



Stoomoven HBC24D5.3.



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3	Basisinstellingen	13
Oorzaken van schade.....	5	Reiniging en onderhoud	13
Uw nieuwe apparaat	5	Schoonmaakmiddelen.....	14
Bedieningspaneel.....	5	Ontkalken.....	14
Functies.....	6	Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	15
Automatische kalibratie.....	6	Ruiten van de deur schoonmaken.....	16
De toebehoren	6	Inschuifrails reinigen.....	16
Toebehoren.....	6	Wat te doen bij storingen?	16
Toebehoren inschuiven.....	7	Lamp van de binnenruimte vervangen.....	18
Binnenruimte.....	7	Deurdichting vervangen.....	18
Extra toebehoren.....	7	Servicedienst	18
Voor het eerste gebruik	7	E-nummer en FD-nummer.....	18
Tijd instellen.....	7	Milieubescherming	19
Waterhardheid instellen.....	7	Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	19
Eerste gebruik.....	8	Tips om energie te besparen.....	19
Toebehoren voorreinigen.....	8	Tabellen en tips	19
Apparaat bedienen	8	Toebehoren.....	19
Watertank vullen.....	8	Vormen.....	19
Toestel inschakelen.....	8	Bereidingstijd en -hoeveelheid.....	19
Apparaat uitschakelen.....	9	Levensmiddelen gelijkmatig verdelen.....	19
Na het gebruik.....	9	Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk.....	19
Tijdfuncties	9	Menu garen.....	19
Kookwekker instellen.....	9	Groente.....	19
Tijdsduur instellen.....	10	Bijgerechten en peulvruchten.....	20
Eindtijd op een later tijdstip zetten.....	10	Gevogelte en vlees.....	20
Tijd instellen.....	11	Vis.....	21
Automatische programma's	11	Ingrediënten voor in de soep, diversen.....	21
Programma instellen.....	11	Desserts, compote.....	21
Aanwijzingen voor de programma's.....	11	Gerechten regenereren.....	22
Programmatabellen.....	12	Ontdooien.....	22
Kinderslot	12	Deeg laten rijzen.....	22
Kinderslot activeren.....	12	Uitpersen.....	23
Kinderslot deactiveren.....	12	Inmaken.....	23
		Diepvriesproducten.....	23

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**

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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 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 plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

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.

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 binnruimte 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 bak kan hete vloeistof de over de rand stromen. Is de bak heet, neem hem dan alleen voorzichtig uit met de ovenhandschoen.

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 ontkalkingsoplossing.

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!

- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteopbouw beschadigd raken. De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.
- Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Schuif bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat of de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.
- Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.
- Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Deurdichting altijd schoon houden en eventueel vervangen.
- Niets op de open apparaatdeur plaatsen. Het apparaat kan beschadigd worden.
- Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- De binnenruimte van uw apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door onjuist onderhoud kan corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor het onderhoud en de reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de verwarmingsmethoden
- de automatische kalibrering

Bedieningspaneel



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

Indrukbare bedieningsknoppen

De functiekeuze- en de temperatuurknop kunnen worden

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

Funcities

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

Functie			Toepassing
	Stomen	35 - 100 °C	Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren. Om deeg te laten rijzen (bij 35 °C). De gerechten zijn geheel met stoom omgeven.
	Ontdooien	35 - 60 °C	Voor groente, vlees, vis en fruit. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
	Ontkalken		Voor het ontkalken van het watersysteem en de stoomschaal (zie het hoofdstuk: Ontkalken)
	Automatische programma's		Programma kiezen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)

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.

De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn voor vele gerechten geschikt. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Toebehoren

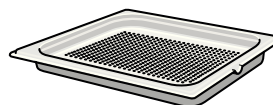
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



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

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



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

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

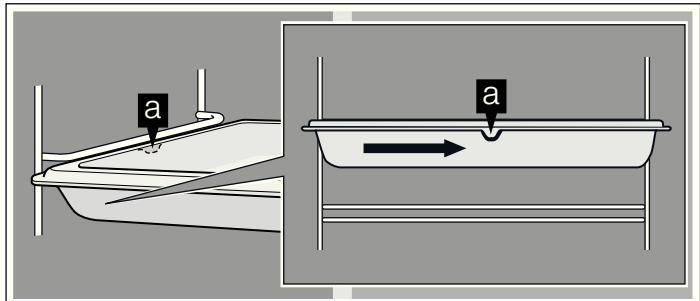
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren inschuiven

De toebehoren zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. 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.

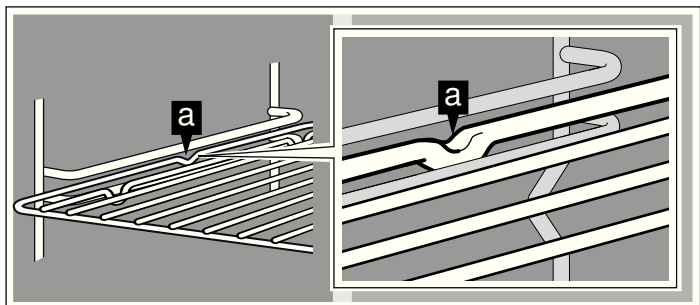
Aanwijzing: Afhankelijk van het toestel zijn verschillende toebehoren meegeleverd.

Let er bij het inschuiven van de bak op dat de ontgrendelnok (a) naar voren wijst.



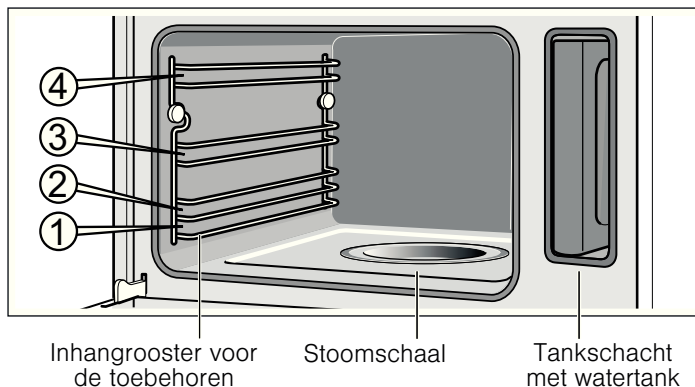
Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat de ontgrendelnok (a) naar beneden wijst
- dat de veiligheidsbeugel van het rooster zich achter en boven bevindt.



Binnenruimte

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



Attentie!

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

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

- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifhoogtes, anders kunnen ze omkantelen.

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep	HEZ36D453
Bak met gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep	HEZ36D453G
Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 28 mm diep (bakplaat)	HEZ36D452
Bak zonder gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep	HEZ36D153
Bak met gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep	HEZ36D153G
Porseleinen bak, zonder gaatjes GN 2/3	HEZ36D353P
Porseleinen bak, zonder gaatjes, GN 1/3	HEZ36D153P
Rooster	HEZ36DR4
Schoonmaak spons	643 254
Ontkalkingsmiddel	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
- de waterhardheid instellen
- het eerste gebruik starten
- de toebehoren van te voren schoonmaken

Tijd instellen

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

1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt de tijd **12:00**.

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

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Waterhardheid instellen

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

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

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

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

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

U kunt de waterhardheid in de basisinstellingen veranderen wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

1. Eventueel de functiekeuzeknop naar 0 draaien om het apparaat uit te schakelen.
2. De toets ingedrukt houden tot **c 0 3** op het display verschijnt.
3. De toets zo vaak indrukken tot **c 5 2** verschijnt (waterhardheid "gemiddeld").
4. De toets **+** of **-** indrukken om de waterhardheid te veranderen.
Mogelijke waarden:

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

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

Eerste gebruik

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

1. Watertank vullen en inschuiven (zie het hoofdstuk: Watertank vullen).
- Bevochtig voor het eerste gebruik de dichting in het deksel van de tank met wat water.
2. Functiekeuzeknop op Stomen draaien.
3. Temperatuurkeuzeknop op 100 °C draaien.
4. De toets indrukken.
Het apparaat warmt op bij 100 °C. De tijdsduur van 20 minuten gaat pas in wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is. Open de apparaatdeur niet in deze tijd.
De bereiding wordt automatisch beëindigd en er klinkt een signaal.
5. De functiekeuze- en temperatuurknop naar de stand 0 draaien om het apparaat uit te schakelen.
Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.

Toebehoren voorreinigen

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

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

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

Watertank vullen

Wanneer u de apparaatdeur opent ziet u rechts de watertank.

Attentie!

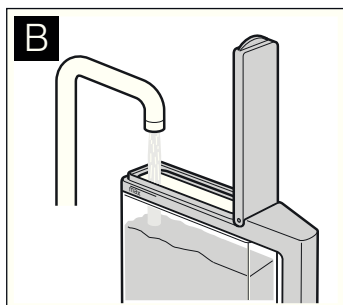
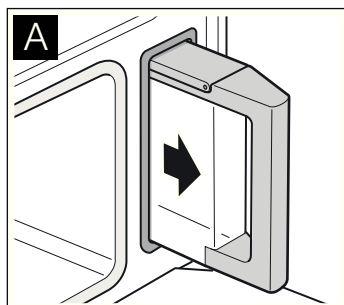
Apparaatschade door gebruik van ongeschikte vloeistoffen

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

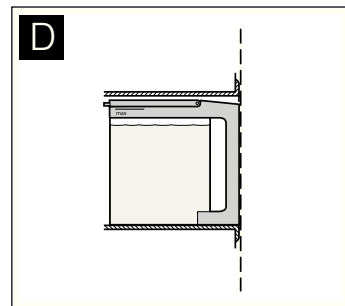
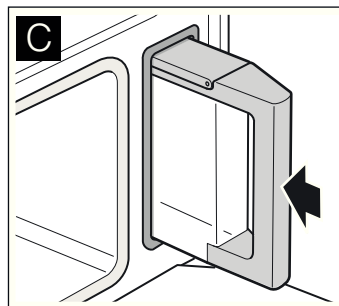
Informatie over uw leidingwater kunt u krijgen bij uw waterleidingbedrijf. U kunt de waterhardheid controleren met de meegeleverde teststroken.

Voor gebruik de watertank altijd vullen:

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



3. Tankdeksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
4. Watertank volledig tot de aanslag inschuiven (Afbeelding C).



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

Toestel inschakelen

1. Functiekeuzeknop op de gewenste functie draaien.
2. Aan de temperatuurknop draaien om de temperatuur in te stellen.

Functie	Temperatuurbereik	Voorgestelde tijdsduur
Stomen	35 - 100 °C	20 min.
Ontdooien	35 - 60 °C	30 min.

Op het display verschijnt een voorgestelde tijdsduur.

3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets indrukken.
Het apparaat warmt op.
Het symbool is verlicht tot de ingestelde temperatuur bereikt is en altijd bij het nawarmen.
Bij de functie Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.

Temperatuur wijzigen

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

Pauze

De toets  kort indrukken om het bereidingsproces te onderbreken (pauze). De koelventilator kan verder lopen. Om te starten op de toets  drukken.

Wanneer u tijdens de bereiding de apparaatdeur opent, wordt de werking onderbroken. Om te starten de apparaatdeur sluiten en op de toets  drukken.

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

Indicatie

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

1. De deur van het apparaat voorzichtig openen.
Er komt hete stoom vrij!
2. Watertank uitnemen, tot de markering "max" vullen en weer inschuiven.
3. De toets  indrukken.

Apparaat uitschakelen.

Kans op verbrandingen!!

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

De toets  lang indrukken om de bereiding te beëindigen.

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de bereiding automatisch beëindigd. Er klinkt een signaal. De toets  indrukken om het signaal te beëindigen.

De functiekeuze- en temperatuurknop naar de stand  terugdraaien om het apparaat uit te schakelen.

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de apparaatdeur opent.

Na het gebruik

De watertank altijd leegmaken

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

Attentie!

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

De binnenruimte drogen

Kans op verbrandingen!!

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

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

Tijdfuncties

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

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

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

Tijdfunctie opvragen

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

Kookwekker instellen

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

1. De toets  indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om .
2. Met de toets **+** of **-** de wekkertijd instellen.
Voorgestelde waarde toets **+** = 10 minuten
Voorgestelde waarde toets **-** = 5 minuten
Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Het symbool  voor de wekker en de aflopende tijd worden weergegeven.

Wekkertijd veranderen

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

Na afloop van de wekkertijd

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

Wekkertijd wissen

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

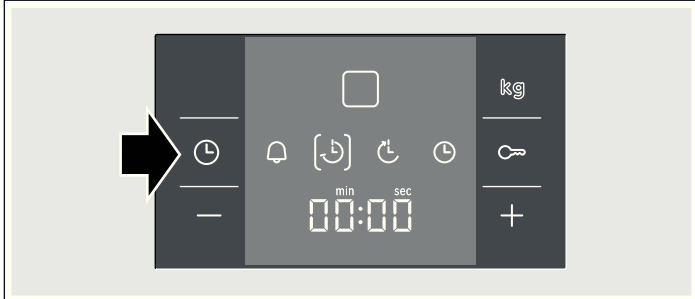
Tijdsduur instellen

Met de tijdsduur stelt u de bereidingstijd van uw gerecht in. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de bereiding automatisch beëindigd.

Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

Voorwaarde:
er zijn een functie en temperatuur ingesteld.

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



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

2. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
Voorgestelde waarde toets **+** = 30 minuten
Voorgestelde waarde toets **-** = 10 minuten



3. De toets  indrukken.

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

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

Tijdsduur wijzigen

Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .
Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

De tijdsduur is afgelopen

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

Eindtijd op een later tijdstip zetten

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn wijzigen. Het apparaat start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip. U kunt het gerecht bijv.'s morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

Bij enkele programma's is het niet mogelijk de eindtijd uit te stellen.

Bij de functie Stomen  gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in. De ingestelde eindtijd kan dus worden verlengd met de opwarmtijd.

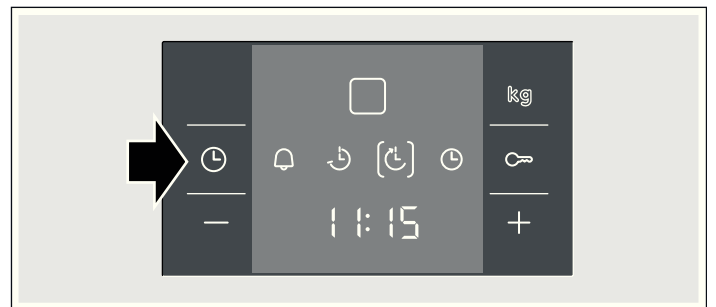
Het voorbeeld in de afbeelding:

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

Voorwaarde:

er zijn een functie en temperatuur ingesteld.

1. De toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om de tijdsduur  staan.
2. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
3. De toets  indrukken.



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

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



5. De toets  indrukken.

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

Eindtijd veranderen

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

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

De tijdsduur is afgelopen

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

Eindtijd wissen

Met de toets **-** de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst zo vaak op de toets  tot de tijdsduur  verschijnt. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De ingestelde tijdsduur loopt direct af.

Tijd instellen

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. De toets  zo vaak indrukken tot het symbool Tijd [] verschijnt.
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.
Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

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

1. Functiekeuzeknop op  draaien,
Op het display verschijnt het eerste programma **P 1**.
2. Met de toets **+** of **-** het programma instellen.



3. De toets **kg** indrukken.
Op het display verschijnt een voorgesteld gewicht.
Voor sommige programma's hoeft u geen gewicht in te voeren. In dit geval verschijnt **0:00 kg**.
4. Met de toets **+** of **-** het gewicht van het product ingeven.



5. De toets  indrukken.
Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur van het programma aflezen.

Eindtijd op een later tijdstip zetten

Bij enkele programma's kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten. Het programma wordt later gestart en eindigt op het gewenste tijdstip (zie het hoofdstuk: Tijdfuncties).

Programma afbreken

Functiekeuzeknop naar 0 terugdraaien.

Einde van het programma

Er klinkt een signaal. De bereiding wordt beëindigd.
Functiekeuzeknop naar 0 terugdraaien om het apparaat uit te schakelen.

Na een stroomonderbreking

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

Tijdsweergave uit

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

Kans op verbrandingen!!

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

Aanwijzingen voor de programma's

Alle programma's zijn geschikt voor de bereiding op één niveau.

Het resultaat kan afhankelijk van de grootte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

Vormen

Gebruik de voorgestelde vormen. Alle gerechten worden hiermee getest. Wanneer u andere vormen gebruikt, kan dit van invloed zijn op het resultaat.

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

Hoeveelheid/ Gewicht

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

Bij de automatische programma's is het gewicht van de gerechten nodig. 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 - P6

Kruid de groente pas na de bereiding.

Graanproducten/linzen klaarmaken P7 - P10

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

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. 1/3 van de hoeveelheid aan 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.

Programmatabellen

Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

Programma	Opmerkingen	Toebehoren	Hoogte	
P 1*	Bloemkoolroosjes stomen	roosjes van gelijke grootte	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 2*	Broccoliroosjes stomen	roosjes van gelijke grootte	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 3*	Groene bonen stomen	-	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 4*	Wortelen in plakjes stomen	ca. 3 mm dikke plakjes	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 5	Gemengde diepvriesgroente stomen	-	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 6*	Aardappels in de schil	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 7	Basmatirijst	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
P 8	Zilvervliesrijst	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
P 9	Couscous	max. 0,75 kg	bak zonder gaatjes	2
P 10	Groene linzen	max. 0,55 kg	bak zonder gaatjes	2
P 11	Verse kipfilets stomen	Totaalgewicht 0,2 - 1,5 kg	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 12	Verse vis in zijn geheel stomen	0,3 - 2 kg	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 13	Verse visfilet stomen	max. 2,5 cm dik	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 14*	Vruchtencompote	-	bak zonder gaatjes	2
P 15	Rijstepap	-	bak zonder gaatjes	2
P 16	Yoghurt in potten	-	potten + bak zonder gaatjes	2
P 17*	Gegaarde bijgerechten regenereren		bak zonder gaatjes	2
P 18*	Flesjes ontsmetten		bak met gaatjes	2
P 19*	Hardgekookte eieren	eieren grootte M, max. 1,8 kg	bak met + bak zonder gaatjes	3 1
P 20*	Zachtgekookte eieren	eieren, grootte M, max. 1 kg	bak met + bak zonder gaatjes	3 1

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

Kinderslot

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

Kinderslot activeren

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

Het bedieningspaneel is geblokkeerd.

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

Kinderslot deactiveren

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

Basisinstellingen

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

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

1. Eventueel de functiekeuzeknop naar 0 draaien om het apparaat uit te schakelen.
2. De toets $\ominus$ ingedrukt houden, tot c0 3 (display-helderheid = helder) op het display verschijnt.
3. De toets $\ominus$ zo vaak indrukken tot de gewenste basisinstelling verschijnt.

4. De toets $-$ of $+$ indrukken om de basisinstelling te veranderen.

5. De toets $\ominus$ ingedrukt houden om de basisinstellingen te verlaten.

De verandering wordt opgeslagen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Basisinstelling	Functie	Mogelijke instellingen
c0 3	Display-helderheid	c0 1 = donker c0 2 = gemiddeld c0 3 = helder
c1 2	Signaal tijdsduur: Lengte van het geluidssignaal bij het gebruikseinde instellen	c1 1 = kort (10 seconden) c1 2 = gemiddeld (2 minuten) c1 3 = lang (5 minuten)
c2 1	Tijd bij uitgeschakeld apparaat weergeven	c2 0 = uit c2 1 = aan
c3 1	Werking voortzetten na het sluiten van de deur. Opnieuw starten na het openen van de apparaatdeur komt te vervallen	c3 0 = uit c3 1 = aan
c4 2	De tijd tot het automatisch opslaan van veranderingen	c4 1 = kort (2 seconden) c4 2 = gemiddeld (5 seconden) c4 3 = lang (10 seconden)
c5 2	Waterhardheid voor ontkalkingsindicatie instellen	c5 0 = onthard c5 1 = zacht I c5 2 = gemiddeld II c5 3 = hard III c5 4 = zeer hard (IV)
c6 0	Opwarmsignaal Stomen	c6 0 = uit c6 1 = aan
c7 0	Apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzetten: ■ alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist ■ Automatische kalibrering wordt opnieuw uitgevoerd	c7 0 = niet terugzetten c7 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 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 schuurpons gebruiken.
Watertank	Zeepsop - niet schoonmaken in de vaatwasmachine!
Schacht van de tank	Na gebruik altijd droogwrijven
Dichting in het deksel van de watertank	Na gebruik altijd goed drogen
Inschuifrails	zie het hoofdstuk: Inschuifrails reinigen
Ruiten van de deur	zie het hoofdstuk: Deurruiten reinigen 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 schoonmaakspoon heeft een groot opnamevermogen. Gebruik de schoonmaakspoon alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschaal.

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

Microvezeldoek

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

Ontkalken

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

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

Het ontkalken bestaat uit:

- Ontkalken (ca. 30 minuten), vul de watertank vervolgens opnieuw en maak de stoomschaal leeg
- 1. Spoelen (20 seconden), maak vervolgens de stoomschaal leeg
- 2. Spoelen (20 seconden), verwijder vervolgens het restwater

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

Ontkalkingsmiddelen

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door de klantenservice aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel (Bestelnr. 311 138, ook online in de eShop verkrijgbaar). Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

1. 300 ml water en 60 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing mengen.
2. Watertank leegmaken en vullen met de ontkalkingsoplossing.

Attentie!

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

Ontkalken starten

De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. Functiekeuzeknop op Ontkalken  draaien.
2. Watertank samen met de ontkalkingsoplossing voorzichtig inschuiven en de apparaatdeur sluiten.
3. De toets  indrukken.
Het ontkalken is bezig. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.

Stoomschaal leegmaken en watertank opnieuw vullen

Na ca. 30 minuten klinkt er een signaal. Het symbool  (watertank vullen) en  00:40 min verschijnen.

1. De deur van het apparaat openen.
2. Watertank grondig onspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
Het symbool  (Stoomschaal leegmaken) verschijnt.
3. De ontkalkingsoplossing met de bijgevoegde schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
4. Apparaatdeur sluiten.

1. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.

Stoomschaal leegmaken

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

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

2. Spoelen

De toets  indrukken.
Het apparaat spoelt.

Resterend water verwijderen

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

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

Ontkalken afbreken

Aanwijzing: Als er een functie afgebroken is, moet u het apparaat twee keer spoelen. Tot aan het einde van de tweede keer spoelen wordt het apparaat voor andere toepassingen geblokkeerd.

1. De toets  lang indrukken om het ontkalken af te breken.
Op het display verschijnt  **00:40** min.

Om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.

2. De toets  indrukken.
Het symbool  (Watertank vullen) verschijnt.

Ga nu te werk zoals beschreven in de paragraaf "Stoomschaal leegmaken en watertank opnieuw vullen".

Alleen de stoomschaal ontkalken

Wanneer u niet het hele apparaat maar alleen de stoomschaal in de binnenruimte wilt ontkalken, kunt u ook de functie Ontkalken  gebruiken.

Het enige verschil:

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

U kunt de stoomschaal ook met de hand ontkalken.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Risico van letsel!

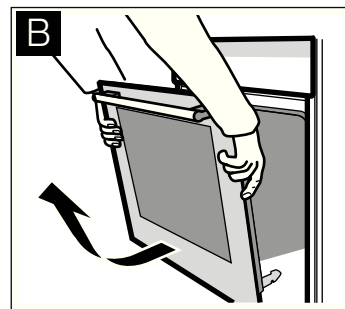
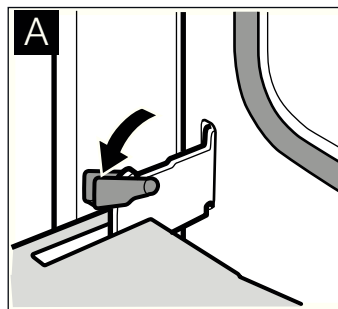
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

Risico van letsel!

Hangt de apparaatdeur er aan één kant uit, kom dan niet met uw handen aan het scharnier. Het scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

Apparaatdeur verwijderen

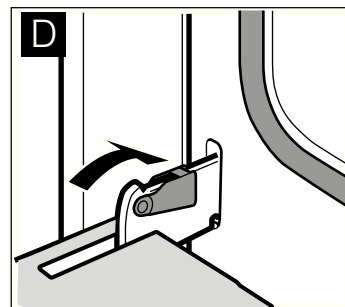
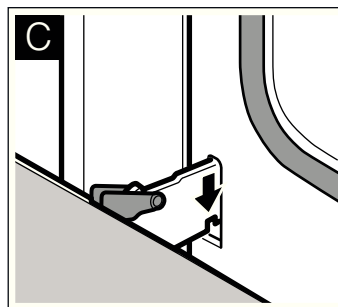
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen (Afbeelding A).
De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is.
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en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



Apparaatdeur inbrengen

De apparaatdeur na de reiniging weer inbrengen.

1. De scharnieren in de houders links en rechts plaatsen (Afbeelding C).
De keep van beide scharnieren moet inklikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen.
3. Blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen (Afbeelding D).



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.

4. Apparaatdeur sluiten.

Ruiten van de deur schoonmaken

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de binnenste ruit van de apparaatdeur verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

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

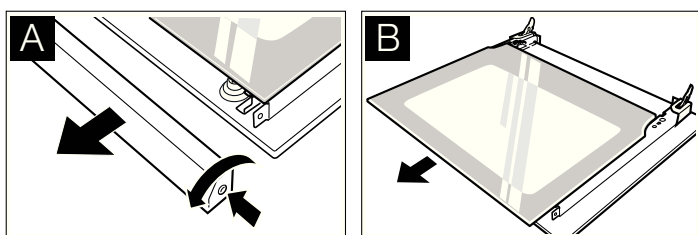
⚠ Risico van letsel!

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

Deurruit verwijderen

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

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



Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Attentie!

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

Deurruit inbrengen

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

Inschuifrails reinigen

U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.

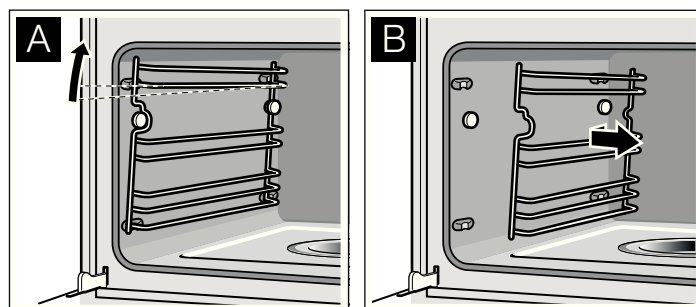
⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

Inschuifrails verwijderen

Aanwijzing. De inschuifrail aan de voorkant maximaal tot de weerstand uitdraaien, omdat de zijwand van het toestel anders kan worden verbogen.

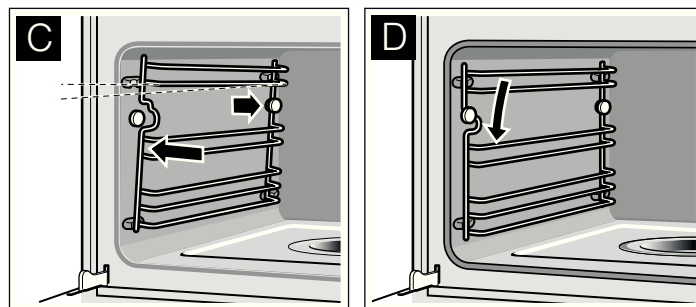
1. Inschuifrail voorzichtig naar boven drukken tot hij ontgrendeld is, en zijwaarts losmaken uit de ophanging (Afbeelding A).
2. Inschuifrail uit de ophanging halen en verwijderen (Afbeelding B).



3. Inschuifrails met schoonmaakmiddel en schoonmaakspons reinigen of inschuifrails in de vaatwasmachine reinigen.

Inhangroosters bevestigen

1. Inschuifrail met de welving naar boven in zo'n positie houden dat de inschuifhoogte juist is.
2. Inschuifrail achter bevestigen en naar achteren schuiven tot hij inklikt (Afbeelding C).
3. Inschuifrail voor aan de ophanging bevestigen en naar beneden drukken totdat hij vergrendeld is en weer horizontaal in het toestel is bevestigd (Afbeelding D).



De inschuifrails passen ieder slechts aan één kant.

Wat te doen bij storingen?

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

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat werkt niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken Stroomonderbreking Zekering defect. Verkeerde bediening	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet Controleer of andere keukenapparaten functioneren. Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is. De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 10 seconden weer inschakelen
Apparaat kan niet worden gestart Op het display verschijnt [-b] 00:40 min	Het ontkalken is afgebroken	Funcatiekeuze knop op draaien en het apparaat 2x spoelen (zie het hoofdstuk Ontkalken afbreken)
Apparaat kan niet worden gestart.	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten
Apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur	Er is per ongeluk een bedieningsknop aangeraakt Na het instellen is de toets niet ingedrukt	De toets lang indrukken. De toets kort indrukken om het bereidingsproces te starten of de toets lang indrukken om de instelling te wissen
Op het display zijn en 00:00 verlicht	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk Tijdfuncties)
De indicatie verschijnt, hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven Herkenningssysteem werkt niet	Watertank inschuiven tot hij inklikt Klantenservice inschakelen
De indicatie verschijnt, hoewel de watertank nog niet leeg is, of de watertank is leeg maar de indicatie verschijnt niet	Watertank is vervuild. De beweeglijke waterstandmelders zijn klem gaan zitten	Watertank schudden en reinigen. Kunnen de delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice
Watertank raakt leeg zonder herkenbare reden. Stoomschaal loopt over	Watertank is niet goed gesloten Dichting in het deksel van de tank is vuil Dichting in het deksel van de tank is defect	Deksel sluiten tot het merkbaar inklikt Dichting reinigen Nieuwe watertank bestellen bij de klantenservice
Stoomschaal is leeg gekookt hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven Toevoer is verstopt	Watertank tot de vergrendeling inschuiven Apparaat ontkalken. Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is
De indicatie verschijnt	Het apparaat is minstens twee dagen niet gebruikt en de watertank is vol	Watertank leegmaken en reinigen. De watertank na de bereiding altijd leegmaken
Tijdens het gebruik is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten bij 100 °C stomen
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingssleuven		Dit is normaal.
Apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Ontkalken starten (zie het hoofdstuk: Ontkalken)
Op het display verschijnt de foutmelding E011	Een toets is te lang ingedrukt of is klem komen te zitten	De toets indrukken om de foutmelding te wissen. Alle toetsen apart indrukken en nagaan of ze schoon zijn
Op het display verschijnt een foutmelding E...	Technisch defect.	De toets indrukken om de foutmelding op te heffen, eventueel de tijd opnieuw instellen. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice
Apparaat warmt niet meer op. Op het display knippert de dubbele punt	Er is een toetscombinatie gebruikt	De functie Stomen bij 35 °C instellen, vervolgens de toets ingedrukt houden tot er een geluidssignaal klinkt. De toets nog een keer kort indrukken

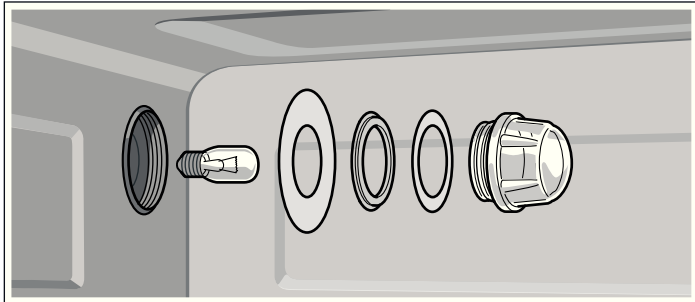
Lamp van de binnenruimte vervangen

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

Risico van verbranding!

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

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



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

Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen!

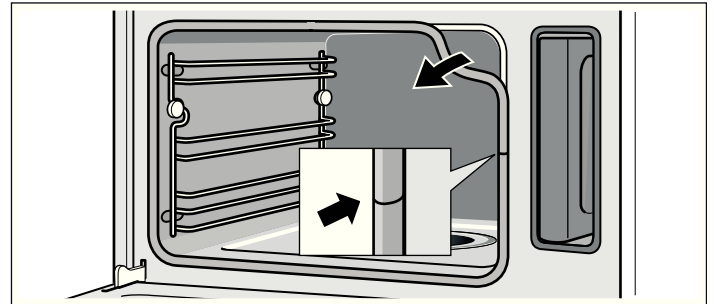
Glazen afscherming of dichtingen vervangen

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

Deurdichting vervangen

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

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



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 	

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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

Milieubescherming

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

Milieuvriendelijke afvalverwerking



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

Tips om energie te besparen

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

Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.

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).

Groente

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

Bereidingstijd en -hoeveelheid

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

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

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

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

Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk

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

Menu garen

M.b.v. stoom kunt u complete menu's zonder smaakbeïnvloeding gelijktijdig klaarmaken. Plaats de gerechten met de langste bereidingstijd eerst in het apparaat en zet daarna de rest er op het juiste tijdstip in. Zo zijn alle gerechten tegelijkertijd klaar.

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

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 40
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 + bak met gaatjes op hoogte 2	Stomen	100	50 - 70
Groene bonen	-	met + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25

* Apparaat voorverwarmen

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Wortelen	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20
Prei	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	4 - 6
Mais	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Snijbiet*	repen	met + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
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
Courgettes	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	2 - 3
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.

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

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

Gevogelte en vlees

Gevogelte

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

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Dunne rosbeef, medium*	1 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	25 - 35
Dikke rosbeef, medium*	1 kg	met + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	30 - 40

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Varkensvlees

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

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Worsten

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

Vis

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

Ingrediënten voor in de soep, diversen

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

Desserts, compote

Compote

Weeg de vruchten af, voeg ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water en naar smaak suiker met kruiden toe.

Rijstepap

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

Yoghurt

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

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

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

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

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

Gerechten regenereren

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

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

Ontdooien

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

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

Gebruik de functie Ontdooien.

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

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

Gezondheidsrisico!

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

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

Vlees ontdooien

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

Gevogelte ontdooien

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

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

Deeg laten rijzen

Met de functie Stomen rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur.

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

Plaats de deegkom in de bak met gaatjes. Het deeg niet afdekken.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistdeeg	1 kg	Kom + bak met gaatjes	35	20 - 30
Zuurdesem	1 kg	Kom + bak met gaatjes	35	20 - 30

Uitpersen

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

Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 3 plaatsen. 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	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd 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 schoonmaken met heet water. Voor het reinigen van de potten is ook het programma "Flesjes ontsmetten" geschikt.

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

De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen.

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

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

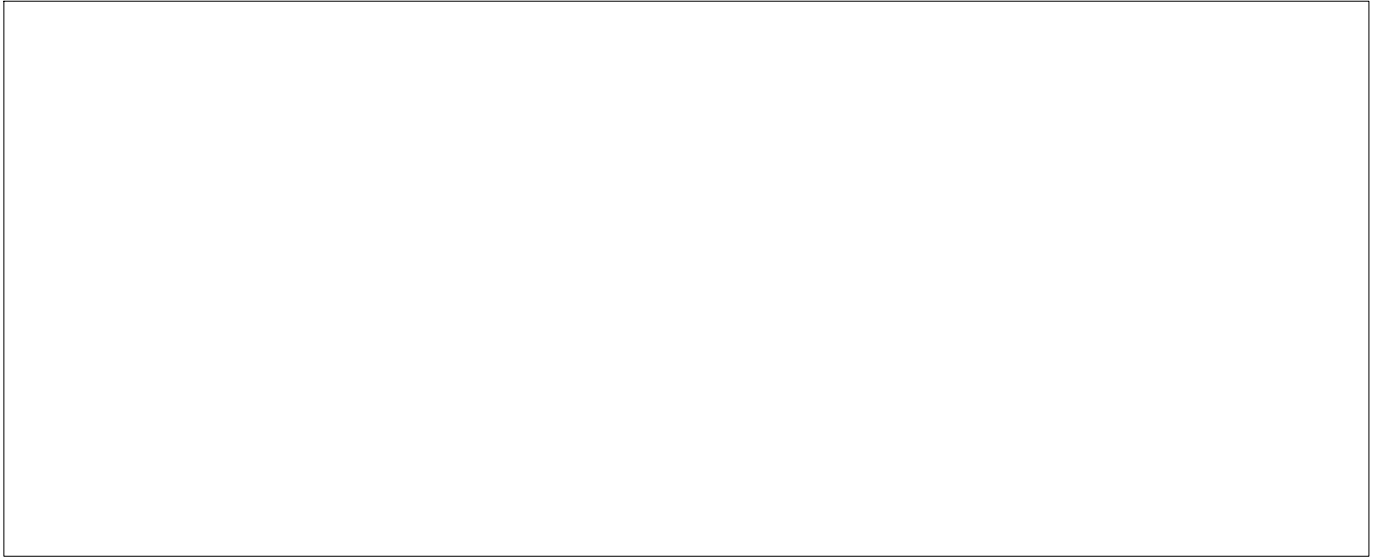
Diepvriesproducten

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

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

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

* wat vloeistof toevoegen



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000765101