



Stoomoven HMT85D.53.



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften	4	Tabellen en tips	16
Instructies voor uw veiligheid	4	Toebehoren	16
Oorzaken van schade	4	Vormen	16
Uw nieuwe apparaat	5	Bereidingstijd en -hoeveelheid	16
Bedieningspaneel	5	Levensmiddelen gelijkmatig verdelen	16
Binnenruimte	5	Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk	16
Toebehoren	6	Menu garen	16
Automatische kalibratie	6	Groente	17
Voor het eerste gebruik	6	Bijgerechten en peulvruchten	17
Tijd instellen	6	Gevogelte en vlees	18
Waterhardheid instellen	6	Vis	18
Eerste gebruik	7	Ingrediënten voor in de soep, diversen	19
Toebehoren voorreinigen	7	Desserts, compote	19
Apparaat bedienen	7	Gerechten regenereren	19
Watertank vullen	7	Ontdooien	20
Apparaat inschakelen	7	Deeg laten rijzen	20
Apparaat uitschakelen	8	Uitpersen	20
Na het gebruik	8	Inmaken	21
Tijd wijzigen	8	Diepvriesproducten	21
Automatische programma's	9		
Programma instellen	9		
Aanwijzingen voor de programma's	9		
Programmatabel	10		
Basisinstellingen	11		
Reiniging en onderhoud	12		
Schoonmaakmiddelen	12		
Ontkalken	13		
Wat te doen bij storingen?	14		
Deurdichting vervangen	15		
Lamp van de binnenruimte vervangen	15		
Servicedienst	15		
E-nummer en FD-nummer	15		
Milieubescherming	16		
Milieuvriendelijke afvalverwerking	16		
Tips om energie te besparen	16		

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

⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Risico van letsel!

Open de deur van het apparaat niet voordat het volledig in het meubel is ingeschoven. Zolang het apparaat nog niet is vastgeschroefd, mag de deur ervan alleen voorzichtig worden geopend. Het kan kantelen of uit het meubel vallen.

Neem het installatievoorschrift in acht.

Kans op verbrandingen!!

Bij het openen van de apparaatdeur kan er hete stoom ontsnappen. Tijdens of na de bereiding de apparaatdeur voorzichtig openen. Bij het openen niet te dicht bij het apparaat staan. 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 pannennappen 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 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.
- 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.
- Vruchtensap kan vlekken in de binnenruimte achterlaten. Verwijder vruchtensap altijd direct en neem het oppervlak daarna af met een vochtige en een droge doek.
- Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Deurdichting altijd schoon houden en eventueel vervangen.
- 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.

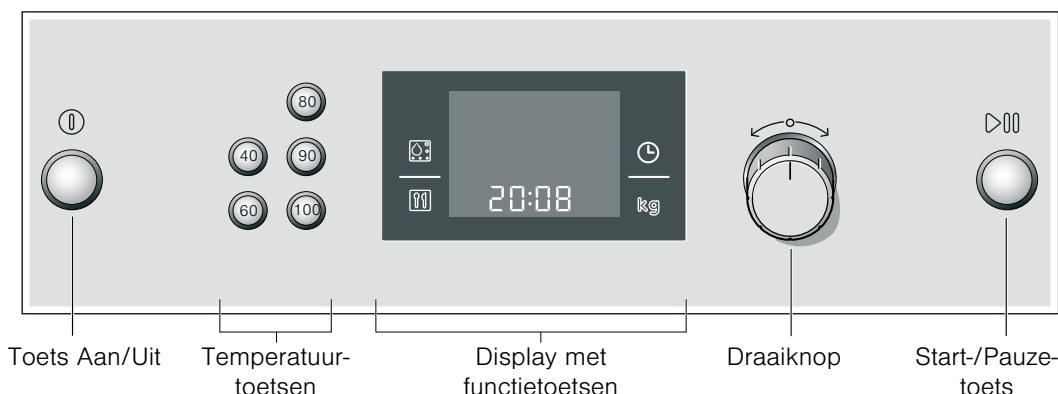
Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de binnenruimte

- de toebehoren
- de automatische kalibrering

Bedieningspaneel



Bedieningselement/Indicatie		Gebruik/Betekenis
Aan/uit toets	ⓘ	Apparaat in- en uitschakelen
Temperatuurtoetsen	40	Stomen bij 40 °C, bijv. om deeg te laten rijzen en om te ontdooien
	60	Stomen bij 60 °C, bijv. om te ontdooien
	80	Stomen bij 80 °C, bijv. voor vis en worstjes
	90	Stomen bij 90 °C, bijv. voor vis en worstjes en soepingrediënten
	100	Stomen bij 100 °C, bijv. voor groente, vis, vlees en bijgerechten, om uit te persen en in te koken
(Zie voor nadere gegevens over gerechten het hoofdstuk: Tabellen en tips)		
Functietoets Ontkalken	☼	Ontkalken van het watersysteem en de stoomschaal (zie het hoofdstuk: Ontkalken)
Functietoets Programma	⌚	Automatische programma's kiezen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)
Functietoets Klok	⌚	Ingeschakeld apparaat: Tijdsduur [-⌚] instellen
		Uitgeschakeld apparaat: Kort indrukken: Tijd [⌚] wijzigen Lang indrukken: Basisinstellingen wijzigen
Functietoets Gewicht	kg	Gewicht van het product voor een programma instellen
Indicatie Ontkalken	☼	Via het display ☼ wordt u verzocht het apparaat te ontkalken (zie het hoofdstuk: Ontkalken)
Indicatie Watertank vullen	💧	Via het display 💧 wordt u verzocht de watertank te vullen (zie het hoofdstuk: Watertank vullen)
Indicatie Stoomschaal leegmaken	🧽	Via het display 🧽 wordt u tijdens het ontkalken verzocht om met het bijgeleverde schoonmaak sponsje het restwater uit de stoomschaal te verwijderen
Draaiknop		Waarde op het display instellen De draaiknop kan ingedrukt worden. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.
Start-/Pauzetoets	▶⏸	Kort indrukken: werking starten en onderbreken (pauze)
		Lang indrukken: werking beëindigen

Binnenruimte

Druk op het symbool om de apparaatdeur te openen.

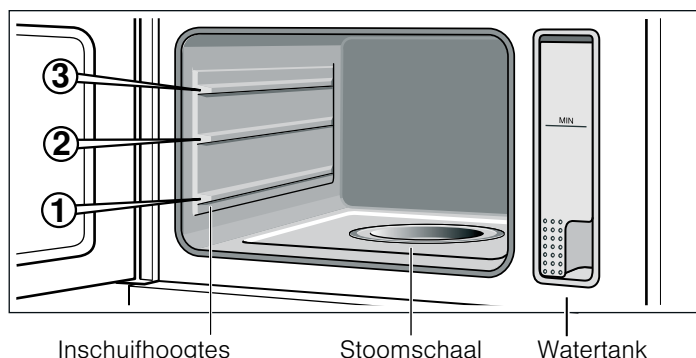
De binnenruimte heeft drie inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

Maak de stoomschaal na gebruik altijd schoon met het meegeleverde schoonmaak sponsje, anders kan hij de volgende keer overlopen.

Attentie!

Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteoploping beschadigd raken.

De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.



Toebehoren

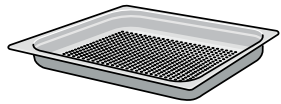
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



Bak zonder gaatjes, GN 1/2, 40 mm diep

om afdruipende vloeistof op te vangen en voor het koken van rijst, peulvruchten, granen, etc.



Bak met gaatjes, GN 1/2, 40 mm diep

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

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Bak zonder gaatjes, GN 1/2, 40 mm diep	HEZ36D253
Bak met gaatjes, GN 1/2, 40 mm diep	HEZ36D253G
Bak zonder gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep	HEZ36D153
Bak met gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep	HEZ36D153G
Schoonmaak spons	643 254
Ontkalkingsmiddelen	311 138
Microvezeldoek met honingraatstructuur	460 770

Voor het eerste gebruik

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

- de tijd instellen
- zo nodig de waterhardheid veranderen
- het eerste gebruik
- de toebehoren van te voren schoonmaken

In de fabriek is de werking van uw apparaat grondig getest. Daarom kunnen er nog kleine condensaatresten in het apparaat aanwezig zijn.

Tijd instellen

Na de elektrische aansluiting zijn op het display het symbool [⌚] en **00:00** verlicht.

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. De toets **⏻** indrukken.
De actuele tijd is overgenomen.

Waterhardheid instellen

Ontkalk uw apparaat regelmatig. Alleen zo kunt u schade voorkomen.

Uw apparaat geeft automatisch aan wanneer het ontkalkt moet worden. Het is ingesteld op waterhardheid "gemiddeld". Verander de waarde wanneer het water zachter of harder is.

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

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

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

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.

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 **c 1**, op het display verschijnt.
3. De toets **⏻** zo vaak indrukken tot **c 5 2** verschijnt (waterhardheid "gemiddeld").
4. Aan de draaiknop draaien om de waterhardheid te veranderen. Mogelijke waarden:

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

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

Eerste gebruik

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

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

2. Watertank vullen en inschuiven (zie het hoofdstuk: Watertank vullen).

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 ① indrukken om het apparaat uit te schakelen.

Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.

Toebehoren voorreinigen

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

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de watertank vult
- hoe u het apparaat in- en uitschakelt
- waar u na gebruik altijd op moet letten
- hoe u de tijd wijzigt

Watertank vullen

Druk op het symbool  om de apparaatdeur te openen. Rechts ziet u de watertank.

Attentie!

Apparaatschade door gebruik van ongeschikte vloeistoffen

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

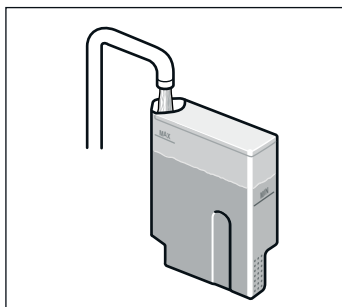
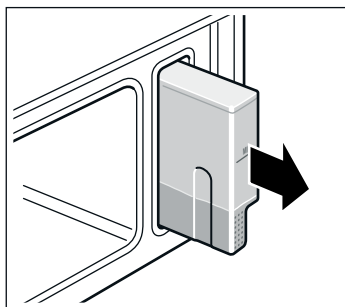
Informatie over uw leidingwater kunt u krijgen bij uw waterleidingbedrijf. U kunt de waterhardheid controleren met de meegeleverde teststroken.

Voor gebruik de watertank altijd vullen:

1. apparaatdeur openen en de watertank uitnemen.

2. De watertank vulen met koud water.

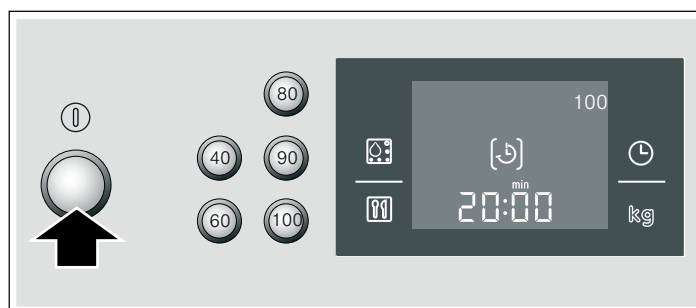
MIN	Waterhoeveelheid voldoende voor ca. 30 minuten stomen bij 100 °C
MAX	Waterhoeveelheid voldoende voor ca. 2 uur stomen bij 100 °C



3. Watertank inschuiven en op het gearceerde vlak beneden aandrukken tot hij vergrendelt.

Apparaat inschakelen

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



Op het display verschijnen de voorgestelde temperatuur 100 en de voorgestelde tijdsduur  20 min.

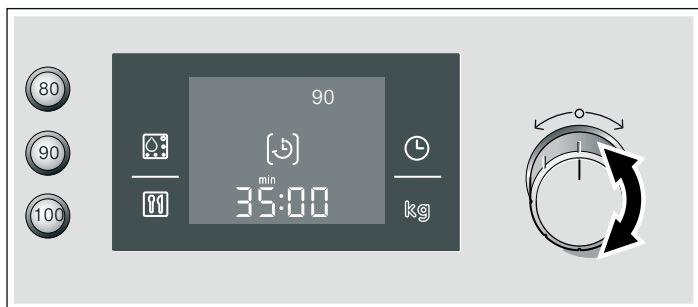
2. Op de temperatuurtoets drukken om een temperatuur te kiezen (zie voor nadere gegevens over gerechten het hoofdstuk: Tabellen en tips)

Toets	Toepassing	Voorgestelde tijdsduur
40 °C	bijv. om deeg te laten rijzen en om te ontdooien	30 m
60 °C	bijv. om te ontdooien	20 m
80 °C	bijv. voor vis en worstjes	20 m
90 °C	bijv. voor vis, worstjes en soepingrediënten	20 m
100 °C	bijv. voor groente, vis, vlees en bijgerechten, om uit te persen en in te koken	20 m

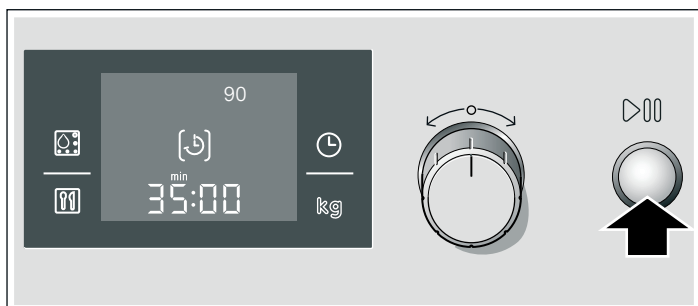
Op het display verschijnt de voorgestelde tijdsduur.



3. Aan de draaiknop draaien om een tijdsduur in te stellen (max. 2 h).



4. De toets  indrukken.



Het apparaat warmt op.

De tijdsduur loopt pas af na de opwarmtijd.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd veranderen. Druk hiervoor op de gewenste temperatuurtoets:

- Heeft u een lagere temperatuur gekozen, dan loopt de tijdsduur zonder onderbreking verder.
- Heeft u een hogere temperatuur gekozen, dan loopt de tijdsduur pas na de opwarmtijd verder.

Drukt u 2x op een temperatuurtoets, dan wordt het actuele bereidingsproces afgebroken. De voorgestelde temperatuur 100 °C en de tijdsduur 20 min verschijnen op het display. Om te starten op de toets  drukken.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur op elk moment veranderen. Draai aan de draaiknop om een nieuwe tijdsduur in te stellen. Na enkele seconden wordt de verandering automatisch overgenomen.

Werking onderbreken (pauze)

De toets  kort indrukken om de werking te onderbreken. De koelventilator kan verder lopen. Om te starten opnieuw kort op de toets  drukken.

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking onderbroken. Om te starten de apparaatdeur sluiten en de toets  kort indrukken. Wanneer u de basisinstelling "Werking voortzetten na deur sluiten" heeft ingeschakeld, hoeft er niet opnieuw te worden gestart (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

Indicatie Watertank vullen

Wanneer de watertank leeg is, klinkt er een signaal en verschijnt het symbool . De werking wordt onderbroken.

1. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er komt stoom vrij.
2. Watertank eruit nemen en weer inbrengen.
3. De toets  kort indrukken.

Wanneer u de basisinstelling "Werking voortzetten na deur sluiten" heeft ingeschakeld, hoeft er niet opnieuw te worden gestart (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

Aanwijzing: Zit er geen water meer in de tank, dan is er een luid pompgeluid te horen tot de stoomschaal leeggekookt is. Pas hierna verschijnt de indicatie  en klinkt het signaal.

Onderbreek in dit geval de bereiding en vul de tank opnieuw (zie: Werking onderbreken (pauze)).

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. Bij het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Let erop dat de stoom niet te zien kan zijn, afhankelijk van de temperatuur.

De toets  lang indrukken om de werking af te breken.

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de bereiding automatisch beëindigd en klinkt er een signaal.

De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen. De deur van het apparaat voorzichtig openen

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de apparaatdeur opent.

Na het gebruik

De watertank altijd leegmaken.

Na gebruik de watertank altijd leegmaken.

1. De watertank langzaam en horizontaal uit het apparaat trekken, zodat er geen restwater uit het ventiel kan druppelen.
2. De tank leegmaken.
3. Watertank en tankschacht in het apparaat goed drogen.

De binnenruimte drogen

Kans op verbrandingen!!

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

Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.

Maak de stoomschaal na gebruik altijd schoon met het meegeleverde schoonmaakspoonje, anders kan hij de volgende keer overlopen.

Maak de afgekoelde binnenruimte schoon met de meegeleverde spons en droog hem goed na met een zachte doek.

Wrijf meubels of handgrepen droog als zich daar condenswater heeft gevormd.

Tijd wijzigen

Er mag geen tijdsduur zijn ingesteld.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt het symbool .
2. Met de draaiknop de tijd wijzigen.
3. De toets  indrukken.
De verandering wordt opgeslagen.

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

Automatische programma's

U kunt met 20 verschillende programma's heel eenvoudig gerechten klaarmaken.

In dit hoofdstuk leest u

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

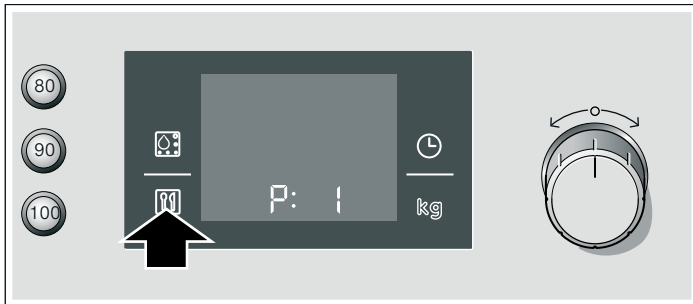
Programma instellen

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

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

2. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt het eerste programma **P 1**.



3. Aan de draaiknop draaien om het gewenste programma in te stellen.



4. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt een voorgesteld gewicht.

Wanneer er een signaal klinkt, hoeft u voor dit programma geen gewicht in te voeren.



5. Aan de draaiknop draaien om het gewicht van het gerecht in te voeren.



6. De toets  indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur van het programma aflezen.

Einde van het programma

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

⚠ Kans op verbrandingen!!

Bij het openen van de apparaatdeur kan er hete stoom ontsnappen. Tijdens of na de bereiding de apparaatdeur voorzichtig openen. Bij het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Let erop dat de stoom niet te zien kan zijn, afhankelijk van de temperatuur.

Programma afbreken

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

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

Bereidingstijd

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

Groente klaarmaken P1 - P05

Kruid de groente pas na de bereiding.

Graanproducten/linzen klaarmaken P7 - P10

Weeg het gerecht 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

Geef het gewicht zonder vloeistof op.

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

Kipfilets stomen

Leg de kipfilets niet op elkaar in de vorm.

Vis stomen P12 - P13

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

Zorg ervoor dat de visfilets niet op elkaar liggen. Geef het gewicht van de zwaarste filet op en kies stukken van zo gelijk mogelijke grootte.

Vruchtencompote klaarmaken P14

Het programma is alleen geschikt voor steen- en pitvruchten. Weeg de vruchten af, voeg ca. 100 ml water en naar smaak suiker met kruiden toe.

Rijstepap klaarmaken P15

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. Geef het gewicht van de rijstepap zonder vloeistof op. Na het koken omroeren. De resterende melk wordt snel opgezogen.

Yoghurt klaarmaken P16

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.

Flesjes ontsmetten P18

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.

Eieren koken P19 - P20

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

Programmatabel

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

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
<i>P 1</i> Bloemkoolroosjes stomen	roosjes van gelijke grootte	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 2</i> Broccoliroosjes stomen	roosjes van gelijke grootte	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 3</i> Groene bonen stomen	-	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 4</i> Wortelen in plakjes stomen	ca. 3 mm dikke plakjes	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 5</i> Gemengde diepvriesgroente stomen	-	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 6</i> Aardappels in de schil	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 7</i> Basmatirijst	max. 0,45 kg	bak zonder gaatjes	2
<i>P 8</i> Zilvervliesrijst	max. 0,45 kg	bak zonder gaatjes	2
<i>P 9</i> Couscous	max. 0,45 kg	bak zonder gaatjes	2
<i>P 10</i> Groene linzen	max. 0,4 kg	bak zonder gaatjes	2
<i>P 11</i> Verse kipfilets stomen	totaalgewicht 0,2 - 1,2 kg	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 12</i> Verse vis in zijn geheel stomen	0,3 - 1,5 kg	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 13</i> Verse visfilet stomen	max. 2,5 cm dik	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 14</i> Vruchtencompote	-	bak zonder gaatjes	2
<i>P 15</i> Rijstepap	-	bak zonder gaatjes	2
<i>P 16</i> Yoghurt in potten	-	potten + bak zonder gaatjes	2
<i>P 17</i> Gegaarde bijgerechten regenereren		bak zonder gaatjes	2
<i>P 18</i> Flesjes desinfecteren		bak zonder gaatjes	1
<i>P 19</i> Hardgekookte eieren	eieren grootte M, max. 1 kg	bak met + bak zonder gaatjes	2 1
<i>P 20</i> Zachtgekookte eieren	eieren, grootte M, max. 1 kg	bak met + bak zonder gaatjes	2 1

Basisinstellingen

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

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

1. Eventueel de toets $\odot$ indrukken om het apparaat uit te schakelen.
2. De toets $\ominus$ ingedrukt houden tot **c 1 1** op het display verschijnt.

3. De toets $\odot$ zo vaak indrukken tot de gewenste basisinstelling verschijnt.

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

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

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Basisinstelling	Functie	Mogelijke instellingen
c 1 1	Tijd bij uitgeschakeld apparaat weergeven	c 1 0 = uit c 1 1 = aan
c 2 1	Geluidssignaal bij het indrukken van een toets.	c 2 0 = uit c 2 1 = aan
c 3 2	Lengte van het geluidssignaal bij einde gebruik	c 3 1 = kort (30 seconden) c 3 2 = gemiddeld (2 minuten) c 3 3 = lang (10 minuten)
c 4 1	Werking voortzetten na het sluiten van de deur. Het opnieuw starten na het openen van de apparaatdeur komt te vervallen	c 4 0 = uit c 4 1 = aan
c 5 2	Waterhardheid voor ontkalkingsweergave	c 5 0 = onthard c 5 1 = zacht (I) c 5 2 = gemiddeld (II) c 5 3 = hard (III) c 5 4 = zeer hard (IV)
c 6 1	Geluidssignaal voor het einde van de opwarmtijd	c 6 0 = uit c 6 1 = aan
c 7 1	Bereidingsresultaten bij programma's individueel aanpassen	c 7 1 = normaal gegaard c 7 2 = zwakker gegaard c 7 3 = sterker gegaard
c 8 0	Apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzetten: ■ Alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist ■ automatische kalibrering wordt opnieuw uitgevoerd Het apparaat wordt naar de fabrieksinstellingen teruggezet wanneer u c 8 1 kiest en vervolgens 4 seconden op de toets $\odot$ drukt.	c 8 0 = niet terugzetten c 8 1 = terugzetten

Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- reiniging en onderhoud van uw apparaat
- het ontkalken

Risico van kortsluiting!

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak: Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen ovenreiniger

- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak: Wanneer er ontkalkingsmiddel op de voorzijde of andere gevoelige oppervlakken komt, neem het 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 (voorkant roestvrij staal)	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenkant oven met stoomschaal	Warm zeepsop of water met azijn. Het bijgevoegde schoonmaak sponsje of een zachte afwasborstel gebruiken. Attentie! ■ Schade aan het apparaat: Het water stroomt door een slang over de bodem van de binnenruimte in de stoomschaal. Let er bij het reinigen op dat u geen druk uitoefent op de wateringang en dat er niets achter blijft vasthaken. De slang kan dan uit de binnenruimte worden gedrukt. Neem in dit geval contact op met de klantenservice. Neem het apparaat niet meer in gebruik! ■ De binnenruimte kan roesten: Geen staal- of schuurspons gebruiken
Watertank	Zeepsop. Niet afwassen in de vaatwasmachine! U kunt de deksel van de watertank voor het schoonmaken voorzichtig afnemen
Schacht van de tank	Na gebruik altijd droogwrijven
Deurdichting	Warm zeepsop
Ruiten van de deur	Glasreiniger 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.
Binnenkant van de deurruiten (kunststof afscherming)	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen.
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

Schoonmaak spons

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

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

Microvezeldoek

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

Ontkalken

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

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

Het ontkalken bestaat uit:

- Ontkalken (ca. 30 minuten), vul de watertank vervolgens opnieuw en maak de stoomschaal leeg
- 1. Spoelen (30 seconden), maak vervolgens de stoomschaal leeg
- 2. Spoelen (30 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.
3. Watertank samen met de ontkalkingsoplossing voorzichtig inschuiven en de apparaatdeur sluiten.

Attentie!

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

Attentie!

Schade aan het apparaat: Wanneer zich langere tijd een ontkalkingsmiddel in het apparaat bevindt, kan de waterpomp beschadigd raken. Let erop dat het ontkalken en spoelen na uiterlijk drie uur beëindigd is.

Ontkalken starten

De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. De toets  indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De toets  indrukken.
Het symbool  (Watertank vullen) verschijnt. Dit herinnert u eraan de watertank te vullen met de ontkalkingsoplossing (zie de paragraaf: Ontkalkingsmiddel).
3. De toets  indrukken.

1. Spoelen

Na ca. 30 minuten klinkt er een signaal. Het symbool  (Watertank vullen) en  1:00 min verschijnen.

1. Watertank grondig omspoelen, tot de markering MIN vullen met water en weer inschuiven.
Het symbool  (Stoomschaal leegmaken) verschijnt.
2. De ontkalkingsoplossing met de bijgevoegde schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
3. Apparaatdeur sluiten en op de toets  drukken.
Het apparaat spoelt.

2. Spoelen

Na korte tijd verschijnt het symbool  voor de tweede keer. Op het display verschijnt  0:30 min.

1. Schoonmaakspoon goed uitwassen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
3. Apparaatdeur sluiten en op de toets  drukken.
Het apparaat spoelt.
Na afloop van het ontkalken verschijnt op het display 00:00 en .
4. De toets  indrukken om het ontkalken te beëindigen en het apparaat uit te schakelen.

Resterend water verwijderen

Verwijder het resterende water met de schoonmaakspoon uit de stoomschaal. De binnenruimte met de spons schoonmaken en met een zachte doek nadrogen.

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.
Om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.
2. De toets  indrukken.
Het symbool  verschijnt.

Ga nu te werk volgens de beschrijving in paragraaf “1. Spoelen”.

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.

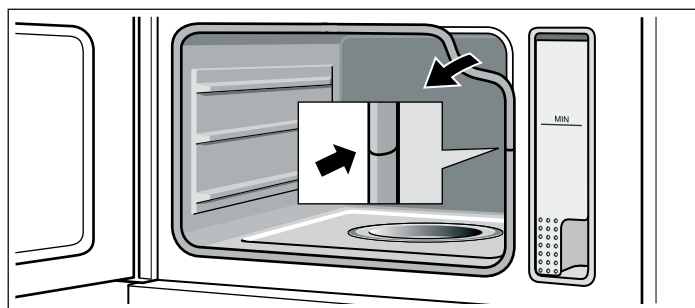
Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat werkt niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren.
	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel 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 verschijnen [-] en 1:00 min	Het ontkalken is afgebroken	Apparaat 2x spoelen (zie het hoofdstuk: Ontkalken afbreken)
Op het display zijn [☉] en 00:00 verlicht	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen. (zie het hoofdstuk: Tijd wijzigen)
Apparaat is niet in gebruik. Op het display is [-] en een tijdsduur verlicht	Er is per ongeluk aan de draaiknop gedraaid.	De toets ① indrukken
	Na het instellen is de toets > niet ingedrukt	De toets > indrukken om te starten of de toets ① indrukken om het apparaat uit te schakelen
De indicatie  (Watertank vullen) verschijnt, hoewel de tank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank inschuiven tot hij inklikt
	Herkenningssysteem werkt niet	Het apparaat ontkalken (zie het hoofdstuk: Ontkalken) en de ingestelde waterhardheid controleren (zie het hoofdstuk: Waterhardheid instellen)
De watertank kan moeilijk worden vergrendeld	Rubberen dichting op het ventiel van de watertank	Rubberen dichting licht invetten met een smeermiddel (bestelnr. 311 168)
Stoomschaal is leeg gekookt hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank tot de vergrendeling inschuiven
	Toevoer is verstopt	Apparaat ontkalken (zie het hoofdstuk: Ontkalken). Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is
Stoomschaal loopt over	Stoomschaal is niet leeggemaakt na de laatste bereiding	De stoomschaal na gebruik altijd leegmaken met het meegeleverde schoonmaak-sponsje
Extreem luid pompgeluid tijdens de bereiding	De watertank is leeg, terwijl er in de stoomschaal nog water verdampt	Watertank vullen
	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank tot de vergrendeling inschuiven
Pompgeluid tijdens de bereiding		Dit is normaal
Tijdens de bereiding is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warm-effect bij diepvriesgerechten, veroorzaakt door de waterdamp	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Dit is normaal (zie het hoofdstuk: Automatische kalibrering)
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen) en opnieuw kalibreren (zie het hoofdstuk: Eerste gebruik)
Tijdens het garen komt er stoom vrij door de ontluchtingssleuven		Dit is normaal
Apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Ontkalkingsprogramma starten

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De slang voor de watertoevoer naar de binnenruimte is opzij gedrukt of is aan de wand van de binnenruimte blijven vasthaken	Sterke druk op de slang of het blijven vasthaken van voorwerpen tijdens de reiniging	Contact opnemen met de klantenservice en het apparaat niet meer in gebruik nemen!
Verlichting in de binnenruimte is uitgevallen	LED-lamp defect	Contact opnemen met de klantenservice. Het lampglas kan niet worden verwijderd
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
Op het display verschijnt de foutmelding ED 11	Een toets is te lang ingedrukt of is klem komen te zitten	De toets  indrukken om de foutmelding te wissen Alle toetsen apart indrukken en nagaan of ze schoon zijn
Apparaat warmt niet meer op. Op het display knippert de dubbele punt	Er is een toetscombinatie gebruikt	De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen. De toets  4 seconden lang indrukken, vervolgens op de toets  drukken

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.



Lamp van de binnenruimte vervangen

Voor de verlichting van de binnenruimte beschikt uw apparaat over een duurzame LED-lamp. Mocht de LED-lamp toch eens defect zijn, neem dan contact op met de klantenservice. Het lampglas mag niet worden verwijderd

Servicedienst

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.** _____

Servicedienst 

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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

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

Milieubescherming

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

Milieuvriendelijke afvalverwerking



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

Tips om energie te besparen

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- 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 temperatuur, welke toebehoren en welke bereidingstijd u het best kunt kiezen. Indien niet anders aangegeven heeft de informatie betrekking op het plaatsen van gerechten in het onverwarmde apparaat.

Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.

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

Vormen

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

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

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

Bereidingstijd en -hoeveelheid

De bereidingstijden bij het stomen zijn afhankelijk van de stuksgrootte, maar onafhankelijk van de totale hoeveelheid. In het apparaat kan maximaal 1,5 kg gerechten worden gestoomd.

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 plaatsen en op hoogte 2 inschuiven. De bak zonder gaatjes hieronder op hoogte 1 inschuiven. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Levensmiddelen	Stuksgrootte	Toebehoren	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Artisjokken	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	100	25 - 30
Bloemkool	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	8 - 10
Erwten	-	met gaatjes + zonder gaatjes	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	10 - 14
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + bak met gaatjes op hoogte 1	100	60 - 70
Groene bonen	-	met gaatjes + zonder gaatjes	100	20 - 25
Wortelen	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	15 - 20
Prei	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	4 - 6
Maïskolven	-	met gaatjes + zonder gaatjes	100	25 - 35
Snijbiet	repen	met gaatjes + zonder gaatjes	100*	8 - 10
Asperges, groen	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	100*	12 - 15
Asperges, wit	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	100*	15 - 20
Spinazie	-	met gaatjes + zonder gaatjes	100*	2 - 3
Romanesco	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	20 - 30
Rode biet	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	25 - 35
Courgettes	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	100	2 - 3
Peultjes	-	met gaatjes + zonder gaatjes	100	8 - 12

* Apparaat voorverwarmen

Bijgerechten en peulvruchten

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

De inschuifhoogte voor de bak zonder gaatjes kunt u vrij kiezen.

Levensmiddelen	Verhouding/ aanwijzing	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Aardappels in de schil	gemiddelde grootte	met + zonder gaatjes	2 1	100	35 - 45
Gekookte aardappels	gekwart	met + zonder gaatjes	2 1	100	20 - 25
Zilvervliesrijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	100	30 - 40
Rijst met lange korrel	1:1,5	zonder gaatjes	-	100	20 - 30
Basmatirijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	100	15 - 20
Parboiled rijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	100	15 - 20
Risotto	1:2	zonder gaatjes	2	100	30 - 35
Groene linzen	1:2	zonder gaatjes	-	100	30 - 45
Witte bonen, voorgeweekt	1:2	zonder gaatjes	-	100	65 - 75
Couscous	1:1	zonder gaatjes	-	100	6 - 10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	zonder gaatjes	-	100	15 - 20
Gierst, heel	1:2,5	zonder gaatjes	-	100	25 - 35
Tarwe, heel	1:1	zonder gaatjes	-	100	60 - 70
Balletjes	-	met + zonder gaatjes	2 1	90	25 - 30

Gevogelte en vlees

Gevogelte

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

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Dunne rosbief, medium*	1 kg	zonder gaatjes	2	100	25 - 35
Dikke rosbief, medium*	1 kg	zonder gaatjes	2	100	30 - 40

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Varkensvlees

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

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Worsten

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Weense worstjes	met + zonder gaatjes	2 1	80 - 90	12 - 18
Witte worst	met + zonder gaatjes	2 1	80 - 90	15 - 20

Vis

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

Ingrediënten voor in de soep, diversen

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

Desserts, compote

Compote

Weeg de vruchten af, voeg ca. 100 ml 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.

Levensmiddelen	Toebehoren	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Gistknoedels	bak zonder gaatjes	100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + bak met gaatjes	90	20 - 25
Rijstepap*	bak zonder gaatjes	100	25 - 35
Appelcompote	bak zonder gaatjes	100	10 - 15
Perencompote	bak zonder gaatjes	100	10 - 15
Kersencompote	bak zonder gaatjes	100	10 - 15
Rabarbercompote	bak zonder gaatjes	100	10 - 15
Pruimencompote	bak zonder gaatjes	100	15 - 20

* U kunt ook het programma **P 15** 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	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Groente	bak zonder gaatjes	2	100	12 - 15
Noedels, aardappels, rijst	bak zonder gaatjes	2	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 het 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.

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.

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/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kip	1 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40	90 - 110
Kippenbouten	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40	60 - 70
Diepvriesgroente in blok (bijv. spinazie)	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40	20 - 30
Kleinfruit	0,3 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40	5 - 8
Hele vis	1 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40 - 60	40 - 50
Visfilet	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40	30 - 40
Goulash	-	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40	85 - 95
Gebraden rundvlees	-	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40	90 - 100

Deeg laten rijzen

In de stoomoven rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur.

Plaats de bak met gaatjes op een willekeurige inschuifhoogte. Plaats de deegkom in de bak met gaatjes. De kom niet afdekken.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistdeeg	1 kg	Kom + met gaatjes	40	20 - 30
Zuurdesem	1 kg	Kom + met gaatjes	40	20 - 30

Uitpersen

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

Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 2 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	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Frambozen	met + zonder gaatjes	2 1	100	30 - 45
Rode bessen	met + zonder gaatjes	2 1	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 **P 18** (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	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Groente	Inmaakpotten 1 liter	1	100	30 - 120
Steenvruchten	Inmaakpotten 1 liter	1	100	25 - 30
Pitvruchten	Inmaakpotten 1 liter	1	100	25 - 30

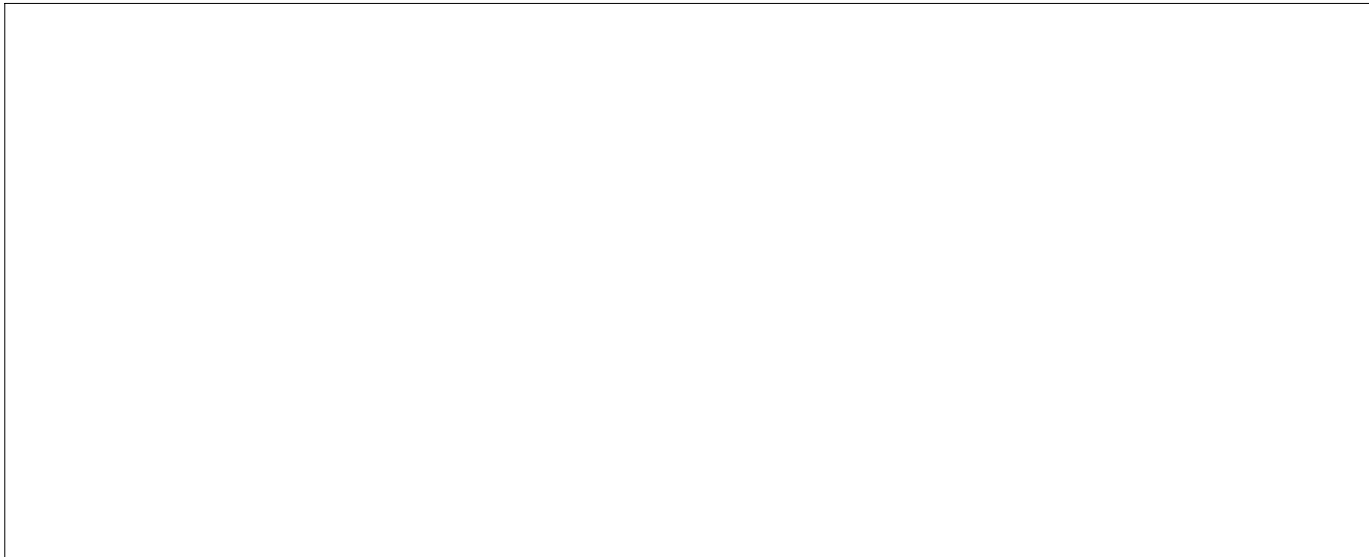
Diepvriesproducten

De gegevens van de fabrikant op de verpakking in acht nemen.

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

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

* wat vloeistof toevoegen



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000525884

910218