschuiven.
	Toevoer is verstopt	Apparaat ontkalken. Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is.
Op het display verschijnt "Tank legen/Reinigen?"	Apparaat is minstens 2 dagen lang niet gebruikt en de watertank is vol	Watertank leegmaken en reinigen. Watertank na de bereiding altijd legen.
Bij het garen is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warm-effect bij diepvriesgerechten, veroorzaakt door de waterdamp	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten bij 100 °C laten stomen.
Tijdens het garen komt er stoom vrij door de ontluchtingsleuven		Dit is normaal.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Ontkalkingsprogramma starten.
Op het display verschijnt een foutmelding "E..."	Technisch defect	De toets  indrukken om de foutmelding te wissen, eventueel de tijd opnieuw instellen. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.
Op het display verschijnt de foutmelding "E011"	Een toets is te lang ingedrukt of is klem komen te zitten	De toets  indrukken om de foutmelding te wissen. Alle toetsen apart indrukken en nagaan of ze schoon zijn.
Apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt "Demo"	Er is een toetscombinatie gebruikt	Stroomtoevoer onderbreken en na 10 seconden weer herstellen. Binnen 2 minuten de toets  4 seconden lang indrukken.

Lamp van de binnenruimte vervangen

Temperatuurbestendige lampen 25 W, 220/240 V, lampsokkel E14 en de pakkingen hiervoor kunt u krijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

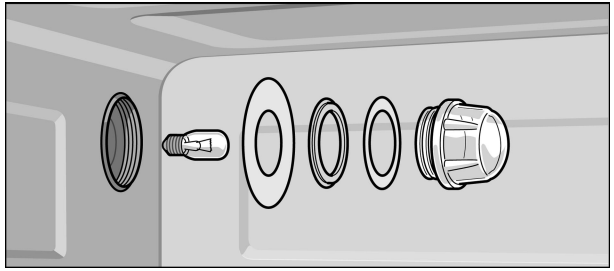


Verbrandingsgevaar!

Laat de binnenruimte en de lamp hierin afkoelen voor u de lamp vervangt.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. De afscherming naar links uitdraaien.
3. De lamp er naar links uit schroeven en vervangen door dezelfde soort lamp.
4. De nieuwe pakkingen en de klemring in de juiste volgorde op de glazen afscherming schuiven.

Glazen afscherming of dichtingen vervangen



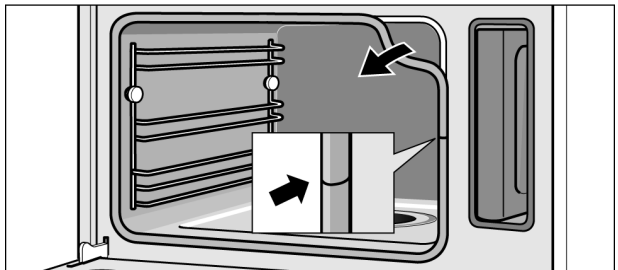
5. De glazen afscherming met de pakkingen weer vastschroeven.
6. Het apparaat weer aansluiten op het elektriciteitsnet en de tijd opnieuw instellen.

Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen.

Een beschadigde glazen afscherming of beschadigde dichtingen dient u te vervangen. Geef aan de klantenservice het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat door.

Deurdichting vervangen

Is de deurdichting aan de buitenkant van de binnenruimte defect, dan dient deze vervangen te worden. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.



1. De deur van het apparaat openen.
2. De oude dichting eraf trekken.
3. De nieuwe dichting op een plaats inschuiven en rondom naar binnen trekken. De las dient zich aan de zijkant te bevinden.
4. De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.


Servicedienst

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Wanneer u de apparaatdeur opent, vindt u het typeplaatje met de nummers beneden aan de linkerkant. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-Nr.	FD
-------	----

Klantenservice 
--

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

Bij het stomen kunt u gerechten op meerdere niveaus tegelijk bereiden. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden schuift u het gerecht met de langste bereidingstijd het eerst in.

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Tabellen en tips

Stomen is een hele gezonde manier om gerechten klaar te maken. De gerechten worden door de stoom omsloten, waardoor verlies van voedingsstoffen wordt voorkomen. Tijdens de bereiding treedt er geen overdruk op. Zo blijven de vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten behouden.

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in de stoomoven. Hier kunt u nalezen welke functie, welke toebehoren en welke bereidingstijd u het beste kunt kiezen.

Indien niet anders aangegeven heeft de informatie betrekking op het plaatsen van gerechten in het onverwarmde apparaat.

Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.

Schuif bij de bereiding in bakken met gaatjes altijd ook de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Vormen

Wanneer u een vorm gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van bak met gaatjes

De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Voor dikwandige vormen zijn langere bereidingstijden nodig.

Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af (bijv. het smelten van chocolade).

Bereidingstijd en -hoeveelheid

De bereidingstijden bij het stomen zijn afhankelijk van de stuksgrootte, maar onafhankelijk van de totale hoeveelheid. Het apparaat kan maximaal 2 kg gerechten stomen.

Houd u aan de stuksgrootten die in de tabellen worden opgegeven. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer. De kwaliteit en graad van rijpheid hebben ook invloed op de bereidingstijd. Daarom kunnen de opgegeven waarden alleen dienen als richtlijn.

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vormen. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat ongelijkmatig.

Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk

Zorg ervoor dat de hoogte van drukgevoelige levensmiddelen in de bak beperkt blijft. Wordt het te hoog, dan kunt u beter twee bakken gebruiken.

Menu garen

M.b.v. stoom kunt u complete menu's zonder smaakbeïnvloeding gelijktijdig klaarmaken. Plaats de gerechten met de langste bereidingstijd eerst in het apparaat en zet daarna de rest er op het juiste tijdstip in. Zo zijn alle gerechten tegelijkertijd klaar.

De totale bereidingstijd wordt bij het menugaren langer, omdat bij het openen van de deur steeds wat stoom ontsnapt en het apparaat opnieuw opgewarmd moet worden.

Groente

Groente in de bak met gaatjes plaatsen en op hoogte 3 inschuiven. De bak zonder gaatjes hieronder op hoogte 1 inschuiven. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Levensmiddelen	Stuksgrootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 40
Bloemkool	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Erwten	-	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 14

* Apparaat voorverwarmen

Levensmiddelen	Stuksgrootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidings-tijd in min.
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + bak met gaatjes op hoogte 2	Stomen	100	50 - 70
Groene bonen	-	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Wortelen	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20
Prei	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	4 - 6
Snijbiet*	repen	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Asperges, groen*	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	7 - 12
Asperges, wit*	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Spinazie*	-	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	2 - 3
Romanesco	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 30
Rode biet	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Courgettes	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	2 - 3
Peultjes	-	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 12

* Apparaat voorverwarmen

Bijgerechten en peulvruchten

Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.

Voorbeeld: 1 : 1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

De inschuifhoogte voor de bak zonder gaatjes kunt u vrij kiezen.

Levensmiddelen	Verhouding/ aanwijzing	Toebehoren/ niveau	Functie	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd in min.
In de schil gekookte aardappels	gemiddelde grootte	met gaatjes (hoogte 3) + zonder gaatjes (hoogte 1)	Stomen	100	35 - 45
Gekookte aardappels	kwarten	met gaatjes (hoogte 3) + zonder gaatjes (hoogte 1)	Stomen	100	20 - 25
Zilvervliesrijst	1 : 1,5	zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 40
Rijst met lange korrel	1 : 1,5	zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 30
Basmatirijst	1 : 1,5	zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 30
Parboiled rijst	1 : 1,5	zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20
Groene linzen	1 : 2	zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 45
Witte bonen, voorgeweekt	1 : 2	zonder gaatjes	Stomen	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	zonder gaatjes	Stomen	100	6 - 10
Spelt, grof gemalen	1 : 2,5	zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20
Gierst, heel	1 : 2,5	zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Tarwe, heel	1 : 1	zonder gaatjes	Stomen	100	60 - 70
Balletjes	-	met gaatjes (hoogte 3) + zonder gaatjes (hoogte 1)	Stomen	95	20 - 25

Vlees, gevogelte, vis

Bak met gaatjes op hoogte 3 en bak zonder gaatjes op hoogte 1 inschuiven.

Laat het vlees wanneer het gaar is nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten stoomoven staan. Zo blijft het vlees sappiger.

Gevogelte

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Kipfilets	0,15 kg per stuk	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 25
Eendenborst*	0,35 kg per stuk	zonder gaatjes	2	Stomen	100	12 - 18

* Vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Dunne rosbeef, medium*	1 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	25 - 35
Dikke rosbeef, medium*	1 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	30 - 40

* Vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Varkensvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Varkensfilet*	0,5 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 12
Varkensmedaillons*	ca. 3 cm dik	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 12
Casseleerrib	in plakjes	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 20

* Vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Worsten

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Weense worstjes	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 85	12 - 18
Witte worst	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 85	15 - 20

Vis

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Dorade, heel	0,3 kg per stuk	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	15 - 25
Doradefilet	0,15 kg per stuk	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 20
Visterrine	Bain-marie - vorm 1,5 l	zonder gaatjes	2	Stomen	70 - 80	40 - 80
Forel, heel	0,2 kg per stuk	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	12 - 15
Kabeljauwfilet	0,15 kg per stuk	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 14
Zalmfilet	0,15 kg per stuk	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	8 - 10
Mosselen	1,5 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 15
Roodbaarsfilet	0,15 kg per stuk	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 20
Zeetongrolletjes, gevuld		met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 20

Ingrediënten voor in de soep

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Eiergelei	zonder gaatjes	2	Stomen	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	90 - 95	7 - 10

Desserts, compote

Compote

Weeg de vruchten af, voeg ca. $\frac{1}{3}$ van de hoeveelheid aan water en naar smaak suiker met kruiden toe.

Rijstepap

Weeg de rijst af en voeg er 2,5 keer zoveel melk aan toe. De hoogte van de rijst en melk in de toebehoren mag max. 2,5 cm zijn. Roer de gierst na het koken om. De resterende melk wordt snel opgezogen.

Yoghurt

Verwarm de melk op de kookplaat tot 90 °C. Vervolgens tot 40 °C laten afkoelen. Houdbare melk hoeft niet te worden verwarmd.

Roer per 100 ml melk één tot twee theelepels yoghurt of een gelijke hoeveelheid yoghurtferment door de melk. Doe het mengsel in schone potten en sluit deze af.

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

Levensmiddelen	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Gistknoedels	bak zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Crème karamel	vormpjes + bak met gaatjes	Stomen	90 - 95	15 - 20
Rijstepap*	bak zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35

* U kunt ook het bijpassende programma gebruiken (zie het hoofdstuk: Automatische programma's).

Levensmiddelen	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidings-tijd in min.
Yoghurt*	portiepotten + bak met gaatjes	Stomen	40	300 - 360
Appelcompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Perencompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Kersencompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Rabarbercompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Pruimencompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20

* U kunt ook het bijpassende programma gebruiken (zie het hoofdstuk: Automatische programma's).

Gerechten regenereren

Bij het regenereren worden gerechten op een gezonde manier weer verwarmd. Ze smaken en zien eruit als vers klaargemaakt.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings-tijd in min.
Groente	bak zonder gaatjes	3	Regenereren	100	12 - 15
Pasta, aardappels, rijst	bak zonder gaatjes	3	Regenereren	100	5 - 10

Ontdooien

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18 °C invriezen. Niet te grote hoeveelheden invriezen. Ontdooide gerechten zijn niet meer zo houdbaar en bederven sneller dan verse gerechten.

De gerechten in de diepvriesverpakking op het bord of in de bak met gaatjes ontdooien. De bak zonder gaatjes hier altijd onder schuiven. Zo blijven de levensmiddelen niet in het ontdooiwater liggen en blijft de binnenruimte schoon.

Gebruik de functie Ontdooien.

Indien nodig de gerechten tussendoor uit elkaar halen of al ontdooide stukken uit het apparaat nemen.

Laat het gerecht na het ontdooien nog 5-15 minuten staan voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.



Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen kiemen worden overgebracht. Gebruik de stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten met de functie Stomen ij 100 °C.

Vlees ontdooien

Stukken vlees die gepaneerd moeten worden, dienen in zoverre te worden ontdooid dat de kruiden en het paneermeel eraan blijven hechten.

Gevogelte ontdooien

Voor het ontdooien uit de verpakking nemen. De ontdooivloeistof beslist weggooien.

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Kip	1 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	60 - 70
Kippenbouten	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	30 - 35
Diepvriesgroente in blok (bijv. spinazie)	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	20 - 30
Bessen	0,3 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	5 - 8
Visfilet	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	15 - 20
Goulash		met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	40 - 50
Gebraden rundvlees		met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	70 - 80

Deeg laten rijzen

Met de functie Laten rijzen rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur.

U kunt de inschuifhoogte voor het rooster vrij kiezen of het rooster voorzichtig op de bodem van de binnenruimte leggen.

Let op: Zorg dat er geen krassen komen op de bodem van de binnenruimte!

Zet de deegkom op het rooster. De kom niet afdekken.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Vormen	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Gistdeeg	1 kg	Schaal + rooster	40	20 - 30
Zuurdesem	1 kg	Schaal + rooster	40	20 - 30

Uitpersen

De bessen voor het uitpersen in een kom doen en suiker toevoegen. Minstens een uur laten staan, zodat het sap erin kan trekken.

De bessen in de bak met gaatjes plaatsen en op hoogte 3 inschuiven. Om het sap op te vangen de bak zonder gaatjes inschuiven op hoogte 1.

Tot slot de bessen in een doek doen en de rest van het sap uitpersen.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Frambozen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	30 - 45
Rode bessen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	40 - 50

Inmaak

Levensmiddelen zo vers mogelijk inmaken. Wanneer ze langer opgeslagen zijn, wordt het vitaminegehalte kleiner en gisten ze gemakkelijker.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.

Rubberringen en potten schoonmaken met heet water. Voor het reinigen van de potten is ook het programma "Flesjes desinfecteren" geschikt.

De potten in de bak met gaatjes plaatsen. Zij mogen elkaar niet raken.

De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen.

De inmaakpotten pas uit het apparaat nemen wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Groente	Inmaakpotten 1 liter	2	Stomen	100	30 - 120
Steenvruchten	Inmaakpotten 1 liter	2	Stomen	100	25 - 30
Pitvruchten	Inmaakpotten 1 liter	2	Stomen	100	25 - 30

Diepvriesproducten

De gegevens van de fabrikant op de verpakking in acht nemen.

De opgegeven bereidingstijden gelden voor gerechten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Deegwaren, vers, gekoeld*	bak zonder gaatjes	2	Stomen	100	5 - 10
Forel	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Zalmfilet	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Broccoli	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	4 - 6
Bloemkool	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	5 - 8
Bonen	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	4 - 6
Erwten	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	4 - 6
Wortelen	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	3 - 5
Gemengde groente	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	4 - 8
Spruitjes	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	5 - 10

* Wat vloeistof toevoegen

