



**Stoomoven HBC26D553.**



**BOSCH**

[nl] Gebruiksaanwijzing



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

---

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

# Veiligheidsvoorschriften

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

## Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

### Kans op verbrandingen!!

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

### Risico van verbranding!

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

### Risico van brand!

Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren.

### Kans op verbrandingen!

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

### Risico van kortsluiting!

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

### Risico van verbranding!

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

### Risico van verbranding!

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

### Kans op verbrandingen!!

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

### Kans op een elektrische schok!

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

## Oorzaken van schade

### Attentie!

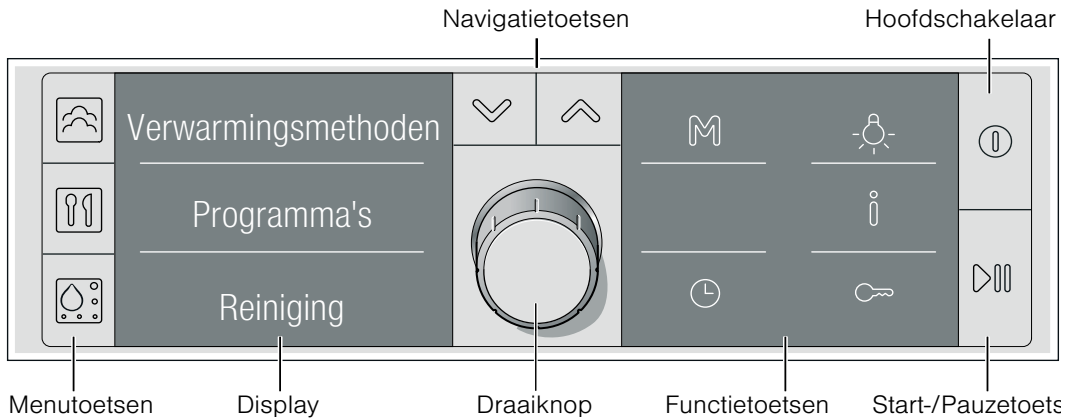
- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteopbouw beschadigd raken.  
De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.
- Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Schuif bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat of de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.
- Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.
- Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende 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)  |
|                   | 🧼   | Reinigingshulp en Ontkalken kiezen (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud)  |
| Navigatietoetsen  | ⏪ ⏩ | Op het display naar een andere regel overgaan. Veranderingen worden hierbij opgeslagen  |
| Draaiknop         |     | Waarden veranderen voor tijd, tijdsduur, gewicht etc..<br>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<br>Uitgeschakeld apparaat: Basisinstellingen kiezen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen) |
|                   | 🕒   | Tijdfunctie kiezen (zie het hoofdstuk: Tijdfuncties)  |
|                   | 🔑   | Kinderslot in- en uitschakelen (zie het hoofdstuk: Kinderslot)  |
| Start-/Pauzetoets | ▶⏸  | Kort indrukken: werking starten en onderbreken (pauze)  |
|                   | ▶⏹  | Lang indrukken: werking beëindigen  |

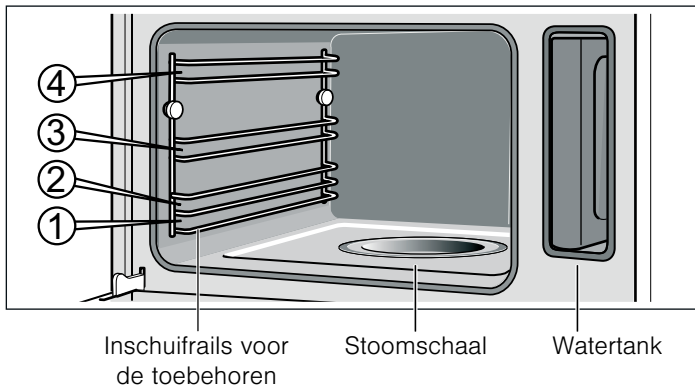
## Verwarmingsmethoden

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

| Verwarmingsmethode |             | Toepassing   |
|--------------------|-------------|--|
| Stomen             | 35 - 100 °C | Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.   |
| Regenereren        | 80 - 100 °C | Voor gerechten op borden en bakwaren.<br>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.<br>Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.  |
| Ontdooien          | 35 - 60 °C  | Voor groente, vlees, vis en fruit.<br>Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.                          |

## Binnenruimte

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



### Attentie!

- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteopbouw beschadigd raken. De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifhoogtes, anders kunnen ze omkantelen.

## Toebehoren

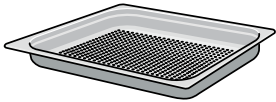
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



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

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



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

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



### Rooster

voor vormen zoals inmaakpotten, ovenschotel- en puddingvormen

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

| Toebehoren  | Bestelnr.  |
|---|------------|
| Bak zonder gaatjes, GN 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 |
| Rooster   | HEZ36DR    |
| Schoonmaakspoon                                   | 643 254    |
| Ontkalkingsmiddelen                               | 311 138    |
| Microvezeldoek met honingraatstructuur            | 460 770    |

## Automatische kalibratie

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren wordt het apparaat op de druk ter plaatse ingesteld. Dit gebeurt automatisch tijdens het eerste gebruik (zie het hoofdstuk: Eerste gebruik). Er ontwikkelt zich meer stoom dan gewoonlijk.

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

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

### Na een verandering van plaats

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

### Na een stroomonderbreking

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

## Voor het eerste gebruik

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

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

### Tijd en taal instellen

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



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

1. De toets  indrukken om het apparaat in te schakelen. Na ca. 4 seconden verschijnt de verwarmingsmethode "Stomen".
2. Watertank vullen en inschuiven (zie het hoofdstuk: Watertank vullen). Bevochtig voor het eerste gebruik de dichting in het deksel van de tank met wat water.
3. De toets  indrukken. Het apparaat warmt op bij 100 °C. De tijdsduur van 20 minuten gaat pas in wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is. Open de apparaatdeur niet in deze tijd. De werking wordt automatisch beëindigd en er klinkt een signaal.
4. De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen. Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.

## Toebehoren voorreinigen

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

## Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de watertank vult
- hoe u het apparaat in- en uitschakelt
- waar u na gebruik altijd op moet letten
- hoe u gebruik kunt maken van het insteladvies

### Watertank vullen

Wanneer u de apparaatdeur opent ziet u rechts de watertank.

#### Attentie!

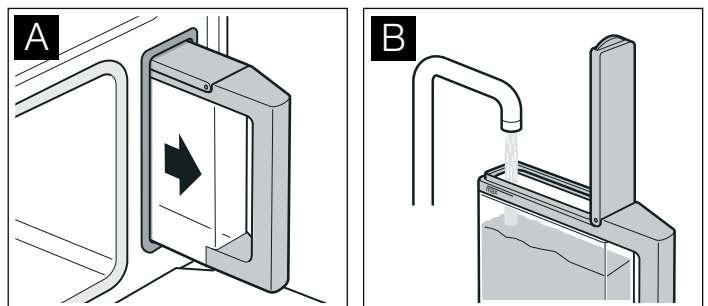
Apparaatschade door gebruik van ongeschikte vloeistoffen

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

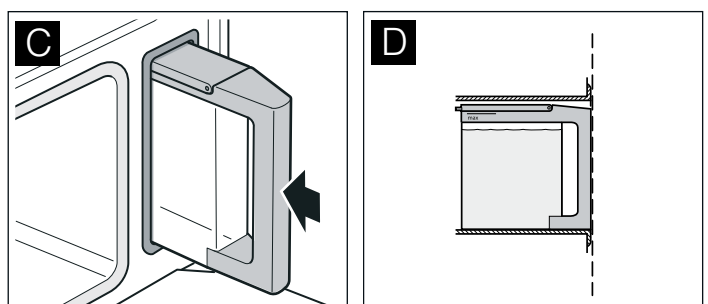
Informatie over uw leidingwater kunt u krijgen bij uw waterleidingbedrijf. U kunt de waterhardheid controleren met de meegeleverde teststroken.

Voor gebruik de watertank altijd vullen:

1. Apparaatdeur openen en 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).

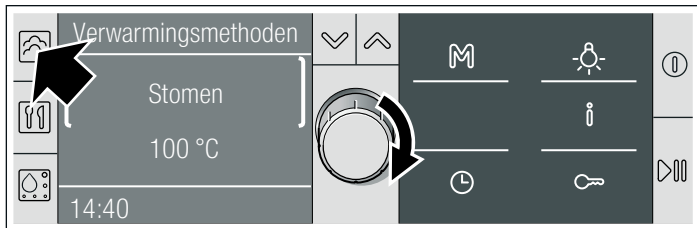
## Toestel inschakelen

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



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

2. Met de draaiknop de verwarmingsmethode instellen.



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

| Verwarmingsmethode | Temperatuurbereik | Voorgestelde tijdsduur |
|--------------------|-------------------|------------------------|
| Stomen             | 35 - 100 °C       | 20 min.                |
| Regenereren        | 80 - 100 °C       | 10 min.                |
| Laten rijzen       | 35 - 50 °C        | 30 min.                |
| Ontdooien          | 35 - 60 °C        | 30 min.                |

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 werking te beëindigen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de werking automatisch beëindigd. Er klinkt een signaal.

De toets indrukken om het apparaat uit te schakelen.

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de apparaatdeur opent.

## Na het gebruik

### De watertank altijd leegmaken

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

### Attentie!

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

### De binnenruimte drogen

### Kans op verbrandingen!!

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

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






## Insteladvies

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

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

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


1. De toets  indrukken.  
Op het display verschijnt "Stomen 100 °C".
2. De draaiknop naar links op "Insteladvies" draaien.  
Op het display verschijnt de eerste categorie gerechten.
3. Met de toets  naar de 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

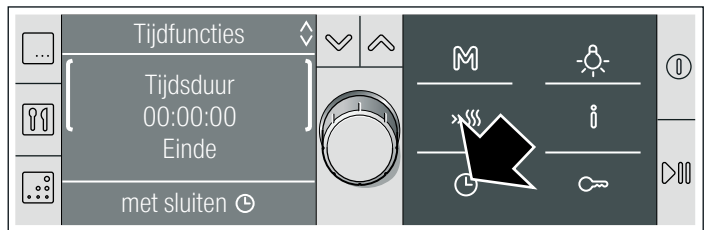
Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de bereiding na deze tijd automatisch beëindigd. Het toestel warmt niet meer op.

Bij verwarmingsmethoden met stoom moet u altijd een tijdsduur instellen.

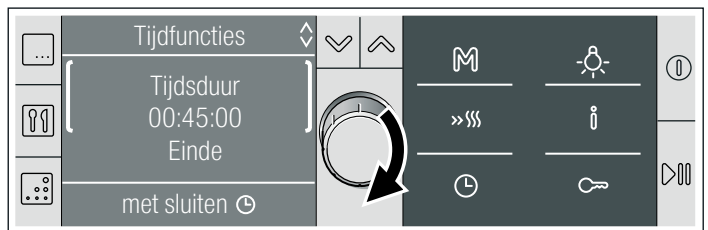
Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten instellen.

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:

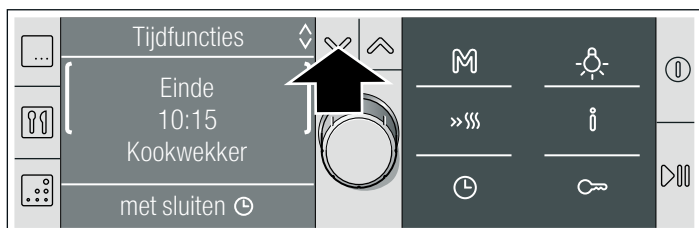
Het is 9:30 uur, de bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten, het moet echter pas om 12:45 uur klaar zijn.

Voorwaarde:

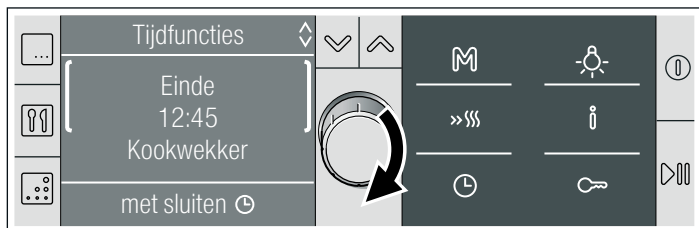
de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld. De tijdfuncties zijn geopend.

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 9 programmagroepen met in het totaal 40 programma's.

In dit hoofdstuk leest u:

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

### Programma instellen

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

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

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

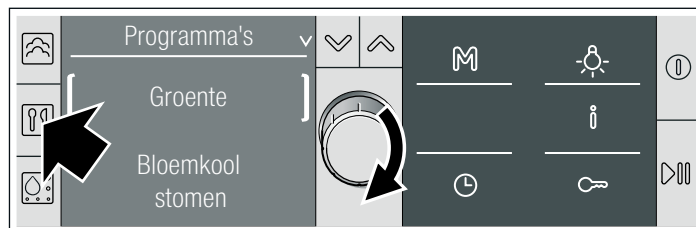
### Programmagroep kiezen

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

2. De toets indrukken.

Op het display verschijnt "Programma's", de eerste programmagroep "Groente" is gemarkeerd.

3. Aan de draaiknop draaien tot de gewenste programmagroep verschijnt.

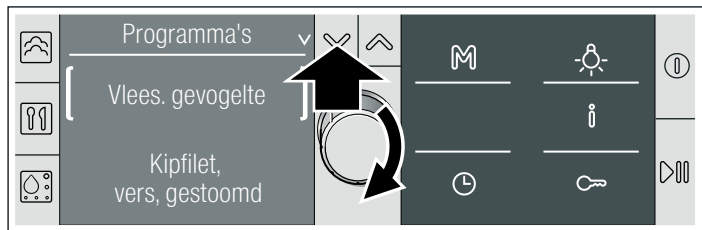


## Programma kiezen

4. De toets  indrukken.

Het eerste programma van de gekozen programmagroep is gemarkeerd.

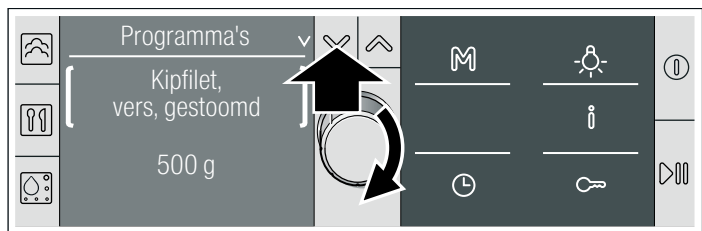
5. Aan de draaiknop draaien tot het gewenste programma verschijnt.



## 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 +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Bloemkool stomen / bloemkool, heel* | -                           | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Broccoliroosjes stomen*             | roosjes van gelijke grootte | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Groene bonen stomen*                | -                           | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Wortelen in plakjes, stomen*        | ca. 3 mm dikke plakjes      | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Koolrabi in plakken, stomen*        | ca. 3 mm dikke plakjes      | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Spruitjes stomen*                   | -                           | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>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.

Plaats bij de bereiding in de bak met gaatjes ook altijd de bak zonder gaatjes op hoogte 1. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

### Hoeveelheid/ Gewicht

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

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

### Bereidingstijd

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

| Programma                          | Opmerking | Toebehoren                      | Hoogte |
|------------------------------------|-----------|---------------------------------|--------|
| Asperges, stomen / witte asperges* | -         | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Asperges stomen / groene asperges* | -         | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Gem. groente, diepvries, stomen    | -         | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>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,<br>stuksgewicht 30 - 40 g | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Aardappels in de schil* | middelgroot, Ø 4 - 5 cm                           | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |

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

### Graanproducten

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

- 1:1,5
- Couscous 1:1
- Gierst 1:3
- Groene linzen 1 :2

Geef het gewicht zonder vloeistof op.

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

#### Risotto klaarmaken

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

| Programma                      | Opmerking    | Toebehoren         | Hoogte |
|--------------------------------|--------------|--------------------|--------|
| Rijst / rijst met lange korrel | max. 0,75 kg | Bak zonder gaatjes | 2      |
| Rijst / basmatirijst           | max. 0,75 kg | Bak zonder gaatjes | 2      |
| Rijst / zilvervliesrijst       | max. 0,75 kg | Bak zonder gaatjes | 2      |
| Couscous                       | max. 0,75 kg | Bak zonder gaatjes | 2      |
| Gierst                         | max. 0,55 kg | Bak zonder gaatjes | 2      |
| Risotto                        | max. 2 kg    | Bak zonder gaatjes | 2      |
| Groene linzen                  | max. 0,55 kg | Bak zonder gaatjes | 2      |

### Vlees, gevogelte

Leg vlees of gevogelte niet op elkaar in de vorm.

U kunt de kipfilet van tevoren marineren.

| Programma                       | Opmerking                  | Toebehoren                      | Hoogte |
|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------|
| Kipfilet, vers, gestoomd        | Totaalgewicht 0,2 - 1,5 kg | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Casselerrrib, vers, in plakjes* | -                          | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Gekookte worst*                 | -                          | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |

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

### Vis

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

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

| Programma                         | Opmerking       | Toebehoren                      | Hoogte |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------------------|--------|
| Verse vis in zijn geheel stomen   | 0,3 - 2 kg      | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Visfilet, stomen / visfilet, vers | max. 2,5 cm dik | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Visfilet stomen / vis, diepvries  | max. 2,5 cm dik | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Mosselen                          | -               | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |

## Gebak, dessert

### Vruchtencompote klaarmaken

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

### Rijstepap klaarmaken

Weeg de rijst af en voeg er 2,5 keer zoveel melk aan toe. Vul de toebehoren tot max. 2,5 cm met de rijst en de melk. Na het koken omroeren. De resterende melk wordt snel opgezogen.

### Yoghurt maken

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

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

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

| Programma         | Opmerking | Toebehoren               | Hoogte |
|-------------------|-----------|--------------------------|--------|
| Vruchtencompote:* | -         | Bak zonder gaatjes       | 2      |
| Rijstepap         | -         | Bak zonder gaatjes       | 2      |
| Yoghurt in potten | -         | Potten + bak met gaatjes | 2      |

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

## Regenereren

| Programma              | Opmerking | Toebehoren         | Hoogte |
|------------------------|-----------|--------------------|--------|
| Bijgerechten, gegaard* | -         | Bak zonder gaatjes | 2      |
| Groente, gegaard*      | -         | Bak zonder gaatjes | 2      |

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

## Ontdooien

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

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

Alle ontdooiprogramma's hebben betrekking op rauwe levensmiddelen.

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

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

### Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen kiemen worden overgebracht.

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

### Visfilet ontdooien

Leg de visfilets nooit boven op elkaar.

### Heel gevogelte ontdooien

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

### Vlees ontdooien

Met dit programma kunt u afzonderlijke stukken vlees ontdooien.

### Fruit slechts even ontdooien

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

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

## Speciale gerechten

### Flesjes ontsmetten

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

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

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

### Inmaken

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

Pompoen voor het inmaken blancheren.

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

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

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

### Eieren koken

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


| Programma                      | Opmerking                     | Toebehoren                      | Hoogte |
|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--------|
| Flesjes ontsmetten*            | -                             | Bak met gaatjes                 | 2      |
| Inmaken                        | in 1 liter-potten             | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Eieren / hardgekookte eieren*  | Eieren grootte M, max. 1,8 kg | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |
| Eieren / zachtgekookte eieren* | Eieren grootte M, max. 1 kg   | Bak met +<br>Bak zonder gaatjes | 3<br>1 |


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

## Memory

Memory geeft u de mogelijkheid een eigen programma op te slaan en met een druk op een toets weer op te vragen. Memory is nuttig voor gerechten die u zeer vaak klaarmaakt.

### Memory opslaan

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

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

### Memory starten

U kunt de opgeslagen instelling op elk moment starten.



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

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

## Kinderslot

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


### Kinderslot activeren

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

Het bedieningspaneel is geblokkeerd.

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

### Kinderslot deactiveren


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


# Basisinstellingen

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


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

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.


1. Eventueel de toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.

2. De toets  indrukken.















Op het display verschijnt "Basisinstellingen" en "Taal kiezen".

3. 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 -        + |
| Tijdsindicatie                         | Tijd bij uitgeschakeld apparaat weergeven  | uit / aan   |
| 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 -       +   |
| 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:<br>■ alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist<br>■ Memory wordt gewist<br>■ Automatische kalibratie wordt opnieuw uitgevoerd | ja / nee  |

# Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

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

## Risico van kortsluiting!

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

### Attentie!

Schade aan het oppervlak: Gebruik

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

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

### Attentie!

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

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

Gebruik bij grovere verontreiniging de reinigingshulp (zie het hoofdstuk: Reinigingshulp).

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

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.

## Schoonmaakmiddelen

|   |  |
|---|--|
| Buitenzijde apparaat (met aluminium voorkant)   | Zeepsop - met een zachte doek nadrogen.<br>Zacht schoonmaakmiddel voor ruiten - wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microvezeldoek horizontaal en zonder druk over de aluminium voorkant.  |
| Buitenzijde apparaat (voorkant roestvrij staal) | Zeepsop - met een zachte doek nadrogen.<br>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.<br><br><b>Attentie!</b><br>De binnenruimte kan roesten: Geen staal- of schuurpons gebruiken.  |
| Watertank                                       | Zeepsop - niet schoonmaken in de vaatwasmachine!   |
| Schacht van de tank                             | Na gebruik altijd droogwrijven   |
| Dichting in het deksel van de watertank         | Na gebruik altijd goed drogen  |
| Inschuifrails                                   | zie het hoofdstuk: Inschuifrails reinigen  |
| Ruiten van de deur                              | zie het hoofdstuk: Deurruiten reinigen<br><br><b>Attentie!</b><br>Schade aan het oppervlak: Neem na het reinigen de ruiten van de deur af met een droge doek en glasreiniger. Anders ontstaan er vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden. |
| Deurdichting                                    | Warm zeepsop   |
| Toebehoren                                      | Weken in warm zeepsop. Met een borstel of een spons schoonmaken of meereinigen in de afwasmachine. Bij verkleuringen door zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. rijst) met azijnwater schoonmaken.   |

### Schoonmaakpons

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

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

### Microvezeldoek

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

## Reinigingshulp

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

De reinigingshulp bestaat uit:

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




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

### Vorbereiding

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


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

### Reinigingshulp starten


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

### Stoomschaal leegmaken en apparaat schoonmaken

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


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

#### 1. Spoelen

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


### Stoomschaal leegmaken

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

1. Apparaatdeur openen.  
Op het display verschijnt "Apparaat klaar om te spoelen".
2. Schoonmaakpons goed uitwassen.
3. Het resterende water met de schoonmaakpons 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!**

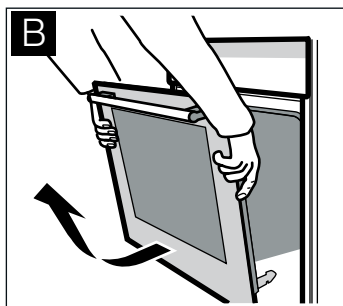
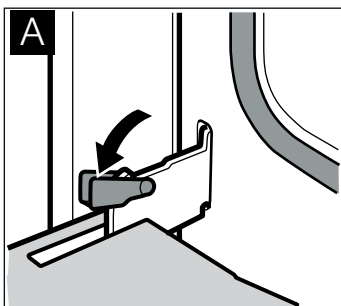
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

### **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

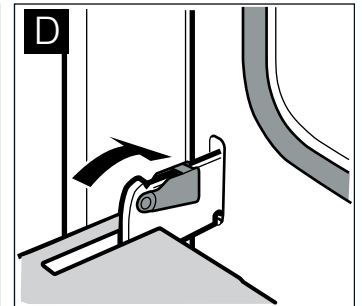
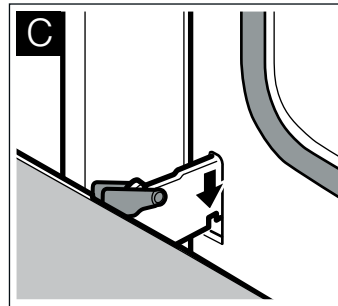
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen (Afbeelding A).  
De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is.
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten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

### **Risico van letsel!**

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

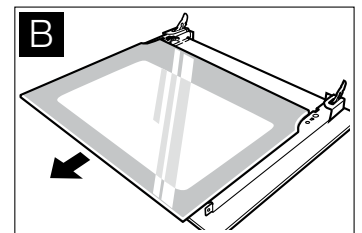
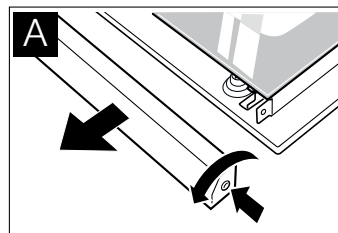
### **Risico van letsel!**

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

## Deurruit verwijderen

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

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



## Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

### **Attentie!**

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

## Deurruit inbrengen

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

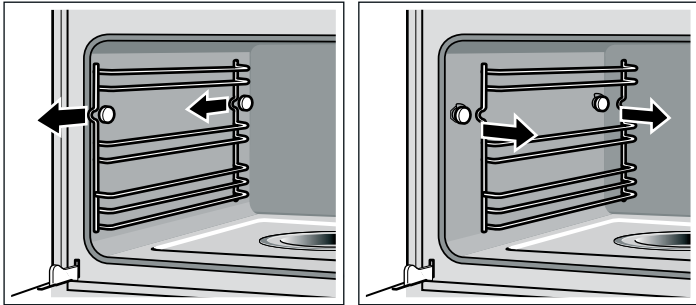
## Inschuifrails reinigen

U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.

**⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!**

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

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



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

## Wat te doen bij storingen?




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

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

**⚠ Kans op een elektrische schok!**

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

| Storing  | Mogelijke oorzaak   | Aanwijzing/oplossing   |
|--|---|--|
| Apparaat werkt niet  | De stekker is niet in het stopcontact gestoken                                | Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet   |
|  | Stroomonderbreking  | Controleer of andere keukenapparaten functioneren  |
|  | Zekering defect   | Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is  |
|  | Verkeerde bediening   | De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 10 seconden weer inschakelen  |
| Apparaat kan niet worden gestart   | Apparaatdeur is niet helemaal gesloten  | Apparaatdeur sluiten   |
| Apparaat kan niet worden gestart, op het display verschijnt "Reiniging"<br>"met >00 de werking voortzetten"<br>"Ontkalken" | Het ontkalken is afgebroken   | De toets >00 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"<br>"met >00 de werking voortzetten"<br>"Reinigen"  | Reinigshulp is afgebroken   | De toets >00 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.<br>(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 ① indrukken   |
|  | Na het instellen is de toets >00 niet ingedrukt                               | De toets >00 indrukken of de instelling met de toets ① wissen  |
| "Watertank vullen" verschijnt, hoewel de tank vol is   | Watertank is niet goed ingeschoven  | Watertank inschuiven tot hij inklikt   |
|  | Herkenningssysteem werkt niet   | Klantenservice inschakelen   |
| "Watertank vullen" verschijnt, hoewel de tank nog niet leeg is, of de tank is leeg maar "Watertank vullen" verschijnt niet | Watertank is vervuild. De beweeglijke waterstandmelders zijn klem gaan zitten | Watertank schudden en reinigen. Kunnen de delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice  |

| Storing  | Mogelijke oorzaak   | Aanwijzing/oplossing   |
|--|---|--|
| Watertank raakt leeg zonder herkenbare reden. Stoomschaal loopt over | Watertank is niet goed gesloten   | Deksel sluiten tot het merkbaar inklikt  |
|  | Dichting in het deksel van de tank is vuil                                      | Dichting reinigen  |
|  | Dichting in het deksel van de tank is defect                                    | Nieuwe watertank bestellen bij de klantenservice   |
| Stoomschaal is leeg gekookt hoewel de watertank vol is               | Watertank is niet goed ingeschoven  | Watertank tot de vergrendeling inschuiven  |
|  | Toevoer is verstopt   | Apparaat ontkalken. Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is  |
| Op het display verschijnt "Tank legen/Reinigen?"                     | Apparaat is minstens dagen lang niet gebruikt en de watertank is vol            | Watertank leegmaken en reinigen. Watertank na de bereiding altijd legen  |
| Tijdens het gebruik is een plofgeluidje hoorbaar                     | Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp          | Dit is normaal.  |
| Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom                           | Apparaat wordt automatisch gekalibreerd   | Dit is normaal   |
| Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom             | Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd | Apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten bij 100 °C stomen   |
| Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingsleuven   |   | Dit is normaal.  |
| Apparaat stoomt niet meer goed                                       | Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden   | Ontkalkingsprogramma starten.  |
| Op het display verschijnt de foutmelding "E011"                      | Een toets is te lang ingedrukt of is klem komen te zitten                       | De toets  indrukken om de foutmelding te wissen. Alle toetsen apart indrukken en nagaan of ze schoon zijn   |
| Op het display verschijnt een foutmelding "E..."                     | Technisch defect  | De toets  indrukken om de foutmelding op te heffen, eventueel de tijd opnieuw instellen. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice |
| Apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt "Demo"        | Er is een toetscombinatie gebruikt  | Stroomtoevoer onderbreken en na 10 seconden weer herstellen. Binnen 2 minuten de toets  4 seconden lang indrukken   |

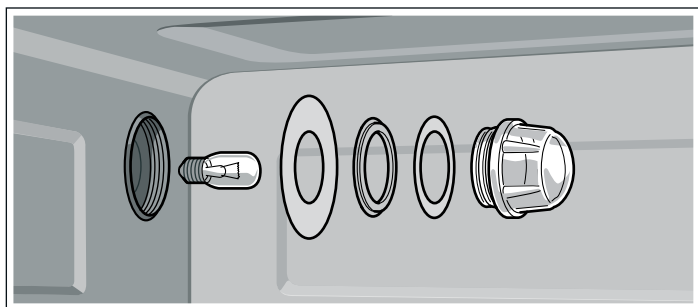
## Lamp van de binnenruimte vervangen

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

### Risico van verbranding!

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

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



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

Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen!

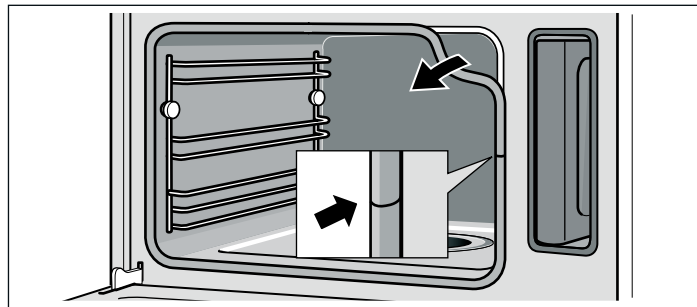
## Glazen afscherming of dichtingen vervangen

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

### Deurdichting vervangen

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

1. De deur van het apparaat openen.
2. Oude deurdichting eraf trekken.
3. Nieuwe deurdichting aan één kant inschuiven en er rondom intrekken. De las dient zich aan de zijkant te bevinden.
4. De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.



# Service dienst

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

## E-nummer en FD-nummer

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

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

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

## Service dienst

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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

# Milieubescherming

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

## Milieuvriendelijke afvalverwerking



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

## Tips om energie te besparen

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Bij het stomen kunt u gerechten op meerdere niveaus tegelijk bereiden. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden schuift u het gerecht met de langste bereidingstijd het eerst in.

# Tabellen en tips

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

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in de stoomoven. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode, welke toebehoren en welke temperatuur en bereidingstijd u het best kunt kiezen. Indien niet anders aangegeven, heeft de informatie betrekking op het plaatsen van gerechten in het onverwarmde apparaat.

## Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.

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

## Vormen

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

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

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

## Bereidingstijd en -hoeveelheid

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

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

## Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

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

## Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk

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

## Menu garen

M.b.v. stoom kunt u complete menu's zonder smaakbeïnvloeding gelijktijdig klaarmaken. Plaats de gerechten met de langste bereidingstijd eerst in het apparaat en zet

daarna de rest er op het juiste tijdstip in. Zo zijn alle gerechten tegelijkertijd klaar.

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

## Groente

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

| Levensmiddelen       | Stuks-grootte | Toebehoren                                  | Verwarmings-methode | Temperatuur in °C | Bereidingstijd in min. |
|----------------------|---------------|---|---------------------|-------------------|------------------------|
| Artisjokken          | heel          | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 30 - 35                |
| Bloemkool            | heel          | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 30 - 40                |
| Bloemkool            | roosjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 10 - 15                |
| Broccoli             | roosjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 8 - 10                 |
| Erwten               | -             | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 5 - 10                 |
| Venkel               | plakjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 10 - 14                |
| Groenteflan          | -             | Bain-marie-vorm 1,5 l + rooster op hoogte 2 | Stomen              | 100               | 50 - 70                |
| Groene bonen         | -             | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 20 - 25                |
| Wortelen             | plakjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 10 - 20                |
| Koolrabi             | plakjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 15 - 20                |
| Prei                 | plakjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 4 - 6                  |
| Mais                 | heel          | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 25 - 35                |
| Snijbiet*            | repen         | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 8 - 10                 |
| Asperges, groen*     | heel          | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 7 - 12                 |
| Asperges, wit*       | heel          | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 10 - 15                |
| Spinazie*            | -             | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 2 - 3                  |
| Romanesco            | roosjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 8 - 10                 |
| Spruitjes            | roosjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 20 - 30                |
| Rode biet            | heel          | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 40 - 50                |
| Rodekool             | in reepjes    | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 30 - 35                |
| Witte kool, zuurkool | in reepjes    | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 25 - 35                |
| Courgettes           | plakjes       | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 2 - 3                  |
| Peultjes             | -             | met gaatjes + zonder gaatjes                | Stomen              | 100               | 8 - 12                 |

\* Apparaat voorverwarmen

## Bijgerechten en peulvruchten

Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.  
Voorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

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

| Levensmiddelen                              | Verhouding | Toebehoren                   | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Bereidingstijd in min. |
|---|------------|------------------------------|--------|--------------------|-------------------|------------------------|
| Aardappels in de schil (gemiddelde grootte) | -          | met gaatjes + zonder gaatjes | 3<br>1 | Stomen             | 100               | 35 - 45                |
| Gekookte aardappels (in kwarten)            | -          | met gaatjes + zonder gaatjes | 3<br>1 | Stomen             | 100               | 20 - 25                |
| Zilvervliesrijst                            | 1:1,5      | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 30 - 40                |
| Rijst met lange korrel                      | 1:1,5      | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 20 - 30                |
| Basmatirijst                                | 1:1,5      | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 20 - 30                |
| Parboiled rijst                             | 1:1,5      | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 15 - 20                |
| Risotto                                     | 1:2        | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 30 - 35                |
| Groene linzen                               | 1:2        | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 30 - 45                |
| Witte bonen, voorge-weekt                   | 1:2        | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 65 - 75                |
| Couscous                                    | 1:1        | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 6 - 10                 |
| Spelt, grof gemalen                         | 1:2,5      | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 15 - 20                |
| Gierst, heel                                | 1:2,5      | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 25 - 35                |
| Tarwe, heel                                 | 1:1        | zonder gaatjes               | -      | Stomen             | 100               | 60 - 70                |
| Balletjes                                   | -          | met gaatjes + zonder gaatjes | 3<br>1 | Stomen             | 95                | 20 - 25                |

## Gevogelte en vlees

### Gevogelte

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

\* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

### Rundvlees

| Levensmiddelen         | Hoeveelheid | Toebehoren                   | Hoogte | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Bereidingstijd in min. |
|------------------------|-------------|------------------------------|--------|--------------------|-------------------|------------------------|
| Dunne rosbief, medium* | 1 kg        | zonder gaatjes               | 2      | Stomen             | 100               | 25 - 35                |
| Dikke rosbief, medium* | 1 kg        | met gaatjes + zonder gaatjes | 3<br>1 | Stomen             | 100               | 30 - 40                |

\* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

### Varkensvlees

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

\* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

### Worsten

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

## Vis

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

## Ingrediënten voor in de soep, diversen

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

## Desserts, compote

### Compote

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

### Rijstepap

Weeg de rijst af en voeg er 2,5 keer zoveel melk aan toe. Vul de toebehoren tot max. 2,5 cm met de rijst en de melk. Na het koken omroeren. De resterende melk wordt snel opgezogen.

### Yoghurt

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

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

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

| Levensmiddelen  | Toebehoren                 | Verwarmingsmethode | Temperatuur in °C | Bereidingstijd in min. |
|-----------------|----------------------------|--------------------|-------------------|------------------------|
| Gistknoedels    | zonder gaatjes             | Stomen             | 100               | 20 - 25                |
| Crème caramel   | Vormpjes + met gaatjes     | Stomen             | 90 - 95           | 15 - 20                |
| Rijstepap*      | zonder gaatjes             | Stomen             | 100               | 25 - 35                |
| Yoghurt*        | Portiepotten + met gaatjes | Stomen             | 40                | 300 - 360              |
| Appelcompote    | zonder gaatjes             | Stomen             | 100               | 10 - 15                |
| Perencompote    | zonder gaatjes             | Stomen             | 100               | 10 - 15                |
| Kersencompote   | zonder gaatjes             | Stomen             | 100               | 10 - 15                |
| Rabarbercompote | zonder gaatjes             | Stomen             | 100               | 10 - 15                |
| Pruimencompote  | zonder gaatjes             | Stomen             | 100               | 15 - 20                |

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

## Gerechten regenereren

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

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



## Ontdooien

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

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

Gebruik de verwarmingsmethode Ontdooien.

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

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

### **Gezondheidsrisico!**

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen kiemen worden overgebracht.

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

### **Vlees ontdooien**

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

### **Gevogelte ontdooien**

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

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

## Deeg laten rijzen

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

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

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

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

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

## Uitpersen

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

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

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

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

## Inmaken

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

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

U kunt de volgende levensmiddelen niet inmaken in uw apparaat:

De inhoud van blikjes, vlees, vis of paté.

Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.

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

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

De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen.

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

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

## Diepvriesproducten

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

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

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

\* wat vloeistof toevoegen





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000765028

920425