



Stoomoven HBC26D553.



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften	3	Reiniging en onderhoud	15
Instructies voor uw veiligheid	3	Schoonmaakmiddelen	15
Oorzaken van schade	4	Reinigingshulp.....	16
Uw nieuwe apparaat	4	Ontkalken.....	16
Bedieningspaneel	4	Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	17
Verwarmingsmethoden	5	Ruiten van de deur schoonmaken	18
Binnenruimte	5	Inschuifrails reinigen	18
Toebehoren	5	Wat te doen bij storingen?	19
Automatische kalibratie	6	Lamp van de binnenruimte vervangen	20
Voor het eerste gebruik	6	Deurdichting vervangen	20
Tijd en taal instellen.....	6	Servicedienst	21
Waterhardheid instellen	6	E-nummer en FD-nummer	21
Eerste gebruik	7	Milieubescherming	21
Toebehoren voorreinigen	7	Milieuvriendelijke afvalverwerking	21
Apparaat bedienen	7	Tips om energie te besparen	21
Watertank vullen.....	7	Tabellen en tips	21
Apparaat inschakelen	7	Toebehoren	21
Apparaat uitschakelen.....	8	Vormen	21
Na het gebruik.....	8	Bereidingstijd en -hoeveelheid	21
Insteladvies	8	Levensmiddelen gelijkmatig verdelen	21
Tijdfuncties	8	Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk.....	21
Kookwekker instellen	9	Menu garen.....	22
Tijdsduur instellen	9	Groente.....	22
Eindtijd op een later tijdstip zetten	9	Bijgerechten en peulvruchten.....	23
Tijd instellen	10	Gevogelte en vlees.....	23
Automatische programma's	10	Vis.....	24
Programma instellen	10	Ingrediënten voor in de soep, diversen.....	24
Aanwijzingen voor de programma's.....	11	Desserts, compote	24
Programmatabellen	11	Gerechten regenereren	25
Memory	14	Ontdooien.....	25
Memory opslaan	14	Deeg laten rijzen.....	25
Memory starten	14	Uitpersen	26
Kinderslot	14	Inmaken	26
Kinderslot activeren.....	14	Diepvriesproducten	26
Kinderslot deactiveren	14		
Basisinstellingen	14		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.bosch-home.com en in de online-shop: www.bosch-eshop.com

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Instructies voor uw veiligheid

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,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Kans op verbrandingen!!

Bij het openen van de apparaatdeur kan er hete stoom ontsnappen. Tijdens of na de bereiding de apparaatdeur voorzichtig openen. Buig u wanneer u het openmaakt niet over de apparaatdeur. Let erop dat de stoom niet te zien kan zijn, afhankelijk van de temperatuur.

Risico van verbranding!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de binnenruimte aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Risico van brand!

Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren.

Kans op verbrandingen!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Risico van kortsluiting!

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

Risico van verbranding!

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.

Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de binnenruimte nemen.

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.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteopbouw 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 in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.
- Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Schuif bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat of de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.
- Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.
- Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Deurdichting altijd schoon houden en eventueel vervangen.
- Niets op de open apparaatdeur plaatsen. Het apparaat kan beschadigd worden.
- Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- 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 apparaat is afgekoeld.

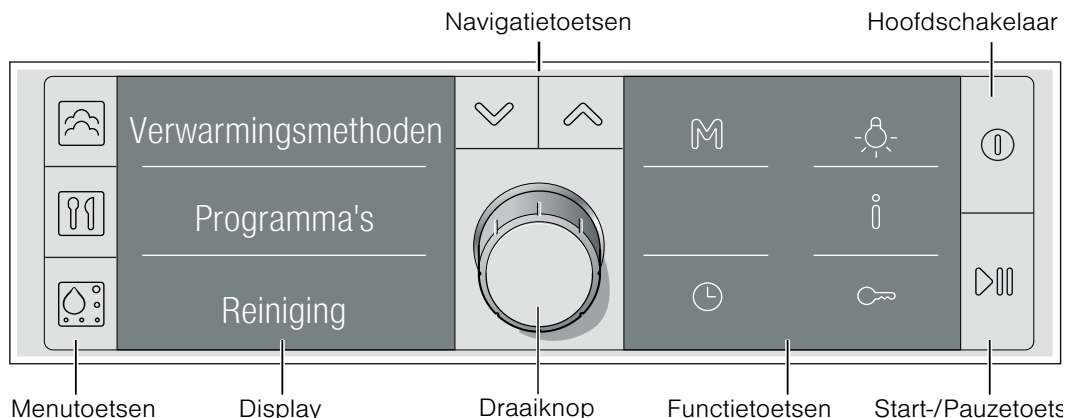
Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- De verwarmingsmethoden

- de binnenruimte
- de toebehoren
- de automatische kalibrering

Bedieningspaneel



Bedieningselement		Gebruik
Hoofdschakelaar	ⓘ	Apparaat in- en uitschakelen
Menu-toetsen	🍲	Verwarmingsmethode kiezen
	📅	Programma kiezen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)
	🧼	Reinigingshulp en Ontkalken kiezen (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud)
Navigatietoetsen	↙ ↘	Op het display naar een andere regel overgaan. Veranderingen worden hierbij opgeslagen
Draaiknop		Waarden veranderen voor tijd, tijdsduur, gewicht etc.. 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)
	🕒	Tijdfunctie kiezen (zie het hoofdstuk: Tijdfuncties)
	🔒	Kinderslot in- en uitschakelen (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
Start-/Pauzetoets	▶⏸	Kort indrukken: werking starten en onderbreken (pauze)
		Lang indrukken: werking beëindigen

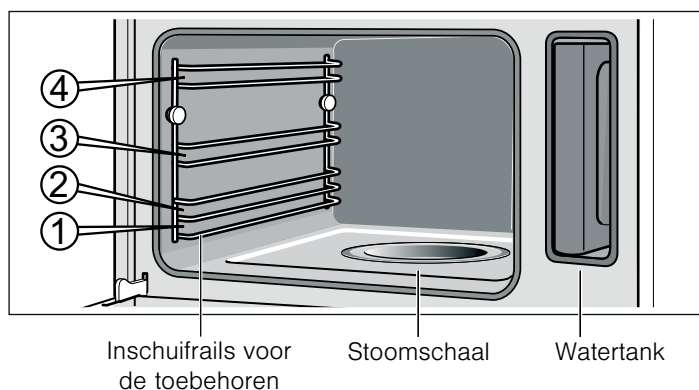
Verwarmingsmethoden

Met de toets 🍲 kunt u het apparaat voor verschillende toepassingen instellen.

Verwarmingsmethode		Toepassing
Stomen	35 - 100 °C	Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.
Regenereren	80 - 100 °C	Voor gerechten op borden en bakwaren. 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.

Binnenruimte

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



Attentie!

- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteopbouw 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.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifhoogtes, anders kunnen ze omkantelen.

Toebehoren

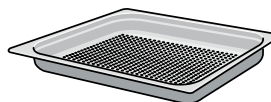
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep

om afdruppelende vloeistof bij het stomen op te vangen en voor het koken van rijst, peulvruchten en granen



Bak met gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep

voor het stomen van hele vis of grotere hoeveelheden groente, voor het uitpersen van kleinfruit, etc.



Rooster

voor vormen zoals inmaakpotten, ovenschotel- en puddingvormen

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

Automatische kalibratie

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 tijdens het eerste gebruik (zie het hoofdstuk: Eerste gebruik). Er ontwikkelt zich meer stoom dan gewoonlijk.

Belangrijk hierbij is dat het apparaat gedurende 20 minuten bij 100 °C zonder onderbreking stoomt. Open de apparaatdeur niet in deze tijd.

Als het apparaat niet automatisch kon worden gekalibreerd (bijv. omdat de apparaatdeur geopend was), wordt de kalibratie bij het eerstvolgende gebruik automatisch uitgevoerd.

Na een verandering van plaats

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

Na een stroomonderbreking

Het apparaat slaat de instellingen van de kalibratie ook op na een stroomonderbreking of wanneer de stekker uit het stopcontact is gehaald. Het hoeft niet opnieuw te kalibreren.

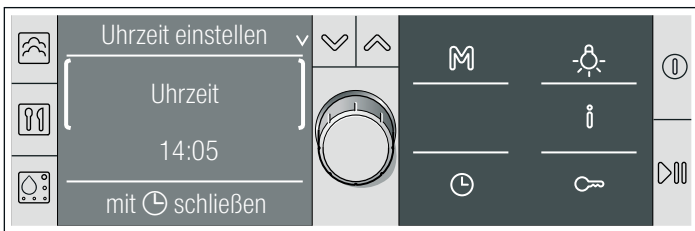
Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk leest u welke stappen er nodig zijn voor het eerste gebruik:

- de tijd en taal instellen
- de waterhardheid instellen
- het eerste gebruik starten
- de toebehoren van te voren schoonmaken

Tijd en taal instellen

Na de elektrische aansluiting verschijnt op het display "Tijd instellen". Stel de tijd en indien gewenst de taal in voor het display.



1. Met de toets naar de vooringestelde tijd gaan.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. Met de toets weer naar "Tijd" gaan.
4. Met de draaiknop naar "Taal kiezen" gaan.
5. Met de toets naar "deutsch" 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 "gemiddeld". Verander de waarde wanneer het water zachter of harder is.

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

Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.

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

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


1. Eventueel de toets indrukken om het apparaat uit te schakelen.
2. De toets ingedrukt houden tot op het display "Taal kiezen" verschijnt.
3. Aan de draaiknop draaien tot "Waterhardheid" verschijnt.
4. De toets indrukken.
Op het display is "2-gemiddeld" gemarkeerd.
5. Met de draaiknop de waterhardheid veranderen. Mogelijke waarden:

onthard	-
1-zacht	I
2-gemiddeld	II
3-hard	III
4-zeer hard	IV

6. De toets indrukken om de basisinstellingen te verlaten.
De verandering wordt opgeslagen.

Eerste gebruik

Warm het apparaat voor het eerste gebruik gedurende 20 minuten bij 100 °C met de verwarmingsmethode "Stomen" leeg op. Open de apparaatdeur niet in deze tijd. Het apparaat wordt automatisch gekalibreerd (zie het hoofdstuk: Automatische kalibratie).

1. De toets  indrukken om het apparaat in te schakelen.
Na ca. 4 seconden verschijnt de verwarmingsmethode "Stomen".
2. Watertank vullen en inschuiven (zie het hoofdstuk: Watertank vullen).
Bevochtig voor het eerste gebruik de dichting in het deksel van de tank met wat water.

3. De toets  indrukken.

Het apparaat warmt op bij 100 °C. De tijdsduur van 20 minuten gaat pas in wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is. Open de apparaatdeur niet in deze tijd.

De werking wordt automatisch beëindigd en er klinkt een signaal.

4. De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.
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 de watertank vult
- hoe u het apparaat in- en uitschakelt
- waar u na gebruik altijd op moet letten
- hoe u gebruik kunt maken van het insteladvies

Watertank vullen

Wanneer u de apparaatdeur opent ziet u rechts de watertank.

Attentie!

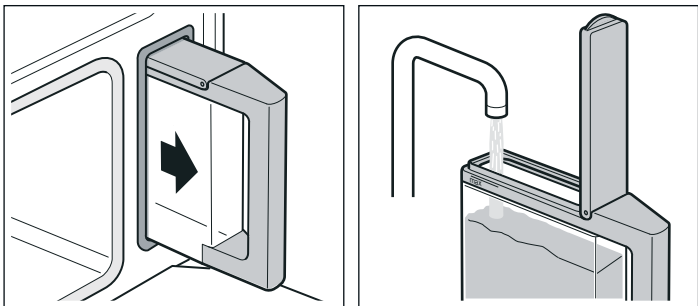
Apparaatschade door gebruik van ongeschikte vloeistoffen

- Gebruik uitsluitend vers leidingwater, onthard water of mineraal water zonder koolzuur.
- Bevat het water veel kalk, dan bevelen wij het gebruik van onthard water aan.
- Gebruik geen gedestilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

Informatie over uw leidingwater kunt u krijgen bij uw waterleidingbedrijf. U kunt de waterhardheid controleren met de meegeleverde teststroken.



Voor gebruik de watertank altijd vullen:

1. apparaatdeur openen en de watertank uitnemen.
2. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water.

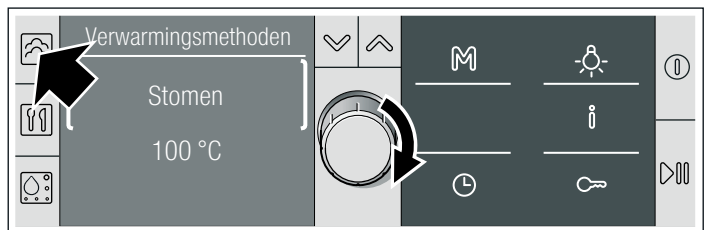



3. Tankdeksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
4. Watertank tot de vergrendeling inschuiven.

Apparaat inschakelen




1. De toets  indrukken om het apparaat in te schakelen.
Op het display verschijnt ca. 4 seconden de toetsenbeschrijving. Dan verandert het display automatisch in het menu "Verwarmingsmethoden".
Of de toets  indrukken om direct naar het menu "Verwarmingsmethoden" te gaan.

2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode instellen.



3. De toets  indrukken.
De voorgestelde temperatuur is gemarkeerd.
4. Met de draaiknop de temperatuur instellen.

Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik
Stomen	35 - 100 °C
Regenereren	80 - 100 °C
Laten rijzen	35 - 50 °C
Ontdooien	35 - 60 °C


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

Melding "Watertank vullen?"

De melding verschijnt wanneer u een verwarmingsmethode 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, kunt u het apparaat starten. Zo niet, vul de watertank dan tot de markering "max", schuif hem weer in en start met de bereiding.

Actuele temperatuur



De toets  indrukken.
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 wijziging wordt automatisch overgenomen.

Pauze


De toets  kort indrukken om het proces te onderbreken (pauze). De koelventilator kan verder lopen. Om te starten op de toets  drukken.

Wanneer u tijdens de bereiding de apparaatdeur opent wordt de werking onderbroken. Om te starten de apparaatdeur sluiten en op de toets  drukken.

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

Melding "Watertank vullen"


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

1. Apparaatdeur voorzichtig openen.
Er komt hete stoom vrij!
2. Watertank uitnemen, tot de markering "max" vullen en weer inschuiven.
3. De toets  indrukken.

Apparaat uitschakelen.

Kans op verbrandingen!!

Bij het openen van de apparaatdeur kan er hete stoom ontsnappen. Tijdens of na de bereiding de apparaatdeur voorzichtig openen. Buig u wanneer u het openmaakt niet over de apparaatdeur. Let erop dat de stoom niet te zien kan zijn, afhankelijk van de temperatuur.

De toets  lang indrukken om de werking te beëindigen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de werking automatisch beëindigd. Er klinkt een signaal.

De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de apparaatdeur opent.

Na het gebruik

De watertank altijd leegmaken

1. Apparaatdeur voorzichtig openen.
Er komt hete stoom vrij!
2. Watertank uitnemen en leegmaken.
3. De dichting in het tankdeksel en de tankschacht goed drogen.

Attentie!

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

De binnenruimte drogen

Kans op verbrandingen!!

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





1. Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.
2. Wrijf de binnenruimte en de stoomschaal met de bijgevoegde schoonmaakspoon schoon en droog ze goed na met een zachte doek.
3. Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld.
4. Wrijf meubels of handgrepen droog als zich daar condenswater heeft gevormd.

Insteladvies

Wanneer u een gerecht uit het insteladvies kiest, zijn de optimale instelwaarden al ingesteld.


U kunt uit vele categorieën kiezen. U vindt hier een groot aantal gerechten met insteladviezen, van gevogelte, vlees en vis tot kant-en-klaar producten.

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

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Stomen 100 °C".
2. De draaiknop naar links op "Insteladvies" draaien.
Op het display verschijnt de eerste categorie gerechten.
3. Met de toets  naar de gerechten categorie gaan en met de draaiknop de gewenste categorie selecteren.
(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 en tijdsduur kunt u wijzigen, de verwarmingsmethode niet.
4. De toets  indrukken.
De bereiding start. 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 wijzigen

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


Tijdsduur wijzigen

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

Informatie opvragen

De toets  indrukken.

Tijdfuncties

U roept de tijdfuncties op met de toets . 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  indrukken.
2. Met de draaiknop de gewenste tijdfunctie kiezen.
3. Met de toets  van regel wisselen en met de draaiknop de tijd of tijdsduur instellen.
4. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

Kookwekker instellen



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

1. De toets  indrukken.
2. De toets  indrukken en met de draaiknop de wekkertijd instellen.
3. Tijdfuncties met de toets  sluiten.
Het display gaat over naar de vorige toestand. Het symbool  voor de wekker en de aflopende tijd wordt weergegeven.

Wekkertijd veranderen

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

Na afloop van de wekkertijd

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

Wekkertijd wissen


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

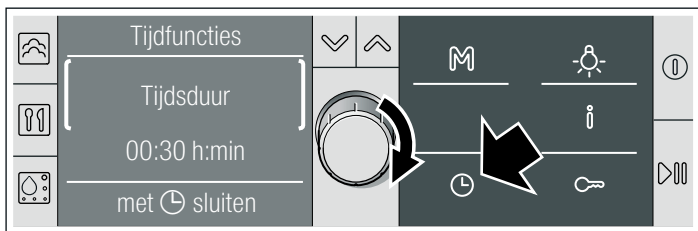
Tijdsduur instellen


Met de tijdsduur stelt u de bereidingstijd van uw gerecht in. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de werking automatisch beëindigd. Het apparaat warmt niet meer op.

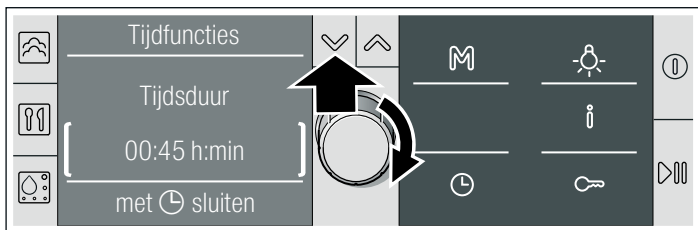
Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten instellen.



Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

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






3. Met de toets  van regel wisselen.
4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.




5. Tijdfuncties met de toets  sluiten.
6. De toets  indrukken.
Het apparaat warmt op. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.
Bij de verwarmingsmethode Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.

Tijdsduur wijzigen

De toets  indrukken. Met de draaiknop naar de 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.

Eindtijd op een later tijdstip zetten

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn wijzigen. 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 erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.


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

Bij de verwarmingsmethode Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in. De ingestelde eindtijd kan dus worden verlengd met de opwarmtijd.

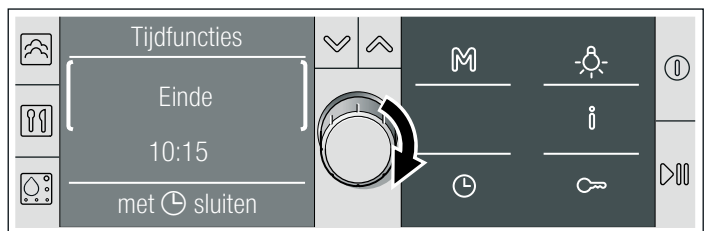
Het voorbeeld in de afbeelding:


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

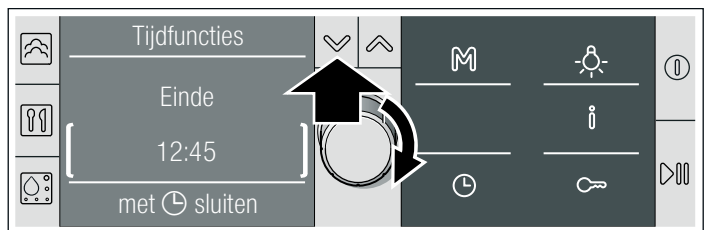
Voorwaarde:



de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld. De tijdfuncties  zijn geopend.

1. Met de draaiknop naar "Einde" gaan.
Op het display wordt het tijdstip weergegeven waarop de werking beëindigd is.






2. De toets  indrukken.
3. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip zetten.




4. Tijdfuncties met de toets  sluiten.
5. Met de toets  bevestigen.

De instelling is overgenomen. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand ... . Op het display wordt de eindtijd weergegeven. De functie start op het juiste tijdstip. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.




Eindtijd veranderen

U kunt de eindtijd veranderen zolang het apparaat zich in de wachtstand bevindt. De toets  indrukken. Met de draaiknop naar de eindtijd gaan. De toets  indrukken en met de draaiknop de eindtijd wijzigen. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt de tijdsduur "00:00:00". De toets  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 de eindtijd gaan, de toets  indrukken en met de draaiknop de eindtijd teruggedraaien tot de indicatie verdwijnt. Tijdfuncties met de toets  sluiten. De ingestelde tijdsduur loopt direct af.

Tijd instellen

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

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

1. Eventueel de toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.
2. De toets  indrukken.
3. Met de draaiknop naar de tijd gaan.
4. De toets  indrukken en met de draaiknop de tijd wijzigen.
5. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

Automatische programma's

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

In dit hoofdstuk leest u:

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



Programma instellen

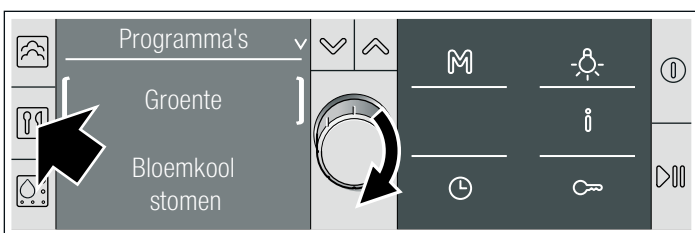
Kies uit de programmatabellen het juiste programma. Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

Het voorbeeld in de afbeelding: u wilt 500 g verse kipfilet stomen.


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

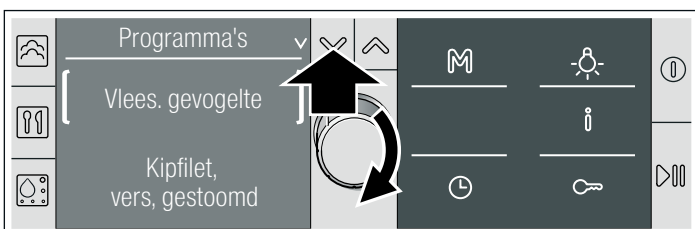
Programmagroep kiezen

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



Programma kiezen

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



Na een stroomonderbreking

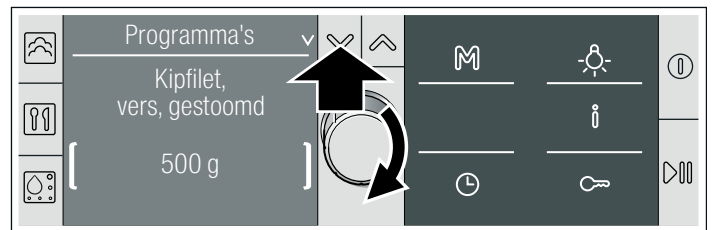
Na een stroomonderbreking verschijnt "Tijd" op het display. De toets  indrukken en met de draaiknop die actuele tijd instellen. Tijdfuncties met de toets  sluiten. De tijd is overgenomen.

Tijdsweergave uit



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

Gewicht invoeren

6. De toets  indrukken.
Het voorgestelde gewicht is gemarkeerd.
7. Aan de draaiknop draaien om het gewicht van het gerecht in te stellen.




Bereidingsresultaat individueel aanpassen

8. De toets  indrukken.
De individuele aanpassing is gemarkeerd "- 00000000+".
9. Aan de draaiknop draaien om het bereidingsresultaat aan te passen:
 - naar links: bereidingsresultaat zwakker instellen
 - naar rechts: bereidingsresultaat sterker instellenU kunt ook voor alle programma's gelijktijdig het bereidingsresultaat permanent aanpassen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).
10. De toets  indrukken om het programma te starten.
Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur van het programma aflezen.


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).

Programma afbreken

De toets  indrukken om het programma af te breken en het apparaat uit te schakelen.

Einde van het programma

Er klinkt een signaal. De werking wordt beëindigd. De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.

⚠ Kans op verbrandingen!!

Bij het openen van de apparaatdeur kan er hete stoom ontsnappen. Tijdens of na de bereiding de apparaatdeur voorzichtig openen. Buig u wanneer u het openmaakt niet over de apparaatdeur. Let erop dat de stoom niet te zien kan zijn, afhankelijk van de temperatuur.

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.

Plaats bij de bereiding in de bak met gaatjes ook altijd de bak zonder gaatjes 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

Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

Groente

Kruid de groente pas na de bereiding.

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Bloemkool stomen / in roosjes*	roosjes van gelijke grootte	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Bloemkool stomen / bloemkool, heel*	-	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Broccoliroosjes stomen*	roosjes van gelijke grootte	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Groene bonen stomen*	-	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Wortelen in plakjes, stomen*	ca. 3 mm dikke plakjes	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Koolrabi in plakken, stomen*	ca. 3 mm dikke plakjes	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Spruitjes stomen*	-	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Asperges, stomen / witte asperges*	-	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Asperges stomen / groene asperges*	-	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Gem. groente, diepvries, stomen	-	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1

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

Aardappels

Kruid de aardappels pas na de bereiding.

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Gekookte aardappels*	middelgroot, in vieren, stuksgewicht 30 - 40 g	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Aardappels in de schil*	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 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:

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

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
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 marineren.

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Kipfilet, vers, gestoomd	Totaalgewicht 0,2 - 1,5 kg	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Casselerrib, vers, in plakjes*	-	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Gekookte worst*	-	Bak met + 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	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Verse vis in zijn geheel stomen	0,3 - 2 kg	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Visfilet, stomen / visfilet, vers	max. 2,5 cm dik	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Visfilet stomen / vis, diepvries	max. 2,5 cm dik	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Mosselen	-	Bak met + 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. Vul de toebehoren tot max. 2,5 cm met de rijst en de melk. Na het koken omroeren. 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	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
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	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
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

Vries de levensmiddelen zo plat mogelijk en per portie in bij -18 °C. Niet te grote hoeveelheden invriezen. Ontdooide gerechten zijn niet meer zo lang houdbaar en bederven sneller dan verse gerechten.

De gerechten in de diepvriesverpakking op een 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.

Alle ontdooiprogramma's hebben betrekking op rauwe levensmiddelen.

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

Levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 5 - 15 minuten laten staan.

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.

Laat de stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten opwarmen bij 100 °C met de verwarmingsmethode Stomen.

Visfilet ontdooien

Leg de visfilets nooit boven 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 minuten de ingewanden verwijderen.

Vlees ontdooien

Met dit programma kunt u afzonderlijke stukken vlees ontdooien.

Fruit slechts even ontdooien

Wilt u fruit maar een beetje ontdooien, pas het bereidingsresultaat dan individueel aan.

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Vis / hele vis	max. 2,5 cm dik	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Vis / visfilet	max. 2,5 cm dik	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Gevogelte, heel	max. 1,5 kg	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Vlees	max. gewicht per stuk 1,5 kg	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Kleinfruit	-	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1

Speciale gerechten

Flesjes ontsmetten

De flesjes altijd direct na het drinken schoonmaken met een flessenborstel. Vervolgens in de afwasmachine 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 zowel geschikt voor steen- en pitvruchten als voor groente (behalve bonen).

Pompoen voor het inmaken blancheren.

Het programma is bestemd voor 1 liter-potten. Voor grotere of kleinere potten dient u het bereidingsresultaat individueel aan te passen.

Na afloop van het programma de apparaatdeur 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	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Flesjes ontsmetten*	-	Bak met gaatjes	2
Inmaken	in 1 liter-potten	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Eieren / hardgekookte eieren*	Eieren grootte M, max. 1,8 kg	Bak met + Bak zonder gaatjes	3 1
Eieren / zachtgekookte eieren*	Eieren grootte M, max. 1 kg	Bak met + 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.



Memory opslaan

1. De verwarmingsmethode, temperatuur en eventueel een tijdsduur instellen. Niet starten.
2. De toets  ingedrukt houden tot "Memory opgeslagen" verschijnt.
De Memory-instelling is opgeslagen.

Wanneer u een andere instelling met de toets  opslaat, wordt de oude instelling overschreven.

Memory starten

U kunt de opgeslagen instelling op elk moment starten.



1. De toets  kort indrukken.
2. De toets  indrukken.
De memory-instelling start.

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.

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.

Kinderslot deactiveren



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



Basisinstellingen

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



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

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Eventueel de toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.
2. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Basisinstellingen" en "Taal kiezen".

3. Aan de draaiknop draaien tot de gewenste basisinstelling verschijnt.
4. De toets  indrukken om naar de onderste regel te gaan.
5. Aan de draaiknop draaien om de instelling te veranderen.
6. De toets  indrukken om de basisinstellingen te verlaten.
De verandering wordt opgeslagen.

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	Display-helderheid wijzigen	dag / gemiddeld / nacht
Contrast	Display-contrast wijzigen	7 standen -  +
Tijdsindicatie	Tijd bij uitgeschakeld apparaat weergeven	uit / aan
Werking voortzetten na het sluiten van de deur:	Het 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
Opwarmsignaal Stomen	Geluidssignaal na afloop van de opwarmfase bij het stomen	uit / aan

Basisinstelling	Functie	Mogelijke instellingen
Indicatie toetsenbeschrijving	Weergave van de toetsenbeschrijving bij het inschakelen van het apparaat aan- of uitzetten	weergeven / niet weergeven
Fabrieksinstellingen opnieuw instellen	Apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzetten: <ul style="list-style-type: none"> ■ alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist ■ Memory wordt gewist ■ Automatische kalibratie wordt opnieuw uitgevoerd 	niet terugzetten / terugzetten

Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- reiniging en onderhoud van uw apparaat
- de reinigingshulp
- het ontkalken

Risico van kortsluiting!

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak: Gebruik

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

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak: Wanneer er ontkalkingsmiddel op de voorzijde of andere gevoelige oppervlakken komt, neem dit dan direct af met water.

Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld.

Gebruik bij grovere verontreiniging 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.

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.

Schoonmaakmiddelen

Buitenzijde apparaat (met aluminium voorkant)	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen. Zacht schoonmaakmiddel voor ruiten - wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microvezeldoek horizontaal en zonder druk over de aluminium voorkant.
Buitenzijde apparaat (voorkant roestvrij staal)	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenkant oven met stoomschaal	Heet zeepsop of water met azijn - de bijgevoegde spons of een zachte afwasborstel gebruiken. Attentie! De binnenruimte kan roesten: Geen staal- of schuurspons gebruiken.
Watertank	Zeepsop - niet schoonmaken in de vaatwasmachine!
Schacht van de tank	Na gebruik altijd droogwrijven
Dichting in het deksel van de watertank	Na gebruik altijd goed drogen
Inschuifrails	zie het hoofdstuk: Inschuifrails reinigen
Ruiten van de deur	zie het hoofdstuk: Deurruiten reinigen Attentie! Schade aan het oppervlak: Neem na het reinigen de ruiten van de deur af met een droge doek en glasreiniger. Anders ontstaan er vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Deurdichting	Warm zeepsop
Toebehoren	Weken in warm zeepsop. Met een borstel of een spons schoonmaken of meereinigen in de afwasmachine. Bij verkleuringen door zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. rijst) met azijnwater schoonmaken.

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, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium (bestelnr. 460 770, ook online in de eShop verkrijgbaar). Hij verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Reinigingshulp

De reinigingshulp lost aangekoekte etensresten in de binnenruimte op met behulp van stoom. Vervolgens kunnen ze gemakkelijk worden verwijderd.

De reinigingshulp bestaat uit:

- Reinigen (ca. 30 minuten), maak vervolgens de stoomschaal leeg en maak het apparaat schoon
- 1. Spoelen (20 seconden), maak vervolgens de stoomschaal leeg
- 2. Spoelen (20 seconden), verwijder vervolgens het restwater




De drie stappen moeten volledig zijn uitgevoerd. Pas na de 2e keer spoelen is het apparaat weer klaar voor gebruik.

Vorbereiding

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


Een druppeltje afwasmiddel in de stoomschaal op de bodem van de binnenruimte doen.

Reinigingshulp starten

1. De toets  indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Reinigen".
3. Watertank tot de markering "max" vullen en inschuiven.
4. De toets  indrukken.
De reinigingshulp loopt af. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.

Stoomschaal leegmaken en apparaat schoonmaken

Na ca. 30 minuten klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en apparaat schoonmaken" en "00:00:40".


1. De deur van het apparaat openen.
Op het display verschijnt "Apparaat klaar om te spoelen".
2. Inschuifrails uit de binnenruimte nemen en reinigen (zie het hoofdstuk: Inschuifrails reinigen).
3. De aangekoekte etensresten in de binnenruimte en de stoomschaal met een zachte afwasborstel en de spons schoonmaken.
4. Watertank eventueel met water vullen en weer inschuiven.
5. Apparaatdeur sluiten.
Op het display verschijnt "met  werking voortzetten".

1. Spoelen


De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "1. Spoelen".

Stoomschaal leegmaken

Na 20 seconden verschijnt op het display "Schaal leegmaken" en "00:00:20".


1. Apparaatdeur openen.
Op het display verschijnt "Apparaat klaar om te spoelen".
2. Schoonmaakspons goed uitwassen.
3. Het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal verwijderen.
4. Apparaatdeur sluiten.
Op het display verschijnt "met  werking voortzetten".

2. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "2. Spoelen".





Resterend water verwijderen

Na 20 seconden verschijnt op het display "Schaal leegmaken" en "00:00:00".

1. Apparaatdeur openen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal verwijderen.
3. De binnenruimte met de spons schoonmaken en met een zachte doek nadrogen.
4. De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.
De reinigingshulp is beëindigd.

Reinigingshulp afbreken

Aanwijzing: Als de reinigingshulp afgebroken is, moet u het apparaat twee keer spoelen. Tot aan het einde van de tweede keer spoelen wordt het apparaat voor andere toepassingen geblokkeerd.

1. De toets  lang indrukken om de reinigingshulp af te breken.
Op het display verschijnt "met  werking voortzetten" en "Reinigen".
Om te voorkomen dat er afwasmiddel in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.
2. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en apparaat schoonmaken".
3. Watertank eventueel met water vullen, weer inschuiven en de toets  indrukken.

Ga nu te werk volgens de beschrijving in de paragraaf "Stoomschaal leegmaken en apparaat schoonmaken".

Ontkalken

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

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

Het ontkalken bestaat uit:

- ontkalken (ca. 30 minuten), maak vervolgens de stoomschaal leeg en vul de watertank opnieuw
- 1. Spoelen (20 seconden), maak vervolgens de stoomschaal leeg
- 2. Spoelen (20 seconden), verwijder vervolgens het restwater

De drie stappen moeten volledig zijn uitgevoerd. Pas na de 2e keer spoelen is het apparaat weer klaar voor gebruik.

Ontkalkingsmiddelen

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door de klantenservice aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel (Bestelnr. 311 138, 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.

Attentie!

Schade aan het oppervlak: Wanneer er ontkalkingsmiddel op de voorzijde of andere gevoelige oppervlakken komt, neem dit dan direct af met water.


Ontkalken starten

De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. De toets  indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Reinigen".
3. Aan de draaikeuzeknop draaien tot "Ontkalken" verschijnt.
4. Watertank samen met de ontkalkingsoplossing voorzichtig inschuiven en de apparaatdeur sluiten.
5. De toets  indrukken.
Het ontkalken is bezig. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.

Stoomschaal leegmaken en watertank opnieuw vullen

Na ca. 30 minuten klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en watertank opnieuw vullen" en "00:00:40".


1. De deur van het apparaat openen.
2. De ontkalkingsoplossing met de bijgevoegde schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
3. Watertank grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
Op het display verschijnt "Apparaat klaar om te spoelen".
4. Apparaatdeur sluiten.
Op het display verschijnt "met  werking voortzetten".

1. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "1. Spoelen".

Stoomschaal leegmaken

Na 20 seconden verschijnt op het display "Schaal leegmaken" en "00:00:20".


1. Apparaatdeur openen.
Op het display verschijnt "Apparaat klaar om te spoelen".
2. Schoonmaakspoon goed uitwassen.
3. Het resterende water met de schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
4. Apparaatdeur sluiten.
Op het display verschijnt "met  werking voortzetten".

2. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "2. Spoelen".




Resterend water verwijderen

Na 20 seconden verschijnt op het display "Schaal leegmaken" en "00:00:00".

1. Apparaatdeur openen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
3. De binnenruimte met de spons schoonmaken en met een zachte doek nadrogen.
4. De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.
Het ontkalken is beëindigd

Ontkalken afbreken

Aanwijzing: Als het ontkalken afgebroken is, moet u het apparaat twee keer spoelen. Tot aan het einde van de tweede keer spoelen wordt het apparaat voor andere toepassingen geblokkeerd.

1. De toets  lang indrukken om het ontkalken af te breken.
Op het display verschijnt "Reiniging", "met  werking voortzetten" en "Ontkalken".
Om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.
2. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en watertank opnieuw vullen".

Ga nu te werk zoals beschreven in de paragraaf "Stoomschaal leegmaken en watertank opnieuw vullen".

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. "Ontkalken" starten volgens de beschrijving.

U kunt de stoomschaal ook met de hand ontkalken.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Risico van letsel!

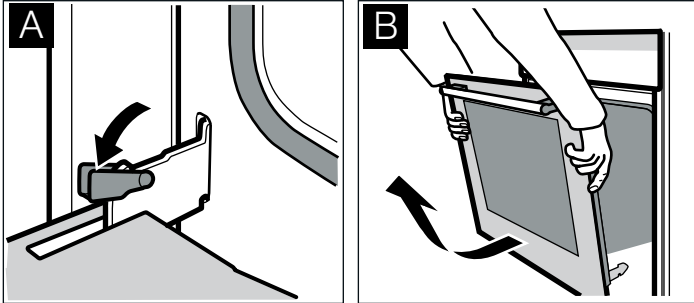
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

Risico van letsel!

Hangt de apparaatdeur er aan één kant uit, kom dan niet met uw handen aan het scharnier. Het scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

Apparaatdeur verwijderen

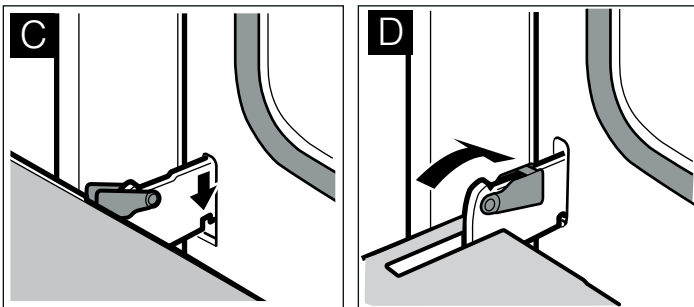
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen (Afbeelding A).
De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is.
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en eruit trekken (Afbeelding B).



Apparaatdeur inbrengen

De apparaatdeur na de reiniging weer inbrengen.

1. De scharnieren in de houders links en rechts plaatsen (Afbeelding C).
De keep van beide scharnieren moet inklikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen.
3. Blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen (Afbeelding D).



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.

4. Apparaatdeur sluiten.

Ruiten van de deur schoonmaken

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

⚠ Risico van letsel!

De componenten van de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Hierdoor kunt u snijwonden oplopen. Draag veiligheidshandschoenen.

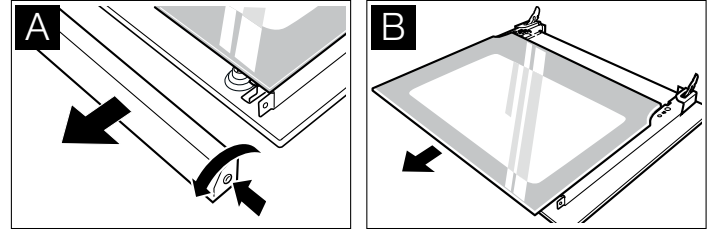
⚠ Risico van letsel!

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

Deurruit verwijderen

Aanwijzing: Let er voordat u de ruit verwijdert op in welke positie hij is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd plaatst.

1. Deur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. Afscherming van de apparaatdeur links- en rechtsboven losschroeven en afnemen (Afbeelding A).
3. Deurruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Attentie!

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

Deurruit inbrengen

1. De deurruit tot de aanslag inschuiven.
2. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
3. Apparaatdeur weer inbrengen.

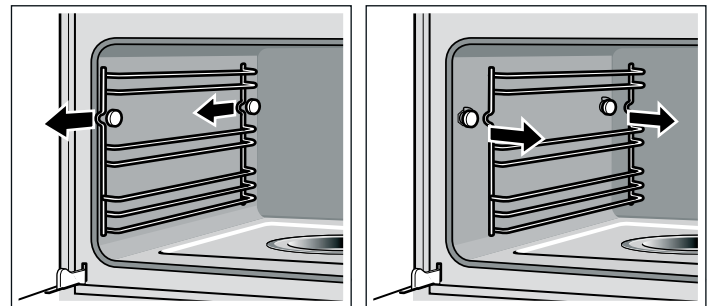
Inschuifrails reinigen

U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.

⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

1. De inschuifrail naar voren trekken en naar de zijkant uithangen.



2. Inschuifrails met schoonmaakmiddel en schoonmaakspons reinigen of inschuifrails in de vaatwasmachine reinigen.
3. Inschuifrails achter en voor bevestigen en naar achteren schuiven, tot ze inklikken.
De inschuifrails passen ieder slechts aan één kant.









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.

Kans op een elektrische schok!

- Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd.
- Bij het werken aan de elektronica van het apparaat beslist de netstekker uit het stopcontact halen. Automatische beveiliging activeren of de zekering in de meterkast van uw woning eruit draaien.

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 ca. 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 "Reiniging" "met  de werking voortzetten" "Ontkalken"	Het ontkalken is afgebroken	De toets  indrukken. Vervolgens het apparaat twee keer spoelen (zie het hoofdstuk: Ontkalken. Ga nu te werk zoals beschreven in de paragraaf "Stoomschaal leegmaken en watertank opnieuw vullen".
Apparaat kan niet worden gestart, op het display verschijnt "Reiniging" "met  de werking voortzetten" "Reinigen"	Reinigshulp is afgebroken	De toets  indrukken. Vervolgens het apparaat twee keer spoelen (zie het hoofdstuk: Reinigingshulp. Ga te werk zoals beschreven in de paragraaf "Stoomschaal leegmaken en apparaat schoonmaken".)
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.	De toets  indrukken
	Na het instellen is de toets  niet ingedrukt	De toets  indrukken of de instelling met de toets  wissen
"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 waterstandmelders 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 bestellen 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 dagen lang niet gebruikt en de watertank is vol	Watertank leegmaken en reinigen. Watertank na de bereiding altijd legen
Tijdens het gebruik is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, 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 fabrieksinstellingen terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten bij 100 °C stomen
Tijdens de bereiding 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 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
Op het display verschijnt een foutmelding "E..."	Technisch defect	De toets  indrukken om de foutmelding op te heffen, eventueel de tijd opnieuw instellen. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice
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

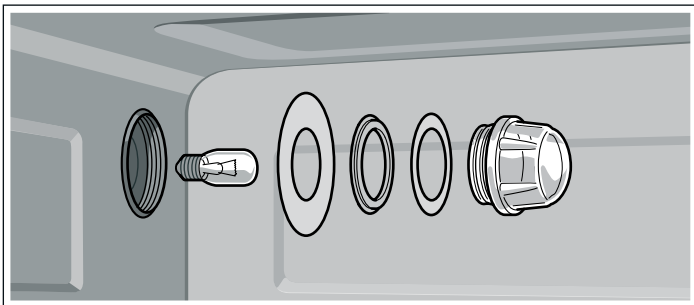
Lamp van de binnenruimte vervangen

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.

Risico van verbranding!

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.



5. De glazen afscherming met de pakkingen weer vastschroeven.
6. De stekker van het apparaat weer in het stopcontact steken en de tijd opnieuw instellen.

Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen!

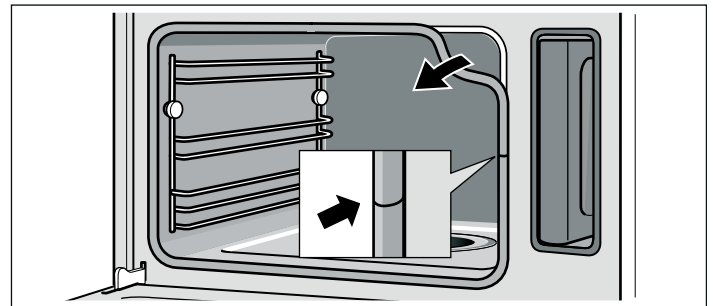
Glazen afscherming of dichtingen vervangen

U dient een beschadigde glazen afscherming of beschadigde dichtingen 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. Oude deurdichting eraf trekken.
3. Nieuwe deurdichting aan één kant inschuiven en er rondom intrekken. De las dient zich aan de zijkant te bevinden.
4. De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.



Service dienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Service dienst

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietyd kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking



Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Tips om energie te 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.

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. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode, welke toebehoren en welke temperatuur en bereidingstijd u het best 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 de bak 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 de 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. bij 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 doen en op hoogte 3 inschuiven. De bak zonder gaatjes hieronder op hoogte 1 inschuiven. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Verwarmings-methode	Temperatuur in °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
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + rooster 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
Mais	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
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.

U kunt de inschuifhoogte voor de bak zonder gaatjes vrij kiezen.

Levensmiddelen	Verhouding	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Aardappels in de schil (gemiddelde grootte)	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	35 - 45
Gekookte aardappels (in kwarten)	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 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
Risotto	1:2	zonder gaatjes	-	Stomen	100	30 - 35
Groene linzen	1:2	zonder gaatjes	-	Stomen	100	30 - 45
Witte bonen, voorge-weekt	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 + zonder gaatjes	3 1	Stomen	95	20 - 25

Gevogelte en vlees

Gevogelte

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kipfilet	per stuk 0,15 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 25
Eendenborst*	per stuk 0,35 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	12 - 18

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd 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	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd 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
Casselerrib	in plakjes	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 20

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Worsten

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Weense worstjes	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	12 - 18
Witte worst	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	15 - 20

Vis

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Dorade, heel	per stuk 0,3 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	15 - 25
Doradefilet	per stuk 0,15 kg	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	per stuk 0,2 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	12 - 15
Kabeljauwfilet	per stuk 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 14
Zalmfilet	per stuk 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	8 - 10
Mosselen	1,5 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 15
Roodbaarsfilet	per stuk 0,15 kg	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, diversen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Eiergelei	zonder gaatjes	2	Stomen	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	90 - 95	7 - 10
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (grootte M, max. 1 kg)	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	6 - 8

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. Vul de toebehoren tot max. 2,5 cm met de rijst en de melk. Na het koken omroeren. 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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistknoedels	zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + met gaatjes	Stomen	90 - 95	15 - 20
Rijstepap*	zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Yoghurt*	Portiepoten + met gaatjes	Stomen	40	300 - 360
Appelcompote	zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Perencompote	zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15

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

Levensmiddelen	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kersencompote	zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Rabarbercompote	zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Pruimencompote	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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Groente	bak zonder gaatjes	3	Regenereren	100	12 - 15
Noedels, aardappels, rijst	bak zonder gaatjes	3	Regenereren	100	5 - 10

Ontdooien

Vries de levensmiddelen zo plat mogelijk en per portie in bij -18 °C. Niet te grote hoeveelheden invriezen. Ontdooide gerechten zijn niet meer zo lang houdbaar en bederven sneller dan verse gerechten.

De gerechten in de diepvriesverpakking op een 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 verwarmingsmethode Ontdooien.

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

Levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 5 - 15 minuten laten staan.

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.

Laat de stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten opwarmen bij 100 °C met de verwarmingsmethode Stomen.

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 ontdooivoestof beslist weggooien.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kippenbouten	0,25 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	55 - 60
Kleinfruit	0,5 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	50 - 55	15 - 20
Visfilet	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	40 - 45	50 - 55

Deeg laten rijzen

Met de verwarmingsmethode 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.

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

Zet de deegkom op het rooster. Het deeg niet afdekken.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistdeeg	1 kg	Schaal + rooster	35	20 - 30
Zuurdesem	1 kg	Schaal + rooster	35	20 - 30

Uitpersen

Het kleinfruit voor het uitpersen in een kom doen en suiker toevoegen. Minstens een uur laten staan, zodat het sap er kan intrekken.

Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 3 plaatsen. Voor het opvangen van het sap de bak zonder gaatjes op hoogte 1 plaatsen.

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

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °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

Inmaken

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.

U kunt de volgende levensmiddelen niet inmaken in uw apparaat:

De inhoud van blikjes, vlees, vis of paté.

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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °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

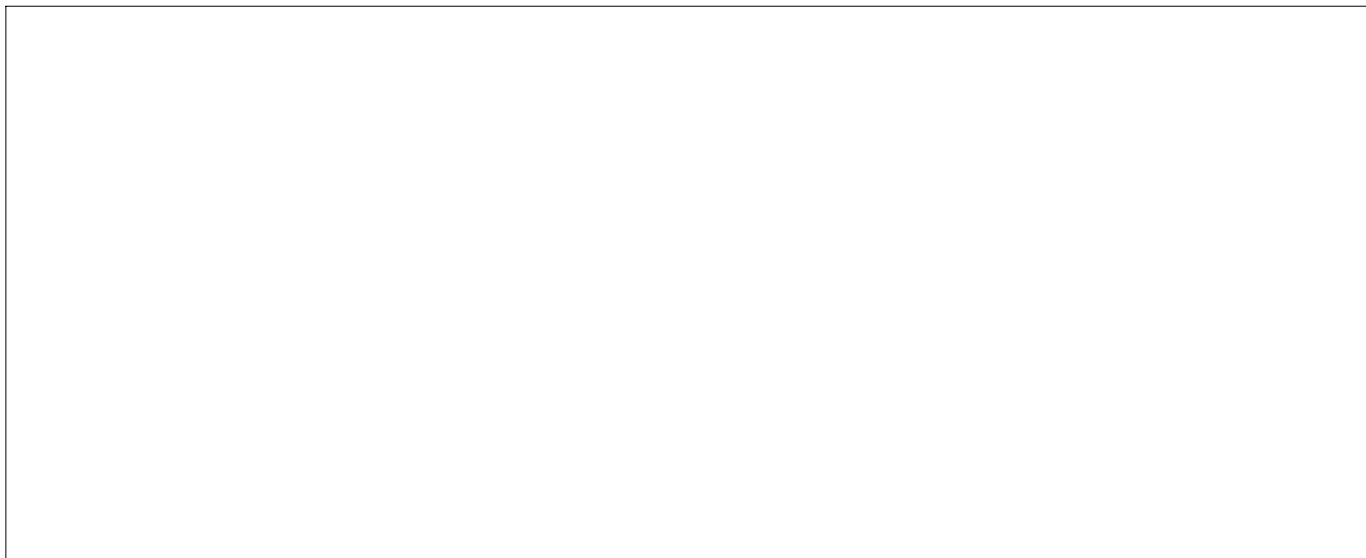
Diepvriesproducten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

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

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

* wat vloeistof toevoegen



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000573878

920113