



**Stoombakoven HBC38D754**



**BOSCH**

[nl] Gebruiksaanwijzing



<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>4</b>	<b>Milieubescherming</b> .....	<b>26</b>
Instructies voor uw veiligheid .....	4	Milieuvriendelijke afvalverwerking .....	26
Oorzaken van schade .....	4	Tips om energie te besparen .....	26
<b>Uw nieuwe apparaat</b> .....	<b>5</b>	<b>Tabellen en tips</b> .....	<b>26</b>
Bedieningspaneel .....	5	Stomen.....	26
Verwarmingsmethoden .....	5	Hete lucht.....	26
Binnenruimte .....	6	Combi .....	26
Toebehoren .....	6	Groente.....	27
Automatische kalibratie .....	6	Bijgerechten en peulvruchten.....	27
Vochtsensor.....	7	Gevogelte en vlees.....	28
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>7</b>	Vis.....	30
Tijd en taal instellen.....	7	Langzaam garen bij vlees.....	30
Waterhardheid instellen .....	7	Ovenschotels, ingrediënten voor in de soep .....	30
Eerste gebruik .....	7	Desserts, compote .....	31
Toebehoren voorreinigen .....	7	Taart, cake en gebak.....	31
Vetfilter inbrengen.....	8	Gerechten regenereren .....	32
<b>Apparaat bedienen</b> .....	<b>8</b>	Ontdooien.....	33
Watertank vullen.....	8	Deeg laten rijzen.....	33
Toestel inschakelen.....	8	Uitpersen .....	34
Apparaat uitschakelen.....	9	Inmaken .....	34
Na het gebruik.....	9	Diepvriesproducten .....	34
Insteladvies .....	9	<b>Testgerechten</b> .....	<b>35</b>
<b>Tijdfuncties</b> .....	<b>10</b>		
Kookwekker instellen .....	10		
Tijdsduur instellen .....	10		
De eindtijd op een later tijdstip zetten .....	11		
Tijd instellen .....	11		
<b>Automatische programma's</b> .....	<b>11</b>		
Programma instellen .....	11		
Aanwijzingen voor de programma's.....	12		
Programmatabellen .....	12		
<b>Memory</b> .....	<b>16</b>		
Memory opslaan .....	16		
Memory starten .....	16		
<b>Kerntemperatuursensor</b> .....	<b>17</b>		
Kerntemperatuursensor in het te bereiden product steken.....	17		
Kerntemperatuur instellen .....	17		
Richtwaarden voor de kerntemperatuur.....	17		
<b>Kinderslot</b> .....	<b>18</b>		
Kinderslot activeren.....	18		
Kinderslot deactiveren .....	18		
<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>18</b>		
<b>Automatische uitschakeling</b> .....	<b>19</b>		
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>19</b>		
Schoonmaakmiddelen .....	19		
Reinigingshulp.....	20		
Ontkalken .....	21		
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	22		
Ruiten van de deur schoonmaken .....	22		
Inschuifrails reinigen.....	23		
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>23</b>		
Lamp van de binnenruimte vervangen .....	25		
Deurdichting vervangen.....	25		
<b>Servicedienst</b> .....	<b>25</b>		
E-nummer en FD-nummer.....	25		

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

### 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!

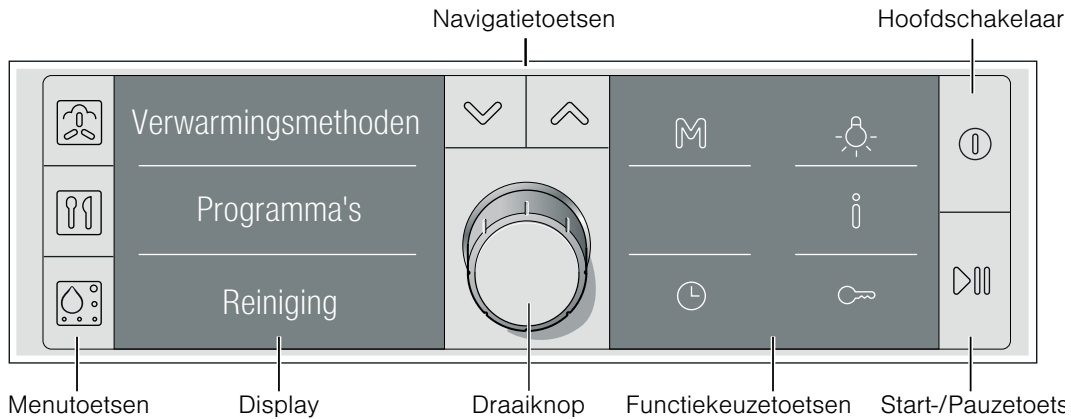
- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteopbouw beschadigd raken.  
De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.
- Aluminiumfolie in de 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. 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 voorziden 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)
	🧼	Reiniginghulp en Ontkalken kiezen (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud)
Navigatietoetsen	⏪ ⏩	Op het display naar een andere regel overgaan. Hierbij worden veranderingen opgeslagen
Draaiknop		Waarden voor tijd, tijdsduur, gewicht, etc. veranderen. Druk op de draaiknop om hem te ver- of ontgrendelen
Functietoetsen	M	Memory opslaan en opvragen (zie het hoofdstuk: Memory)
	💡	Verlichting in- en uitschakelen
	i	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

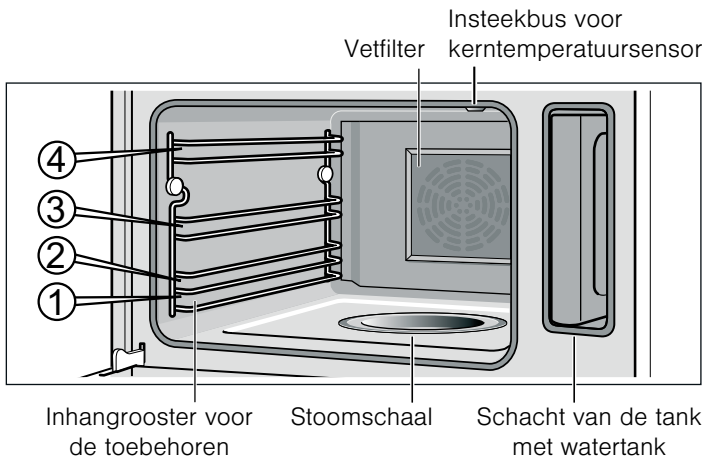
Via het menu Verwarmingsmethoden 🔥 kunt u het apparaat voor verschillende toepassingen instellen.

Verwarmingsmethode	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.
Combi	60- 230 °C	voor vlees, overschotels 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.
Laten rijzen	35- 50 °C	voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Hete lucht en stoom worden gecombineerd, zo droogt het deegoppervlak niet uit

Verwarmingsmethode		Toepassing
Ontdooien	35 - 60 °C	voor groente, vlees, vis en fruit. Hete lucht en stoom worden gecombineerd. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
Langzaam garen	60- 120 °C	voor rosbeef, lamsbout. Hiermee worden alle stukken vlees erg sappig.
Voorverwarmen	30- 70 °C	voor servies van porselein. In voorverwarmd servies koelen de gerechten niet zo snel af. Drinken blijven langer warm.
Warmhouden	60- 100 °C	voor het warmhouden van gerechten tot twee uur

## Binnenruimte

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



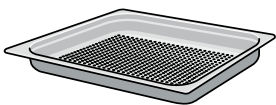
### Attentie!

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

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



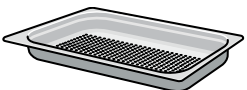
### Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 28 mm diep (bakplaat)

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



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

voor het garen van rijst, peulvruchten en granen



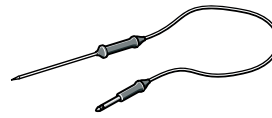
### Bak met gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep

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



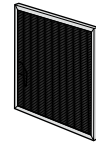
### Rooster

voor servies, gebak en ovenschalen en voor braadstukken



### Kerntemperatuursensor

Met de kerntemperatuursensor kunt u heel precies bakken.



### Vetfilter

beschermt de ventilator aan de achterwand van de binnenruimte tegen verontreiniging (bijv. braadspetters)

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
Ontkalkingsmiddel	311 138
Microvezeldoek met honingraatstructuur	460 770
Kerntemperatuursensor	644 777
Vetfilter	HEZ36DF

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.

## Vochtsensor

De vochtsensor bevindt zich rechtsboven op het plafond van de binnenruimte. Hij mengt bij verwarmingsmethoden met stoom het vochtgehalte in de binnenruimte.

U bespaart energie en water, omdat er slechts zoveel stoom wordt geproduceerd als nodig is.

Het stoom condenseert bij de vochtsensor en druppelt weg. Dit is normaal.

### Attentie!

Bij het schoonmaken van de binnenruimte niet verbuigen of indrukken! Dit kan tot storingen leiden.

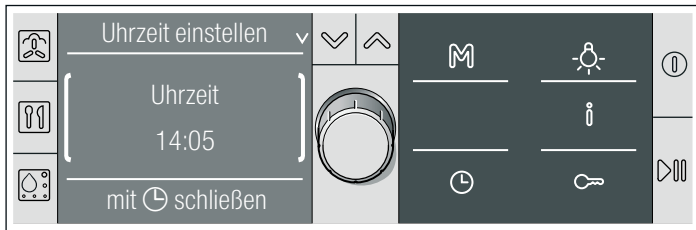
# Voor het eerste gebruik

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
- de vetfilter inbrengen

## 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 draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Met de toets naar "Taal kiezen" gaan.
3. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.  
Er zijn 30 verschillende talen mogelijk.
4. 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. De toets indrukken tot "Waterhardheid" verschijnt.  
Op het display is "2-gemiddeld" gemarkeerd.

4. Met de draaiknop de waterhardheid veranderen. Mogelijke waarden:

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

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

## Eerste gebruik

Warm het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt 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 "Hete lucht".
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. Aan de draaiknop draaien tot "Stomen" verschijnt.
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 werking wordt automatisch beëindigd en er klinkt een signaal.
5. De toets indrukken om het apparaat uit te schakelen.  
Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.

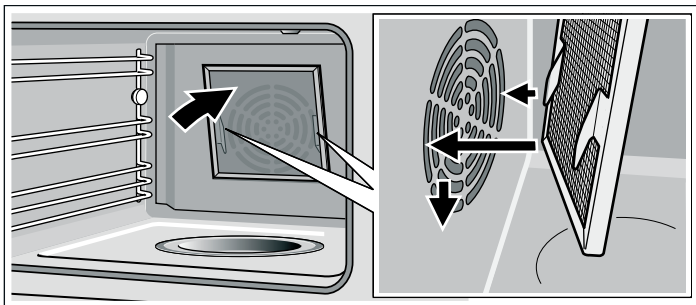
## Toebehoren voorreinigen

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

## Vetfilter inbrengen

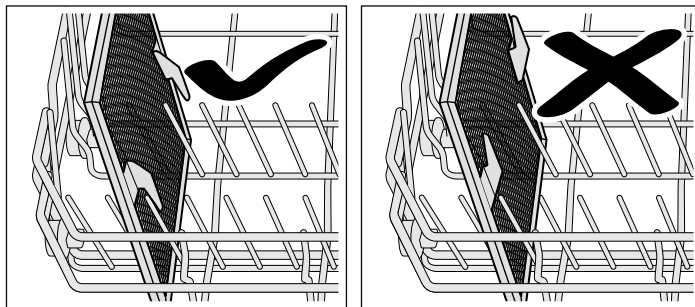
Bevestig de bijgevoegde vetfilter aan het heteluchtrooster in de achterwand van de binnenruimte.

Laat de vetfilter bij elk gebruik in de binnenruimte.



## ⚠️ Risico van letsel!

Zorg ervoor dat u geen letsel oploopt door de haken van de vetfilter. Reinig de vetfilter voorzichtig. Plaats de filter zo in de vaatwasmachine dat de haken voor het inhangen naar beneden gericht zijn.



Reinig de vetfilter na sterk verontreinigend gebruik altijd met heet zeepsop of in de vaatwasmachine.

## 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!

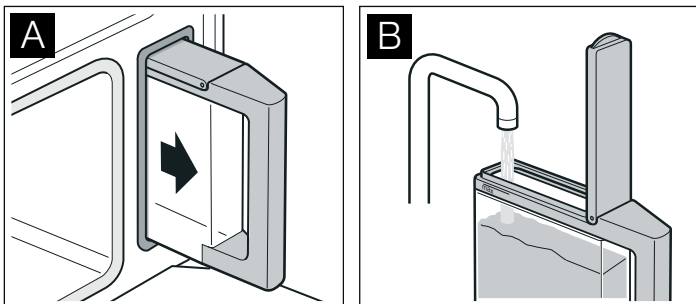
Apparaatschade door gebruik van ongeschikte vloeistoffen

- 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.

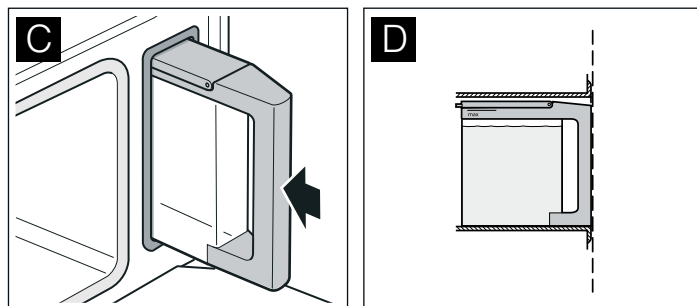
Voor gebruik de watertank altijd vullen:

1. Apparaatdeur openen en watertank uitnemen (Afbeelding A).
2. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water (Afbeelding B).



3. Tankdeksel sluiten tot het merkbaar inklikt.

4. Watertank volledig tot de aanslag inschuiven (Afbeelding C).



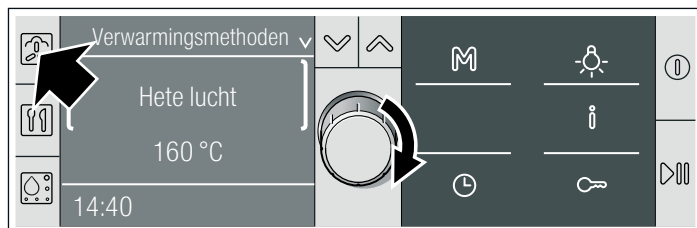
De tank moet in één lijn liggen met de tankschacht (Afbeelding D).

### Toestel inschakelen

**Aanwijzing:** De bak en het rooster altijd in de normale gebruikstoestand (niet omgekeerd) gebruiken.



1. De toets ① 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 ② 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	Voorgestelde tijdsduur
Hete lucht	30 - 230 °C	-
Stomen	35 - 100 °C	20 min.
Combi	120 - 230 °C	30 min.
Regenereren	100 - 180 °C	10 min.
Laten rijzen	35 - 50 °C	30 min.
Ontdooien	35 - 60 °C	30 min.
Langzaam garen	60- 120 °C	-
Voorverwarmen	30 - 70 °C	-
Warmhouden	60 - 100 °C	-

Bij verwarmingsmethoden met stoom dient u nu een tijdsduur in te stellen (zie ook het hoofdstuk: Tijdfuncties).

5. De toets  indrukken.

De voorgestelde tijdsduur is gemarkeerd.

6. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.

7. 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 bereiding te beëindigen. Wanneer u een tijdsduur heeft ingesteld, wordt de bereiding 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. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.

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 een groot aantal gerechten met onze insteladviezen, van gebak, brood, gevogelte, vlees, vis en wild tot ovenschotels en kant-en-klare producten.

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


1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt "Hete lucht 160 °C".


2. De draaiknop naar links op "Insteladvies" draaien.

Op het display verschijnt de eerste categorie gerechten.

3. Met de toets  naar de gerechtcategorie 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 toestel 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 de tijdsduur veranderen. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

### Informatie opvragen

De toets  indrukken.

Voor meer informatie aan de draaiknop draaien.

## 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:





- Tijdsduur instellen
- Kookwekker instellen
- De eindtijd op een later tijdstip zetten

### Tijdfuncties instellen - een beknopte uitleg




1. De toets  indrukken.
2. Eventueel met de toets  de gewenste functie kiezen.
3. 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. Eventueel 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. Eventueel 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. Eventueel de toets  indrukken en met de draaiknop de wekkertijd weer op "00:00" draaien. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

### Tijdsduur instellen

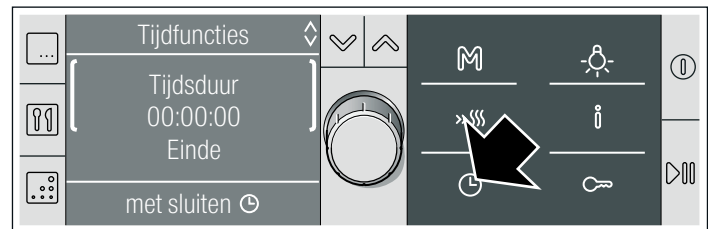
Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de bereiding na deze tijd automatisch beëindigd. Het toestel warmt niet meer op.

Bij verwarmingsmethoden met stoom moet u altijd een tijdsduur instellen.

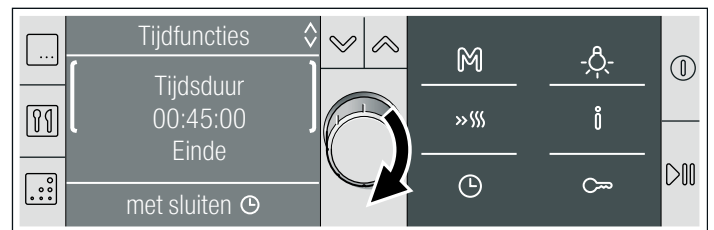
Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten instellen.


Voorwaarde: verwarmingsmethode en temperatuur zijn ingesteld.

1. De toets  indrukken.



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.





3. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

4. Wanneer het gebruik nog niet gestart is, de toets  indrukken.


De tijdsduur loopt zichtbaar op het display af.

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



### Tijdsduur wijzigen

De toets  indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

### De tijdsduur is afgelopen

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

### Tijdsduur wissen

De toets  indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur naar "00:00:00" zetten. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

## De 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 op een later tijdstip te zetten.


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:

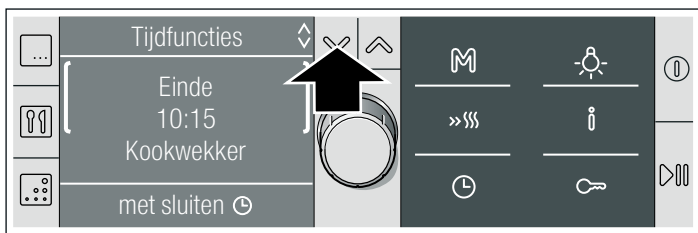
Het is 9:30 uur, de bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten, het moet echter pas om 12:45 uur klaar zijn.

Voorwaarde:

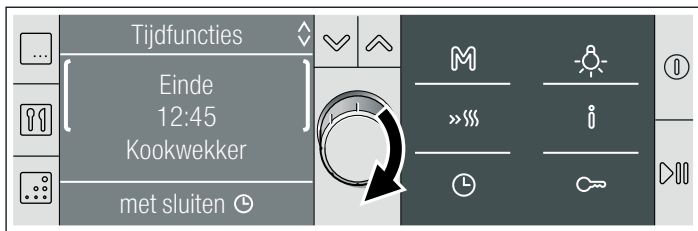
de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld. De tijdfuncties  zijn geopend.

1. Met de toets  naar "Einde" gaan.


Op het display wordt het tijdstip weergegeven waarop de bereiding beëindigd is.



2. Met de draaiknop het einde op een later tijdstip zetten.






3. Tijdfuncties met de toets  sluiten.


4. Met de toets  bevestigen.

De instelling is overgenomen. Het apparaat bevindt zich 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

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

## De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het toestel 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. De toets  indrukken en met de draaiknop de eindtijd terugdraaien tot de juiste tijd weer verschijnt. 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 toets  naar de tijd gaan.

4. Met de draaiknop de tijd wijzigen.

5. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

## Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking verschijnt "Basisinstellingen" op het display. Met de draaiknop de 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).

## Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. Er zijn 16 programmagroepen met in het totaal 70 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 "Gevogelte"
- Programma "Kipfilet, vers, gestoomd"

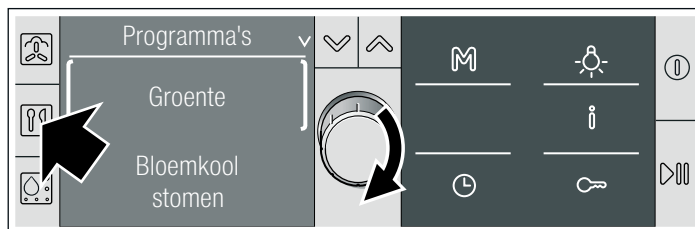
### Programmagroep kiezen

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.

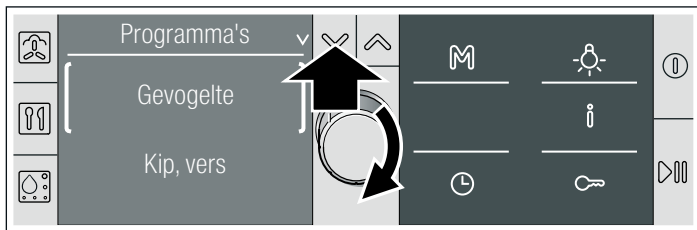


## Programma kiezen

4. De toets  indrukken.

Het eerste programma van de gekozen programmagroep is gemarkeerd.

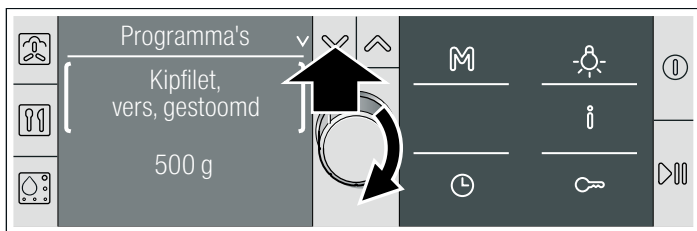
5. Aan de draaiknop draaien tot het gewenste programma verschijnt.



## Gewicht invoeren

6. De toets  indrukken.

7. Aan de draaiknop draaien om het gewicht van het te bereiden gerecht in te stellen.



## Bereidingsresultaat individueel aanpassen

8. De toets  indrukken.

De individuele aanpassing is gemarkeerd "- ○○○●○○○+".

9. Aan de draaiknop draaien om het bereidingsresultaat aan te passen:

- naar links: bereidingsresultaat zwakker instellen
- naar rechts: bereidingsresultaat sterker instellen

U 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.

## 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 gaatjes + Bakplaat	3 1
Broccoliroosjes stomen*	roosjes van gelijke grootte	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Groene bonen stomen*	-	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Wortelen in plakjes, stomen*	ca. 3 mm dikke plakjes	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Koolrabi in plakken, stomen*	ca. 3 mm dikke plakjes	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Spruitjes stomen*	-	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Asperges stomen / witte asperges*	-	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1

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


## 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 bereiding 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.

Bij het garen in de bakken met gaatjes schuift u ook de bakplaat in op hoogte 1. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

### Hoeveelheid/ Gewicht

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

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

### Bereidingstijd

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

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Asperges stomen / groene asperges*	-	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Gem. groente, diepvries, stomen	-	Bak met gaatjes + Bakplaat	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 gaatjes + Bakplaat	3 1
Aardappels in de schil*	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	Bak met gaatjes + Bakplaat	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

### Ovenschotel

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten*	max. 4 cm hoog	Rooster + vuurvaste schaal	2
Ovenschotel, zoet*	max. 4 cm hoog	Rooster + vuurvaste schaal	2

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

### Gevogelte

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

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Kip, vers	Totaalgewicht 0,7 - 1,5 kg	Rooster + bakplaat	2
Stukken kip, vers	Afzonderlijk gewicht 0,04 - 0,35 kg	Rooster + bakplaat	2
Eend, vers	Totaalgewicht 1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Kipfilet, vers, gestoomd	Totaalgewicht 0,2 - 1,5 kg	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1

## Rundvlees

Gebruik voor rosbief het beste dikke rosbief.

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Stoofvlees, vers*	1 - 1,5 kg	Bakplaat	2
Rosbief, vers, langzaam garen / Rosbief, medium**	Totaalgewicht 1 - 2 kg	Bakplaat	2
Rosbief, vers, langzaam garen / Rosbief, doorbakken**	Totaalgewicht 1 - 2 kg	Bakplaat	2

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

\*\* Vlees eerst krachtig aanbraden

## Kalfsvlees

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Braadstuk, vers / mager vlees*	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Braadstuk, vers / doorregen vlees*	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Borst, gevuld*	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2

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

## Varkensvlees

Snijd het zwoerd vooraf vanuit het midden naar buiten in.

Braadstuk met een korstje lukt het beste met een stuk vlees uit de schouder.

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Halsstuk zonder been, vers*	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Braadstuk met korstje, vers*	0,8 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Gekookte worst*	-	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1

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

## Lamsvlees

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Lambout, vers / zonder been, doorgebakken	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Lambout, vers / zonder been, medium, langzaam garen*	1 - 2 kg	Bakplaat	2

\* Vlees eerst krachtig aanbraden

## Gebraden gehakt

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
van vers gehakt	Totaalgewicht 0,5 -2 kg	Bakplaat	2

## Vis

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

Leg de hele vissen, visfilets of vissticks 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 gaatjes + Bakplaat	3 1
Visfilet stomen / Visfilet, vers	max. 2,5 cm dik	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Visfilet stomen / Vis, diepvries	max. 2,5 cm dik	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Mosselen	-	Bak met gaatjes + Bakplaat	3 1
Gepaneerde inktvisringen, diepvries	0,5 - 1,25 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Vissticks	0,5 - 1 kg	Bakplaat + bakpapier	2

## Gebak, dessert

### Broodvlecht bakken

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

### 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
Broodvlecht	0,6 - 1,8 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Cake	0,8 - 2 kg	Ingevette springvorm met bodem Ø 26 cm + rooster	2
Vruchtencompote:*	-	Bakplaat	2
Rijstepap	-	Bakplaat	2
Yoghurt in potten	-	Potten + bak met gaatjes	2

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

## Brood, broodjes

### Brood bakken

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.

### Brooddeeg laten rijzen en bakken

De melding "Brood insnijden" verschijnt na ca. 20 minuten. Snijd het deeg in en druk eventueel op de starttoets.

### Verse broodjes

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

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Gemengd brood / bakken*	0,6 - -2 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Gemengd brood / laten rijzen en bakken	Op de melding letten	Bakplaat + bakpapier	2
Roggebrood / bakken*	0,6 - -2 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Roggebrood / laten rijzen en bakken	Op de melding letten	Bakplaat + bakpapier	2
Wit brood / bakken*	0,4 - -2 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Wit brood / laten rijzen en bakken	Op de melding letten	Bakplaat + bakpapier	2
Broodjes / verse broodjes bakken*	Afzonderlijk gewicht 0,05 - 0,1 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Broodjes / diepvries broodjes bakken	Totaalgewicht 0,2 - 1 kg	Bakplaat + bakpapier	2

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

## Regenereren

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
1 portie*	-	Rooster	2
2 porties*	-	Rooster	2
Bijgerechten, gegaard*	-	Bakplaat	2
Groente, gegaard*	-	Bakplaat	2
Pizza, gebakken / pizza dunne bodem*	-	Rooster + bakplaat	3
Pizza, gebakken / pizza dikke bodem*	-	Rooster + bakplaat	3

\* 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. 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**

Leg de visfilets nooit boven op elkaar.

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

### **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.

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.

<b>Programma</b>	<b>Opmerking</b>	<b>Toebehoren</b>	<b>Hoogte</b>
Flesjes ontsmetten*	-	Bak met gaatjes	2
Inmaken	in 1 liter-potten	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Eieren / hardgekookte eieren*	Eieren grootte M, max. 1,8 kg	bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Eieren / zachtgekookte eieren*	Eieren grootte M, max. 1 kg	bak met gaatjes + bakplaat	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. Verwarmingsmethode, temperatuur en eventueel een tijdsduur of een kerntemperatuur voor het gewenste gerecht 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.



# Kerntemperatuursensor

De kerntemperatuursensor maakt een hele precieze bereiding mogelijk. Hij meet de temperatuur binnen in het te bereiden gerecht tussen de 30 °C en 99 °C.

Gebruik alleen de bijgevoegde kerntemperatuursensor. U kunt hem als reserveonderdeel kopen bij de klantenservice (Bestelnr. 644 777, ook online in de eShop verkrijgbaar).

De kerntemperatuursensor kan bij temperaturen boven 250 °C worden beschadigd. Gebruik hem daarom alleen in uw stoombakoven (max. 230 °C).

Geschikte verwarmingsmethoden:

- Hete lucht
- Stomen
- Combi
- Regenereren
- Langzaam garen

De ingestelde temperatuur van de binnenruimte moet minstens 10 °C hoger zijn dan de ingestelde kerntemperatuur.

Verwijder de kerntemperatuursensor na gebruik altijd uit de binnenruimte. Bewaar hem nooit in de binnenruimte.

Maak de kerntemperatuursensor na gebruik altijd schoon met een vochtige doek. Niet in de vaatwasmachine reinigen.

## Kerntemperatuursensor in het te bereiden product steken

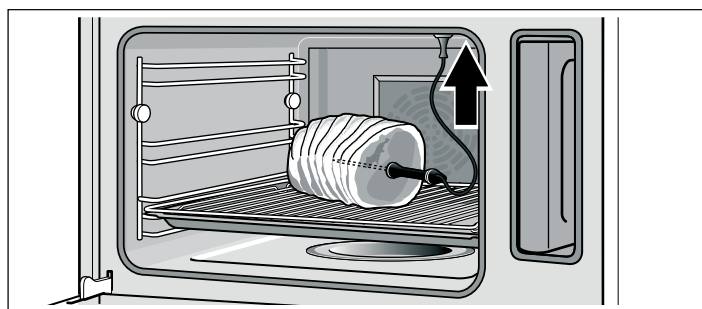
Steek de kerntemperatuursensor in het product voordat u het in de binnenruimte plaatst.

Steek de metalen punt op de dikste plek in. Let erop dat het uiteinde van de punt zich ongeveer in het midden bevindt. Deze mag niet in het vet steken en geen contact maken met bot of schaal.

Bij meerdere stukken steekt u de temperatuursensor in het midden van het dikste stuk.

Steek de kerntemperatuursensor zo volledig mogelijk in.

Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntemperatuursensor zich niet in de holle ruimte in het midden bevindt, maar tussen buik en bovenbout in het vlees steekt.



Leg het product in het midden van het rooster of de bak met gaatjes.

## Kerntemperatuur instellen

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

### Risico van verbranding!

Wanneer u de kerntemperatuursensor pas enige tijd nadat het apparaat in gebruik is genomen in het vlees steekt, kunnen de binnenvlakken van de binnenruimte en de toebehoren te heet zijn. Gebruik pannenlappen!

2. De kerntemperatuursensor in de bus rechtsboven in de binnenruimte steken en de apparaatdeur sluiten.

Zorg ervoor dat het snoer van de kerntemperatuursensor niet beklemd raakt!

Op het display verschijnt .

3. Met de draaiknop de verwarmingsmethode instellen.

4. De toets indrukken en met de draaiknop de temperatuur van de binnenruimte instellen.

5. De toets indrukken en met de draaiknop de de kerntemperatuur voor het te bereiden gerecht instellen.

6. De toets indrukken om de functie te starten.

Wanneer het gerecht een kerntemperatuur van 30 °C heeft bereikt, verschijnt op het display naast het symbool de actuele kerntemperatuur.

U kunt ingestelde de kerntemperatuur op elk moment wijzigen.

Als de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal. De bereiding wordt automatisch beëindigd.

7. De toets indrukken om het apparaat uit te schakelen.

### Risico van verbranding!

De kerntemperatuursensor en de binnenruimte zijn heet. Laat de binnenruimte afkoelen voordat u de kerntemperatuursensor eruit trekt of gebruik pannenlappen.

**Aanwijzing:** Wanneer u het gerecht na afloop van de bereidingstijd nog enige tijd in de binnenruimte laat staan, stijgt de kerntemperatuur op basis van de restwarmte in de binnenruimte nog iets.

### Garen met kerntemperatuur afbreken

De kerntemperatuursensor met pannenlappen uit de bus trekken. Het apparaat warmt op de normale manier verder op.

## Richtwaarden voor de kerntemperatuur

Gebruik alleen verse, geen diepvrieslevensmiddelen. De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Vis en andere kritische levensmiddelen dienen vanwege hygiënische redenen na het garen een kerntemperatuur van minstens 62 - 65 °C te hebben.

Te bereiden gerecht	Richtwaarde voor kerntemperatuur
<b>Rundvlees</b>	
Rosbief, runderfilet, entrecote	
zeer saignant	45- 47 °C
saignant	50- 52 °C
rosé	57- 60 °C
doorbakken	65- 75 °C
Gebraden rundvlees	80- 85 °C
<b>Varkensvlees</b>	
Varkensvlees	75- 85 °C
Varkensrug	
rosé	65- 70 °C
doorbakken	75 °C
Gebraden gehakt	85- 90 °C
Varkensfricandeau	65- 70 °C
<b>Kalfsvlees</b>	
Kalfsvlees, doorbakken	75- 80 °C
Kalfsborst, gevuld	75- 80 °C
Kalfsrug	
rosé	58- 60 °C
doorbakken	65- 70 °C



Te bereiden gerecht	Richtwaarde voor kerntemperatuur
Kalfsfilet	
saignant	50- 52 °C
rosé	58- 60 °C
doorbakken	70- 75 °C
<b>Wild</b>	
Reerug	60- 70 °C
Reebout	70- 75 °C
Steaks rug van het hert	65- 70 °C
Rus van de haas, - het konijn	65- 70 °C
<b>Gevogelte</b>	
Kip	80- 85 °C
Kipfilet	75- 80 °C
Gans, kalkoen, eend	80- 85 °C
Eendenborst	
rosé	55- 60 °C
doorbakken	70- 80 °C
Poularde	80- 85 °C
Kalkoenfilet	80 °C

Te bereiden gerecht	Richtwaarde voor kerntemperatuur
<b>Lamsvlees</b>	
Lamsbout	
rosé	60- 65 °C
doorbakken	70- 80 °C
Lamsrug	
rosé	55- 60 °C
doorbakken	65- 75 °C
<b>Vis</b>	
Filet	62- 65 °C
Heel	65 °C
Terrine	62- 65 °C
<b>Diversen</b>	
Brood	90 °C
Pasteitje	72- 75 °C
Terrine	60- 70 °C
Foie gras	45 °C

## 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. De toets  indrukken tot de gewenste basisinstelling verschijnt.

4. Aan de draaiknop draaien om de instelling te veranderen.

5. 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 -         +
Verder na het sluiten van de deur	Het opnieuw starten na het openen van de apparaatdeur komt te vervallen	automatisch met  de werking voortzetten
Individueel aanpassen	Bereidingsresultaten bij programma's in het algemeen sterker of zwakker instellen	7 standen -        +

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

## Automatische uitschakeling

Wanneer u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet veranderd heeft, wordt de automatische uitschakeling actief. De tekst "automatische uitschakeling" verschijnt op het display.

Druk op een willekeurige toets om de automatische uitschakeling 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 terechtkomt, 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 (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 (voorzijde 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.  <b>Attentie!</b> 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.
Vochtsensor (aan het plafond van de binnenruimte)	Bij het schoonmaken van de binnenruimte niet verbuigen of indrukken!

Vetfilter	Vetfilter aan de achterkant van de binnenruimte afnemen en met heet zeepsop of in de vaatwasmachine reinigen. Reinig de vetfilter altijd na sterk verontreinigend gebruik <b>⚠ Risico van letsel!</b> Zorg ervoor dat u geen letsel oploopt door de haken van de vetfilter. Reinig de vetfilter voorzichtig. Plaats de filter zo in de vaatwasmachine dat de haken voor het inhangen naar beneden gericht zijn.
Kerntemperatuursensor	Na gebruik altijd met een vochtige doek schoonmaken – Niet reinigen in de vaatwasmachine!
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 <b>Attentie!</b> 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	In warm zeepsop inweken. Met een borstel of een spons schoonmaken of meereinigen in de vaatwasmachine. Bij verkleuringen door zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. rijst) met azijnwater schoonmaken

### Schoonmaakspons

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

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

### Microvezeldoek

De microvezeldoek met honingraatstructuur is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium (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. 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. 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.



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!**

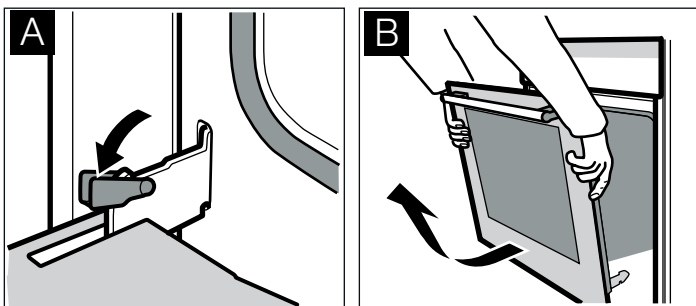
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

### **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

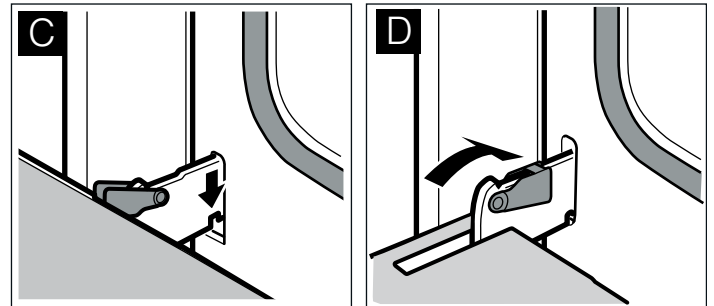
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen (Afbeelding A).  
De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is.
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten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

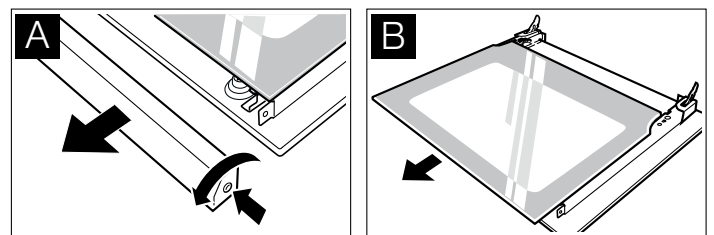
### **Risico van letsel!**

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.

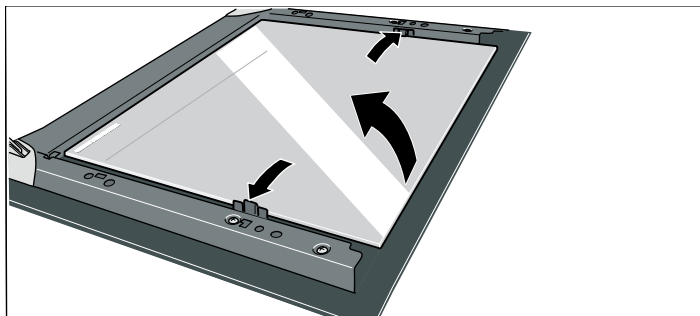
1. Deur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. Afscherming van de apparaatdeur links- en rechtsboven losschroeven en afnemen (Afbeelding A).
3. Deurruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding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

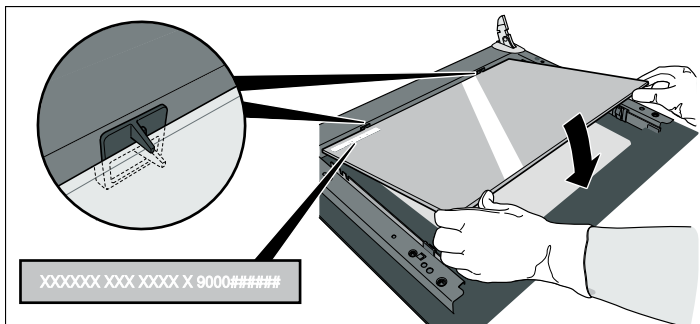
Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

### 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.

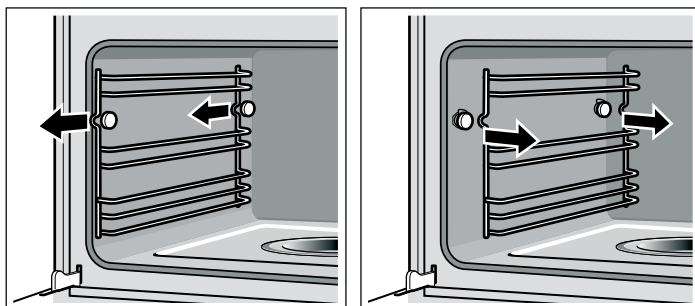
### Inschuifrails reinigen

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 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 10 seconden weer inschakelen
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten

<b>Storing</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Aanwijzing/oplossing</b>
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
Op het display verschijnt "automatische uitschakeling"	De automatische uitschakeling is actief.	Willekeurige toets indrukken.
"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 twee dagen 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 diepvriesgerechten, veroorzaakt door de waterdamp	Dit is normaal
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Dit is normaal
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten bij 100 °C stomen
Tijdens het garen komt er stoom vrij door de ontluchtingssleuven		Dit is normaal
Bij verwarmingsmethoden druppelt water van de vochtsensor op het plafond van de binnenruimte		Dit is normaal. Het stoom condenseert bij de vochtsensor
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

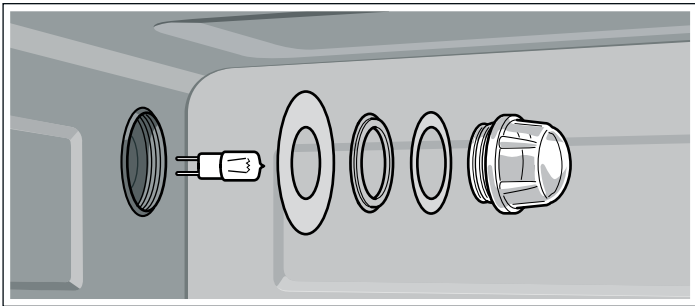
Temperatuurbestendige halogeenvlampen 230 V/25 W met pakkingen kunt u krijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

### 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!

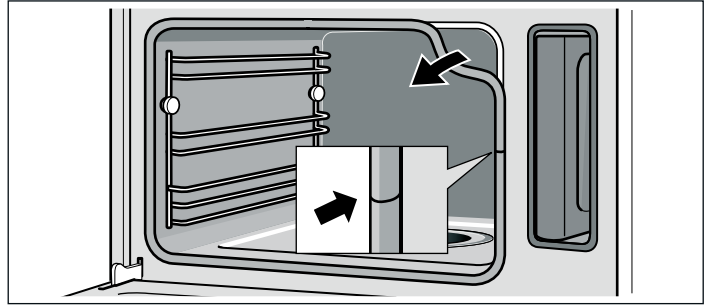
### Glazen afscherming of dichtingen vervangen

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 

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.

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.

# 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 producten die in het onverwarmde apparaat worden geplaatst.

### **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).

### **Vetfilter**

Laat de vetfilter bij elk gebruik in de binnenruimte.

## **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
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.

U kunt de inschuifhoogte voor de bak zonder gaatjes 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 kwarten)	-	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

Levensmiddelen	Verhouding	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
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	95	20 - 25

## Gevogelte en vlees

Het rooster en de bakplaat samen op één hoogte inschuiven.

Het bereide vlees nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten stoombakoven laten rusten. Zo blijft het sappiger.

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

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden. Gebruik de kerntemperatuursensor voor een betere controle en houd u aan de richtwaarden (zie het hoofdstuk: Kerntemperatuursensor).

### Gevogelte

	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kip, heel	1,2 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	180 - 190	50 - 60
Kip, heel**	1,2 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	eerst 90 vervolgens 200	50 - 70 20 - 25
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/gans, heel	2 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi Hete lucht	170 210	60 - 80 15 - 20
Eend/gans, heel**	2 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	eerst 90 vervolgens 200	70 - 90 20 - 25
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

\*\* deze alternatieve bereiding duurt langer, maar geeft zachtere en sappigere bereidingsresultaten

### Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gestoofd rundvlees*	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Regenereren	140 - 150	100 - 140
Gemarineerd vlees*	1,5 kg	bakplaat	2	Combi	130	120 - 180
Runderfilet, medium*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Regenereren	170 - 180	20 - 28
Dunne rosbeef, medium*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	40 - 55
Platte rosbeef, doorbakken*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	30 - 45
Dikke rosbeef, medium*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	45 - 60
Hoge rosbeef, doorbakken*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	35 - 50
Gekookt rundvlees, opgediend in soep	1,5 kg	bakplaat	2	Combi	100	120 - 150

\* vooraf aanbraden

## Kalfsvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	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
Gekookt rundvlees	1,5 kg	Bakplaat	2	Combi	100	120 - 150

\* 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	eerst 150	tot kerntemperatuur 65 °C
					vervolgens 60	20
Lamszadel met been*	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	Combi	160 - 170	15 - 25
Konijndelen	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
Leverkaas	1 - 1,5 k	Vorm op het rooster	2	Combi	110	tot kerntemperatuur 80 °C
Rollades*	per stuk 0,15 kg	Bakplaat	2	Combi	90	80

\* 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 de bijgevoegde kerntemperatuursensor
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

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden. Gebruik de kerntemperatuursensor voor een betere controle en houd u aan de richtwaarden (zie het hoofdstuk: Kerntemperatuursensor).

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
Zee tongrolletjes, gevuld	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 20

## Langzaam garen bij vlees

Langzaam garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé of à point gegaard moeten worden. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht.

De bakplaat in de stoombakoven schuiven en met de functie Langzaam garen voorverwarmen.

Het vlees op de kookplaat goed aan alle kanten aanbraden. In de voorverwarmde stoombakoven doen en zacht verder garen.

Na afloop opdienen op voorverwarmde borden en er een hete saus bij geven.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Lamsbout zonder been	1 - 1,5kg	Bakplaat	2	80	140 - 160
Rosbief	1,5 - 2,5kg	Bakplaat	2	80	150 - 180
Varkensfricandeau	-	Bakplaat	2	80 - 90	50 - 70
Varkensmedaillons	-	Bakplaat	2	80	60 - 80
Rundersteaks	ca. 3 cm dik	Bakplaat	2	80	40 - 60
Eendenborst	-	Bakplaat	2	80	35 - 55

## 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	90 - 95	7 - 10
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.  $\frac{1}{3}$  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	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistknoedels	Bakplaat	Stomen	100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + rooster	Stomen	90 - 95	15 - 20
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 komt 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
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 baktabelen
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 gerezzen 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

\* 5 minuten voorverwarmen



Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
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 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.

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 ontdooit dat de kruiden en het paneermeel eraan blijven hechten.

### **Gevogelte ontdooien**

Voor het ontdooien uit de verpakking nemen. De ontdooivloeistof 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 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	40	20 - 30
Zuurdesem	1 kg	Schaal + rooster	40	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. 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.

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	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

\* wat vloeistof toevoegen

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

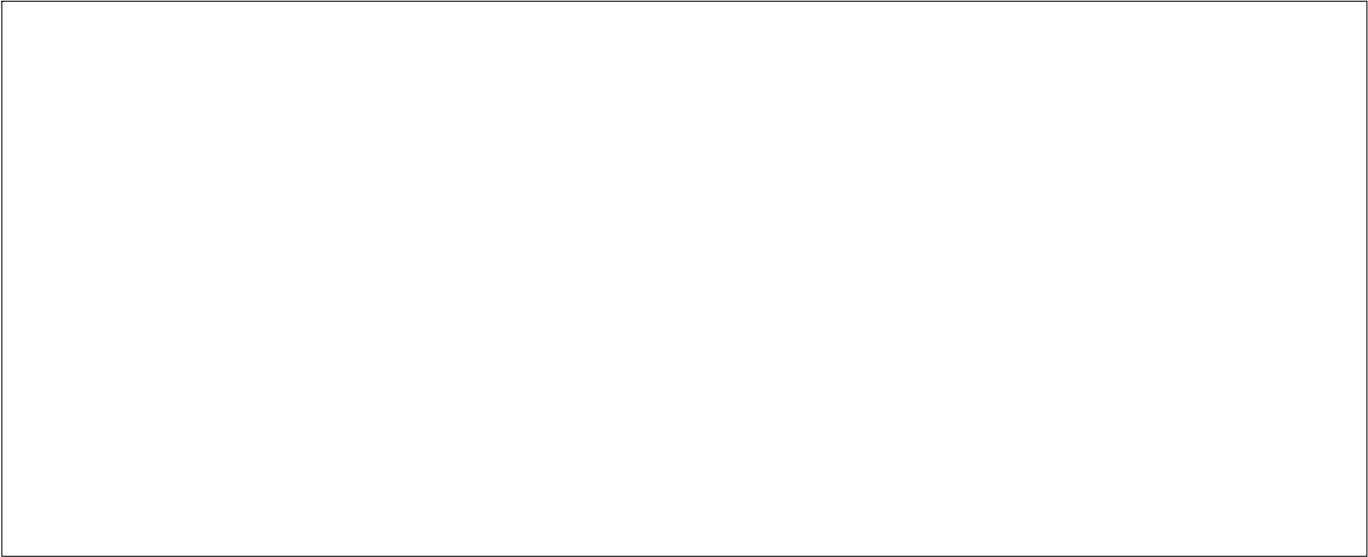
\* wat vloeistof toevoegen

## 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](http://www.bosch-home.com)**



9000758168

920222