



Stoombakoven HBC34D.54.



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften	4
Instructies voor uw veiligheid	4
Oorzaken van schade	4
Uw nieuwe apparaat	5
Bedieningspaneel	5
Functies	5
Binnenruimte	6
Toebehoren	6
Automatische kalibratie	6
Voor het eerste gebruik	7
Tijd instellen	7
Waterhardheid instellen	7
Eerste gebruik	7
Toebehoren voorreinigen	7
Apparaat bedienen	7
Watertank vullen.....	7
Apparaat inschakelen	8
Apparaat uitschakelen	8
Na het gebruik.....	8
Tijdfuncties	9
Kookwekker instellen	9
Tijdsduur instellen	9
Eindtijd op een later tijdstip zetten	9
Tijd instellen	10
Automatische programma's	10
Programma instellen	10
Aanwijzingen voor de programma's.....	11
Programmatabel.....	12
Kinderslot	13
Kinderslot activeren	13
Kinderslot deactiveren	13
Basisinstellingen	13
Automatische veiligheidsuitschakeling	14
Reiniging en onderhoud	14
Schoonmaakmiddelen	14
Reinigingshulp.....	15
Ontkalken	16
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	16
Ruiten van de deur schoonmaken	17
Inschuifrails reinigen.....	18
Wat te doen bij storingen?	18
Lamp van de binnenruimte vervangen	19
Deurdichting vervangen.....	20
Servicedienst	20
E-nummer en FD-nummer.....	20
Milieubescherming	20
Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	20
Tips om energie te besparen	20

Tabellen en tips	21
Stomen.....	21
Hete lucht.....	21
Combi	21
Groente.....	21
Bijgerechten en peulvruchten.....	22
Gevogelte en vlees.....	22
Vis.....	24
Ovenschotels, ingrediënten voor in de soep	24
Desserts, compote	24
Taart, cake en gebak.....	25
Gerechten regenereren	26
Ontdooien.....	27
Deeg laten rijzen	27
Uitpersen	27
Inmaken	28
Diepvriesproducten	28
Testgerechten	29

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. Geef 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.

Risico van brand!

Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er tocht. Door zeer hete oppervlakken kan het bakpapier vlam vatten. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bekleed alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over de toebehoren uitsteken.

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 warmteoploping 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. Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- 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.
- Vruchtensap kan vlekken in de binnenruimte achterlaten. Verwijder vruchtensap altijd direct en neem het oppervlak daarna af met een vochtige en een droge doek.
- 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 functies

- de binnenruimte
- de toebehoren
- de automatische kalibratie

Bedieningspaneel



Bedieningselement		Gebruik
Functiekeuzeknop		Apparaat in- en uitschakelen Functie kiezen
Functietoetsen		Kort indrukken: tijdfunctie kiezen (zie het hoofdstuk: Tijdfuncties) Lang drukken bij een uitgeschakeld apparaat: Basisinstellingen kiezen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen)
		Gewicht van het product voor een programma kiezen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)
		Kinderslot in- en uitschakelen (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
		Waarden voor tijd, tijdsduur, gewicht, etc. veranderen
Temperatuurkeuzeknop		Temperatuur kiezen
Start-/Pauzetoets		Kort indrukken: bereiding starten en onderbreken (pauze) Lang indrukken: bereiding beëindigen

Indrukbare bedieningsknoppen

De functiekeuze- en de temperatuurknop kunnen worden

ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de betreffende knop drukken.

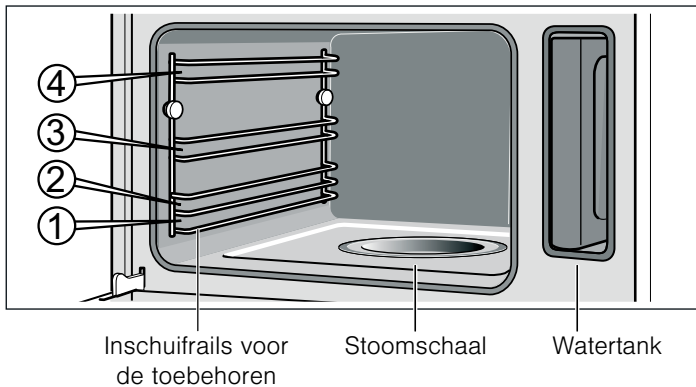
Functies

Met de functiekeuzeknop kunt u het apparaat voor verschillende toepassingen instellen.

Functie		Temperatuur	Toepassing
	Hete lucht	30 - 230 °C	Voor vochtig gebak, biscuittaart, stoofvlees. Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.
	Stomen	35 - 100 °C	Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren. Om deeg te laten rijzen (bij 35 °C). De gerechten zijn geheel met stoom omgeven.
	Combi	120 - 230 °C	Voor vlees, soufflés en gebak. Hete lucht en stoom worden hierbij gecombineerd.
	Regenereren	100 - 180 °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.
	Reinigingshulp		Vergemakkelijkt het schoonmaken van de binnenruimte (zie het hoofdstuk: Reinigingshulp)
	Ontkalken		Voor het ontkalken van het watersysteem en de stoomschaal (zie het hoofdstuk: Ontkalken)
	Automatische programma's		Programma kiezen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)

Binnenruimte

De binnenruimte heeft vier inschuihoogtes. De inschuihoogtes 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 inschuihoogtes, anders kunnen ze omkantelen.

Toebehoren

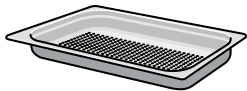
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



Rooster

voor servies, gebak en ovenschalen en voor braadstukken



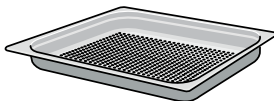
Bak met gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep

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



Bak zonder gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep

voor het garen 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.



Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 28 mm diep (bakplaat)

Voor het bakken van plaatgebak en het opvangen van afdruipe vloeistof bij het stomen

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep	HEZ36D353
Bak met gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep	HEZ36D353G
Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 28 mm diep (bakplaat)	HEZ36D352
Bak zonder gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep	HEZ36D153
Bak met gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep	HEZ36D153G
Porseleinen bak, zonder gaatjes, GN 2/3	HEZ36D353P
Porseleinen bak, zonder gaatjes, GN 1/3	HEZ36D153P
Rooster	HEZ36DR
Braadset	HEZ36DB
Schoonmaakspoon	643 254
Ontkalkingsmiddelen	311 138
Microvezeldoek met honingraatstructuur	460 770

De bakken kunnen tijdens de bereiding kromtrekken. De oorzaak hiervan zijn grote temperatuurverschillen op de toebehoren. Deze kunnen zich voordoen wanneer er slechts op een deel van de toebehoren gerechten zijn geplaatst of diepvriesproducten, zoals pizza's, op de toebehoren zijn gelegd.

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

Tijd instellen

Na de elektrische aansluiting zijn op het display het symbool  en **00:00** verlicht. Stel de dagtijd in.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt de tijd **12:00**.
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.
Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

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 functiekeuzeknop naar  draaien om het apparaat uit te schakelen.
2. De toets  ingedrukt houden tot **c 0 3** op het display verschijnt.
3. De toets  zo vaak indrukken tot **c 5 2** verschijnt (waterhardheid "gemiddeld").



4. De toets **+** of **-** indrukken om de waterhardheid te veranderen.
Mogelijke waarden:

c 5 0	onthard	-
c 5 1	zacht	I
c 5 2	gemiddeld	II
c 5 3	hard	III
c 5 4	zeer hard	IV

5. De toets  ingedrukt houden om de basisinstellingen te verlaten.
De verandering wordt opgeslagen.

Eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, warmt u het gedurende 20 minuten leeg op bij 100 °C met Stomen . Open de apparaatdeur niet in deze tijd. Het apparaat wordt automatisch gekalibreerd (zie het hoofdstuk: Automatische kalibratie).

1. 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.
2. Functiekeuzeknop op Stomen  draaien.
3. Temperatuurselektorknop op 100 °C draaien.
4. 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 bereiding wordt automatisch beëindigd en er klinkt een signaal.
5. De functiekeuze- en temperatuurselektorknop naar de stand  draaien 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

Watertank vullen

Wanneer u de apparaatdeur opent ziet u rechts de watertank.

Attentie!

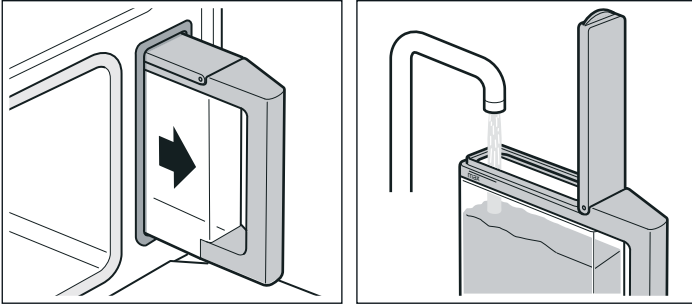
Apparaatschade door gebruik van ongeschikte vloeistoffen

- 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. Functiekeuzeknop op de gewenste functie draaien.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien om de temperatuur in te stellen.

Functie	Temperatuurbereik
 Hete lucht	30 - 230 °C
 Stomen	35 - 100 °C
 Combi	120 - 230 °C
 Regenereren	100 - 180 °C


Bij functies met stoom dient u nu een tijdsduur in te stellen (zie ook het hoofdstuk: Tijdfuncties). Op het display verschijnt vervolgens een voorgestelde tijdsduur.


3. De toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om de tijdsduur  staan.

4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.

5. De toets  indrukken om de bereiding te starten.

Het apparaat warmt op.

Het symbool  is verlicht tot de ingestelde temperatuur bereikt is en altijd bij het nawarmen.

Bij de functie Stomen  gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.



Wanneer de bereiding niet start maar er een signaal klinkt, heeft u een temperatuur buiten het mogelijke temperatuurbereik ingesteld. Houd u aan het temperatuurbereik dat bij de functie hoort.


Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd veranderen. Draai hiervoor aan de temperatuurkeuzeknop.

Wanneer u een temperatuur instelt die buiten het mogelijke temperatuurbereik ligt, wordt de bereiding onderbroken (pauze).


Pauze


De toets  kort indrukken om het bereidingsproces 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" heeft ingeschakeld, hoeft er niet opnieuw te worden gestart (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

Indicatie



Wanneer de watertank leeg is, klinkt er een signaal en verschijnt het symbool  (Watertank vullen). De bereiding wordt onderbroken.


1. De deur van het apparaat 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 bereiding te beëindigen. Wanneer u een tijdsduur heeft ingesteld, wordt de bereiding automatisch beëindigd. Er klinkt een signaal. De toets  indrukken om het signaal te beëindigen.

De functiekeuze- en temperatuurknop naar de stand  teruggedraaien 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. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.
4. Wrijf meubels of handgrepen droog als zich daar condenswater heeft gevormd.


Tijdfuncties

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie.

Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. Aan de haakjes [] kunt u zien bij welke tijdfunctie u zich bevindt.

Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets **+** of **-** veranderen, wanneer het tijdsymbool tussen haakjes staat.


Tijdfunctie opvragen

De toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Kookwekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van het bereidingsproces. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets indrukken.


Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om .

2. Met de toets **+** of **-** de wekkertijd instellen.

Voorgestelde waarde toets **+** = 10 minuten

Voorgestelde waarde toets **-** = 5 minuten


Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De wekker start. Het symbool  voor de wekker en de aflopende tijd worden weergegeven.

Wekkertijd veranderen

Met de toets **+** of **-** de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Na afloop van de wekkertijd

Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt **00:00**. Met de toets  de wekkertijd veranderen.

Wekkertijd wissen

Met de toets **-** de wekkertijd weer op **00:00** zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Tijdsduur instellen

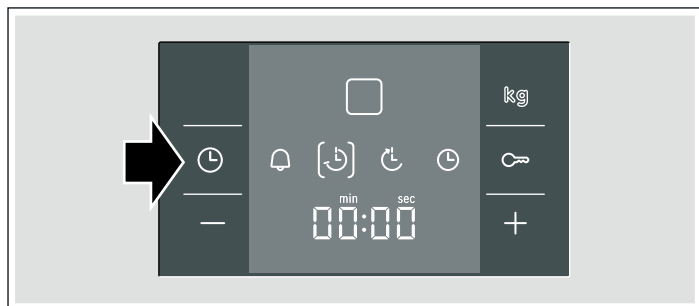
Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de werking na deze tijd automatisch beëindigd. Het apparaat warmt niet meer op.

Bij functies met stoom moet u altijd een tijdsduur instellen.

Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

Voorwaarde: er zijn een functie en temperatuur ingesteld.

1. De toets zo vaak indrukken tot de haakjes om de tijdsduur staan.



De tijdsymbolen zijn verlicht. Op het display verschijnt **00:00**.

2. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.


Voorgestelde waarde toets **+** = 30 minuten

Voorgestelde waarde toets **-** = 10 minuten




3. De toets indrukken.

Het apparaat warmt op. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen. Het symbool  is verlicht.

Bij de functie Stomen  gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.

Tijdsduur wijzigen


Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. De toets  indrukken om het signaal te beëindigen. De functiekeuze- en temperatuurknop naar de stand  teruggedraaien om het apparaat uit te schakelen. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er komt hete stoom vrij.

Tijdsduur wissen


Met de toets **-** de tijdsduur op **00:00** zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

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 functie 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 10:30 uur, de bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten, maar het moet pas om 12:30 uur klaar zijn.

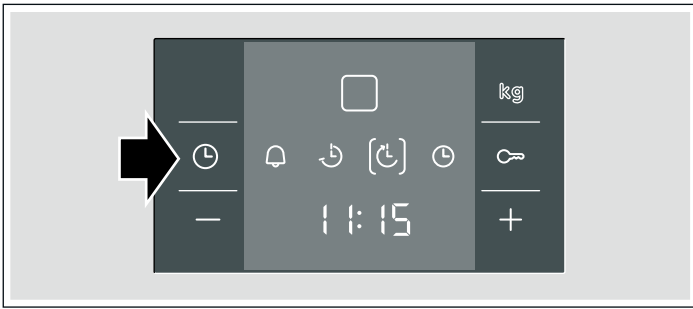
Voorwaarde:

er zijn een functie en temperatuur ingesteld.

1. De toets zo vaak indrukken tot de haakjes om de tijdsduur staan.

2. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.

3. De toets indrukken.



De haakjes staan om ⌚ (Eindtijd). Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.

4. Met de toets + de eindtijd op een later tijdstip zetten.



5. De toets ⏸ indrukken.

Het apparaat gaat over in de wachtstand. Op het display wordt de eindtijd [⌚] weergegeven. De bereiding start op het juiste tijdstip. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

Eindtijd veranderen

Met de toets + of - de eindtijd veranderen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst zo vaak op de toets ⌚ tot de

eindtijd [⌚] verschijnt.

Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. De toets ⌚ indrukken om het signaal te beëindigen. De functiekeuze- en temperatuurknop naar de stand 0 terugdraaien om het apparaat uit te schakelen. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er komt hete stoom vrij.

Eindtijd wissen

Met de toets - de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst zo vaak op de toets ⌚ tot de tijdsduur [-⌚] verschijnt.

Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De ingestelde tijdsduur loopt direct af.

Tijd instellen

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. De toets ⌚ zo vaak indrukken tot het symbool Tijd [⌚] verschijnt.

2. Met de toets + of - de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking is het symbool ⌚ en 00:00 op het display verlicht. De toets ⌚ indrukken. Met de toets + of - de tijd instellen. Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is hij alleen te zien wanneer het apparaat in werking is (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

Automatische programma's

U kunt met 40 verschillende programma's heel eenvoudig gerechten klaarmaken.

In dit hoofdstuk leest u

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

Programma instellen

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

1. Functiekeuzeknop op ⏸ draaien,

Op het display verschijnt het eerste programma P 1.

2. Met de toets + of - het programma instellen.



3. De toets kg indrukken.

Op het display verschijnt een voorgesteld gewicht.

Voor sommige programma's hoeft u geen gewicht in te voeren. In dit geval verschijnt 0:00 kg.

4. Met de toets + of - het gewicht van het product ingeven.



5. De toets ⏸ indrukken.

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

Functiekeuzeknop naar 0 terugdraaien.

Einde van het programma

Er klinkt een signaal. De bereiding wordt beëindigd. Functiekeuzeknop naar 0 terugdraaien 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.

Groente klaarmaken P1 - P8

Kruid de groente pas na de bereiding.

Rijst klaarmaken P9 - P 10

Weeg de rijst af en voeg in de verhouding 1:1,5 water toe. Geef het gewicht zonder vloeistof op. Roer de rijst na het koken om. Het resterende water wordt snel opgezogen.

Gevogelte garen P 11 - P 13

Leg kipfilets of stukken kip niet op elkaar in de vorm. U kunt de stukken kip van tevoren marineren.

Rosbief langzaam garen P 15

Gebruik voor rosbeef het beste dikke rosbeef. Het vlees eerst goed aanbraden.

Lamsbout langzaam garen P 19

Het vlees eerst goed aanbraden.

Vis stomen P 21 - P 22

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.

Broodvlecht bakken P 24

Laat het gistdeeg bij 40 °C stomen een half uur in de stoombakoven rijzen

Rijstepap klaarmaken P 25

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 klaarmaken P 26

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.

Brood bakken P 27 - P 28

De programma's zijn bestemd voor brood op de plaat zonder bakvorm. Het deeg mag niet te zacht zijn. Snijd het brooddeeg voor het bakken meerdere keren met een puntig mes ca. 1 cm diep in.

Broodjes bakken P 29

De broodjes moeten allemaal even zwaar zijn. Geef het gewicht van één broodje op.

Ontdooien P 35 - P 37

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. Hieronder altijd de bakplaat plaatsen. 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. Na het ontdooien de stoombakoven 15 minuten laten lopen met hetelucht bij 180 °C.

Visfilet ontdooien (P 35): leg de visfilets nooit op elkaar.

Heel gevogelte ontdooien (P 36): 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.

Flesjes ontsmetten P 38

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 P 39

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.

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

Eieren koken P 40

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.

Programmatabel

In dit hoofdstuk vindt u alle programma's van uw stoombakoven. Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

Programma	Opmerkingen	Toebehoren	Hoogte	
P 1*	Bloemkoolroosjes stomen	roosjes van gelijke grootte	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 2*	Broccoliroosjes stomen	roosjes van gelijke grootte	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 3*	Groene bonen stomen	-	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 4*	Wortelen in plakjes stomen	ca. 3 mm dikke plakjes	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 5*	Witte asperges stomen	-	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 6	Gemengde diepvriesgroente stomen	-	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 7*	Gekookte aardappels	middelgroot, in vieren, stuksgewicht 30 - 40 g	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 8*	Aardappels in de schil	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 9	Rijst met lange korrel	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
P 10	Basmatirijst	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
P 11	Verse kip	Totaalgewicht 0,7 - 1,5 kg	Rooster + bakplaat	2
P 12	Verse stukken kip	Afzonderlijk gewicht 0,04 - 0,35 kg	Rooster + bakplaat	2
P 13	Verse kipfilets stomen	Totaalgewicht 0,2 - 1,5 kg	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 14*	Vers stoofvlees	1 - 1,5 kg	Bakplaat	2
P 15	Vers rosbeef langzaam garen (medium)	Totaalgewicht 1 - 2 kg	Bakplaat	2
P 16*	Vers mager kalfsvlees	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
P 17*	Gevulde kalfsborst	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
P 18*	Vers gebraden varkensvlees (nek) zonder been	0,8 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
P 19	Verse lamsbout zonder been langzaam garen (medium)	1 - 2 kg	Bakplaat	2
P 20	Gebraden gehakt van vers gehakt	Totaalgewicht 0,5 - 2 kg	Bakplaat	2
P 21	Verse vis in zijn geheel stomen	0,3 - 2kg	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 22	Verse visfilet stomen	max. 2,5 cm dik	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 23	Mosselen	-	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
P 24	Broodvlecht	0,6 - 1,8 kg	Bakplaat + bakpapier	2
P 25	Rijstepap	-	Bakplaat	2
P 26	Yoghurt in potten	-	potten + bak met gaatjes	2
P 27*	Gemengd brood bakken	0,6 - -2 kg	Bakplaat + bakpapier	2
P 28*	Roggebrood bakken	0,6 - -2 kg	Bakplaat + bakpapier	2
P 29*	Verse broodjes	Afzonderlijk gewicht 0,05 - 0,1 kg	Bakplaat + bakpapier	2
P 30*	1 portie regenereren	-	Rooster	2
P 31*	Gegaarde bijgerechten regenereren	-	Bakplaat	2
P 32*	Gegaarde groente regenereren	-	Bakplaat	2
P 33*	Gebakken pizza (dunne bodem) regenereren	-	Rooster + bakplaat	3

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



Programma	Opmerkingen	Toebehoren	Hoogte
P34*	Gebakken pizza (dikke bodem) regenereren	-	3
P35	Visfilet ontdooien	max. 2,5 cm dik	3 1
P36	Gevogelte heel, ontdooien	max. 1,5 kg	3 1
P37	Kleinfruit ontdooien	-	3 1
P38*	Flesjes ontsmetten	-	2
P39	Inmaken	in 1 liter-potten	3 1
P40*	Zachtgekookte eieren	Eieren grootte M, max. 1 kg	3 1

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

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 deze basisinstellingen naar wens veranderen.

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

- Eventueel de functiekeuzeknop naar 0 draaien om het apparaat uit te schakelen.
- De toets  ingedrukt houden, tot  3 (display-helderheid = helder) op het display verschijnt.

- De toets  zo vaak indrukken tot de gewenste basisinstelling verschijnt.
- De toets  of  indrukken om de basisinstelling te veranderen.
- De toets  ingedrukt houden om de basisinstellingen te verlaten.
De verandering wordt opgeslagen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Basisinstelling	Functie	Mogelijke instellingen
 3	Display-helderheid	 1 = donker  2 = gemiddeld  3 = helder
 1 2	Signaal tijdsduur: Lengte van het geluidssignaal bij het gebruikseinde instellen	 1 1 = kort (10 seconden)  1 2 = gemiddeld (2 minuten)  1 3 = lang (5 minuten)
 2 1	Tijd bij uitgeschakeld apparaat weergeven	 2 0 = uit  2 1 = aan
 3 1	Verder na deur sluiten. Opnieuw starten na het openen van de apparaatdeur komt te vervallen	 3 0 = uit  3 1 = aan
 4 2	De tijd tot het automatisch opslaan van veranderingen	 4 1 = kort (2 seconden)  4 2 = gemiddeld (5 seconden)  4 3 = lang (10 seconden)
 5 2	Waterhardheid voor ontkalkingsindicatie instellen	 5 0 = onthard  5 1 = zacht I  5 2 = gemiddeld II  5 3 = hard III  5 4 = zeer hard (IV)

Basisinstelling	Functie	Mogelijke instellingen
$c6 0$	Opwarmsignaal Stomen	$c6 0$ = uit $c6 1$ = aan
$c7 0$	Apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzetten: <ul style="list-style-type: none"> ■ alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist ■ Automatische kalibrering wordt opnieuw uitgevoerd 	$c7 0$ = niet terugzetten $c7 1$ = terugzetten

Automatische veiligheidsuitschakeling

Wanneer u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet veranderd heeft, wordt de automatische uitschakeling actief. Op het display verschijnt **FB**.

Druk op een willekeurige toets om de automatische veiligheidsuitschakeling te deactiveren. U kunt nu opnieuw instellen.

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 of de oven-grillreiniger-gel 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. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.

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 (voorkant aluminium)	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen. Zacht schoonmaakmiddel voor ruiten - wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microfvezeldoek horizontaal en zonder druk over het aluminium front.
Buitenzijde apparaat (voorzijde roestvrij staal)	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.
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 Gebruik bij sterke verontreiniging uitsluitend de door de klantenservice aanbevolen oven-grillreiniger-gel (Bestelnr. 463 582, ook online in de eShop verkrijgbaar). Neem de opgaven van de fabrikant in acht. Andere ovenreinigers kunnen schade aan het apparaat veroorzaken. De lamp in de binnenruimte en de dichtingen van de deur, de lamp en de stoomschaal mogen niet met de gel in contact komen. Maximaal 12 uur laten inwerken en het apparaat gedurende deze tijd niet inschakelen. Vervolgens de binnenruimte goed met water (bijv. met een sprayfles) schoonspoelen om alle resten van de gel te verwijderen.
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

Schoonmaakspoons

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

Spoel de schoonmaakspoons voor het eerste gebruik goed uit. U kunt de schoonmaakspoons 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.

Braadset

Gebruik bij het braden zo mogelijk de braadset (Bestelnr. HEZ36DB, ook online in de eShop verkrijgbaar). De verontreiniging van de binnenruimte door spetters kan hierdoor duidelijk worden verminderd.

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. Functiekeuzeknop op Reinigingshulp  draaien.
2. Watertank tot de markering "max" vullen en inschuiven.
3. 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. Het symbool  (Stoomschaal leegmaken) en  00:40 min verschijnen.



1. De deur van het apparaat openen.
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.

1. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.

Stoomschaal leegmaken



Na 20 seconden verschijnen  (stoomschaal leegmaken) en  00:20 min.

1. De deur van het apparaat openen.
2. Schoonmaakspoons goed uitwassen.
3. Het resterende water met de schoonmaakspoons uit de stoomschaal verwijderen.
4. Apparaatdeur sluiten.

2. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.

Resterend water verwijderen





Na 20 seconden verschijnt op het display  (stoomschaal leegmaken) en  00:00.

1. De deur van het apparaat openen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspoons uit de stoomschaal verwijderen.
3. De binnenruimte met de spons schoonmaken en met een zachte doek nadrogen.
4. Functiekeuzeknop naar 0 terugdraaien 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  00:40 min.
Om te voorkomen dat er afwasmiddel in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.
2. De toets  indrukken.
Het symbool  (Stoomschaal leegmaken) verschijnt.

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  herinnert u hieraan.

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

Het ontkalken bestaat uit:

- Ontkalken (ca. 30 minuten), vul de watertank vervolgens opnieuw en maak de stoomschaal leeg
- 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. Functiekeuzeknop op Ontkalken  draaien.
2. Watertank samen met de ontkalkingsoplossing voorzichtig inschuiven en de apparaatdeur sluiten.
3. 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. Het symbool  (watertank vullen) en  00:40 min verschijnen.

1. De deur van het apparaat openen.
2. Watertank grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.



Het symbool  (Stoomschaal leegmaken) verschijnt.

3. De ontkalkingsoplossing met de bijgevoegde schoonmaak spons uit de stoomschaal verwijderen.
4. Apparaatdeur sluiten.

1. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.

Stoomschaal leegmaken



Na 20 seconden verschijnen  (stoomschaal leegmaken) en  00:20 min.


1. De deur van het apparaat openen.
2. Schoonmaak spons goed uitwassen.
3. Het resterende water met de schoonmaak spons uit de stoomschaal verwijderen.
4. Apparaatdeur sluiten.

2. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.





Resterend water verwijderen

Na 20 seconden verschijnen  (stoomschaal leegmaken) en  00:00.

1. De deur van het apparaat openen.
2. Het resterende water met de schoonmaak spons uit de stoomschaal verwijderen.
3. De binnenruimte met de spons schoonmaken en met een zachte doek nadrogen.
4. Functiekeuzeknop naar  terugdraaien om het apparaat uit te schakelen.
Het ontkalken is beëindigd


Ontkalken afbreken

Aanwijzing: Als er een functie 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  00:40 min.
Om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.
2. De toets  indrukken.
Het symbool  (Watertank vullen) verschijnt.

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. De functie 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!

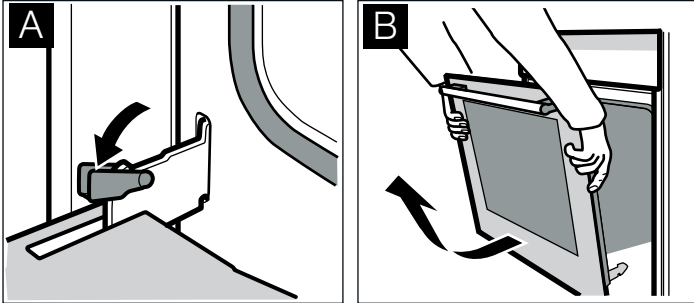
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

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

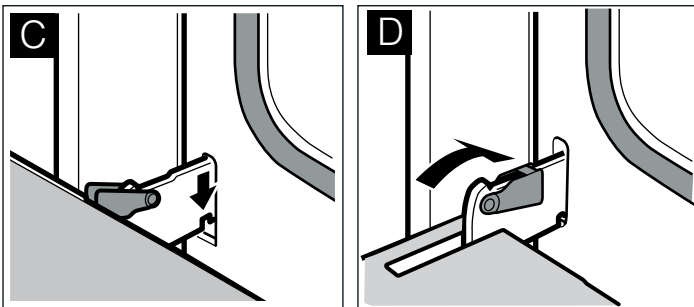
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen (Afbeelding A).
De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is.
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en 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 ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de apparaatdeur afnemen.

⚠ Risico van letsel!

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

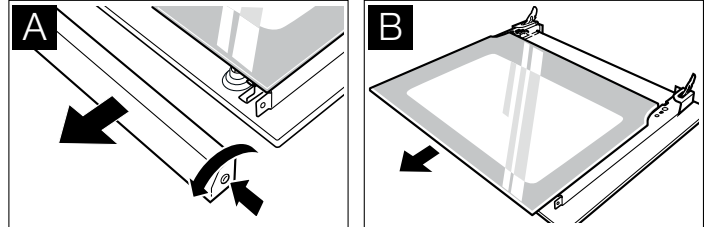
⚠ Risico van letsel!

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.

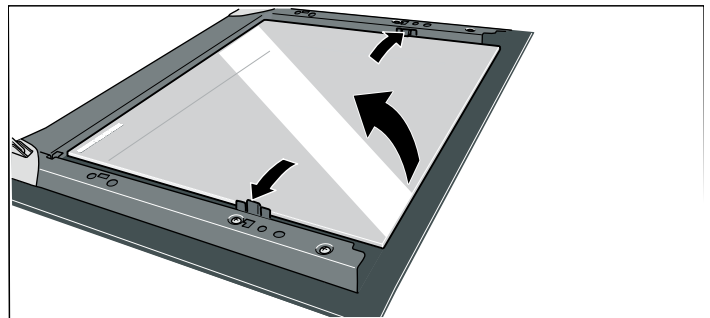
1. Deur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. Afscherming van de apparaatdeur links- en rechtsboven losschroeven en afnemen (Afbeelding A).
3. Deurruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding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



Middelste ruit verwijderen

Let er voordat u de ruit verwijdert op in welke positie de middelste ruit is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd inbrengt.

1. De houders links en rechts naar buiten drukken.
2. Middelste ruit iets optillen en uitnemen.



Reinigen

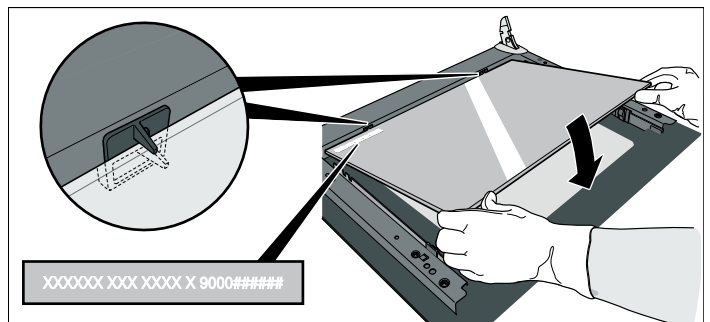
Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Attentie!

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

Middelste ruit inbrengen

1. De middelste ruit links en rechts in de opnames inbrengen.
2. Middelste ruit naar beneden in de houders drukken.



Deurruit inbrengen

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

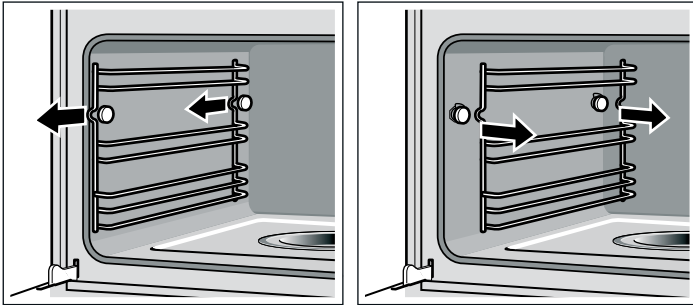
Inschuifrails reinigen

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 schoonmaak spons 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 Stroomonderbreking Zekering defect. Verkeerde bediening	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet Controleer of andere keukenapparaten functioneren. Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is. De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 10 seconden weer inschakelen
Apparaat kan niet worden gestart Op het display verschijnt [-5] 00:40 min	De reinigingshulp of het ontkalken is afgebroken	Functiekeuze knop op of draaien en het apparaat 2x spoelen (zie het hoofdstuk Reinigingshulp afbreken of Ontkalken afbreken)
Apparaat kan niet worden gestart.	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten
Apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur	Er is per ongeluk een bedieningsknop aangeraakt Na het instellen is de toets niet ingedrukt	De toets lang indrukken. De toets kort indrukken om de het bereidingsproces te starten of de toets lang indrukken om de instelling te wissen
Apparaat kan niet worden gestart Er klinkt een signaal	Er is een temperatuur ingesteld die buiten het mogelijke temperatuurbereik ligt	Houd u aan het temperatuurbereik dat bij de functie hoort
Draait u aan de temperatuurknop, dan wordt de bereiding onderbroken	Er is een temperatuur ingesteld die buiten het mogelijke temperatuurbereik ligt	Houd u aan het temperatuurbereik dat bij de functie hoort. De toets indrukken
Op het display zijn en 00:00 verlicht	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk Tijdfuncties)
Op het display staat F8	De automatische veiligheidsuitschakeling is actief	Willekeurige toets indrukken.
De indicatie verschijnt, hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven Herkenningssysteem werkt niet	Watertank inschuiven tot hij inklikt Klantenservice inschakelen

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De indicatie  verschijnt, hoewel de watertank nog niet leeg is, of de watertank is leeg maar de indicatie  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
De indicatie  verschijnt	Het apparaat is minstens twee dagen niet gebruikt en de watertank is vol	Watertank leegmaken en reinigen. De watertank na de bereiding altijd leegmaken
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 fabrieksinstelling 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.
Apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Ontkalkingsprogramma starten.
Op het display verschijnt de foutmelding EO 11	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 knippert de dubbele punt	Er is een toetscombinatie gebruikt	De functie Stomen bij 35 °C instellen, vervolgens de toets  ingedrukt houden tot er een geluidssignaal klinkt. De toets  nog een keer kort indrukken

Lamp van de binnenruimte vervangen

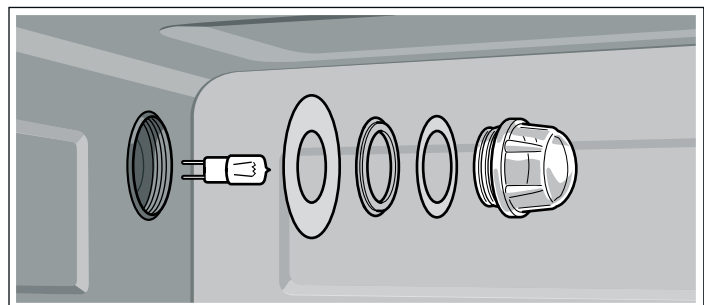
Temperatuurbestendige halogeenvlampen 230 V/25 W met pakkingen kunt u krijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Risico van verbranding!

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

Neem de halogeenvlamp altijd met een droge doek uit de verpakking, anders heeft de lamp een kortere levensduur.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. De afscherming naar links uitdraaien.
3. De lamp eruit halen en door hetzelfde type lamp vervangen.
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. Het apparaat weer aansluiten op het elektriciteitsnet en de tijd opnieuw instellen.

Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen!

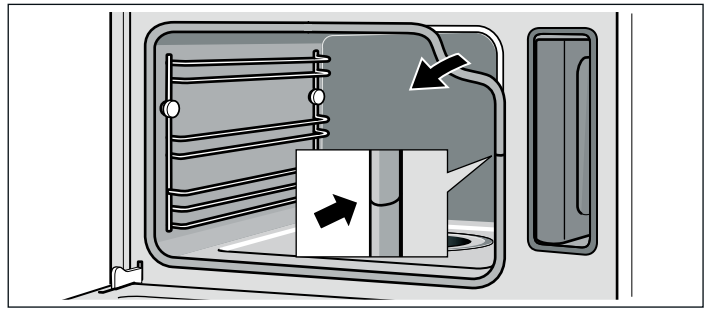
Glazen afscherming of dichtingen vervangen

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. 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 garantietijd 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.
- Gebruik bij het bakken donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De stoombakoven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de stoombakoven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.
- 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

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in de stoombakoven. 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. Plaats bij het stomen in de bak met gaatjes altijd de bakplaat eronder. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Vormen

Wanneer u een vorm gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van het rooster.

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).

Stomen

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.

Bereidingstijden en hoeveelheden

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.

Hete lucht

De functie Hete lucht is zeer geschikt voor zoet en hartig gebak, voor stoofvlees en verschillende soorten taarten.

Combi

De functie Combi is door de combinatie van hete lucht en stoom bijzonder geschikt voor de bereiding van braadstukken, kip en bakwaren, zoals koekjes en brood

Braadstukken en kip worden van buiten mooi knapperig en van binnen sappig. Bovendien verliest vlees weinig gewicht.

Bakwaren, zoals bijv. koekjes en brood, krijgen een bijzonder mooi, glanzend oppervlak en drogen niet uit.

Groente

Groente in de bak met gaatjes plaatsen en op hoogte 3 inschuiven. Hieronder de bakplaat op hoogte 1 inschuiven. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	30 - 40
Bloemkool	roosjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	8 - 10
Erwten	-	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	10 - 14
Gevulde groente (courgettes, aubergines, paprika)	Groente niet voorgaren	Bakplaat op hoogte 2	Combi	160 - 180	15 - 30
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + rooster op hoogte 2	Stomen	100	50 - 70
Groene bonen	-	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	15 - 20
Wortelen	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	15 - 20
Prei	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	4 - 6
Mais	heel	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	25 - 35
Snijbiet*	repen	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	8 - 10
Asperges, groen*	heel	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	7 - 12
Asperges, wit*	heel	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	10 - 15
Spinazie*	-	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	2 - 3
Romanesco	roosjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	20 - 30
Rode biet	heel	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	40 - 50

* Apparaat voorverwarmen

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Rodekool	in reepjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	25 - 35
Courgettes	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stomen	100	2 - 3
Peultjes	-	met gaatjes + bakplaat	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	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Aardappels in de schil (gemiddelde grootte)	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	35 - 45
Gekookte aardappels (in vieren)	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	20 - 25
Gegratineerde aardappels	-	Bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	35 - 45
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 + bakplaat	3 1	Stomen	80 - 90	20 - 30

Gevogelte en vlees

Het rooster en de bakplaat samen op één hoogte inschuiven.
Het bereide vlees nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten stoomoven laten rusten. Zo blijft het sappiger.

Met de functie Combi wordt het vlees bijzonder sappig van binnen en knapperig van buiten.

Gevogelte

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kip, heel	1,2 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	180 - 190	50 - 60
Kip, gehalveerd	0,4 kg per stuk	Rooster + bakplaat	2	Combi	180 - 190	35 - 45
Kipfilet	per stuk 0,15 kg	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	15 - 25
Stukken kip	per stuk 0,12 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	180 - 200	20 - 35
Eend, heel	2 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	170	60 - 80
				Hete lucht	210	15 - 20
Eendenborst*	per stuk 0,35 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	170 - 180	10 - 15
Kalkoenrollade	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	150 - 160	70 - 90
Kalkoenfilet	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	150 - 160	60 - 80

* vooraf aanbraden

Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gestoofd rundvlees*	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Regenereren	140 - 150	100 - 140
Runderfilet, medium*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Regenereren	170 - 180	20 - 28
Dunne rosbief, medium*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	40 - 55
Platte rosbief, doorbakken*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	30 - 45
Dikke rosbief, medium*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	45 - 60
Hoge rosbief, doorbakken*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	35 - 50

* vooraf aanbraden

Kalfsvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gebraden kalfsvlees, doorregen	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	160 - 170	60 - 70
Gebraden kalfsvlees, mager	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	160 - 170	50 - 60
Kalfsrug*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	160 - 180	15 - 25
Kalfsborst, gevuld	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	140 - 160	75 - 120

* vooraf aanbraden

Varkensvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Braadstuk zonder zwoerd (bijv.halsstuk)	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	170 - 180	70 - 80
Braadstuk met zwoerd (vlees met korstje)	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Stomen	100	20 - 25
				Combi	140 - 160	40 - 50
				Hete lucht	210 - 220	20
Varkensfilet*	0,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	160 - 180	20 - 30
Filet in bladerdeeg	1 kg	Bakplaat	2	Combi	180 - 200	40 - 60
Casselerrib met been	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	120 - 140	60 - 70
Casselerrib	in plakjes	Bakplaat	2	Stomen	100	15 - 20
Rollade	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	170 - 180	70 - 80

* vooraf aanbraden

Diversen

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gebraden gehakt	van 0,5 kg gehakt	Bakplaat	2	Combi	140 - 150	45 - 60
Reerug met been*	0,6 - 0,8kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	150 - 170	15 - 30
Lamsbout zonder been	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	170 - 180	60 - 80
Lamszadel met been*	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	160 - 170	15 - 25
Konijnndelen	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	150 - 160	40 - 60
Weense worstjes	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	80 - 85	12 - 18
Witte worst	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	80 - 85	15 - 20

* vooraf aanbraden

Tips voor het braden

Braadset gebruiken	Wanneer u de braadset gebruikt, krijgt u optimale bereidingsresultaten en de binnenruimte wordt nauwelijks vuil. De braadset kunt u als toebehoren kopen in uw speciaalzaak (zie het hoofdstuk: Toebehoren)
Wanneer is het vlees klaar?	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei of voeg minder vloeistof toe.

Vis

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

Ovenschotels, ingrediënten voor in de soep ...

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Hartige ovenschotel van gegaarde ingrediënten	Ovenschaal + rooster	2	Combi	150 - 170	30 - 40
Zoete ovenschotel	Ovenschaal + rooster	2	Combi	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Bakplaat	2	Combi	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Vormpjes + rooster	2	Combi	180 - 200	15 - 25
Eiergelei	zonder gaatjes	2	Stomen	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	80 - 90	7 - 12
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (grootte M, max. 1 kg)	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote

Weeg de vruchten af, voeg ca. 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	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistknoedels	Bakplaat	Stomen	100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + rooster	Stomen	85 - 90	25 - 30
Zoete ovenschotel (bijv. van griesmeel)	Ovenschaal + rooster	Combi	160 - 170	50 - 60
Rijstepap*	Bakplaat	Stomen	100	25 - 35
Yoghurt*	Portiepotten + rooster	Stomen	40	300 - 360
Appelcompote	Bakplaat	Stomen	100	10 - 15
Perencompote	Bakplaat	Stomen	100	10 - 15
Kersencompote	Bakplaat	Stomen	100	10 - 15
Rabarbercompote	Bakplaat	Stomen	100	10 - 15
Pruimencompote	Bakplaat	Stomen	100	15 - 20

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

Taart, cake en gebak

U kunt het beste donkere metalen bakvormen gebruiken.

De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn in de tabellen temperatuurbereiken aangegeven.

Eerst de laagste temperatuur instellen. Hierbij wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. De volgende keer zo nodig een hogere temperatuur kiezen.

Het rooster of de bakplaat niet te dicht bedekken.

Gebak in vormen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Cake	Krans-/rechthoekige vorm	2	Hete lucht	150 - 160	60 - 70
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2	Hete lucht	150 - 160	30 - 45
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	45 - 55
Biscuitbodem (2 eieren)	Vorm vruchtentaartbodem	2	Hete lucht	180 - 190	12 - 16
Biscuittaart (6 eieren)	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	25 - 35
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	40 - 50
Zwitserse vruchtentaart	Springvorm	2	Hete lucht	180 - 190	35 - 60
Tulband	Tulbandvorm	2	Combi	150 - 160	35 - 45
Hartig gebak (bijv. quiche)	Quichevorm	2	Hete lucht	180 - 190	35 - 60
Appeltaart	Taartvorm	2	Hete lucht	170 - 190	35 - 50

Gebak op de plaat

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gebak van gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2	Combi	150 - 160	35 - 45
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Bakplaat	2	Hete lucht	150 - 160	35 - 45
Biscuitrol	Bakplaat	2	Hete lucht	180 - 200	10 - 15
Broodvlecht (500 g bloem)	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	150 - 160	25 - 35
Strudel, zoet	Bakplaat	2	Combi	160 - 180	40 - 60
Uientaart	Bakplaat	2	Combi	170 - 180	30 - 40

Brood, broodjes

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Wit brood (750 g bloem)	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	200 - 210	15 - 20
			Hete lucht	160 - 170	20 - 25
Zuurdeegbrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	200 - 220	15 - 25
			Hete lucht	150 - 160	40 - 60
Gemengd brood (750 g bloem)	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	200 - 220	15 - 20
			Hete lucht	160 - 170	25 - 40

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Volkorenbrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	200 - 220	20 - 30
			Hete lucht	140 - 150	40 - 60
Roggebrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	200 - 220	20 - 30
			Hete lucht	150 - 160	50 - 60
Broodjes (ongebakken à 70 g)	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	190 - 200	25 - 30
Broodjes van gistdeeg, zoet (ongebakken à 70 g)	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	170 - 180	20 - 30

Klein gebak

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Schuimgebak	Bakplaat	2	Hete lucht	80 - 90	120 - 180
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	Hete lucht	140 - 160	15 - 25
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2	Combi	170 - 190	10 - 20
Muffins	Muffinplaat	2	Hete lucht	170 - 180	20 - 30
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2	Hete lucht	170 - 190	27 - 35
Koekjes	Bakplaat	2	Hete lucht	150 - 160	12 - 17
Gistdeeggebak	Bakplaat	2	Hete lucht	150 - 160	15 - 20

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept	Stem het bakken dan af op soortgelijke gerechten in de baktabellen
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar
Het gebak zakt in	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 °C lager in. Houd rekening met de aangegeven omroertijden in het recept
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes
Het gebak wordt te donker aan de achterkant	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren
Het gebak is te droog	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens druppelt u er vruchtensap of alcohol over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 °C hoger is en houd kortere baktijden aan of gebruik de functie Combi
Het brood of het gebak ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd rekening met de baktijd die in het recept is aangegeven
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden	Kies de volgende keer een wat lagere temperatuur

Gerechten regenereren

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

Ook bakwaren van de vorige dag kunnen zo goed worden opgebakken.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gerechten opgediend op borden	Rooster	2	Regenereren	120	12 - 18
Groente	Bakplaat	3	Regenereren	100	12 - 15
Noedels, aardappels, rijst	Bakplaat	3	Regenereren	100	5 - 10
Broodjes*	Rooster	2	Combi	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Rooster	2	Combi	170 - 180	5 - 10
Brood*	Rooster	2	Combi	170 - 180	8 - 12
Pizza	Rooster + bakplaat	3	Regenereren	170 - 180	12 - 15

* 5 minuten voorverwarmen

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. Hieronder altijd de bakplaat plaatsen. Zo blijven de levensmiddelen niet in het ontdooiwater liggen en blijft de binnenruimte schoon.

Gebruik de functie Stomen.

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.

Na het ontdooien de stoombakoven 15 minuten laten lopen met hetelucht bij 180 °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 ontdooivoestof beslist weggooien.

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

Deeg laten rijzen

Met de functie Stomen 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 erin kan trekken.

Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 3 plaatsen. Om het sap op te vangen de bakplaat inschuiven op hoogte 1.

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

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

De volgende levensmiddelen kunt u niet met uw apparaat inmaken:
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 ontsmetten" 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 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	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Frites	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	170 - 190	25 - 35
Kroketten	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Rösti	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	180 - 200	25 - 30
Deegwaren, vers, gekoeld*	Bakplaat	2	Stomen	100	5 - 10
Lasagne, diepvries	Bakplaat + rooster	2	Combi	190 - 210	35 - 55
Pizza, dunne bodem	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	15 - 23
Pizza, dikke bodem	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Pizza, diepvries	Bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	12 - 17
Kruidenboter-baguette, gekoeld	Bakplaat	2	Hete lucht	180 - 200	15 - 20
Broodjes, baguettes, diepvries	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Krakelingen, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Croissants, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	180 - 200	20 - 25
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	150 - 170	12 - 15
Strudel, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	Combi	160 - 180	45 - 60
Vissticks	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	195 - 205	20 - 24
Forel	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Visfilet bordelaise	Bakplaat + rooster	2	Combi	180 - 200	35 - 50
Zalmfilet	bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Inktvisringen	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	190 - 210	25 - 30
Broccoli	bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	4 - 6
Bloemkool	bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	5 - 8
Bonen	bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	4 - 6
Erwten	bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	4 - 6
Wortelen	bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	3 - 5
Gemengde groente	bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	4 - 8

* wat vloeistof toevoegen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Spruitjes	bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	100	5 - 10

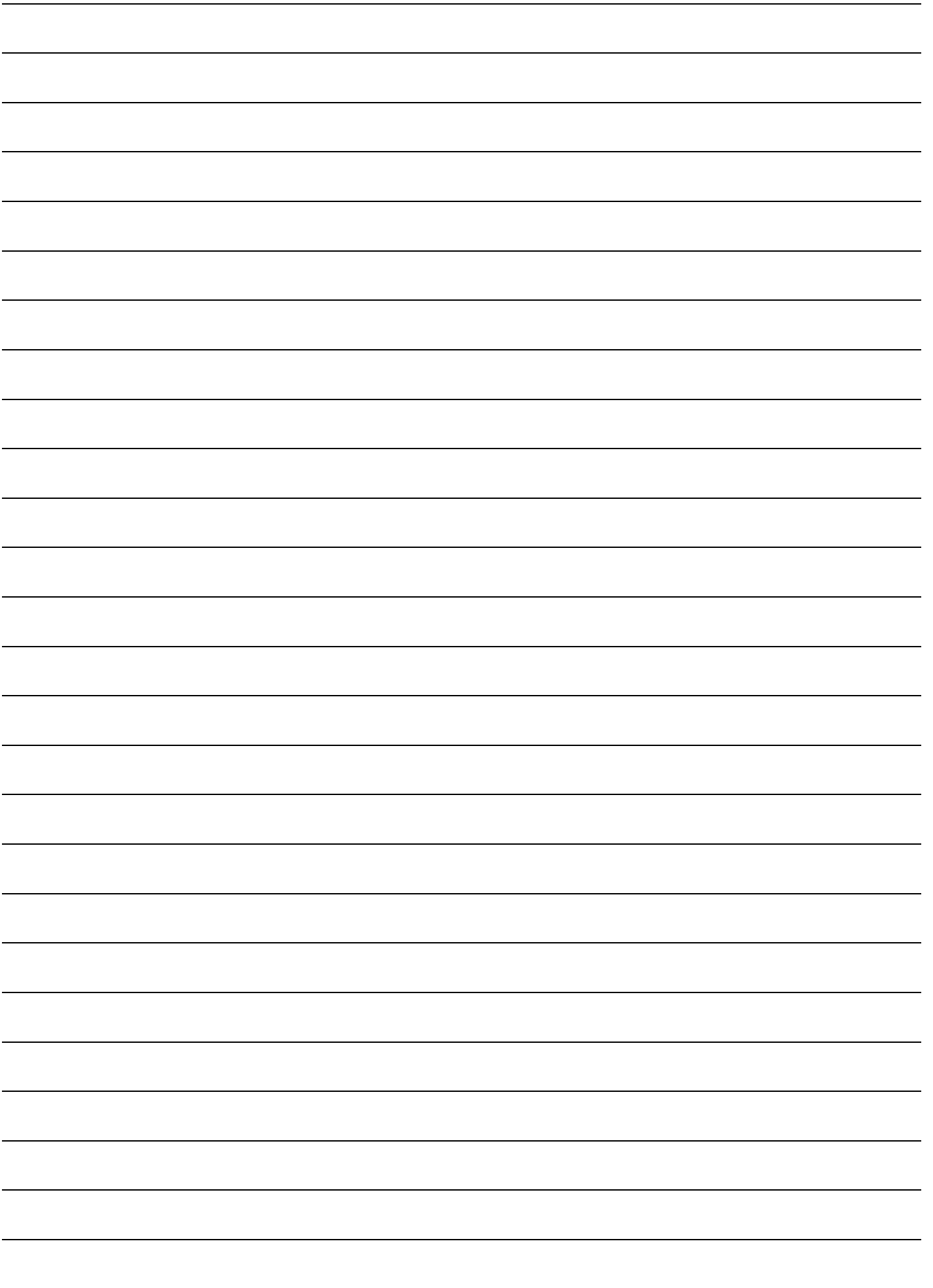
* wat vloeistof toevoegen

Testgerechten

Volgens EN 50304/ EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Sprits	Bakplaat	2	Hete lucht	160 - 170	17 - 20
Small cakes	Bakplaat	2	Hete lucht	160 - 170	25 - 33
Waterbiscuit	Springvorm 26 cm	2	Hete lucht	150 - 160	35 - 40
Appeltaart	Springvorm 20 cm	2	Hete lucht	160 - 170	60 - 70





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000698107

910816