Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

Stoomoven
CDG634B.1

BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 4

Oorzaken van schade 5

Milieubescherming. 6
Energiebesparing. 6
Milieuvriendelijk afvoeren 6

Het apparaat leren kennen 7
Bedieningspaneel. 7
Bedieningselementen. 7
Display 8
Verwarmingsmethoden 8
Meer informatie 9
Functies voor de binnenruimte. 9

Toebehoren. 9
Meegeleverde toebehoren 9
Toebehoren inschuiven 9
Extra toebehoren 10

Voor het eerste gebruik 10
Voor het eerste gebruik 10
Eerste gebruik 11
Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen.. 11
Toebehoren reinigen 11

Apparaat bedienen. 12
Apparaat in- en uitschakelen 12
In werking stellen 12
Watertank vullen. 12
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 13
Na gebruik altijd: 13

Tijdfuncties. 14
Tijdsduur instellen 14
Einde instellen 14
Kookwekker instellen 15

Gerechten 16
Gerecht instellen 16
Aanwijzingen bij de gerechten 16
Tabel 17

Kinderslot 18
Activeren en deactiveren 18

Basisinstellingen 18
Basisinstellingen wijzigen. 18
Lijst met basisinstellingen 18
Stroomuitval 19
Tijd wijzigen 19

Reinigen 20
Schoonmaakmiddelen 20
Ontkalken 21
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen. 22
Deurruiten verwijderen en inbrengen 22
Inschuifrails reinigen. 23

Wat te doen bij storingen? 24
Storingen zelf verhelpen 24
Lamp van de binnenruimte vervangen 25
Glazen afscherming of dichtingen vervangen. 26
Deurdichting vervangen 26

Servicedienst 26
E-nummer en FD-nummer. 26

Tabellen en tips 27
Toebehoren 27
Vormen. 27
Bereidingstijd en -hoeveelheid 27
Levensmiddelen gelijkmatig verdelen. 27
Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk. 27
Menu garen 27
Groente 27
Bijgerechten en peulvruchten. 28
Gevogelte en vlees. 29
Vis 29
Ingrediënten voor in de soep, diversen 30
Desserts, compote 30
Gerechten regenereren 31
Ontdooien. 31
Deeg laten rijzen. 31
Uitpersen 32
Inmaken 32
Diepvriesproducten. 32
Testgerechten. 33

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**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 9*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Tijdens het gebruik kan hete stoom ontsnappen. De ventilatieopeningen niet aanraken. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Het water in de stoomschaal is ook na uitschakeling nog heet. De stoomschaal niet direct na het uitschakelen leegmaken. Toestel laten afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Tijdens het uitnemen van de toebehoren kan hete vloeistof over de rand stromen. Hete toebehoren voorzichtig uitnemen, met de ovenhandschoen.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Brandbare vloeistoffen kunnen in de binnenruimte vlam vatten (explosieve verbranding). Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingspoplossing.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Het apparaat kan door warmteophoping beschadigd raken. Plaats de vormen altijd op een rooster of in een bak met gaatjes.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Vormen: de vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.
- Kookgerei met roestplekken: gebruik geen kookgerei met roestplekken. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Vrijkomende vloeistof: plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. ⟶ *"Reinigen" op pagina 20*
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Onderhoud van uw apparaat: De binnenruimte van uw apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door onjuist onderhoud kan er corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor onderhoud en reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Direct nadat het apparaat is afgekoeld dient u eventuele verontreiniging te verwijderen uit de binnenruimte.
- Heet water in de watertank: heet water kan de pomp beschadigen. Vul de watertank uitsluitend met koud water.

- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.
- Watertank reinigen: watertank niet in de afwasmachine reinigen. De tank raakt dan beschadigd. Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee langwerpige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

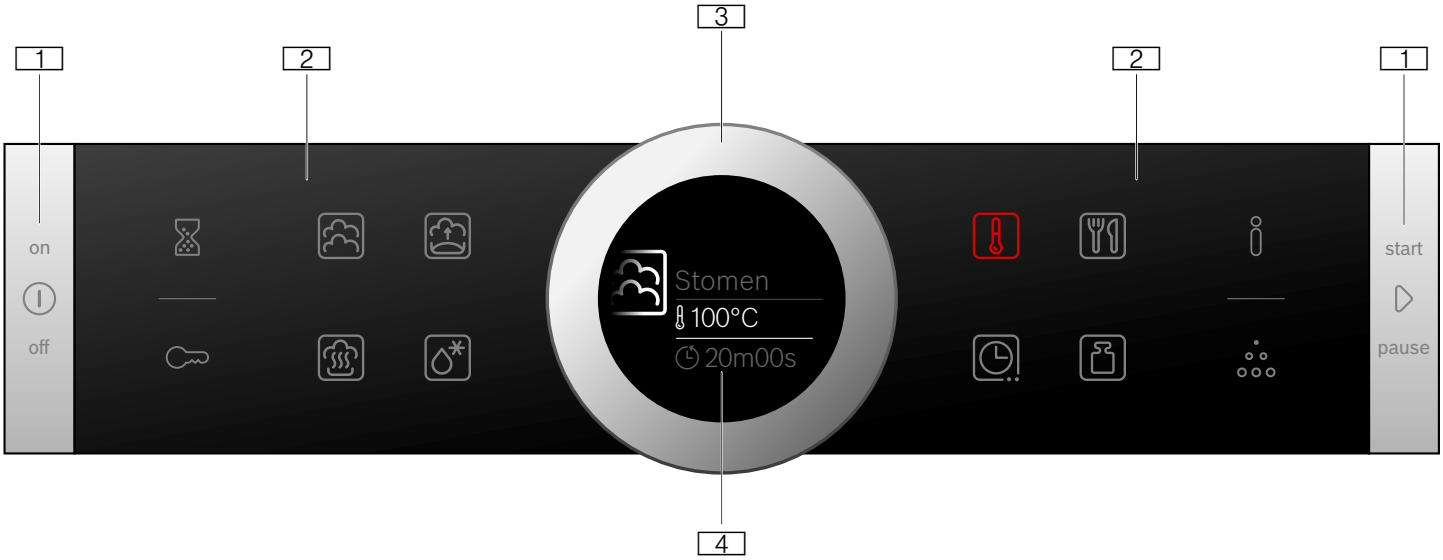
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden en een bedieningsring de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen verwarmingsmethode.



1 **Toetsen**
De toetsen links en rechts van het bedieningspaneel hebben een drukpunt. Druk op de toets om dit in werking te stellen.
Bij apparaten die geen voorzijde van roestvrij staal hebben, zijn ook deze beide toetsen touch-velden zonder drukpunt.

2 **Touch-velden**
Onder de touch-velden liggen sensoren. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen.

3 **Bedieningsring**
De bedieningsring is zo aangebracht dat u hem onbegrensd naar links of rechts kunt draaien. Druk er licht op en beweeg hem met een vinger in de gewenste richting.

4 **Display**
Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.

Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Symbool		Betekenis
Toetsen		
	on/off	Apparaat in- en uitschakelen
	start/stop	Werking starten en stoppen of door lang te drukken (ca. 3 seconden) afbreken
Touch-velden aan de buitenkant		
	Kookwekker	Kookwekker kiezen
	Kinderslot	Kinderslot activeren en deactiveren door lang te drukken (ca. 4 sec.)
	Informatie	Ingeschakeld apparaat: aanwijzingen laten weergeven Uitgeschakeld apparaat: door lang te drukken (ca. 3 sec.) de basisinstellingen oproepen
	Ontkalken	Ontkalken kiezen
Touch-velden aan de binnenkant		
	Stomen	Verwarmingsmethode Stomen kiezen
	Deegrijsstand	Verwarmingsmethode Deegrijsstand kiezen
	Regenereren	Verwarmingsmethode Regenereren kiezen

	Ontdooien	Verwarmingsmethode Ontdooien kiezen
	Temperatuur	Temperatuur voor de binnenruimte kiezen
	AutoPilot	De functie Gerechten met bereidingsprogramma's kiezen
	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen
	Gewicht	Gewicht bij de functie Gerechten kiezen

Het touch-veld, waarvan de waarde op het display kan worden veranderd of op de voorgrond weergegeven, is rood verlicht.

Bedieningsring

Met de bedieningsring wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn weergegeven,

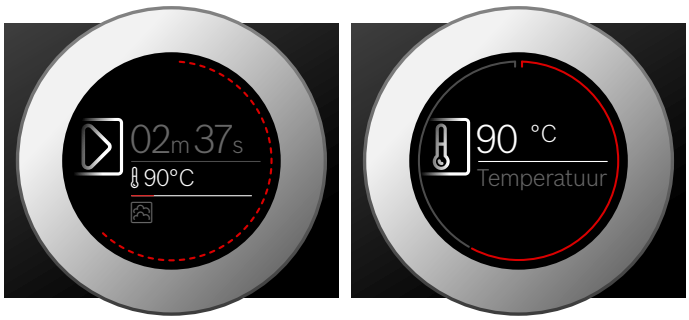
Bij de meeste keuzelijsten, bijv. van de temperatuur, moet u de bedieningsring weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus. Hij wordt in het wit weergegeven, met daaronder een witte lijn. De waarde op de achtergrond staat in het grijs weergegeven.

Focus	De waarde in de focus kan direct worden veranderd, zonder hem eerst te selecteren. Na de start van een programma staat de temperatuur of stand altijd in de focus. De witte lijn is tegelijkertijd de opwarmlijn. Deze wordt rood opgevuld.
Vergroting	Zolang u de waarde in de focus met de bedieningsring verandert, wordt alleen deze waarde vergroot weergegeven.



Ringlijn

Aan de buitenkant van het display bevindt zich de ringlijn.

Wanneer u een waarde wijzigt, toont de ringlijn u waar u zich in de keuzelijst bevindt. Naargelang het instelbereik is de ringlijn ononderbroken of verdeeld in segmenten, afhankelijk van de lengte van de keuzelijst.

Tijdens het gebruik wordt de ringlijn in het ritme van seconden rood gevuld. Na elke volledige minuut worden de segmenten weer van het begin af aan gevuld. Bij een aflopende tijdsduur verdwijnt er elke seconde een segment.

Temperatuurindicatie

Na de start wordt de actuele temperatuur in de binnenruimte grafisch weergegeven op het display.

Opwarmlijn	De witte lijn onder de temperatuur wordt, naarmate de binnenruimte opgewarmd raakt, van links naar rechts rood gevuld. Wanneer u voorverwarmt is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de lijn geheel rood gevuld is.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de ringlijn de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe geringer de restwarmte wordt, des te donkerder kleurt de ringlijn, en op een gegeven moment verdwijnt hij helemaal.

Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Verwarmingsmethoden

Uw apparaat beschikt over verschillende verwarmingsmethoden die u kunt kiezen via het bedieningspaneel.

Verwarmingsmethode		Temperatuur	Gebruik
	Stomen	30-100 °C	Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren
	Regenereren	80-100 °C	Voor bordgerechten Klaargemaakte levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit
	Deegrijsstand	30-50 °C	Voor gistdeeg Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit
	Ontdooien	30-60 °C	Voor groente en fruit Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie.

Tip op het veld ⓘ.De aanwijzing wordt enkele seconden op het display weergegeven. Bij langere aanwijzingen bladert u met de bedieningsring tot het einde.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

Functies voor de binnenruimte

Enkele functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan ca. 15 minuten open, dan schakelt de verlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra de werking wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, schakelt de verlichting uit.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 18*

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Attentie!
De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 18*

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:

	Stoombak met gaatjes, grootte L voor het stomen van hele vis of grotere hoeveelheden groente, voor het uitpersen van kleinfruit, etc.
	Stoombak zonder gaatjes, grootte L voor het opvangen van afdruipend vocht bij het stomen en voor het koken van rijst, peulvruchten en granen

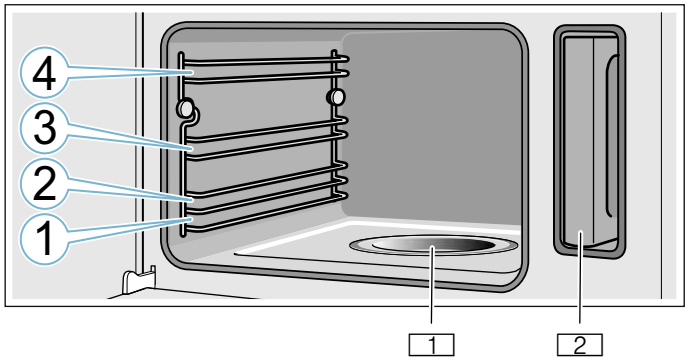
Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren inschuiven

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

In de binnenruimte is de bovenste inschuifhoogte bij veel apparaten voorzien van een grillsymbool.



1 Stoomschaal
2 Watertank in de tankschacht

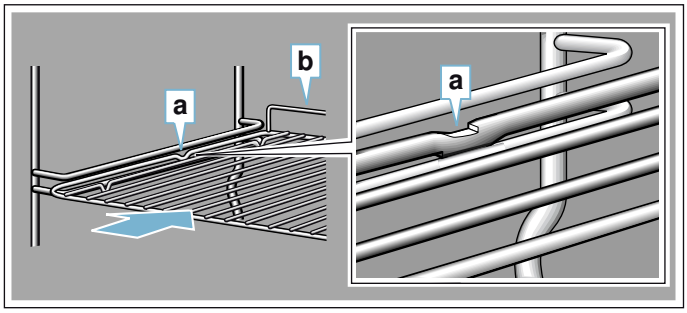
Attentie!

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

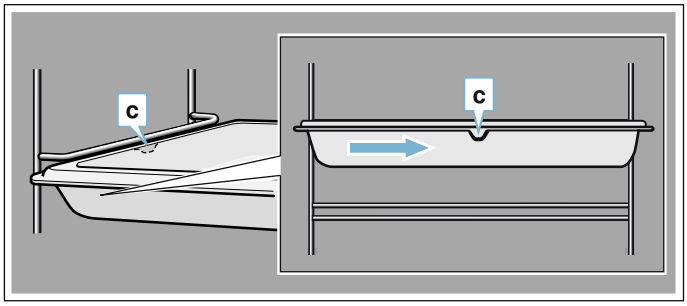
Vergrendelingsfunctie

De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** naar beneden en de veiligheidsbeugel **b** van het rooster naar achteren en naar boven wijst.



Let er bij het inschuiven van stoombakken op dat de ontgrendelnok **c** naar beneden wijst.



Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
⟶ *"Servicedienst" op pagina 26*

Speciale accessoires
Stoomreservoir, met gaatjes, grootte S
Stoomreservoir, zonder gaatjes, grootte S
Stoomreservoir, met gaatjes, grootte L
Stoomreservoir, zonder gaatjes, grootte L
Rooster voor steamer
Porseleinen bak, zonder gaatjes, grootte S
Porseleinen bak, zonder gaatjes, grootte L
Decorlijsten Voor het afdekken van vakbodems van meubels en de grondplaat van het apparaat.

Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

Voor het eerste gebruik

Informeer voor de eerste ingebruikneming bij uw waterbedrijf naar de waterhardheid van uw leidingwater.

Om ervoor te zorgen dat uw apparaat u er op het juiste moment aan kan herinneren dat u dient te ontkalken, dient u de juiste waterhardheid in te stellen.

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.
Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u als waterhardheid "onthard“ instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid “4 zeer hard“ in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.

Waterhardheid	Instelling
0	00 onthard
1 (tot 1,3 mmol/l)	01 zacht
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 gemiddeld
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 hard
4 (meer dan 3,8 mmol/l)	04 zeer hard

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Aanwijzing: U kunt deze instellingen op elk moment weer in de basisinstellingen wijzigen.
⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 18*

Taal instellen

1. Met de bedieningsring de gewenste taal instellen.
2. Om te bevestigen op het veld ⏲ tippen.
   De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

1. Met de bedieningsring de tijd instellen.
2. Om te bevestigen op het veld ⏲ tippen.
   De volgende instelling verschijnt.

Waterhardheid instellen

1. Met de bedieningsring de waterhardheid instellen.
2. Om te bevestigen op het veld ⏲ tippen.

Op het display verschijnt een melding dat het eerste gebruik is afgesloten De actuele tijd wordt weergegeven.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met de toets on/off ⏻ uit.

Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen.

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren stelt het apparaat zich in op de drukverhoudingen van de plaats van opstelling. Dit gebeurt automatisch tijdens de eerste keer dat stoom wordt gebruikt. Hierbij ontwikkelt zich veel stoom.

Kalibreren voorbereiden

1. Neem de toebehoren uit de binnenruimte.
2. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, uit de binnenruimte.
3. Neem voor het kalibreren de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.

Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen

Aanwijzingen

- Het kalibreren kan alleen worden gestart wanneer de binnenruimte koud is (kamertemperatuur).
- Tijdens het kalibreren de apparaatdeur niet openen. Het kalibreren wordt anders afgebroken.

1. Met de toets on/off ⏻ schakelt u het apparaat in.
2. Vul de watertank. ⟶ *"Watertank vullen" op pagina 12*
3. Stel de opgegeven verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur in.

Instellingen	
Verwarmingsmethode	Stomen
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	20 minuten

4. Schakel het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.
5. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld.
6. Reinig de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.
7. Maak de watertank leeg en de binnenruimte droog.
   ⟶ *"Na gebruik altijd:" op pagina 13*

Aanwijzingen

- Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich na een verhuizing aanpast aan de nieuwe plaats van opstelling, zet u het terug naar de fabrieksinstellingen. Herhaal de eerste ingebruikneming en het kalibreren.
- Het apparaat slaat de instellingen van het kalibreren ook op na een stroomonderbreking of bij afsluiting van de elektriciteit. Het moet niet opnieuw worden gekalibreerd.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!!
Het water in de stoomschaal is ook na uitschakeling nog heet. De stoomschaal niet direct na het uitschakelen leegmaken. Toestel laten afkoelen alvorens het schoon te maken.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: Het kinderslot en de kookwekker kunnen ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties en aanwijzingen op het display, bijv. voor de restwarmte in de binnenruimte, blijven ook zichtbaar wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Met de toets on/off ⏻ schakelt u het apparaat in.

Alle touch-velden lichten rood op. Op het display verschijnt het Bosch-logo en vervolgens de eerste verwarmingsmethode van de keuzelijst.

Apparaat uitschakelen

Met de toets on/off ⏻ schakelt u het apparaat uit.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd of eventueel de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 18*

In werking stellen

U moet altijd starten met de toets start/stop ▷.

Na de start verschijnt op het display naast de instellingen een tijdsindicatie. Bovendien verschijnen de ringlijn en de opwarmlijn.

Werking stopzetten

Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking ook onderbreken en weer door laten lopen.

Wanneer u de toets start/stop ▷ ca. 3 seconden lang indrukt, wordt de werking helemaal afgebroken en worden alle instellingen teruggezet.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

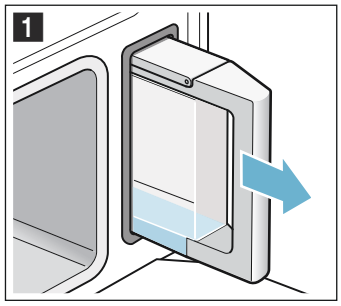
Watertank vullen

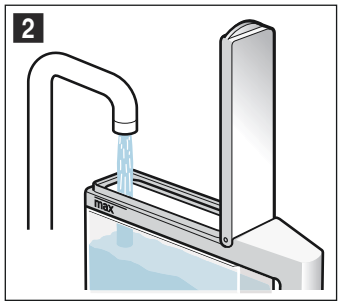
Wanneer u de apparaatdeur opent, ziet u rechts de watertank. Voor gebruik de watertank altijd vullen.

Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 18*

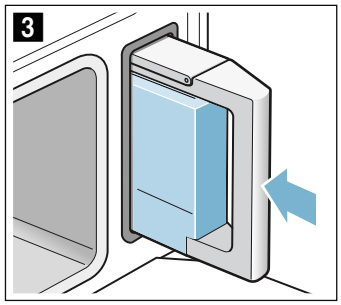
Attentie!
Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.
Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

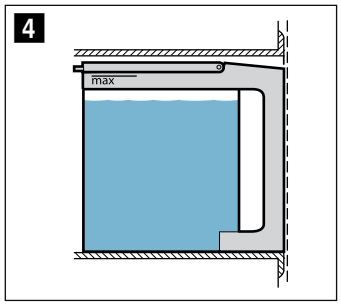
Voor gebruik altijd de watertank vullen:
1. Apparaatdeur openen.
2. Watertank uit de tankschacht nemen (Afb. 1).
3. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water. (Afb. 2).





4. Tankdeksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
5. Gevulde watertank inbrengen (Afb. 3).
6. Controleren of de watertank gelijk met de tankschacht is ingeschoven (Afb. 4).





7. Apparaatdeur sluiten.

De watertank is gevuld. U kunt het programma starten.

Watertank bijvullen

Als de watertank leeg is, verschijnt de melding op het display dat de watertank gevuld moet worden. De werking wordt onderbroken.

1. Apparaatdeur voorzichtig openen.
2. Watertank uitnemen en vullen.

3. Watertank terugplaatsen en de apparaatdeur sluiten.
4. In werking stellen.
   De werking wordt voortgezet.

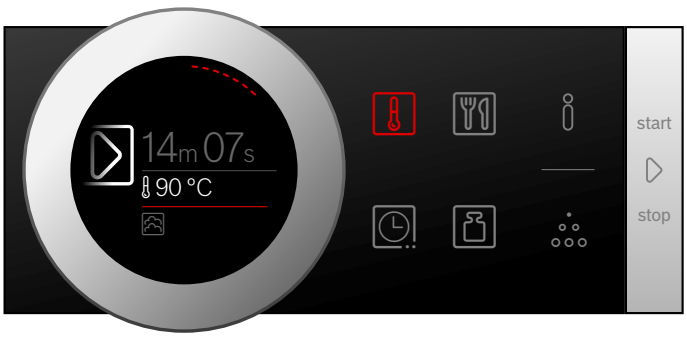
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld in de afbeelding: 15 minuten stomen met 90 °C.

1. Links op het veld van een verwarmingsmethode tippen.
   Op het display staat de temperatuur wit in de focus.

2. Met de bedieningsring de temperatuur instellen.
3. Tip op het veld .
   Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.

4. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.
5. Starten met de toets start/stop ▷.
   Het apparaat begint op te warmen.



Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

Aanwijzingen

- Heeft u de verwarmingsmetode Stomen gestart, dan begint de tijdsduur pas te lopen wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
- Opent u de apparaatdeur tijdens het stomen, dan wordt de werking onderbroken. Is de apparaatdeur weer gesloten, dan loopt de tijdsduur pas verder als het apparaat de ingestelde temperatuur weer heeft bereikt.

Wijzigen

Na de start blijft de temperatuur in de focus. Wanneer u de bedieningsring beweegt, wordt de temperatuur direct veranderd en overgenomen.

Om de verwarmingstijd te veranderen dient u de werking eerst met de toets start/stop ▷ te onderbreken.Tip op het symbool van de verwarmingsmethode. De eerste verwarmingsmethode verschijnt met de bijbehorende voorgestelde temperatuur.

Aanwijzing: Verandert u de verwarmingsmethode, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.

Na gebruik altijd:

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!
Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Na gebruik blijven er altijd vocht en vuil in de binnenruimte. Het apparaat daarom na gebruik altijd droog- en schoonmaken. Na gebruik ook altijd de watertank leegmaken.

De binnenruimte drogen

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!!
Het water in de stoomschaal kan heet zijn. Laat het voor het schoonmaken afkoelen.

1. De apparaatdeur op een kier laten staan tot het apparaat afgekoeld is.
2. Vervuiling in de binnenruimte direct verwijderen.
3. De binnenruimte en de stoomschaal met de schoonmaakspons schoonmaken en met een zachte doek droogwrijven.
4. Voorzijden van meubels droogwrijven als zich daar condenswater heeft gevormd.

Watertank leegmaken

De watertank moet na gebruik met stoom altijd worden leeg- en drooggemaakt.

Attentie!

- De watertank niet drogen in de hete binnenruimte. De tank raakt dan beschadigd.
- De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.De tank raakt dan beschadigd.

1. Apparaatdeur openen.
2. Watertank uitnemen en restwater verwijderen.
3. Dichting in het tankdeksel en de tankschacht in het apparaat grondig droogmaken.
4. Watertank in de tankschacht plaatsen.
5. Apparaatdeur sluiten.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie		Gebruik
	Tijdsduur	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
	Einde	Voer een tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.
	Kookwekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van de werking van het apparaat en andere tijdfuncties.Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat niet automatisch in of uit.

U kunt tijdsduur en einde na het instellen van een functie via het veld oproepen. De kookwekker heeft een eigen veld en kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op het veld te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 18*

Tijdsduur instellen

U kunt voor uw gerecht op het apparaat de bereidingsduur instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet ongewild overschreden en u hoeft andere werkzaamheden niet te onderbreken om het gebruik te beëindigen.

Bij elke verwarmingsmethode kunt u een tijdsduur instellen.

Instellen

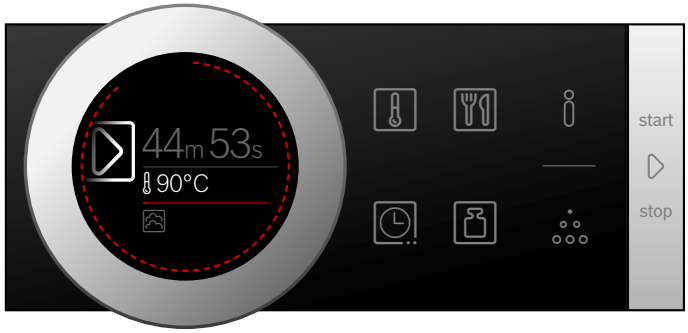
De tijdsduur kan tot een uur in stappen van een minuut worden ingesteld, daarna in stappen van 5 minuten.

Voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Tip voor de start op het veld .
   Op het display staat de tijdsduur wit in de focus.
3. Met de bedieningsring de tijdsduur instellen.

Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen, of twee keer op veld tippen. Op het display staat de tijdsduur onder Verwarmingsmethode en Temperatuur of Stand.

4. Starten met de toets start/stop ▷.
   Het apparaat begint op te warmen.



Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het veld opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop ▷ de werking zonder tijdsduur voortzetten.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

Wijzigen en afbreken

Om de tijdsduur te veranderen tipt u op het veld . De tijdsduur staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden gewijzigd. Met het veld de wijziging overnemen.

Wilt u de tijdsduur afbreken, zet hem dan weer helemaal terug op nul. Nadat de wijziging is overgenomen kunt u de werking met de toets start/stop ▷ zonder tijdsduur voortzetten.

Einde instellen

U kunt het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt op een later tijdstip zetten. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte plaatsen en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Aanwijzingen

- Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.
- Stel geen einde meer in wanneer de werking al gestart is. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Instellen

Het einde van de tijdsduur kan maximaal 23 uur en 59 minuten worden uitgesteld.

Voorbeeld in de afbeelding: de ingestelde tijdsduur is 45 minuten en het gerecht moet om 12:00 uur klaar zijn.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur of stand instellen.
2. Tijdsduur instellen.
3. Voor de start opnieuw een keer op veld tippen.
   Op het display staat de tijd wit in de focus.

4. Met de bedieningsring de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen, of opnieuw op veld tippen. Op het display staat de eindtijd onder Functie en Temperatuur of Stand.

5. Starten met de toets start/stop ▷.
Op het display staat het tijdstip waarop het apparaat start.

Het apparaat bevindt zich in de wachtstand. Wanneer het apparaat start, loopt op het display de tijdsduur af.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat de tijdsduur 00m 00s.

U kunt via het veld opnieuw een tijdsduur instellen of met de toets start/stop ▷ de werking zonder tijdsduur voortzetten.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

Wijzigen en afbreken

Om de eindtijd te wijzigen onderbreekt u eerst de werking met de toets start/stop ▷ en tipt u twee keer op het veld . De eindtijd staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden gewijzigd. Met de toets start/stop ▷ de werking voortzetten.

Wilt u de eindtijd wissen, zet de eindtijd dan weer helemaal terug. Met de toets start/stop ▷ kunt u de ingestelde tijdsduur direct starten.

Aanwijzing: De eindtijd kan alleen worden gewijzigd zolang de tijdsduur nog niet afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Kookwekker instellen

De wekker loopt parallel met de andere instellingen.U kunt hem op elk moment instellen, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is. Hij heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

Instellen

De wekkertijd begint altijd bij nul minuten.

Hoe hoger de waarde, des te groter worden de tijdstappen bij het instellen.

U kunt maximaal 24 uur instellen.

1. Tip op het veld .
Het symbool is rood verlicht. Op het display staat de wekkertijd wit in de focus.
2. Met de bedieningsring de wekkertijd instellen.
3. Met veld starten.
Aanwijzing: Na enkele seconden start de wekker ook automatisch.

De wekkertijd loopt af.

De wekker blijft zichtbaar op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is: Wanneer het apparaat in werking is, staan de instellingen van de actieve functie op de voorgrond. Wanneer u op het veld tipt, wordt de wekkertijd enkele seconden weergegeven.

Wanneer de wekkertijd beëindigd is, klinkt er een signaal en verschijnt er een aanwijzing op het display. Het symbool is niet meer verlicht.

Tip: Geldt de ingestelde wekkertijd voor de looptijd van het apparaat, gebruik dan de tijdsduur. De tijd is zichtbaar op de voorgrond en het apparaat gaat automatisch uit.

Wijzigen en afbreken

Om de wekkertijd te veranderen tipt u op het veld . De wekkertijd staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden veranderd.

Wilt u de wekkertijd afbreken, zet de wekkertijd dan weer helemaal op terug. Als de verandering is overgenomen is het symbool niet meer verlicht.

Gerechten

Met de functie “Gerechten” kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken.Het apparaat kiest de optimale instelling voor u.

Gerecht instellen

Loop met de bedieningsring alle gerechten door om te zien welke gerechten u met AutoPilot kunt gebruiken.

De tijdsduur is afhankelijk van het gerecht en kan niet worden veranderd.

1. Tip op het veld .
   Op het display staat het eerste gerecht wit in de focus.
2. Met de bedieningsring het gewenste gerecht instellen.
3. Met de toets start/stop ▷ bevestigen.
   Er verschijnt een aanwijzing voor toebehoren en inschuifhoogte.
4. Starten met de toets start/stop ▷.

Het apparaat begint op te warmen.

Wanneer de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.Het apparaat warmt niet meer op.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u het apparaat uit met de toets on/off ⏻.

Nagaren

Nadat de tijdsduur afgelopen is, kunt u indien u nog niet tevreden bent met het bereidingsresultaat bij enkele gerechten nagaren.

Op het display verschijnt de vraag of u wilt nagaren. Wilt u nagaren, tip dan op de toets start/stop ▷. Er wordt een tijdsduur voorgesteld die u kunt veranderen. Starten met de toets start/stop ▷.

Aanwijzing: U kunt zo vaak nagaren als u wilt.

Bent u tevreden met het resultaat, tip dan op het veld .

Schakel het apparaat met de toets on/off ⏻ uit.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij enkele gerechten kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Voor de start op het veld tippen en met de bedieningsring de eindtijd uitstellen.

Na de start gaat het apparaat in de wachtstand.De eindtijd kan niet meer worden gewijzigd.

Wijzigen en afbreken

Na de start kunnen de instellingen niet meer worden gewijzigd.

Wilt u het proces afbreken, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit.Met de toets start/stop ▷ kunt u de werking niet meer stopzetten.

Aanwijzingen bij de gerechten

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 zijn hiermee getest.Wanneer u andere vormen gebruikt, kan dit van invloed zijn op het resultaat.

Plaats bij de bereiding in de stoombak met gaatjes ook de stoombak zonder gaatjes op hoogte 1. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

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

Het totale gewicht van de gerechten dient binnen het vastgestelde bereik te liggen.

Bereidingstijd
In de eerste minuten kan de opgegeven tijdsduur veranderen, omdat de opwarmtijd o.a. van de temperatuur van het gerecht en het water afhangt.

Groente klaarmaken
Kruid de groente pas na de bereiding.

Graanproducten/linzen klaarmaken
Weeg het product en voeg er in de juiste verhouding water aan toe:

Basmatirijst 1:1,5

Couscous 1:1

Natuurrijst 1:1,5

Groene linzen 1 :2

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

Kipfilets stomen
Leg kipfilets niet op elkaar in de vorm.

Vis stomen
Vet de stoombak met gaatjes in wanneer u de vis klaarmaakt.

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

Yoghurt maken
Verwarm de melk op de kookplaat tot 90°C. Vervolgens tot 40 °C laten afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende. Hier 150g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.

Koppen of kleine potjes hiermee vullen en afdekken met vershoudfolie. De koppen of potjes vervolgens in een stoombak plaatsen en instellen zoals aangegeven in de tabel. Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

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.

Vruchtencompote klaarmaken
Het programma is alleen geschikt voor steen- en pitvruchten. Weeg de vruchten af, voeg ca. ⅓ van de hoeveelheid water en naar smaak suiker en kruiden toe.

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

Zet de flesjes zó in de stoombak 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.

Eieren koken
Prik voor het koken een gaatje in de eieren. Zorg ervoor dat de eieren niet op elkaar liggen.

Tabel

Neem de aanwijzingen bij de gerechten in acht.

Gerecht	Opmerkingen	Toebehoren	Hoog-te
Bloemkoolroosjes stomen*	roosjes van gelijke grootte	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Broccoliroosjes stomen*	roosjes van gelijke grootte	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Groene bonen stomen*	-	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Wortelen in plakjes stomen*	ca. 3 mm dikke plakjes	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Gemengde diepvriesgroente stomen	-	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Aardappels in de schil*	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Basmatirijst	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Zilvervliesrijst	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Couscous	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Groene linzen	max. 0,55 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Gegaarde bijgerechten regenereren*		stoombak zonder gaatjes	2
Verse kipfilets stomen	Totaalgewicht 0,2 - 1,5 kg	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Verse visfilet stomen	max. 2,5 cm dik	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Verse vis in zijn geheel stomen	0,3 - 2 kg	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Yoghurt in potten	-	Potten + stoombak zonder gaatjes	2
Rijstepap	-	stoombak zonder gaatjes	2
Vruchtencompote*	-	stoombak zonder gaatjes	2
Flesjes ontsmetten*		stoombak zonder gaatjes	2
Zachtgekookte eieren*	Eieren grootte*M, max. 1 kg	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1
Hardgekookte eieren*	Eieren grootte M, max. 1,8 kg	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	3 1

* U kunt voor dit gerecht een eindtijd instellen

Kinderslot

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

Het bedieningsveld wordt geblokkeerd en er kan niets worden ingesteld. Het apparaat kan alleen met de toets on/off ⏻ worden uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

U kunt het kinderslot activeren of deactiveren terwijl het apparaat uitgeschakeld is.

Druk ca. 4 seconden lang op het veld ⊶.

Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

Wanneer het apparaat ingeschakeld is, is het veld ⊶ rood verlicht. Is het apparaat uitgeschakeld, dan is het veld ⊶ niet verlicht.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Het veld ⓘ ca. 3 seconden lang indrukken.
   Op het display verschijnen aanwijzingen over de afloop.
2. De aanwijzingen met het veld 🕒 bevestigen.
   Op het display verschijnt de eerse instelling “Sprache”.
3. De instelling naar wens met de bedieningsring wijzigen.
4. Tip op het veld 🕒.
   De volgende instelling verschijnt op het display en kan met de bedieningsring worden gewijzigd.
5. Met het veld 🕒 alle instellingen doorlopen en naar wens wijzigen met de bedieningsring.
6. Tot slot ter bevestiging het veld ⓘ ca. 3 seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Afbreken

Wilt u de wijzigingen niet opslaan, dan kunt u de bewerking met de toets on/off ⏻ afbreken. Er verschijnt een melding op het display dat de eerste instellingen niet opgeslagen zijn.

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

Instelling	Keuze
Taal	Andere talen mogelijk
Tijd	Tijd in 24 h formaat
Waterhardheid	00 (onthard) 01 (zacht) 02 (gemiddeld) 03 (hard) 04 (zeer hard)
Geluidssignaal	Korte duur (30 sec.) Gemiddelde duur (1 min.)* Gemiddelde duur (5 min.)
Toetssignaal	Ingeschakeld Uitgeschakeld* (geluid bij on/off ⏻ blijft)
Display-helderheid	5 standen
Tijdsindicatie	Uit Digitaal*
Verlichting	In gebruik uit In gebruik aan*
Werking na inschakelen	Verwarmingsmethoden* AutoPilot

Nachtverduistering	Uitgeschakeld* Ingeschakeld
Merklogo	Indicaties* Niet weergeven.
Ventilator-nalooptijd	Aanbevolen* Minimaal
Fabrieksinstellingen	Terugzetten Niet terugzetten*

* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)

Aanwijzing: Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

Stroomuitval

De door u gewijzigde instellingen blijven ook na een stroomuitval behouden.

Alleen de instellingen voor het eerste gebruik moet u bij een langere stroomonderbreking opnieuw uitvoeren. Het apparaat kan een korte stroomonderbreking overbruggen.

Tijd wijzigen

Wilt u de tijd aanpassen, bijv. veranderen van zomer- in wintertijd, wijzig dan de basisinstelling.

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Het veld ⓘ ca. 3 seconden lang indrukken.
   Op het display verschijnen aanwijzingen over de afloop.
2. De aanwijzingen met het veld ⏲ bevestigen.
   Op het display verschijnt de eerste instelling “Sprache”.
3. Tip op het veld ⏲.
   De instelling voor de tijd verschijnt.
4. Met de bedieningsring de tijd wijzigen.
5. Ter bevestiging het veld ⓘ ca. 3 seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

⚠ Waarschuwing – Risico van kortsluiting!
Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat om uw apparaat schoon te maken.

Attentie!
Schade aan het oppervlak
Gebruik
- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen ovenreiniger
- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen

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

Attentie!
Schade aan het oppervlak
Wanneer er ontkalkingsmiddel 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.

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

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.

Schoonmaakmiddelen

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

Schoonmaakspons

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

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

Microvezeldoek

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

Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Het ontkalken gebeurt in een paar stappen. Alle stappen moeten volledig uitgevoerd zijn. Pas daarna is het apparaat weer bedrijfsklaar.

Aanwijzing: Wanneer u tijdens het ontkalken op de toets on/off ⏻ tipt, wordt het proces onderbroken en gaat het apparaat uit. Na inschakeling moet het apparaat eerst twee keer worden gespoeld om de resten van de ontkalkingsoplossing te verwijderen.Tot aan het einde van de tweede spoelcyclus is het apparaat geblokkeerd voor andere toepassingen.

- Ontkalken (ca. 30 minuten), maak vervolgens de stoomschaal leeg en vul de watertank opnieuw
- Eerste keer spoelen (20 seconden), maak vervolgens de stoomschaal leeg
- Tweede keer spoelen (20 seconden), verwijder vervolgens het restwater

Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt, hangt af van de waterhardheid van het gebruikte water. Zodra er nog 5 of minder keer stoom kan worden gebruikt, wordt op het display vermeld dat u dient te ontkalken. Het aantal keren dat gebruik met stoom nog mogelijk is, wordt na het inschakelen weergegeven. Zo kunt u het ontkalken op tijd voorbereiden.

Starten

Attentie!

- Schade aan het apparaat: gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken. Ontkalkingsmiddel bestelnr. 311 680
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing of ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.

1. 300 ml ml water en 60 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel mengen tot een ontkalkingsoplossing.
2. Watertank verwijderen en vullen met de ontkalkingsoplossing.
3. De met de ontkalkingsoplossing gevulde watertank volledig inschuiven.
4. Apparaatdeur sluiten.
5. Op de toets on/off ⏻ tippen.
6. Op de functie Ontkalken tippen.
   De tijdsduur van het ontkalken wordt weergegeven.Deze kan niet worden veranderd.
7. Starten met de toets start/stop ▷.
   Het apparaat wordt ontkalkt. De tijdsduur loopt af op het display. Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal.

Eerste keer spoelen

1. De ontkalkingsoplossing met de bijgevoegde schoonmaakspons uit de stoomschaal verwijderen.
2. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
3. Apparaatdeur sluiten.
4. Starten met de toets start/stop ▷.
   Het apparaat spoelt. Na ongeveer 20 seconden is de eerste spoelcyclus beëindigd.
5. Apparaatdeur openen.
6. Schoonmaakspons goed met water uitwassen.
7. Het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal verwijderen.
8. Verder gaan met de tweede spoelcyclus.

Tweede keer spoelen

1. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
2. Apparaatdeur sluiten.
3. Starten met de toets start/stop ▷.
   Het apparaat spoelt. Na ongeveer 20 seconden is de tweede spoelcyclus beëindigd.
4. Het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal verwijderen.
5. De binnenruimte met de spons schoonmaken en vervolgens met een zachte doek nadrogen.
6. Apparaat uitschakelen.
   Het ontkalken is afgesloten en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

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:

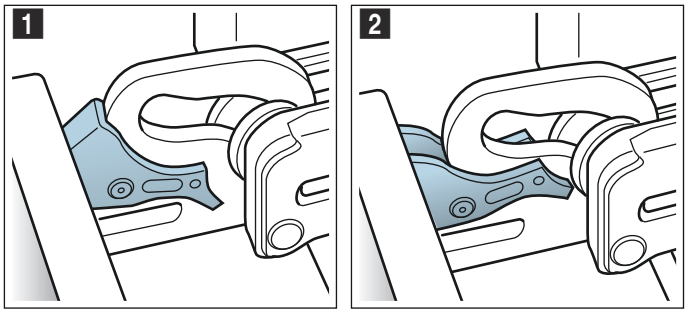
1. 100 ml water en 20 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel mengen tot een ontkalkingsoplossing.
2. Stoomschaal volledig vullen met de ontkalkingsoplossing.
3. Watertank alleen met water vullen.
4. “Ontkalken“ starten volgens de beschrijving.

U kunt de stoomschaal ook met de hand ontkalken.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de apparaatdeur verwijderen.

De scharnieren van de apparaatdeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel.
Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afb. 1), is de apparaatdeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.
Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de apparaatdeur opengeklapt zijn (Afb. 2), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

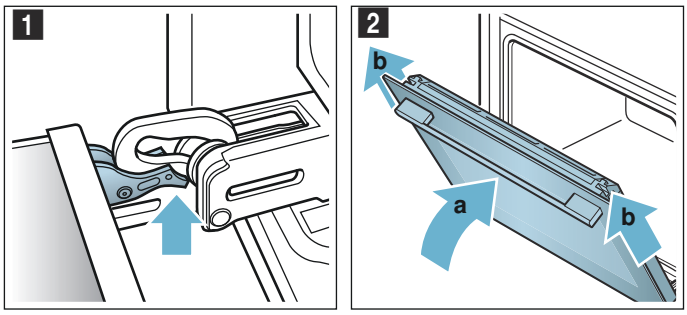


⚠ Waarschuwing
Risico van letsel!

- Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, of bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Apparaatdeur verwijderen

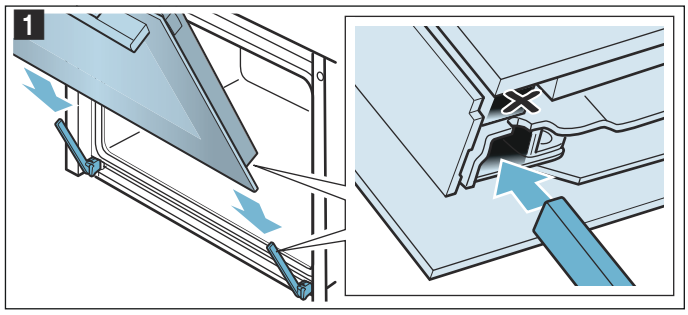
1. Apparaatdeur in de richting van het apparaat helemaal open drukken.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. 1).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag **a**. Met beide handen links en rechts vastpakken **b** en iets naar boven trekken (Afb. 2).



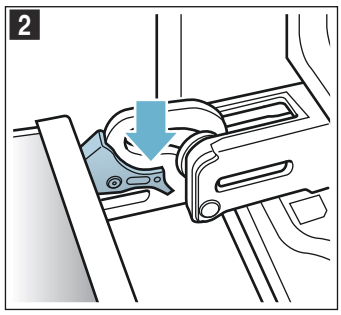
Apparaatdeur inbrengen

De apparaatdeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de apparaatdeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afb. 1).
   Leg beide scharnieren tegen de onderkant van de buitenste ruit en gebruik deze bij de geleiding.
   Let erop dat de scharnieren in de juiste opening worden geschoven. Dit moet gemakkelijk gaan, zonder merkbare weerstand. Voelt u weerstand, controleer dan of de scharnieren in de juiste opening zijn geschoven.



2. Apparaatdeur helemaal openen.Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afb. 2).



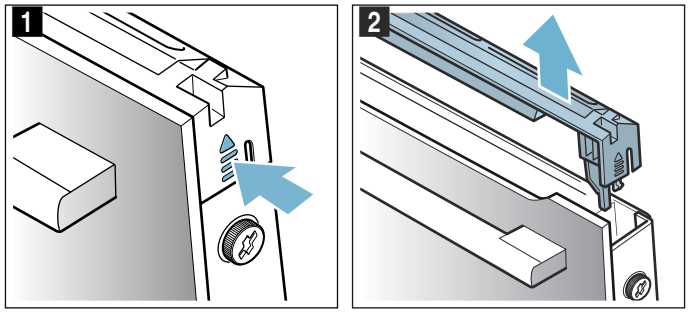
3. Deur van de binnenruimte sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de apparaatdeur afnemen.

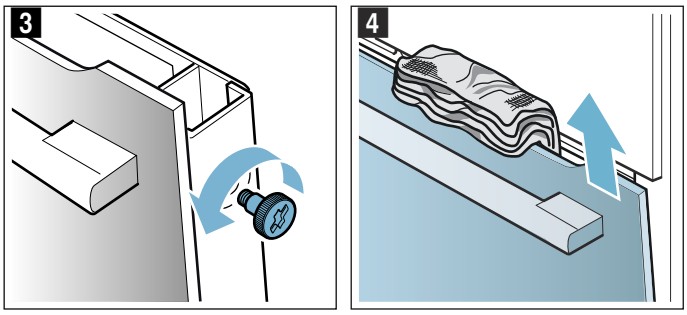
Van het apparaat verwijderen

1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. 1).
3. Afscherming afnemen (Afb. 2).



4. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen (Afb. 3).

5. Klem er voordat u de deur weer sluit, een samengevouwen vaatdoek tussen (Afb. 4).
   De ruit aan de voorkant er naar boven uittrekken en met de deurgreep naar beneden op een egaal oppervlak leggen.

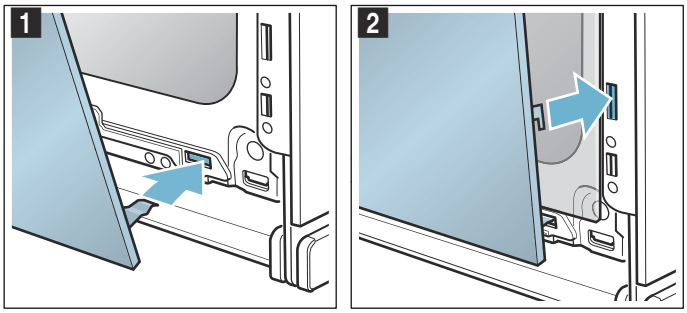


Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

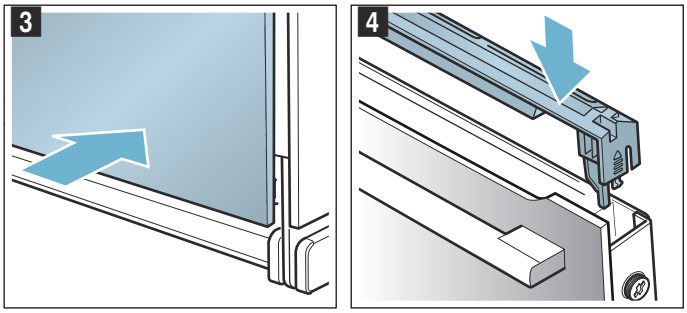
⚠ Waarschuwing
Risico van letsel!
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Inbrengen in het apparaat

1. Voorste ruit in de houders geleiden (Afb. 1).
2. Voorste ruit sluiten tot de beide bovenste haken zich tegenover de opening bevinden (Afb. 2).



3. Tegen de onderkant van de onderste ruit tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. 3)
4. Apparaatdeur weer een beetje openen en vaatdoek verwijderen.
5. De beide schroeven links en rechts weer vastdraaien.
6. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. 4).



7. Apparaatdeur sluiten.

Attentie!
Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Inschuifrails reinigen

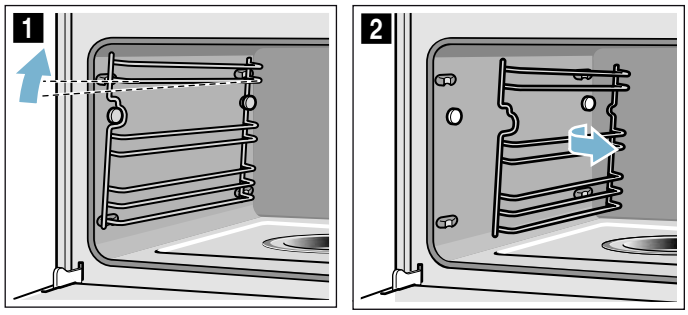
U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!
Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

Rekjes verwijderen

Aanwijzing: Het rekje aan de voorkant maximaal tot de weerstand uitdraaien, omdat de zijwand van het apparaat anders kan worden verbogen.

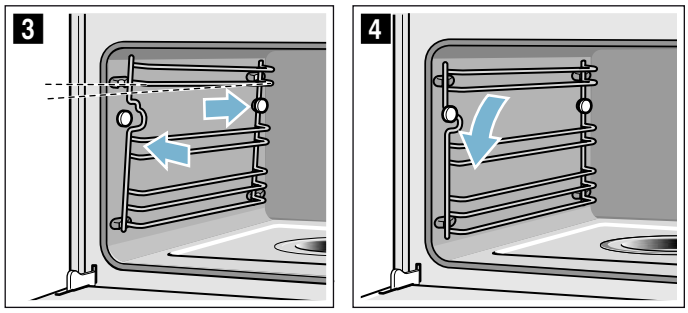
1. Het rekje aan de voorkant voorzichtig naar boven drukken tot het ontgrendeld is, en zijwaarts losmaken uit de ophanging (Afb. 1).
2. Het rekje uit de ophanging halen en verwijderen (Afb. 2).



3. Rekjes met schoonmaakmiddel en schoonmaakspons reinigen
   of
   de rekjes in de vaatwasmachine reinigen.

Rekjes ophangen

1. Het rekje met de welving naar boven in zo'n positie houden dat de inschuifhoogte juist is.
2. He rekje achter bevestigen en naar achteren schuiven tot het inklikt (Afb. 3).
3. Het rekje voor aan de ophanging bevestigen en naar beneden drukken totdat het vergrendeld is en weer horizontaal in het apparaat is bevestigd (Afb. 4).



De rekjes passen ieder slechts aan één kant.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Tip: Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk “Voor u getest in onze kookstudio”.Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storingen zelf verhelpen

Technische storingen aan het apparaat kunt u vaak heel gemakkelijk zelf verhelpen.

Lukt een gerecht niet optimaal, dan vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing vele tips en aanwijzingen voor de bereiding.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet	Zekering defect	Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display staat “Sprache Deutsch”.	Stroomuitval	Stel de taal en de tijd opnieuw in.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling gewijzigd.	Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie
Apparaat warmt niet op, op het display is het symbool ☑ niet meer verlicht.	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen.	Ontkoppel het apparaat even van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen 3 minuten in de basisinstellingen.
De bedieningsring is uit het lager op het bedieningspaneel gevallen.	De bedieningsring is per ongeluk ontgrendeld.	De bedieningsring is afneembaar. Leg de bedieningsring eenvoudig weer in het lager op het bedieningspaneel en druk hem erin, zodat hij vergrendelt en weer normaal kan worden gedraaid.
De bedieningsring kan niet gemakkelijk meer worden gedraaid.	Er zit vuil onder de bedieningsring.	De bedieningsring is afneembaar. Om hem te ontgrendelen trekt u hem eenvoudig uit het lager. Of u drukt op de buitenste rand van de ring, zodat hij kantelt en gemakkelijk kan worden opgepakt. De bedieningsring en het lager op het apparaat voorzichtig reinigen met zeepsop en een schoonmaakdoekje. Met een zachte doek nadrogen. Gebruik hiervoor geen scherpe of schurende middelen. Niet laten weken of in de vaatwasmachine doen. Neem de bedieningsring niet te vaak af, zodat het lager stabiel blijft.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet volledig gesloten	Apparaatdeur sluiten
	Apparaat is niet uitgeschakeld	Apparaat uit- en weer inschakelen
Er verschijnt een verzoek of u de binnenruimte wilt schoonmaken en de watertank wilt vullen	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld	Nadat het apparaat weer ingeschakeld is, twee keer spoelen
Na het inschakelen van een functie verschijnt op het display de melding dat de temperatuur te hoog is.	Apparaat is nog niet voldoende afgekoeld	Apparaat laten afkoelen en de functie opnieuw inschakelen
Het apparaat vraagt u te ontkalken, zonder dat eerst de teller verschijnt	De ingestelde waterhardheid is te laag	Ontkalken uitvoeren Ingestelde waterhardheid controleren en eventueel aanpassen
Toetsen knipperen	Normaal verschijnsel door condenswater achter het bedieningspaneel	Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer
Stoomschaal is leeggekookt, hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank volledig inschuiven tot hij duidelijk inklikt
	Toevoer naar de watertank is verstopt	Apparaat ontkalken Ingestelde waterhardheid controleren en eventueel veranderen

Watertank raakt leeg zonder herkenbare reden. Stoomschaal loopt over	Watertank is niet goed gesloten	Deksel sluiten tot het duidelijk inklikt
	Dichting in het deksel van de tank is verontreinigd	Dichting reinigen
	Dichting in het deksel van de tank is defect	Nieuwe watertank bestellen bij de servicedienst
Op het display verschijnt de melding dat de watertank moet worden gevuld, hoewel de watertank vol is.	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank volledig inschuiven tot hij duidelijk inklikt
	Herkenningssysteem werkt niet	Contact opnemen met de servicedienst
Op het display verschijnt de melding dat de watertank moet worden gevuld, hoewel hij nog niet leeg is. Of de watertank is leeg, maar hierover verschijnt geen melding op het display	Watertank is verontreinigd.De beweeglijke waterstandmelders zijn klem gaan zitten	Watertank schudden en reinigen. Kunnen de ingeklemde delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de servicedienst
Op het display verschijnt “Apparaat warmt op”, maar het apparaat bereikt de gekozen temperatuur niet	Waarden van de automatische kalibrering niet optimaal	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten en de eerste ingebruikname herhalen ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 18* ⟶ *"Voor het eerste gebruik" op pagina 10* Wanneer hierna gestoomd wordt bij 100° C loopt de kalibrering automatisch. Hierbij ontstaat meer stoom
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Normale procedure
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstelling en opnieuw kalibreren
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingssleuven	Normale procedure	Niet mogelijk

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Foutmeldingen op het display

Verschijnt er op het display een foutmelding met “D” of “E”, bijv. D0111 of E0111, schakel het apparaat dan met de toets on/off ⏻ uit en weer in.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

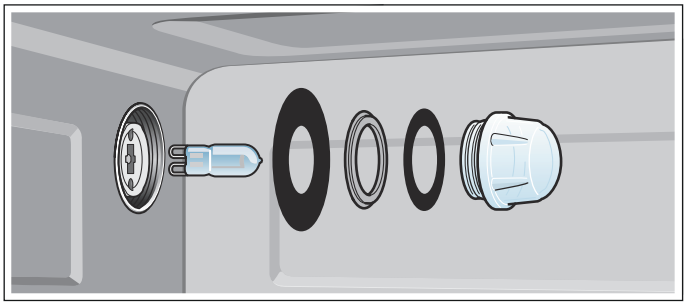
Lamp van de binnenruimte vervangen

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. De afscherming er naar links uitdraaien.
3. Lamp eruit trekken.
   Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten.De lamp stevig aandrukken.
   Attentie!
   Het apparaat alleen gebruiken met het glazen kapje en de dichtingen.
4. De nieuwe dichtingen en de klemring in de juiste volgorde op het glazen kapje schuiven.



5. Het glazen kapje met de dichtingen weer vastschroeven.
6. Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet en de eerste ingebruikneming opnieuw uitvoeren.

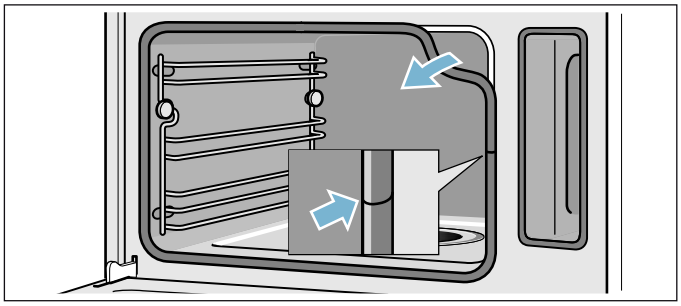
Glazen afscherming of dichtingen vervangen

Als het glazen kapje van de halogeenlamp of dichtingen beschadigd zijn, moet ze worden vervangen. Een nieuw glazen kapje kunt u krijgen bij de servicedienst. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

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.



Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opendoet.
Is uw apparaat voorzien van de stoomfunctie, dan vindt u het typeplaatje rechts achter het paneel.

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

E-nr.		**FD-nr.**	
Servicedienst ☎			

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode 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 fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

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, toebehoren en 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 het stomen in de stoombak met gaatjes altijd de stoombak zonder gaatjes eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Vormen

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

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

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

Bereidingstijd en -hoeveelheid

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

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

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

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

Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk

Zorg ervoor dat de hoogte van drukgevoelige levensmiddelen in de stoombak beperkt blijft. U kunt beter twee stoombakken 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 zonder gaatjes doen en op hoogte 3 inschuiven. De bak zonder gaatjes hieronder op hoogte 1 inschuiven. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Levensmiddel	Stuksgrootte	Accessoires	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Artisjokken	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Bloemkool	roosjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Erwten	-	met + zonder gaatjes	Stomen	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 14
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + roos-ter op hoogte 2	Stomen	100	50 - 70
Groene bonen	-	met + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Wortelen	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Prei	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	6 - 9
Mais	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Snijbiet*	repen	met + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10

* Apparaat voorverwarmen

Levensmiddel	Stuksgrootte	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Asperges, groen*	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	7 - 12
Asperges, wit*	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Spinazie*	-	met + zonder gaatjes	Stomen	100	2 - 3
Romanesco	roosjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 30
Rode biet	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
courgette	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	3 - 4
Peultjes	-	met + 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 stoombak zonder gaatjes vrij kiezen.

Levensmiddel	Verhouding	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Aardappels in de schil (gemiddelde grootte)	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	35 - 45
Gekookte aardappels (in vieren)	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	20 - 25
Zilvervliesrijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	35 - 45
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	35 - 50
Witte bonen, voorgeweekt	1:2	zonder gaatjes	-	Stomen	100	65 - 75
Couscous	1:1	zonder gaatjes	-	Stomen	100	6 - 10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	15 - 20
Gierst, heel	1:2,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	25 - 35
Tarwe, heel	1:1	zonder gaatjes	-	Stomen	100	60 - 70
Balletjes	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	95	20 - 25

Gevogelte en vlees

Gevogelte

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kipfilet	per 0,15 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 25
Eendenborst*	per 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, medium*	1 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	25 - 35
Dikke rosbief, medium*	1 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	30 - 40
* vooraf aanbraden en in folie wikkelen						

Varkensvlees

Levensmiddel	Hoeveelheid	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Varkensfricandeau	0,5 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	16 - 20
Varkensmedaillons*	ca. 3 cm dik	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 12
Casselerrib	in plakken	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 20
* vooraf aanbraden en in folie wikkelen						

Worsten

Levensmiddel	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Weense worstjes	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	12 - 18
Witte worst	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	20 - 25

Vis

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Dorade, heel	per 0,3 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	15 - 25
Doradefilet	per 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 20
Visterrine	Bain-marie-vorm 1,5 l	zonder gaatjes	2	Stomen	70 - 80	40 - 80

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Forel, heel	per 0,2 kg	met gaatjes + zonder gaat-jes	3 1	Stomen	80 - 90	12 - 15
Kabeljauwfilet	per 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaat-jes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 14
Zalmfilet	per 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaat-jes	3 1	Stomen	100	8 - 10
Mosselen	1,5 kg	zonder gaat-jes	2	Stomen	100	10 - 15
Roodbaarsfilet	per 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaat-jes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 20
Zeetongrolletjes, gevuld		met gaatjes + zonder gaat-jes	3 1	Stomen	80 - 90	10 - 20

Ingrediënten voor in de soep, diversen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Eiergelei	zonder gaatjes	2	Stomen	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	90 - 95	7 - 10
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (grootte M, max. 1 kg)	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote
Weeg de vruchten af, voeg ca. ⅓ van de hoeveelheid water en naar smaak suiker en 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. Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende.

150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) erdoor roeren.Koppen of kleine potjes hiermee vullen en afdekken met vershoudfolie.De koppen of potjes vervolgens in een stoombak plaatsen en instellen zoals aangegeven in de tabel.

Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

Levensmiddel	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Gistknoedels	zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + met gaatjes	Stomen	80	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

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

Levensmiddel	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
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.

Levensmiddel	Accessoires	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Groente	stoombak zonder gaatjes	3	Regenereren	100	12 - 15
Pasta, aardappels, rijst	stoombak zonder gaatjes	3	Regenereren	100	5 - 25

Ontdooien

De stoomfunctie Ontdooien is geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit en groente. Gevogelte, vlees en vis kunt het beste in de koelkast ontdooien. Neem het bevroren product uit de verpakking om het te ontdooien. Leg diepvriesfruit en -groente in de stoombak met gaatjes en plaats de stoombak zonder gaatjes hieronder. Zo blijft het levensmiddel niet in het ontdooiwater en wordt het vocht opgevangen. Bij diepvriesproducten waarbij de vloeistof in het gerecht moet blijven, bijv. diepvriesspinazie à la crème, gebruikt u de stoombak zonder gaatjes of een vorm op het rooster.

De tijdsopgaven in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (- 18°C) en de aard van de levensmiddelen.Er zijn tijden aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Tip: Vlak bevroren of geportioneerde stukken ontdooien sneller dan wanneer zij als blok zijn bevroren.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Kleinfruit	0,5 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	50 - 55	15 - 20
Groente	0,5 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	40 - 50	15 - 50

Deeg laten rijzen

Met de verwarmingsmethode Deeg 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.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Toebehoren	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Gistdeeg	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 inschuiven. Voor het opvangen van het sap de stoombak zonder gaatjes op hoogte 1 plaatsen.

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

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Frambozen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	30 - 45
Rode bessen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	40 - 50

Inmaken

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

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

De volgende levensmiddelen kunt u niet met uw apparaat inmaken:
de inhoud van blikjes, vlees, vis of paté.

Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.

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

De potten in de stoombak 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	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Groente	Inmaakpotten van 1 liter	2	Stomen	100	30 - 120
Steenvruchten	Inmaakpotten van 1 liter	2	Stomen	100	25 - 30
Pitvruchten	Inmaakpotten van 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.

Levensmiddel	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Deegwaren, vers, gekoeld*	zonder gaatjes	2	Stomen	100	5 - 10
Forel	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Zalmfilet	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Broccoli	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	6 - 10
Bloemkool	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	5 - 8
Bonen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	6 - 10
Erwten	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	5 - 12
Wortelen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	4 - 6

* wat vloeistof toevoegen

Levensmiddel	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Gemengde groente	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	6 - 10
Spruitjes	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	5 - 10
* wat vloeistof toevoegen					

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Testgerechten volgens de norm EN 60350-1.

Levensmiddel	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Tempera-tuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Broccoli (stoomverdeling)	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	7 - 9
Broccoli (stoomtoevoer)	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	7 - 9
Erwten* (maximale belading)	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	5 - 12
* 2,0 kg erwten gelijkmatig verdelen in de bak.					

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001001119
960706