

**SIEMENS**

## Stoomoven

CD834GA.0

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Inhoudsopgave

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade voorkomen .....	4
3	Milieubescherming en besparing.....	4
4	Uw apparaat leren kennen.....	5
5	Accessoires.....	7
6	Voor het eerste gebruik .....	9
7	De Bediening in essentie.....	10
8	Tijdfuncties.....	12
9	Gerechten .....	13
10	Kinderslot.....	15
11	Basisinstellingen .....	15
12	Reiniging en onderhoud.....	16
13	Storingen verhelpen .....	21
14	Afvoeren .....	23
15	Zo lukt het.....	24
16	Servicedienst.....	37
17	MONTAGEHANDLEIDING.....	38
17.1	Algemene montage-instructies .....	38

## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

### 1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

### 1.4 Veilig gebruik

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 7

#### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.
- ▶ Nooit de ventilatie-openingen aanraken. Accessoires of vormen worden zeer heet.
- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

#### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
- ▶ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
- ▶ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ *Pagina 37*

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!**

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.

- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.

- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

---

## 2 Materiële schade voorkomen

### LET OP!

Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.

- ▶ De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.

- ▶ Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. Door afdruipe vloeistof raakt de bodem van de binnenruimte vervuild.

- ▶ Plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Lekkende vloeistof wordt opgevangen. Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen. Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.

- ▶ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
- ▶ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

Ondeskundig onderhoud kan tot corrosie in de binnenruimte leiden.

- ▶ Onderhoudsvoorschriften en reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Als het apparaat is afgekoeld, het vuil in de binnenruimte verwijderen.

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

Warmteophoping beschadigt het apparaat.

- ▶ Nooit toebehoren, folie, bakpapier of kookgerei op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Nooit folie van gelijk welk type op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal vrijhouden.
- ▶ Kookgerei altijd in een bak met gaatjes plaatsen.

Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.

- ▶ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

---

## 3 Milieubescherming en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen → *Pagina 24* dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20% energie.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Gerechten gelijktijdig op meerdere niveaus bereiden. Plaats eerst de producten met de langste bereidings-tijd in het apparaat.

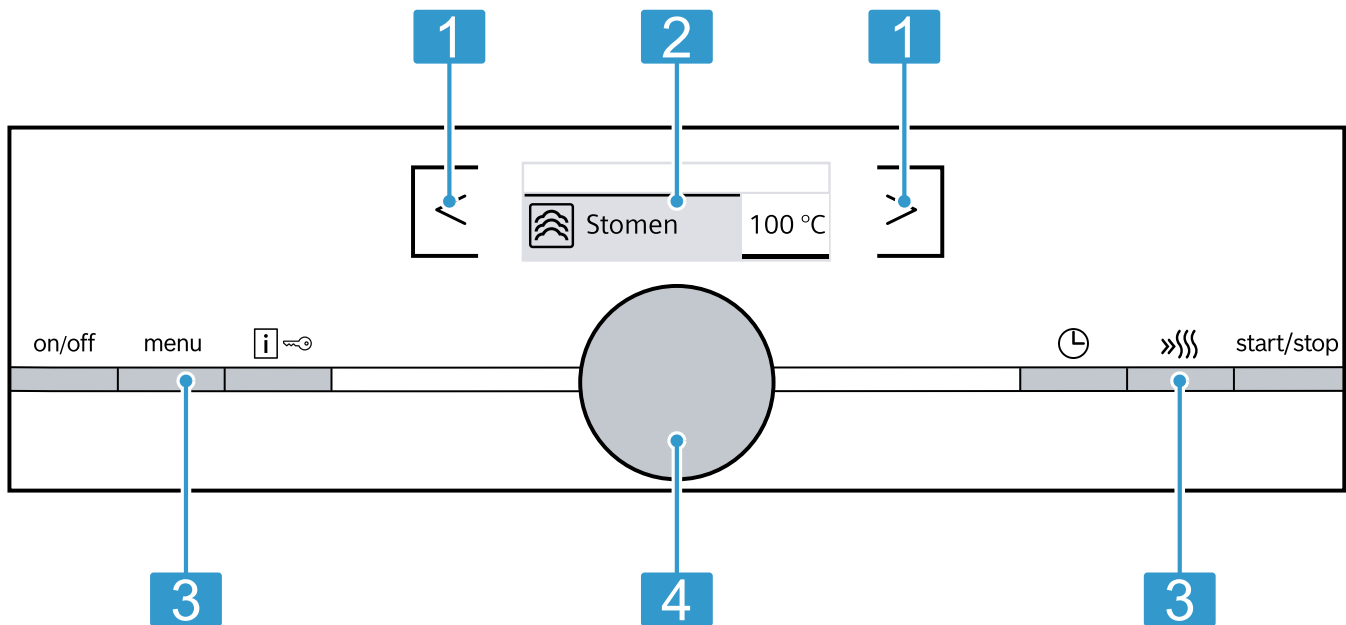
- Als u de gerechten tegelijk bereidt, verkort u de gebruiksduur.

## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

**Opmerking:** Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



<b>1</b>	Touchvelden	Onder de touchvelden bevinden zich sensoren. Om de functie te selecteren drukt u op het betreffende touchveld.
<b>2</b>	Display	Het display toont de actuele instelwaarde, selectiemogelijkheden en instructieteksten.
<b>3</b>	Knoppen	De knoppen hebben een drukpunt. Druk op de knoppen om de knoppen te bedienen.
<b>4</b>	Draaiknop	U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.

### Knoppen en touch-velden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Symbool	Naam	Beschrijving
on/off	Aan/uit	Apparaat inschakelen en apparaat uitschakelen.
menu	Menu	Bedrijfsmodi-menu openen.

Symbool	Naam	Beschrijving
i	Informatie	Extra informatie weergeven.
L	Tijdfuncties	Menu Tijdfuncties openen.
☞	Kinderslot	Kinderslot activeren en deactiveren.
start/stop	Start/Stop	Werking starten, stoppen of afbreken.

Symbool	Naam	Beschrijving
<	Touch-veld links van het display	Navigatie naar links
>	Touch-veld rechts van het display	Navigatie naar rechts

### Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display worden weergegeven.

Bij de keuzelijsten, bijv. de verwarmingsmethoden, begint na het laatste punt het eerste weer.

Bij waarden, bijv. temperatuur, moet u de draaiknop weer teruggedraaien zodra de minimale of maximale waarde bereikt is.

### Display

Het display toont u de actuele instelwaarden op verschillende niveaus.

Waarde op de voorgrond	De waarde op de voorgrond is in het wit geaccentueerd. U kunt de waarde met de draaikeuzeknop direct wijzigen.
Waarde op de achtergrond	Waarden op de achtergrond zijn donker weergegeven. Om de waarde met de draaikeuzeknop te wijzigen, kiest u eerst de gewenste functie.




### Statusregel

Bovenin het display bevindt zich de statusregel. Daar worden de tijd en de ingestelde tijdfunctie weergegeven.

## 4.3 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.


Symbool	Naam	Temperatuur	Gebruik
	Stomen	30-100°C	Blancheren en stomen van: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Groente</li> <li>■ Vis</li> <li>■ Bijgerechten</li> </ul> Fruit uitpersen.
	Regenereren	80-100°C	Geschikt voor bordgerechten. Met de verwarmingsmethode stomen worden levensmiddelen met behoud van de voedingsstoffen opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
	Deeg laten rijzen	30-50°C	Geschikt voor gistdeeg. Het gistdeeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.

## Temperatuurregeling

De balk van de temperatuurregeling toont u de temperatuur in de binnenruimte.

- **Verwarmingscontrole**  
De verwarmingscontrole geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer. Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het gerecht bereikt zodra alle balken gevuld zijn.
- **Restwarmte-indicatie**  
Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de lijn onder de statusregel de restwarmte in de binnenruimte aan. De aanduiding verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60°C gedaald is.

### Opmerkingen

- Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.
- Wanneer u op  drukt, kunt u tijdens het opwarmen de actuele opwarmtemperatuur opvragen.

## 4.2 Functies


Het menu is onderverdeeld in verschillende functies.

Functie	Gebruik
Stomen	De juiste verwarmingsmethode met stoom instellen en starten. → "De Bediening in essentie", Pagina 10
Gerechten	Gerechten bereiden met stoom. → "Gerechten", Pagina 13
Ontkalken	Het watervoerende systeem ontkalken. → "Ontkalken", Pagina 17
Instellingen	De basisinstellingen aanpassen. → "Basisinstellingen", Pagina 15

Symbol	Naam	Temperatuur	Gebruik
	Ontdooien	30-60°C	Geschikt voor groente en fruit. De verwarmingsmethode stomen draagt door de vochtigheid de warmte behoedzaam over op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
	Sous-vide	50-95°C	De bereiding "onder vacuüm" bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en met 100% stoom: geschikt voor vlees, vis, groente en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.

#### 4.4 Extra informatie weergeven

In de meeste gevallen kunt u extra informatie bij de zojuist uitgevoerde functie oproepen. Vele instructies toont het apparaat automatisch, bijv. waarschuwingen, vragen of dialogen ter bevestiging.

- ▶ Druk op .
- ✓ De extra informatie wordt gedurende enkele seconden weergegeven.

#### 4.5 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

##### Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

Of de verlichting van de binnenruimte bij gebruik inschakelt, kunt u vastleggen in de basisinstellingen.

→ Pagina 15

##### Koelventilator

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

##### LET OP!

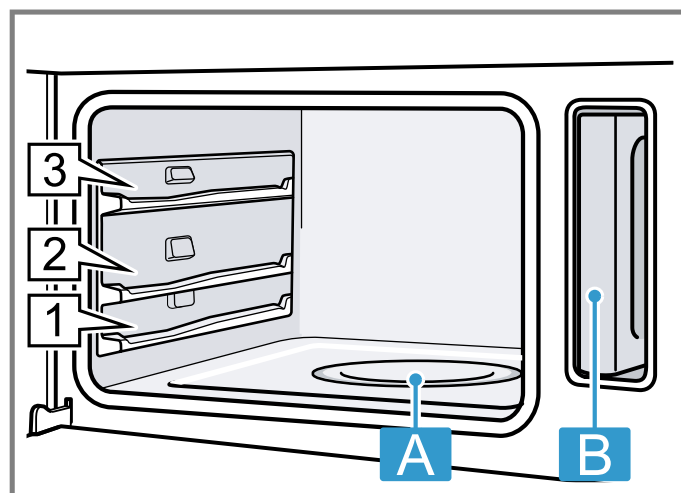
Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- ▶ Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Hoe lang de koelventilator naloopt, legt u vast in de basisinstellingen. → Pagina 15

##### Inschuifhoogtes

De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



**A** Stoomschaal

**B** Watertank in de tankschacht

#### 4.6 Apparaatdeur

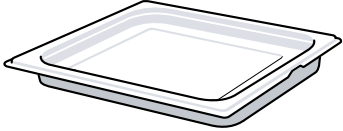
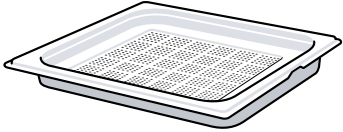
Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking automatisch voortgezet.

## 5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

**Opmerking:** Wanneer de accessoires heet worden, kunnen deze vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires	Eigenschappen	Gebruik
Stoomschaal, zonder gaatjes, grootte L		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rijst, peulvruchten of granen bereiden</li> <li>■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. bij het stomen</li> </ul>
Stoombak met gaatjes, grootte L		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hele vis of grotere hoeveelheden groente stomen</li> <li>■ Grote hoeveelheden kleinfruit uitpersen</li> </ul>

## 5.1 Vergrendelingsfunctie


De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

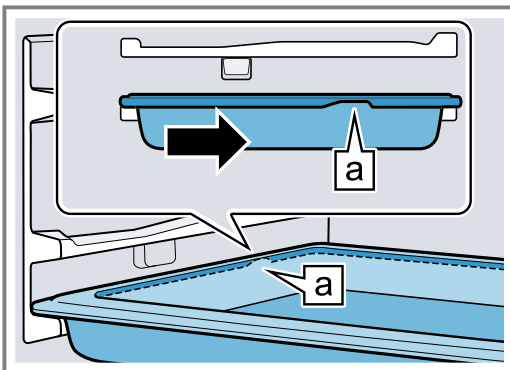
## 5.2 Stoomschaal erin schuiven

### LET OP!

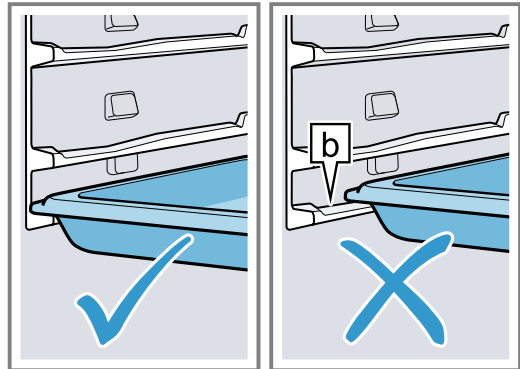
Warmteopbouw beschadigt het apparaat.

- ▶ Nooit toebehoren, folie, bakpapier of kookgerei op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Nooit folie van gelijk welk type op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal vrijhouden.
- ▶ Kookgerei altijd in een bak met gaatjes plaatsen.

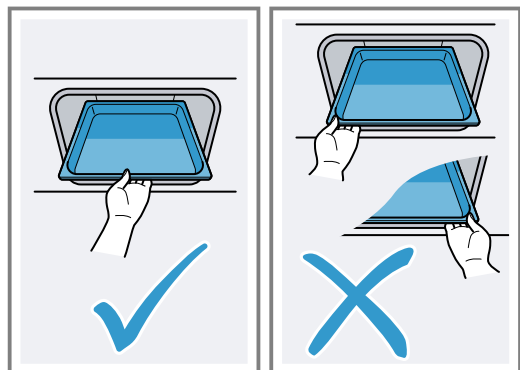
1. De stoomschaal zo draaien dat de pal  zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.



2. De stoomschaal niet over de uitsparing  schuiven.



3. De stoomschaal in het midden vastpakken en erin schuiven.



## 5.3 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.



## 6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

### 6.1 Waterhardheidsbereik

Informeer voor de eerste ingebruikneming bij uw waterbedrijf naar de waterhardheid van uw leidingwater. Om ervoor te zorgen dat het apparaat u er op het juiste moment aan kan herinneren dat u dient te ontkalken, dient u de juiste waterhardheid in te stellen.

#### LET OP!

Wanneer een verkeerde waterhardheid is ingesteld, dan kan het apparaat u niet tijdig aan het ontkalken herinneren.

► Waterhardheid correct instellen.

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

► Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloorhoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

► Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

#### Opmerkingen

- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid op "zeer hard" in. Gebruikt u mineraalwater, gebruik dan uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur.
- Wanneer uw leidingwater sterk kalkhoudend is, adviseren wij u onthard water te gebruiken. Gebruikt u uitsluitend onthard water, stel dan het waterhardheidsbereik in op "onthard".

Instelling	Waterhardheid in mmol/l	Duitse hardheid °dH	Franse hardheid °fH
0 (onthard) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (zacht)	tot 1,5	tot 8,4	tot 15
2 (gemiddeld)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hard)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (zeer hard) <sup>2</sup>	hoger dan 3,8	hoger dan 21,3	hoger dan 38

<sup>1</sup> Alleen instellen wanneer er uitsluitend onthard water wordt gebruikt.

<sup>2</sup> Ook voor mineraalwater instellen. Uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur gebruiken.

### 6.2 Eerste gebruik

Na het aansluiten op het elektriciteitsnetwerk of na een langere stroomuitval verschijnen de instellingen voor de eerste ingebruikname van uw apparaat.

**Opmerking:** U kunt de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen.

→ "De Bediening in essentie", Pagina 10

#### Taal instellen

1. Stel de taal in met de draaiknop.

2. Druk op >.

✓ De volgende instelling verschijnt.

**Opmerking:** U kunt de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen.

→ "De Bediening in essentie", Pagina 10

#### Tijd instellen

1. Stel de actuele tijd in met de draaiknop.

2. Druk op >.

✓ De volgende instelling verschijnt.

#### Datum instellen

1. Stel de actuele datum in met de draaiknop.

2. > indrukken.

✓ De volgende instelling verschijnt.

#### Waterhardheid instellen

1. Stel met de draaiknop de waterhardheid in.

2. Druk op >.

✓ Het waterhardheidsbereik is opgeslagen.

✓ Op het display verschijnt een melding dat de eerste inbedrijfstelling is afgesloten.

### 6.3 Apparaat kalibreren

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren wordt het apparaat op de druk ter plaatse ingesteld. Bij het kalibreren kan veel waterdamp ontstaan.

#### Kalibratie uitvoeren


##### Opmerkingen

- Open de apparaatdeur niet tijdens de kalibratie. Anders wordt de kalibratie afgebroken.
- Om het apparaat na een verhuizing aan de nieuwe opstellingslocatie aan te passen, reset u de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. Herhaal de eerste ingebruikneming en het kalibreren.
- Uw apparaat slaat de instellingen van het kalibreren ook op na een stroomonderbreking of bij afsluiting van de elektriciteit. Opnieuw kalibreren is niet nodig.

**Vereiste:** De binnenruimte is koud of op kamertemperatuur.

1. Verwijder de accessoires en verpakkingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte.
2. Neem de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.
3. Schakel het apparaat in met on/off.

4. De watertank vullen.  
→ "Watertank vullen", Pagina 10
5. De volgende verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur instellen.  
→ "Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 11

Instelling	Waarde
Verwarmingsmethode	Stomen 
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	20 minuten

6. Het apparaat uitschakelen met on/off.
7. Wachten tot de binnenruimte is afgekoeld.

## 6.4 Binnenruimte reinigen

**Vereiste:** De binnenruimte is koud of op kamertemperatuur.

1. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
2. De watertank leegmaken en drogen.
3. Droog de binnenruimte.

## 6.5 Accessoires reinigen

- ▶ De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel reinigen.

# 7 De Bediening in essentie

## 7.1 Apparaat inschakelen

- ▶ Schakel het apparaat in met on/off.
- ✓ Op het display verschijnt het Siemens logo. Vervolgens verschijnt de keuzelijst van de verwarmingsmethoden.

**Tip:** In de Basisinstellingen kunt u vastleggen welke functie er na het inschakelen van het apparaat verschijnt.

→ "Basisinstellingen", Pagina 15

## 7.2 Apparaat uitschakelen

- ▶ Schakel het apparaat uit met on/off.
- ✓ Het apparaat gaat uit. Lopende functies worden afgebroken.
- ✓ De tijd verschijnt op het display.

## 7.3 In werking stellen

- ▶ Druk op start/stop om de werking te starten.

## 7.4 Werking onderbreken of afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

1. Om de werking te onderbreken, de ovendeur openen of op start/stop drukken.
  - ✓ Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
2. Om de werking te hervatten, de ovendeur sluiten of opnieuw op start/stop drukken.
3. Druk op on/off om de werking af te breken en alle instellingen te wissen.
  - ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

## 7.5 Watertank vullen

De watertank bevindt zich naast de binnenruimte. Vul de watertank voordat u de stoomfunctie gaat gebruiken.

### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn. Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
- ▶ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
- ▶ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen. Bij het openen van de deur van het apparaat kan heet water uit het apparaat lopen.
- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ▶ Als de stoomschaal overloopt, watertank niet bijvullen.

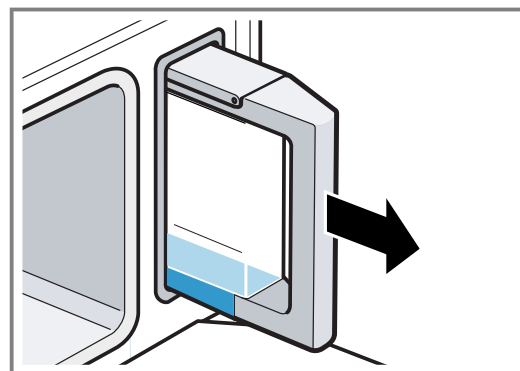
### LET OP!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

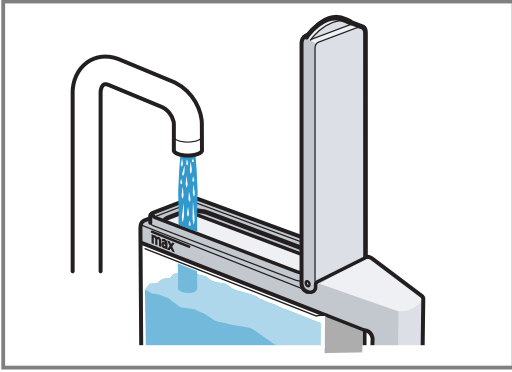
- ▶ Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloorhoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
- ▶ Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

**Vereiste:** Het waterhardheidsbereik is correct ingesteld.  
→ Pagina 9

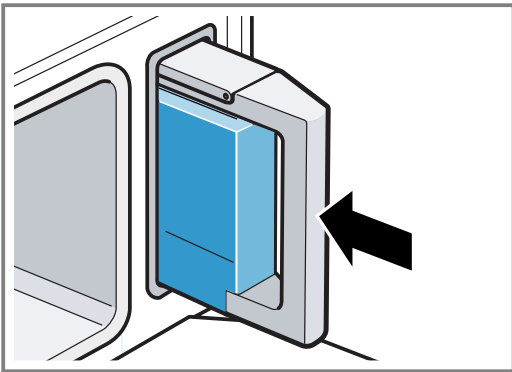
1. Open de deur van het apparaat.
2. Neem de watertank uit de tankschacht.



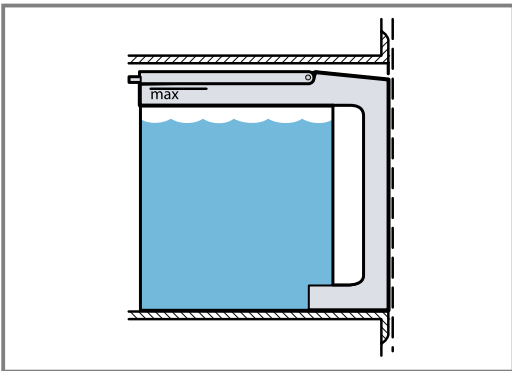
3. Vul de watertank tot de markering **max** met koud water.



4. Het tankdeksel sluiten.
5. De gevulde watertank weer in de tankschacht plaatsen.



6. Controleren of de watertank gelijk met de tankschacht is ingeschoven.



7. Sluit de apparaatdeur.

## 7.6 Watertank bijvullen

Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt de werking onderbroken.

1. De apparaatdeur voorzichtig openen.

2. Neem de watertank uit de tankschacht.
3. Vul de watertank met water.
4. De gevulde watertank weer in de tankschacht plaatsen.
5. Sluit de apparaatdeur.
6. Druk op *start/stop* om de werking te hervatten.

## 7.7 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Wanneer u uw apparaat inschakelt, verschijnt een voorstel voor verwarmingsmethode en temperatuur. U kunt deze instelling direct met starten met *start/stop*. Wijzig voor andere instellingen de waarden.

**Vereiste:** De watertank is voldoende gevuld met water.

1. Schakel het apparaat in met *on/off*.
  2. Kies de verwarmingsmethode met de draaiknop.
  3. Ga met  $\triangleright$  naar de temperatuur.
  4. Kies de temperatuur met de draaiknop.
  5. Druk op *start/stop*.
- ✓ De werking start.

## 7.8 Melding "Watertank vullen"

Wanneer u een verwarmingsmethode instelt en de watertank slechts half gevuld is, meldt het apparaat "Watertank vullen".

Start de werking wanneer u van mening bent dat er voldoende water in de watertank zit.

Vul de watertank wanneer de hoeveelheid water in de watertank niet voldoende is voor de bereiding.

→ "Watertank vullen", Pagina 10

## 7.9 Werking annuleren

**Opmerking:** U kunt de ontkalkingsprocedure niet afbreken.

- ▶ Schakel het apparaat uit met *on/off*.
- ✓ De actuele werking wordt afgebroken.
- ✓ Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.

## 7.10 Na elk gebruik met stoom

Na elk gebruik blijven er altijd vocht en verontreinigingen achter in de binnenruimte. Droog en reinig het apparaat na elk gebruik. Leeg ook de watertank.

### Na elk gebruik met stoom

1. Droog de binnenruimte.  
→ "Binnenruimte drogen", Pagina 17
2. Leeg de watertank.  
→ "Watertank legen", Pagina 17

## 8 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u de werking kunt sturen.

### 8.1 Overzicht van de tijdfuncties

Bij de werking kunt u tijdsduur en einde instellen. De timer kan onafhankelijk van de werking worden ingesteld.

Tijdfunctie	Gebruik
Timer 	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Hij beïnvloedt het apparaat niet.
Tijdsduur 	Wanneer u voor de werking een tijdsduur instelt, houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Einde 	Voor de tijdsduur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip klaar is.



### 8.2 Timer instellen

De timer loopt onafhankelijk van de werking. U kunt de timer bij ingeschakeld en uitgeschakeld apparaat tot 23 uur en 59 minuten instellen. De timer heeft een eigen signaal, zodat u hoort of de timer of een tijdsduur eindigt.

1. Druk op .
2. Stel de timertijd in met de draaiknop.
  - ✓ Na enige seconden start de timer.
  - ✓  en de aflopende tijd verschijnen in de statusregel.
  - ✓ Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Timer beëindigd".
3. Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.



#### Timer wijzigen

U kunt de timertijd altijd wijzigen.

1. Druk op .
2. Wijzig de timertijd met de draaiknop.
3. Bevestig met .

#### Timer afbreken


U kunt de timertijd altijd afbreken.

1. Druk op .
2. Zet de timertijd met de draaiknop op nul.
3. Bevestig met .

### 8.3 Tijdsduur instellen

Na afloop van een ingestelde tijdsduur gaat het apparaat automatisch uit. U kunt de tijdsduur alleen in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.



**Vereiste:** Een verwarmingsmethode en een temperatuur zijn ingesteld.

1. Druk op .
2. Stel de tijdsduur in met de draaiknop.

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



3. In werking stellen met *start/stop*.
  - ✓ De tijdsduur  loopt af in de statusregel.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
4. Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.

#### Opmerkingen

- Wanneer u de verwarmingsmethode Stomen  start, dan begint de tijdsduur pas te lopen wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
- Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het stomen , dan stopt het programma. Wanneer u de apparaatdeur sluit, dan verwarmt het apparaat eerst tot de ingestelde temperatuur, voordat de tijdsduur weer verder loopt.



#### Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Druk op .
2. Wijzig de tijdsduur met de draaiknop.
3. Bevestig met .

#### Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

1. Druk op .
2. Zet de tijdsduur met de draaiknop terug naar nul.
  - ✓ De werking wordt beëindigd.
3. Bevestig met .

### 8.4 Einde instellen





Het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt, kunt u tot 23 uur en 59 minuten verschuiven.

#### Opmerkingen

- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, wijzigt u het einde niet meer als de werking eenmaal is gestart.
- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.

#### Vereisten

- Een verwarmingsmethode en een temperatuur zijn ingesteld.
- Er is een tijdsduur ingesteld.

1. Opnieuw op  drukken.
2. Druk op  totdat  "Einde" verschijnt.
3. Stel de eindtijd in met de draaiknop.
4. Start de werking *start/stop*.
  - ✓ Op het display verschijnt de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
  - ✓ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display staat de tijdsduur op nul.
5. Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.

#### Eindtijd corrigeren of annuleren

Tijdens de werking kunt u de eindtijd niet wijzigen.

- Schakel het apparaat uit met on/off.
  - ✓ De instellingen worden gewist.
- Schakel indien nodig het apparaat met on/off in en kies een nieuwe instelling.

## 9 Gerechten

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

### 9.1 Gerechten kiezen en instellen

- Druk op menu.
- Kies "Gerechten" met de draaiknop.
- Druk op >.
- Kies het gewenste gerecht met de draaiknop.
- Druk op >.
- Op het display is te zien welke inschuifhoogtes, accessoires of vormen gebruikt moeten worden.
- Start de werking met start/stop.
  - ✓ Het apparaat leidt u door de instelprocedure voor het gekozen gerecht.
- Druk op > om door de instellingen te navigeren.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
  - ✓ De aangegeven bereidingsduur kan in de eerste minuten wijzigen, omdat de opwarmtijd bijvoorbeeld afhangt van de temperatuur van de ingrediënten en het water.
  - ✓ Wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
- Druk op ☺ om het signaal voortijdig te beëindigen.
- Wanneer de tijdsduur is verstreken:
  - Druk op ☺ om het signaal voortijdig te beëindigen.
  - Bij sommige gerechten kunt u indien gewenst nagaren.  
→ "Bereidingstijd verlengen", Pagina 13
  - Schakel als het gerecht klaar is, het apparaat uit met on/off.

### 9.2 Eindtijd verschuiven

Bij enkele gerechten kunt u de eindtijd op een later tijdstip zetten.

#### Vereisten

- Een gerecht is gekozen.
- De werking is niet gestart.

### 9.5 Overzicht van de gerechten

Neem de aanwijzingen bij de gerechten in acht.

Gerecht	Gewicht / Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte
Bloemkoolroosjes stomen <sup>1,2</sup>	roosjes van gelijke grootte	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Broccoliroosjes stomen <sup>1,2</sup>	roosjes van gelijke grootte	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Sperziebonen stomen <sup>1,2</sup>	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Wortelen in plakjes stomen <sup>1,2</sup>	ca. 3 mm dikke plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1

<sup>1</sup> U kunt voor dit gerecht een eindtijd instellen.

<sup>2</sup> Groente pas na het bereiden kruiden.

<sup>3</sup> Filets of te bereiden producten niet op elkaar leggen.

- Druk op ☺.
- Stel de eindtijd in met de draaiknop.
- Start de werking start/stop.
  - ✓ Op het display verschijnt de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
  - ✓ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display staat de tijdsduur op nul.

**Opmerking:** U kunt de eindtijd niet naderhand wijzigen.

### 9.3 Bereidingstijd verlengen

Bij sommige gerechten kunt u na het verstrijken van de tijdsduur het gerecht late nagaren. U kunt zo vaak nagaren als u wilt.

- Druk op "Nagaren".
  - ✓ Op het display verschijnt een tijdsduur.
- Wijzig indien gewenst de tijdsduur met de draaiknop.
- Start de werking met start/stop.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat warmt niet meer op.
- Wanneer de tijdsduur is verstreken:
  - Druk op ☺ om het signaal voortijdig te beëindigen.
  - Druk op "Nagaren" wanneer u opnieuw wilt nagaren.
  - Schakel als het gerecht klaar is, het apparaat uit met on/off.

### 9.4 Instelling annuleren

Na het starten kunt u de instellingen niet langer wijzigen.

- ▶ Schakel het apparaat uit met on/off om alle instellingen te wissen.
- ✓ Alle instellingen zijn gewist. U kunt opnieuw instellen.

Gerecht	Gewicht / Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte
Gemengde diepvriesgroente stomen <sup>2</sup>	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Aardappelen in schil <sup>1</sup>	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Basmatirijst	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Zilvervliesrijst	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Couscous	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Groene linzen	max. 0,55 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Gegaarde bijgerechten opwarmen <sup>1</sup>		stoombak zonder gaatjes	2
Verse kipfilet's stomen <sup>3</sup>	Totaalgewicht 0,2 - 0,5 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Verse visfilet stomen <sup>3</sup>	max. 2,5 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Verse vis in zijn geheel stomen <sup>3</sup>	0,3 - 2 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Yoghurt maken in potten	-	Potten + stoombak zonder gaatjes	2
Rijstepap klaarmaken	-	stoombak zonder gaatjes	2
Vruchtencompote klaarmaken <sup>1</sup>	-	stoombak zonder gaatjes	2
Flesjes ontsmetten <sup>1</sup>		stoombak zonder gaatjes	2
Zachtgekookte eieren maken <sup>1</sup>	Eieren grootte M, max. 1 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1
Hardgekookte eieren maken <sup>1</sup>	Eieren grootte M, max. 1,8 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1

<sup>1</sup> U kunt voor dit gerecht een eindtijd instellen.

<sup>2</sup> Groente pas na het bereiden kruiden.

<sup>3</sup> Filets of te bereiden producten niet op elkaar leggen.

## 9.6 Aanwijzingen voor de bereiding van gerechten

Volg de aanwijzingen op uw apparaat op. Houd deze informatie aan bij het bereiden van gerechten.

- Alle programma's zijn geschikt voor de bereiding op één niveau. De bereidingstijden kunnen al naar gelang de hoeveelheid en kwaliteit van de ingrediënten variëren.

### Hoeveelheid/Gewicht

- Het voedsel maximaal 4 cm hoog in de accessoires doen.
- Het in de aanbevelingen aangegeven maximale gewicht niet overschrijden.

### Accessoires / vormen

- Gebruik de in het overzicht aanbevolen vorm.
- Plaats bij de bereiding in de stoombak met gaatjes ook de stoombak zonder gaatjes op hoogte 1. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.

### Graanproducten of linzen

Product afwegen en in de juiste verhouding water toevoegen:

- Basmatirijst 1:1,5
- Couscous 1:1
- Zilvervliesrijst 1:1,5
- Groene linzen 1 :2
- Om er voor te zorgen dat het restwater sneller wordt opgezogen, graanproducten na het bereiden omroeren.

### Vis

- De stoombak met gaatjes invetten.
- Vis of visfilets niet over elkaar heen leggen.
- Kies zo mogelijk even grote vissen of visfilets.
- Geef het gewicht van de zwaarste vis aan.

### Eieren

- Eieren voor het bereiden inprikken.
- Eieren niet over elkaar heen leggen.

### Kipfilet

- Kipfilet's niet over elkaar heen leggen.

### Groente

- Groente pas na het bereiden kruiden.

### Yoghurt maken

- Verwarm de melk op de kookplaat tot 90°C. Bij UHT-melk is 40°C voldoende.
- Laat de melk afkoelen tot 40°C.
- 150 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.
- Het mengsel in kopjes of kleine glazen doen en afdekken met verhoudfolie.
- De kopjes of glazen in een stoombak doen.
- De informatie in het overzicht aanhouden en het programma starten. → *Pagina 13*
- Laat na de bereiding de yoghurt in de koelkast afkoelen.

### Rijstepap klaarmaken

- De rijst afwegen.
- Een 2,5 voudige hoeveelheid melk erbij doen.

3. De rijst en de melk tot maximaal 2,5 cm hoog in het accessoire doen.
  4. De informatie in het overzicht aanhouden en het programma starten. → *Pagina 13*
  5. Roer na het bereiden de rijst om.
- ✓ De rijstepap zuigt de rest van de melk op.

### Vruchtencompote klaarmaken

Het programma is alleen geschikt voor steen- en pitvruchten.

1. Het fruit afwegen.
2. Ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water toevoegen.
3. Voeg suiker en specerijen naar smaak toe.

4. De informatie in het overzicht aanhouden en het programma starten. → *Pagina 13*

### Flesjes ontsmetten

U kunt met uw apparaat flesjes desinfecteren. Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.

1. De flesjes altijd direct na het drinken schoonmaken met een flessenborstel.
2. De flesjes in de vaatwasser reinigen.
3. Zet de flesjes zo in de stoombak met gaatjes dat ze elkaar niet raken.
4. De informatie in het overzicht aanhouden en het programma starten. → *Pagina 13*
5. Droog de flesjes af met een schone doek.

## 10 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen eraan kunnen wijzigen.

### 10.1 Kinderslot activeren en deactiveren

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

1. Houd  $\Rightarrow$  ca. 4 seconden lang ingedrukt om het kinderslot te activeren.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

- ✓ Het bedieningspaneel is geblokkeerd. Het apparaat kan alleen met on/off worden uitgeschakeld.
- ✓ Als het apparaat is ingeschakeld, brandt  $\Rightarrow$ . Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, is  $\Rightarrow$  niet verlicht.
- 2. Houd  $\Rightarrow$  ca. 4 seconden lang ingedrukt om het kinderslot te deactiveren.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

## 11 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

### 11.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

#### Opmerkingen

- Wijzigingen van de instellingen van de taal, het toets signaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere instellingen zijn pas actief wanneer u de instellingen opslaat.
- Na een lange stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik. U moet de taal, de tijd en de datum opnieuw instellen.

Instelling	Keuze
Taal	Andere talen mogelijk
Tijd	Actuele tijd instellen
Datum	Actuele datum instellen
Waterhardheid	0 (onthard) 1 (zacht) 2 (gemiddeld) 3 (hard) 4 (zeer hard)
Geluidssignaal	Kort (30 s) Gemiddeld (1 min) Lang (5 min)

Instelling	Keuze
Toetssignaal	Uitgeschakeld (Het toets signaal van de knop on/off blijft ondanks het gedeactiveerde toets signaal actief) Ingeschakeld
Helderheid van het display	In 5 stappen instelbaar
Tijdsweergave	Digitaal Uit
Verlichting	Bij werking ingeschakeld Bij werking uitgeschakeld
Startbedrijfsmodus	Stomen Hoofdmenu Gerechten
Nachtverduistering	Uitgeschakeld Ingeschakeld <b>Opmerking:</b> Bij ingeschakelde verduistering wordt het display tussen 22:00 uur en 5:59 uur verduisterd.
Merklogo	Indicaties Niet weergeven

Instelling	Keuze
Nalooptijd van de koel-ventilator	Aanbevolen Minimaal
Fabrieksinstellingen	Resetten Niet resetten

## 11.2 Instellingen wijzigen

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Druk op on/off.
2. Druk op menu.
3. Kies "Instellingen" met de draaiknop.
4. Druk op >.
5. Wijzig de waarden met de draaiknop.
6. Doorloop de instellingen met > en wijzig deze zo nodig met de draaiknop.
7. Druk op menu om de wijzigingen op te slaan.

8. Kies "Opslaan" met < of >.

## Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

- ▶ Kies "Verwijderen" met < of >.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

## 11.3 Tijd wijzigen

U kunt de tijd wijzigen in de basisinstellingen.

1. Druk op on/off.
2. Druk op menu.
3. Kies "Instellingen" met de draaiknop.
4. Druk op > totdat "Tijd" verschijnt.
5. Wijzig de tijd met de draaiknop.
6. Druk op menu.
7. Instellingen opslaan of weggooien.

# 12 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

## 12.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte schoonmaakmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

### **LET OP!**

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- ▶ Geen ovenreiniger gebruiken.
- ▶ Geen ontkalkingsmiddel voor de deurgreep of het bedieningsveld gebruiken omdat deze vlekken niet meer kunnen worden verwijderd.
- ▶ Gebruik geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen.
- ▶ Zouten zijn zeer agressief en kunnen roestige plekken veroorzaken. Verwijder resten van scherpe sauzen of zoute gerechten direct uit de afgekoelde binnenruimte.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.

## Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Aluminium	Afwaswater, sop Zacht raamschoonmaakmiddel	Maak het oppervlak na het schoonmaken droog met een zachte doek. Mild raamschoonmaakmiddel met een zachte doek of een pluisvrije microvezeldoek horizontaal en zonder druk op het aluminium front aanbrengen en afnemen.
RVS	Afwaswater, sop Speciale roestvaststaal reiniger	Maak het oppervlak na het schoonmaken droog met een zachte doek. Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen.

## Binnenzijde apparaat

Binnenruimte met stoomschaal	Warm zeepsop Azijnwater	Gebruik voor het reinigen met het warme zeepsop of azijnwater de meegeleverde schoonmaakspoon of een zachte afwasborstel.
------------------------------	----------------------------	---



Accessoires	Warm zeepsop Azijnwater	De accessoires in warm zeepsop inweken en met een borstel of afwassponsje schoonmaken. Anders de accessoires in de vaatwasser reinigen. Bij sterke verkleuringen het accessoire met azijnwater reinigen.
Watertank	Afwaswater, sop	De watertank niet afwassen in de vaatwasmachine.
Tankschacht		Na gebruik altijd droogwrijven.
Dichting in het deksel van de watertank		Na gebruik altijd droogwrijven.

### Apparaatdeur

Ruiten van de deur	Glasreiniger	Maak het oppervlak na het schoonmaken droog met een zachte doek.
Deurafdichting	Warm zeepsop	

## 12.2 Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje verwijdert waterachtig en vethoudend vuil.

Bestelnummer 460 770 of in de webshop

De microvezeldoek met honingraatstructuur is geschikt voor het reinigen van gevoelige oppervlakken, zoals bijvoorbeeld:

- Glas
- Glaskeramiek
- RVS
- Aluminium

## 12.3 Schoonmaakspons

Gebruik de krachtig zuigende schoonmaakspons alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschaal.

Spoel de schoonmaakspons voor het gebruik goed uit. U kunt de schoonmaakspons meewassen in de wasmachine in het kookwasprogramma.

## 12.4 Binnenruimte drogen

### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn. Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
- ▶ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
- ▶ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

1. Zet de apparaatdeur op een kier tot het apparaat afgekoeld is.
2. Verwijder de verontreinigingen in de binnenruimte.
3. Maak de afgekoelde binnenruimte en de stoomschaal schoon met de schoonmaakspons en droog deze met een zachte doek.

4. Wanneer er zich op meubelfronten condenswater heeft gevormd, droog dan de meubelfronten.

## 12.5 Watertank legen

### LET OP!

Het drogen van de watertank in de hete binnenruimte leidt tot beschadiging van de watertank.

- ▶ De watertank niet drogen in de hete binnenruimte. Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.
- ▶ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
- ▶ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

1. Apparaatdeur openen.
2. De watertank uit het apparaat nemen en restwater verwijderen.
3. Maak de afdichting van het deksel van de watertank, en de tankschacht droog.
4. Plaats de watertank in de tankschacht.
5. Apparaatdeur sluiten.

## 12.6 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken. Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt hangt af van de hardheid van het gebruikte water.

### Opmerkingen

- Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel (bestelnummer 311 680).
- Wanneer u tijdens het ontkalken op on/off drukt, dan wordt het proces afgebroken en schakelt het apparaat uit. Na het opnieuw inschakelen moet u het apparaat tweemaal spoelen, om de resten van de ontkalkingsoplossing te verwijderen. Tijdens de tweede spoelcyclus is het apparaat voor andere toepassingen geblokkeerd.
- Wanneer er nog 5 of minder keer stoom gebruikt kan worden, herinnert uw apparaat u om te ontkalken.

Stap	Tijdsduur
Ontkalken → <i>Pagina 18</i>	Ca. 30 min.
Eerste keer spoelen → <i>Pagina 18</i>	20 s
Tweede keer spoelen → <i>Pagina 18</i>	20 s

### Ontkalken starten

Het ontkalken van uw apparaat duurt ca. 30 minuten.

#### LET OP!

Niet aanbevolen ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken

- ▶ Voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel gebruiken. De inwerktijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

1. Meng 300 ml water en 60 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing.
2. De watertank verwijderen en vullen met de ontkalkingsoplossing.
3. Schuif de watertank volledig in het apparaat.
4. Sluit de apparaatdeur.
5. Druk op on/off
6. Druk op menu.
7. Draai aan de draaikeuzeknop tot "Ontkalken" verschijnt.
8. Start het ontkalken met start/stop.

### Eerste spoelcyclus uitvoeren

1. Verwijder de ontkalkingsoplossing met de meegeleverde spons uit de stoomschaal en was de spons grondig uit met water.
2. Verwijder de watertank en spoel deze grondig schoon.
3. Vul de watertank met schoon water en plaats deze weer terug.
4. Sluit de apparaatdeur.
5. Druk op start/stop.
- ✓ Het apparaat spoelt ca. 20 seconden lang.
6. Open de deur van het apparaat.
7. Verwijder het resterende water met de schoonmaak-spons uit de stoomschaal.
8. Ga verder met de tweede spoelcyclus.  
→ *Pagina 18*

### Tweede spoelcyclus uitvoeren

1. Verwijder de watertank en spoel deze grondig schoon.
2. Vul de watertank met schoon water en plaats deze weer terug.
3. Sluit de apparaatdeur.
4. Druk op start/stop.
- ✓ Het apparaat spoelt ca. 20 seconden lang.
5. Verwijder het resterende water met de schoonmaak-spons uit de stoomschaal.
6. De binnenruimte met de schoonmaak-spons afnemen en droog maken met een zachte doek.
7. Schakel het apparaat uit.
- ✓ Het apparaat is weer klaar voor gebruik.

### Stoomschaal ontkalken

U kunt de stoomschaal ook afzonderlijk ontkalken. U kunt hiervoor de ontkalkingsfunctie van uw apparaat gebruiken of de stoomschaal handmatig ontkalken.

#### LET OP!

Niet aanbevolen ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken

- ▶ Voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel gebruiken. De inwerktijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.

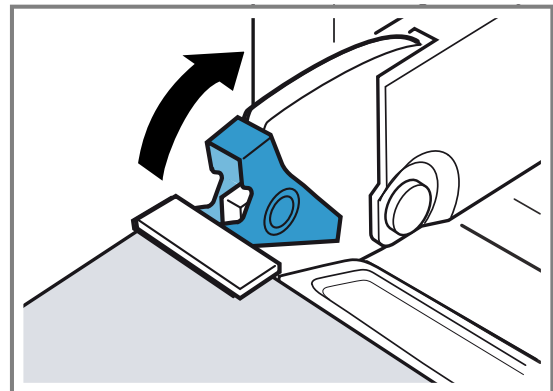
Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.
1. Meng 100 ml water en 20 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing.
  2. Vul de stoomschaal volledig met ontkalkingsoplossing.
  3. Vul de watertank met water en schuif deze volledig in het apparaat.
  4. Sluit de apparaatdeur.
  5. Ontkalken starten. → *Pagina 18*

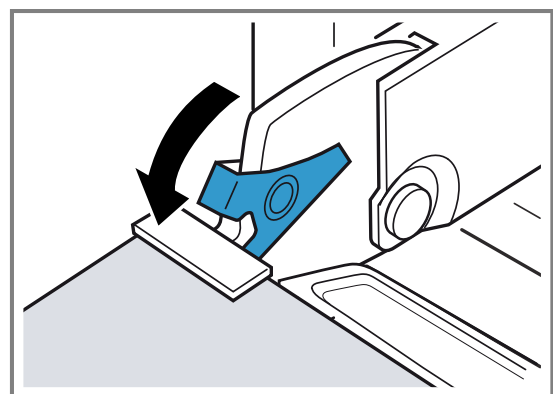
### 12.7 Apparaatdeur

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

Alle scharnieren van de apparaatdeur zijn voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt, dan is de apparaatdeur geborgd. De apparaatdeur kan in deze toestand niet worden verwijderd.



Wanneer de blokkeerhendels zijn opgeklapt dan zijn de scharnieren geborgd en kunnen ze niet dichtklappen.



## Apparaatdeur verwijderen

Wanneer de blokkeerhendels voor het demonteren van de apparaatdeur zijn opgeklapt dan zijn de scharnieren geborgd en kunnen ze niet dichtklappen.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

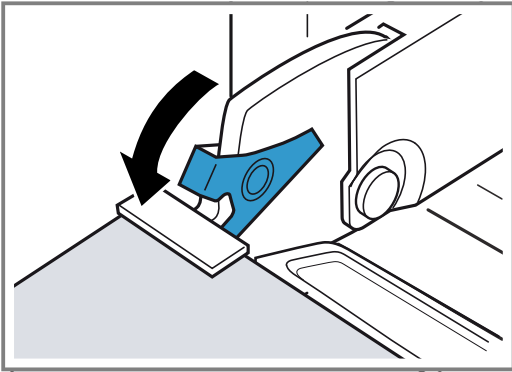
Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.

- ▶ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

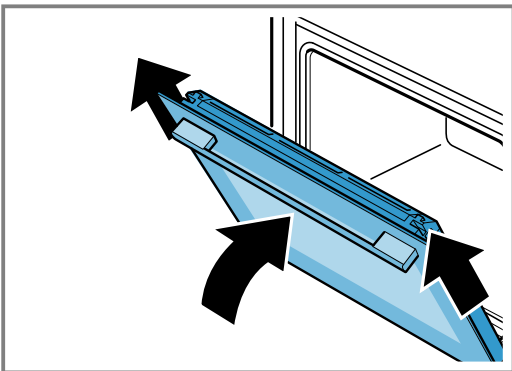
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De linker en rechter blokkeerhendel opklappen.



3. Sluit de apparaatdeur dusdanig, dat deze ca. 30° geopend blijft.
4. Houd de apparaatdeur met beiden handen links en rechts vast en til deze er naar boven uit.



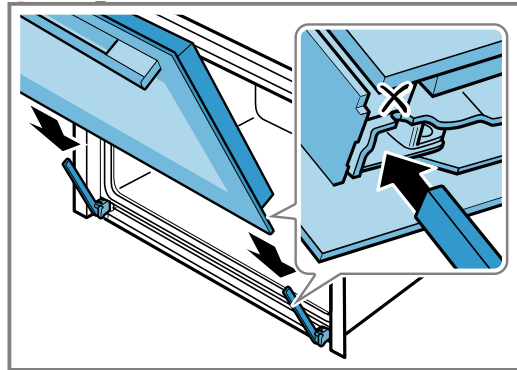
## Apparaatdeur inhangen

Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt, dan is de apparaatdeur geborgd en kan deze niet worden verwijderd.

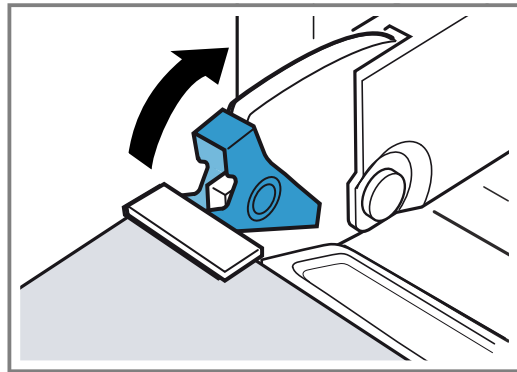
**Opmerking:** Voer de stappen voor het verwijderen van de apparaatdeur uit in omgekeerde volgorde.

→ "Apparaatdeur verwijderen", Pagina 19

1. Schuif de apparaatdeur er tot de aanslag in, zodat de scharnieren recht in de openingen ingevoerd kunnen worden.



2. De apparaatdeur helemaal openen.
3. De blokkeerhendels dichtklappen.



4. Sluit de apparaatdeur.

## 12.8 Ruiten van de deur

Om de deurruiten beter te kunnen reinigen, kunt u de apparaatdeur verwijderen.

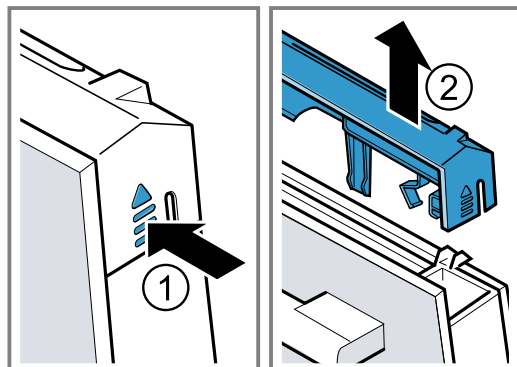
### Deurruiten verwijderen

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

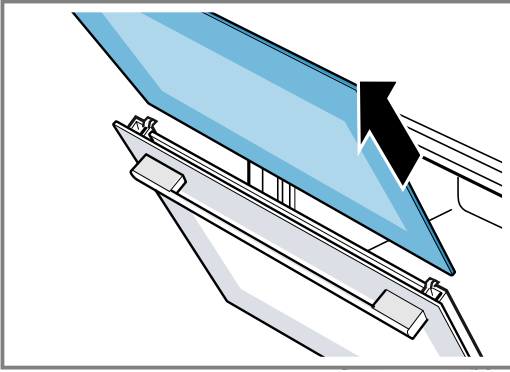
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren. Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

1. Open de apparaatdeur een beetje.
2. Druk links en rechts op de afscherming ①.
3. Verwijder de afscherming ②.

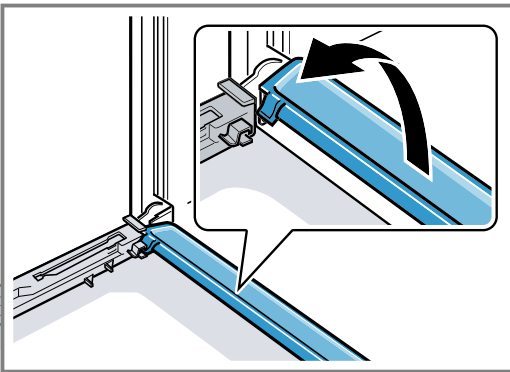


4. De binnenruit naar boven eruit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



5. Klap de apparaatdeur geheel open om indien nodig de condensstrip te verwijderen en te reinigen.

6. De condensstrip naar boven klappen en er uit trekken.



7. Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeepsop.


### Deurruiten inbouwen

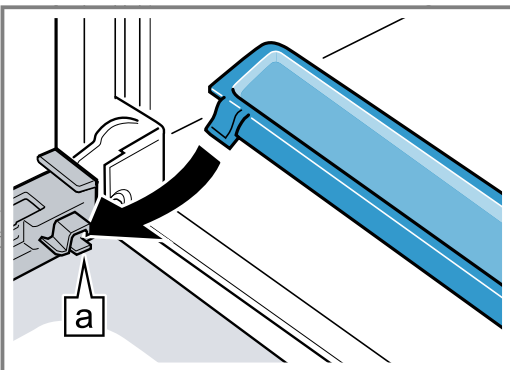
#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

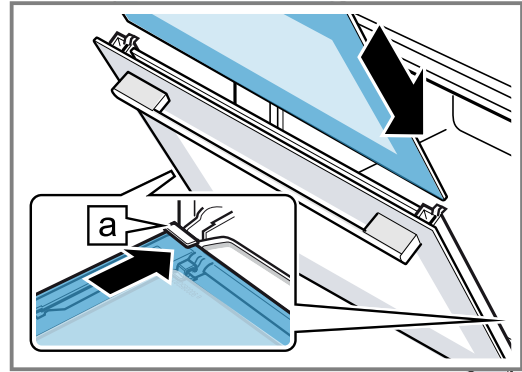
- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren. Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

**Opmerking:** U kunt uw apparaat pas weer gebruiken wanneer de ruiten correct zijn ingebouwd.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De condensstrip weer terugplaatsen. Steek hiervoor de condensstrip loodrecht er in en draai deze naar beneden .




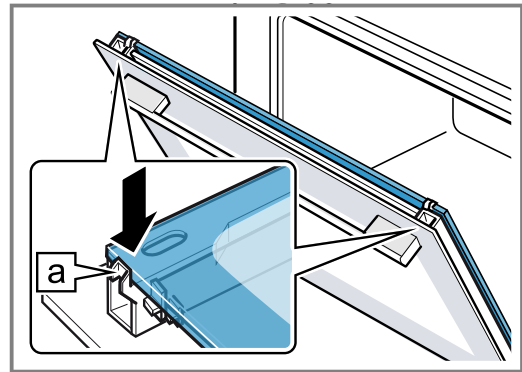
3. De binnenruit inschuiven .




Let er op dat de glanzende zijde van de ruit naar buiten is gericht en de uitsparing links en rechts boven.


De ruit moet onderaan juist in de houder zitten.

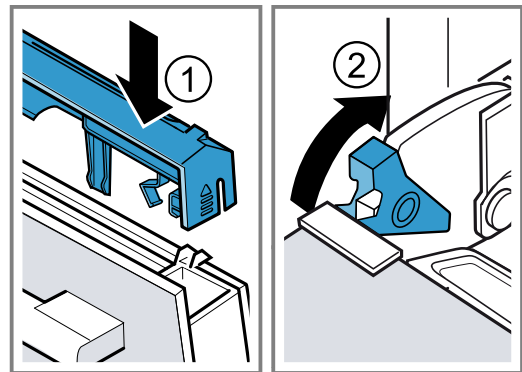
4. Binnenste ruit aan de bovenkant aandrukken .



5. Plaats de afscherming en druk deze aan totdat deze hoorbaar vergrendelt .

6. De apparaatdeur helemaal openen.

7. Beide blokkeerhendels links en rechts dichtklappen .



8. Sluit de apparaatdeur.

## 13 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

### **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.




- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

### **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.

### 13.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
Ingeschakelde apparaat kan niet worden bediend, op het display verschijnt  .	Kinderslot is geactiveerd. ▶ Houd  ingedrukt totdat  op het display dooft.
De binnenruimte warmt niet op en op het display staat "Demonstratiemodus ingeschakeld".	Demomodus is geactiveerd. 1. Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en na ca. 10 s opnieuw in te schakelen. 2. Deactiveer de demomodus in de basisinstellingen. → "Basisinstellingen", Pagina 15
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	Storing 1. Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ▶ Sluit de apparaatdeur. Apparaat is niet uitgeschakeld. ▶ Schakel het apparaat uit en weer aan.
Het apparaat verzoekt om de binnenruimte schoon te maken en de watertank te vullen.	Tijdens het ontkalken werd de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. ▶ Spoel het apparaat tweemaal nadat het weer is ingeschakeld.
Na het inschakelen van een functie toont het display een melding, dat de temperatuur te hoog is.	Het apparaat is niet voldoende afgekoeld. 1. Laat het apparaat afkoelen. 2. Stel opnieuw een functie in.
Er verschijnt een melding om te ontkalken, zonder dat eerst de teller wordt weergegeven.	Ingestelde waterhardheid is te laag 1. Ontkalk het apparaat. 2. Controleer de ingestelde waterhardheid en pas de waterhardheid aan.
Knoppen knippen.	Normaal verschijnsel door condenswater achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Stoomschaal is leeg-gekookt hoewel de watertank vol is.	Watertank is niet goed ingeschoven. ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. Toevoer naar de watertank is verstopt. 1. Ontkalk het apparaat. 2. Controleer de ingestelde waterhardheid en pas de waterhardheid aan.
Watertank loopt zonder reden leeg en de stoomschaal stroomt over.	De watertank werd niet goed gesloten. ▶ Sluit het deksel van de watertank, totdat deze waarneembaar vastklikt. De afdichting van het tankdeksel is verontreinigd. ▶ Maak de afdichting schoon. Afdichting in het tankdeksel is defect. ▶ Koop een nieuwe watertank bij de klantenservice.
Het apparaat zoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank vol is.	Watertank is niet goed ingeschoven. ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. Het herkenningsstelsel werkt niet. ▶ Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat zoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank nog niet leeg is, resp. het apparaat vraagt niet om de watertank te vullen, hoewel de watertank leeg is.	De watertank is verontreinigd en de beweeglijke waterpeilmelders zijn klem gaan zitten. 1. Schud en reinig de watertank. 2. Wanneer de klemgeraakte onderdelen niet losgemaakt kunnen worden, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice.
Tijdens bedrijf verschijnt de melding "Watertank vullen?" op het display.	De watertank is half gevuld. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Op het display verschijnt de melding "Apparaat warmt op", maar het apparaat bereikt de gekozen temperatuur niet.	De waarden van de automatische kalibratie zijn niet optimaal ingesteld. ▶ Reset het apparaat naar de fabrieksinstellingen en herhaal de eerste inbedrijfsstelling. → "Basisinstellingen", Pagina 15 → "Voor het eerste gebruik", Pagina 9 ✓ Bij de volgende keer stomen bij 100°C wordt de kalibratie automatisch doorgevoerd, daarbij ontstaat meer stoom.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom.	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom.	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd. ▶ Reset het apparaat naar de fabrieksinstellingen en herhaal de kalibratie.
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluuchtingsleuven.	Normale procedure. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

### 13.2 Lamp van de binnenruimte vervangen

Vervang de lamp wanneer de verlichting in de binnenruimte is uitgevallen.

**Opmerking:** Hittebestendige 230V-halogenelampen, 25 watt, kunt u verkrijgen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Gebruik uitsluitend originele lampen. Pak nieuwe halogenelampen uitsluitend beet met een schone, droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.
- ▶ Nooit de ventilatie-openingen aanraken.

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

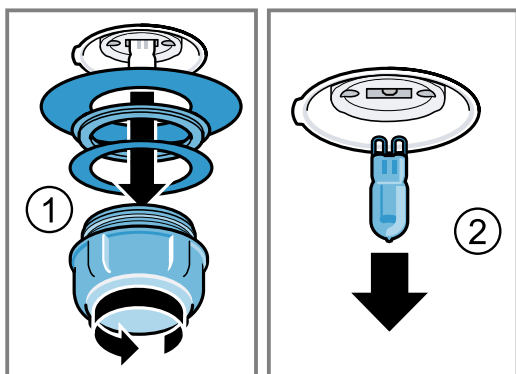
Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

**Vereisten**

- Het apparaat moet zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- De binnenruimte is afgekoeld.
- Een nieuwe halogeenlamp ter vervanging is beschikbaar.

1. Draai het glazen kapje er naar links uit ①.
2. Trek de halogeenlamp zonder deze te draaien er uit ②.



3. Plaats de nieuwe halogeenlamp en duw deze stevig in de fitting.  
Let op de stand van de pinnen van de halogeenlamp.

4. Schuif de nieuwe pakkingen en de klemring in de juiste volgorde op de glazen afscherming.
5. De glazen afscherming met de pakkingen weer vastschroeven.  
Gebruik het apparaat alleen met de glazen afdekking en de pakkingen.
6. Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet en de eerste ingebruikneming opnieuw uitvoeren.

**13.3 Glazen afscherming of pakkingen vervangen**

Wanneer de glazen afscherming of de pakkingen van de halogeenlamp zijn beschadigd moet u de beschadigde onderdelen verwijderen.

- ▶ Vervang de glazen afdekking of de pakkingen.  
Een nieuw glazen kapje of nieuwe pakkingen kunt u verkrijgen via de klantenservice.  
→ "Servicedienst", Pagina 37

**13.4 Deurafdichting vervangen**

Wanneer bij de binnenruimte de buitenste deurafdichting defect is, dan moet u de deurafdichting vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

1. Open de deur van het apparaat.
2. Trek de oude deurafdichting er af.
3. Schuif aan één zijde van de binnenruimte de nieuwe deurafdichting er in en deze rondom er in trekken.  
De las dient zich aan de zijkant te bevinden.
4. De goede plaatsing van de deurafdichting met name in de hoeken controleren.

**14 Afvoeren**

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

**14.1 Afvoeren van uw oude apparaat**

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

## 15 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

### 15.1 Zo kunt u het best te werk gaan

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

#### **Tip**

Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- → "Veiligheid", Pagina 2
- → "Energie besparen", Pagina 4
- → "Condenswater", Pagina 24

1. Kies een geschikt gerecht uit het overzicht van gerechten.

#### **Tips**

- Voor een selectie van gerechten heeft uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de geprogrammeerde gerechten → Pagina 13.
  - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden of die u wilt uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht.
2. Accessoires uit de binnenruimte nemen.
  3. Geschikte vormen en accessoires kiezen. Gebruik de vormen en accessoires welke in de instellingsaanbevelingen zijn aangegeven.
  4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
  5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
  6. Schakel als het gerecht klaar is, het apparaat uit met on/off.

### 15.2 Goed te weten

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in uw apparaat. U kunt nalezen welke verwarmingsmethoden, welke toebehoren en welke temperatuur en bereidingstijd u het best kunt kiezen.

Indien niet anders is aangegeven, heeft de informatie betrekking op het plaatsen van gerechten in het onverwarmde apparaat.

#### **Accessoires**

Maak gebruik van de meegeleverde accessoires. Wanneer u gerechten bereidt in de stoombak met gaatjes, plaats dan altijd de stoombak zonder gaatjes eronder. De stoombak zonder gaatjes vangt de lekkende vloeistof op.

#### **Vormen**

Wanneer u een vorm gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van de stoombak met gaatjes. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Voor dikwandige vormen zijn langere bereidingstijden nodig.

Gerechten, welke u in het waterbad bereidt, (bijv. bij het smelten van chocolade), dekt u met folie af.

#### **Bereidingstijd en bereidingshoeveelheid**

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 vorm. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat van de gerechten ongelijkmatig.

#### **Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk**

Zorg ervoor dat de hoogte van drukgevoelige levensmiddelen in de stoombak beperkt blijft. U kunt beter twee stoombakken gebruiken.

#### **Menu-bereiden**

Bij stomen kunt u complete menu's tegelijkertijd bereiden, zonder dat er sprake is van smaakoverdracht. Plaats eerst de producten met de langste bereidingstijd in de binnenruimte. Plaats de overige producten op een geschikt tijdstip daarna in het apparaat. Zo zijn alle gerechten gelijktijdig klaar.

De totale bereidingstijd wordt langer bij het menu bereiden. Wanneer u de apparaatdeur opent ontsnapt er stoom en moet de binnenruimte opnieuw opwarmen.

#### **Condenswater**

















Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.










## 15.3 Groente

Groente in de bak met gaatjes doen en op hoogte 2 inschuiven. De bak zonder gaatjes hieronder op hoogte 1 inschuiven. De stoombak zonder gaatjes vangt de lekkende vloeistof op.

### Groente

Gerecht	Stuksgrootte	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 35
Bloemkool	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Bloemkool	roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 15
Broccoli	roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 10
Erwten	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	5 - 10
Venkel	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 14
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5l + gaten op inschuifhoogte 2		100	50 - 70
Sperziebonen	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 25
Wortelen	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 20
Koolrabi	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 25
Prei	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	6 - 9
Mais	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Snijbiet <sup>1</sup>	repen	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 10
Asperges, groene <sup>1</sup>	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	7 - 12
Asperges, wit <sup>1</sup>	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 15
Spinazie <sup>1</sup>	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	2 - 3

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Stuksgrootte	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Romanesco	roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 30
Rode bieten	heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	30 - 35
Witte kool / zuurkool	in reepjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Courgette	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	3 - 4
Peultjes	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 12

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

## 15.4 Bijgerechten en peulvruchten

Instellingsadvies voor bijgerechten en peulvruchten.











### Bijgerechten en peulvruchten bereiden





1. Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.

Voorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

2. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

### Bijgerechten en peulvruchten



Gerecht	Verhouding	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Aardappelen in schil (middelgroot)	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	35 - 45
Gekookte aardappelen	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	20 - 25
Zilvervliesrijst	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	35 - 45
Rijst met lange korrel	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	20 - 30
Basmatirijst	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	20 - 30
Parboiled rijst	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 20
Risotto	1:2	stoombak zonder gaatjes	2		100	30 35
Groene linzen	1:2	stoombak zonder gaatjes	2		100	35 - 50
Witte bonen, voorgeweekt	1:2	stoombak zonder gaatjes	2		100	65 - 75
Couscous	1:1	stoombak zonder gaatjes	2		100	6 - 10

Gerecht	Verhouding	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Spelt, grof gemalen	1:2,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 20
Gierst, heel	1:2,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	25 - 35
Tarwe, heel	1:1	stoombak zonder gaatjes	2		100	60 - 70
Balletjes	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	20 - 25

## 15.5 Gevogelte en vlees



Instellingsaanbevelingen voor gevogelte en vlees.

### Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kipfilet	per stuk 0,15 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 25
Eendenborst <sup>1</sup>	per stuk 0,35 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	12 - 18




<sup>1</sup> vooraf aanbraden en in folie wikkelen

### Rundvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
dunne rosbeef, medium <sup>1</sup>	1 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	25 - 35
dikke rosbeef, medium <sup>1</sup>	1 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	3 + 1		100	30 - 40



<sup>1</sup> vooraf aanbraden en in folie wikkelen

### Varkensvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Varkensfilet	0,5 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	16 - 20
Varkensmedaillons <sup>1</sup>	ca. 3 cm dik	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 12
Casselerrib	in plakken		2		100	15 - 20

<sup>1</sup> vooraf aanbraden en in folie wikkelen










**Worsten**

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Weense worstjes	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Witte worst	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	20 - 25



**15.6 Vis**



Instellingsaanbevelingen voor het bereiden van vis en mosselen.

**Vis**

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Dorade, heel	per 0,3 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Doradefilet	per 0,15 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Visterrine	Bain-marie-vorm 1,5 l	stoombak zonder gaatjes	2		70 - 80	40 - 80
Forel, heel	per 0,2 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Kabeljauwfilet	per 0,15 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Zalmfilet	per 0,15 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	8 - 10
Mosselen	1,5 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 15
Roodbaarsfilet	per 0,15 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Zeetongrolletjes, gevuld		Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	10 - 20

**15.7 Ingrediënten voor in de soep, diversen**

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eiergelei	stoombak zonder gaatjes	2		90	15 - 20
Griesmeelballetjes	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		90 - 95	7 - 10

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (Grootte M, max. 1 kg)	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 8

## 15.8 Desserts, compote

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden van desserts en compote.

### Compote maken

1. Vruchten wegen.
2. Ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water toevoegen.
3. Voeg suiker en specerijen naar smaak toe.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.










### Rijstepap klaarmaken

1. Rijst afwegen.
  2. Een 2,5 voudige hoeveelheid melk erbij doen.
  3. Rijst en melk max. 2,5 cm hoog in een schaal doen.
  4. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
  5. Na het garen de rijstepap doorroeren.
- ✓ De rijstepap zuigt de rest van de melk op.

### Yoghurt maken

1. Verwarm de melk op de kookplaat tot 90°C. Vervolgens tot 40°C laten afkoelen.  
Wanneer u UHT-melk gebruikt, verwarm dan de UHT-melk tot 40°C. Deze temperatuur is voor UHT-melk voldoende.
2. Roer 150 g yoghurt (op koelkasttemperatuur) door de melk.
3. Het mengsel in kopjes of kleine glazen doen en afdekken met vershoudfolie.
4. Schuif de stoombak met gaatjes in de binnenruimte.
5. Plaats de kopjes of potjes in de stoombak met gaatjes.
6. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
7. Laat na de bereiding de yoghurt in de koelkast afkoelen.

## Desserts, compote

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistknoedels	stoombak zonder gaatjes		100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + stoombak met gaatjes		80	15 - 20
Rijstepap <sup>1</sup>	stoombak zonder gaatjes		100	25 - 35
Yoghurt <sup>1</sup>	Glaasjes +stoombak met gaatjes		40	300 - 360
Appelcompote	stoombak zonder gaatjes		100	10 - 15
Perencompote	stoombak zonder gaatjes		100	10 - 15
Kersencompote	stoombak zonder gaatjes		100	10 - 15
Rabarbercompote	stoombak zonder gaatjes		100	10 - 15
Pruimencompote	stoombak zonder gaatjes		100	15 - 20



<sup>1</sup> U kunt ook het passende gerecht gebruiken.  
→ "Gerechten", Pagina 13

## 15.9 Regenereren

Bij het regenereren worden gerechten op een gezonde manier weer verwarmd. De gerechten smaken en zien eruit alsof ze vers zijn klaargemaakt.

### Regenereren

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

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Groente	stoombak zonder gaatjes	2		100	12 - 15
Noedels, aardappels, rijst	stoombak zonder gaatjes	2		100	5 - 25

## 15.10 Ontdooien

De stoomfunctie Ontdooien is geschikt voor het ontdooien van diepvriesfruit en -groente.

Vlees en vis kunt u het beste in de koelkast ontdooien. Wanneer u de vloeistof in de diepvriesproducten wilt behouden, bijv. bij diepvriesspinazie, gebruik dan de stoombak zonder gaatjes.

### Opmerkingen



- De aangegeven tijden in de tabel zijn richtwaarden en hangen af van de kwaliteit, diepvriestemperatuur (-18°C) en de conditie van het voedsel. In de tabel zijn de tijdbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste bereidingstijd in en verleng deze zo nodig.

- Vlak ingevroren of in porties opgedeelde gerechten ontdooien sneller dan gerechten die in één blok zijn ingevroren.

### Diepgevroren gerechten ontdooien

- Diepgevroren gerechten uit de verpakking halen.
- Diepgevroren gerechten in de stoombak met gaatjes halen.
- Plaats de stoombak met gaatjes in de binnenruimte en de stoombak zonder gaatjes daaronder.
- ✓ Het product ligt niet in het ontdooiwater en afdruppende vloeistof wordt opgevangen in de bak zonder gaatjes.
- Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

## Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kleinfruit	0,5 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Groente	0,5 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		40 - 50	15 - 50

## 15.11 Uitpersen



Instellingsaanbevelingen voor het uitpersen van kleinfruit.

### Kleinfruit uitpersen

- Het kleinfruit in een kom doen en suiker toevoegen.
- Laat het mengsel minstens één uur staan, zodat het sap uit de bessen kan trekken.

- Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 2 inschuiven.
- Plaats om het sap op te vangen de bak zonder gaatjes op het niveau eronder.
- Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
- Na de bereidingstijd het kleinfruit in een doek doen en de rest van het sap uitpersen.
- Binnenruimte drogen.

## Uitpersen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
frambozen	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	30 - 45
Rode bessen	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	40 - 50

### 15.12 Inmaken

Conserveer fruit en groente door ze te verwarmen en luchtdicht af te sluiten in potten.

- 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 blikken, vlees, vis of pasteien.
- Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.




### Fruit en groente inmaken

**Vereiste:** Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.

1. Rubberringen en potten schoonmaken met heet water.  
U kunt de glazen met het apparaat steriliseren.  
→ *Pagina 15*
2. Schuif de stoombak met gaatjes in de binnenruimte.
3. De potten in de stoombak met gaatjes plaatsen.  
De glazen mogen elkaar niet raken.
4. De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen.
5. De inmaakpotten pas uit het apparaat nemen wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

### Inmaken

Instellingsaanbevelingen voor het inmaken met stoom.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Groente	Inmaakpotten 1 liter	2		100	30 - 120
Steenvruchten	Inmaakpotten 1 liter	2		100	25 - 30
Pitvruchten	Inmaakpotten 1 liter	2		100	25 - 30

### 15.13 Bereiding sous-vide

Bij Sous-vide-bereiden worden levensmiddelen bij lage temperaturen tussen de 50 - 95 °C en bij 100 % stoom bereid, bijv. vlees, vis, groente en dessert. De levensmiddelen worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.

Door het beschermende omhulsel van een vacumeerzak blijven voedingsstoffen en aroma's behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier het ingestelde gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

#### Porties

Houd u aan de hoeveelheden en stuksgrootten die in de tabel worden aangegeven. Het apparaat kan maximaal 2 kg product bereiden, pas de bereidingstijd bij grotere hoeveelheden en stukken aan.

De aangegeven hoeveelheden voor vis, vlees en gevogelte komen overeen met 1 tot 2 porties. De aangegeven hoeveelheden voor groente en dessert komen overeen met de hoeveelheden voor 4 personen.

#### Inschuifhoogtes

U kunt tot op maximaal 2 inschuifhoogtes producten bereiden.

Wanneer u gerechten bereidt in de stoombak met gaatjes, plaats dan altijd de stoombak zonder gaatjes eronder. De stoombak zonder gaatjes vangt de lekkende vloeistof op.

#### Vacumeerzak

Gebruik bij de bereiding sous-vide alleen hittebestendige vacumeerzakken die voor dit doel bestemd zijn.

Gebruik de vacumeerzak slechts eenmaal. Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze bij verkoop zaten, bijv. vis in porties.

#### Kwaliteit van de levensmiddelen

De kwaliteit van het bereidingsresultaat wordt voor 100% beïnvloed door de conditie van het uitgangspanduct. Gebruik om een veilig en smakelijk en goed bereidingsresultaat te waarborgen uitsluitend verse levensmiddelen.

## Levensmiddelen voorbereiden

Op vrijwel alle oppervlakken van levensmiddelen bevinden zich bacteriën.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**

De bereiding sous-vide gebeurt bij lage temperaturen kan bij niet-naleving van de gebruiks- en hygiënevoorschriften tot schade aan de gezondheid leiden.

- ▶ Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- ▶ De handen wassen en ontsmetten.
- ▶ Wegwerphandschoenen, een kooktang of een grilltang gebruiken.
- ▶ Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- ▶ Groente en fruit altijd grondig wassen en schillen.
- ▶ Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken schoon zijn.
- ▶ Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- ▶ Koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen.
- ▶ Gevacumeerde gerechten in de koelkast bewaren voordat u met het bereidingsproces begint.
- ▶ Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.
- ▶ Houd om de bacteriën te doden de gevacumeerde en nog niet bereide producten max. 3 seconden in kokend water.
- ✓ De ingrediënten zijn met weinig bacteriën en hygiënisch voor het sous-vide-koken voorbereid.

## Levensmiddelen vacumeren

Gebruik om een gelijkmatige warmte-overdracht en een geoptimaliseerd kookresultaat te behalen voor het vacumeren een vacuümsealer die tot 99% vacuüm kan realiseren. Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.

**Tip:** Vacumeer om te verhinderen dat gassen, zoals bijv. bij groente, uit het levensmiddel ontsnappen, de levensmiddelen maximaal een dag vóór het bereidingsproces. De gassen verhinderen de warmteoverdracht of zorgen ervoor dat de gerechten door de vacuümdruk hun structuur en hierdoor hun kookgedrag veranderen.

**Opmerking:** Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.

1. Kruid de gerechten met de helft van de gebruikelijke hoeveelheid.

**Tip:** U kunt al met een klein beetje boter en zout in de vacumeerzak de natuurlijke aroma's van kwalitatief hoogwaardig levensmiddelen intensiveren. Verschillende ingrediënten hebben invloed op de bereiding van het gerecht:

- Zout en suiker verkorten de bereidingstijd.
- Zuurhoudende levensmiddelen laten gerechten vaster worden, bijv. citroensap of azijn.
- Alcohol en knoflook geven de gerechten een onaangename bijmaak.

2. Vouw om de vacumeerzak te vullen de rand van de zak 3 - 4 cm om en plaats deze in een container, bijv. in een maatbeker.

Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.

3. Controleer voor het bereiden of het vacuüm in de zak intact is.

Let daarvoor op de volgende punten:

- Zorg ervoor dat er geen lucht in de vacumeerzak zit.
- Zorg ervoor dat de lasnaad correct is gesloten.
- Zorg ervoor dat er geen gaten in de vacumeerzak zitten.
- Gezamenlijk gevacumeerde stukken vlees of vis mogen niet direct tegen elkaar zijn gedrukt.

4. Als de vacumeerzak niet ideaal is gevuld, het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

## Producten sous-vide koken

Door de bereiding onder vacuüm kunnen geen aroma's ontsnappen. Gebruikelijke aromahoeveelheden, zoals specerijen, kruiden en knoflook, beïnvloeden de smaak aanzienlijk sterker respectievelijk intensiveren deze.

### Vereisten

- Het product is voorbereid.  
→ "Levensmiddelen voorbereiden", Pagina 32
  - De producten zijn gevacumeerd.  
→ "Levensmiddelen vacumeren", Pagina 32
1. Plaats het product in de stoombak met gaatjes. Leg de gevacumeerde producten niet op elkaar of te dicht naast elkaar in de bak met gaatjes om een gelijkmatige warmteverdeling van het gerecht te verkrijgen.
  2. Schuif de bak zonder gaatjes eronder om afdruipend condens op te vangen.
  3. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!** Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.
    - ▶ De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
    - ▶ De vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap verwijderen.Laat na bereiding de binnenruimte afkoelen en neem aansluitend het water in de stoomschaal op met een spons.
  4. Droog de vacumeerzak van buiten af en leg deze in een schone vorm.
  5. Maak de vacumeerzak met een schaar open en doe al het product en de vloeistof in de vorm. Van het vleessap of de marinade kunt u een saus maken.
  6. Maak het product klaar om te serveren.

Gerecht	Aanwijzingen voor de bereiding
Vlees	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af ter voorkoming van vet-spatten.</li><li>■ Het vlees kort en zeer heet enkele seconden per zijde aanbraden. Hierdoor krijgt het vlees een korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt.</li></ul>













Gerecht	Aanwijzingen voor de bereiding
Vis	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De vis kruiden en er hete boter over gieten.</li> <li>■ Braad de vis enkele seconden per zijde aan om een korst en roosteraroma te verkrijgen.</li> <li>■ Verleng de aanbraadtijd, wanneer door het sous-vidé koken de gewenste gaarheid nog niet is bereikt.</li> <li>■ Serveer de vis op voorverwarmde borden en met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vidé bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.</li> </ul>

Gerecht	Aanwijzingen voor de bereiding
Groente	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Braad de groente kort aan om een roosteraroma te krijgen.</li> <li>■ De groente op smaak brengen of met andere ingrediënten mengen.</li> </ul>



## Vlees

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van vleesgerechten.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Kalfssteaks, medium, 2 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		60	80	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Rundersteak (heupstuk, rug, etc.), saignant, 2 - 3 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	90	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Rundersteak (heupstuk, rug, etc.), medium, 2 - 3 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		62	80	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Runderfilet, stuk, saignant, 3 - 4 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	100	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Runderfilet, stuk, medium, 3 - 4 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		62	90	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Varkensmedallions (per stuk 80 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		63	75	Vacumeren met boter en verse basilicum.
Lamszadel, zonder been	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	50	Vacumeren met wat zout, boter en tijm.
Varkensbui, 700 g	Stoombakken met + zonder gaatjes		65	24 uur	Vacumeren met boter, rozemarijn, tijm en wat mosterd.
Tafelspitz, 1 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes		62	18 uur	Vacumeren met boter, tijm, laurierblad, peperkorrels en knolgewassen.
Pulled Pork, 1,5 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes		64	48 uur	Vacumeren met boter, ketjap, liquid smoke, peper, paprikapoeder en karwijzaadpoeder.




## Gevogelte

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van gevogeltegerechten.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Eendenborst (à 350 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		62	70	Vetlaag insnijden, de kant van het vlees bestrooien met wat peper en zout en vacumeren met een klein stukje sinaasappelschil.
Kipfilet (à 250 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		65	60	Vacumeren met boter, wat zout en tijm.





## Vis







Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van visgerechten.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Kabeljauw (à 140 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	25	Vacumeren met boter en weinig zout.
Heilbot / tarbot (à 150 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	30	Vacumeren met boter en weinig zout.
Snoekbaars (à 140 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		60	20	Vacumeren met boter en weinig zout.

## Groente





Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van groente.



Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Bloemkool (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	40 - 50	Vacumeren met wat water, boter, zout en nootmuskaat.
Champignons, in vieren (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	20 - 25	Vacumeren met rozemarijn, boter, een beetje knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd (4 - 6 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	40 - 45	Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Groene asperges, heel (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	20 - 30	<b>Opmerking:</b> Groene asperges blijven mooi groen wanneer deze voor het vacumeren worden geblancheerd. Vacumeren met boter, zout, wat suiker en peper.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Wortelen, in plakjes 0,5 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		90	70 - 80	Vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild en in vieren gesneden (800 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		95	35 - 45	Vacumeren met boter en zout. <b>Opmerking:</b> Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade
Kerstomaten, heel of gehalveerd (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	25 - 5	Rode en gele kerstomaten mengen. Vacumeren met olijfolie, zout en suiker.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		90	25 - 35	Bereidingstijd kan afhankelijk van de pompoensoort variëren.
Courgettes, in plakken 1 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	25 - 30	Vacumeren met olijfolie, zout en tijm.
Peultjes, heel (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	5 - 10	Vacumeren met boter en zout.

## Dessert

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van desserts.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Ananas, in plakken 1,5 cm (400 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	70 - 80	Vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in plakjes 0,5 cm (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	15 - 25	<b>Tip:</b> De bereidingstijd kan afhankelijk van de appelsoort variëren. Vacumeren met caramelsaus.
Bananen, heel (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		65	20 - 25	Vacumeren met boter, honing en vanillestokjes.
Peer, geschild, in partjes (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	25 - 35	Zoeten met honing of suiker.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Kumquats, gehalveerd (12 - 16 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	75 - 80	<b>Opmerking:</b> Heet afwassen, halveren en ontpitten. Vacumeren met boter, vanillestokjes, honing en abrikozenjam.
Vanillesaus (0,5 l)	Stoombakken met + zonder gaatjes		80	15 - 25	0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

### 15.14 Deeg laten rijzen

Instellingsaanbevelingen voor het laten rijzen van deeg. In het apparaat kunt u gistdeeg sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur.


#### Deeg laten rijzen

1. Schuif de stoombak met gaatjes in de binnenruimte.

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

2. Plaats de schotel met het deeg in de stoombak met gaatjes. Dek het deeg niet af.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.







### Gistdeeg

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistdeeg	1 kg	Schotel + Stoombak met gaatjes		35	20 - 30





### 15.15 Diepvriesproducten

Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan. De opgegeven bereidingstijden gelden voor gerechten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

#### Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Deegwaren, vers, gekoeld <sup>1</sup>	stoombak zonder gaatjes	2		100	5 - 10
Forel	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Zalmfilet	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Broccoli	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10
Bloemkool	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 8
Bonen	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10

<sup>1</sup> Een beetje water bij het voedsel doen.




Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Erwten	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 12
Wortelen	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	4 - 6
Gemengde groente	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10
Spruitjes	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 10

<sup>1</sup> Een beetje water bij het voedsel doen.

## 15.16 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

### Instelaanbevelingen voor testgerechten

Product	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Broccoli (stoomverdeling)	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	7 - 9
Broccoli (stoomtoevoer)	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	7 - 9
Erwten (maximale belading) <sup>1</sup>	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 12

<sup>1</sup> 2,0 kg erwten gelijkmatig verdelen in de bak.

## 16 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

**Opmerking:** Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

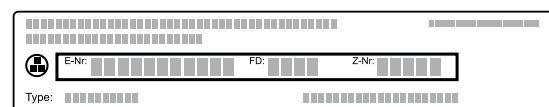
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G.

### 16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

## 17 Montagehandleiding

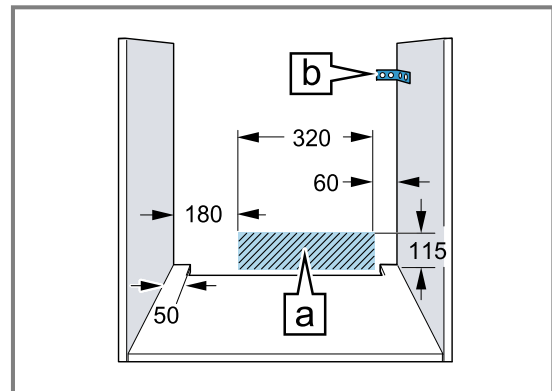
Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



### ⚠ 17.1 Algemene montage-instructies

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint.

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak  of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel  aan de wand worden bevestigd.



- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- ▶ Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▶ Neem contact op met de service wanneer het netsnoer te kort is.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.

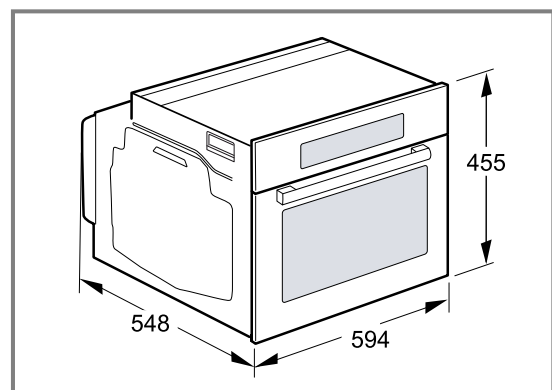
### LET OP!

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

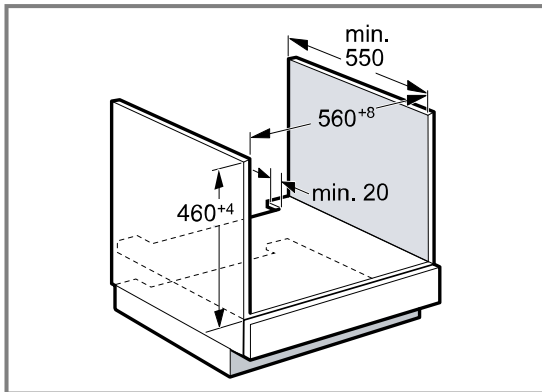
### 17.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



### 17.3 Inbouw onder een werkblad

Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.

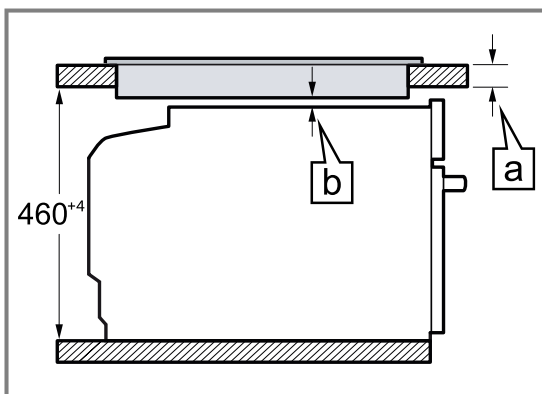


- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.

### 17.4 Inbouw onder een kookplaat

Wordt het apparaat onder een kookplaat ingebouwd, dan moeten de minimale afmetingen in acht worden genomen, eventueel inclusief onderbouw.

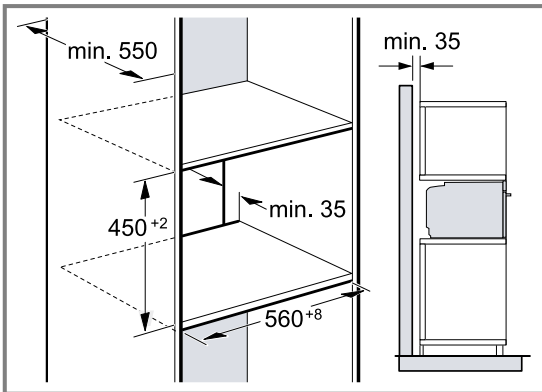
Op basis van de vereiste minimale afstand **b** wordt de minimale dikte van het werkblad berekend **a**.



Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak in mm	b in mm
Inductiekookplaat	42	43	5
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	52	53	5
Gaskookplaat	32	43	5
Elektrische kookplaat	32	35	2

## 17.5 Inbouw in een hoge kast

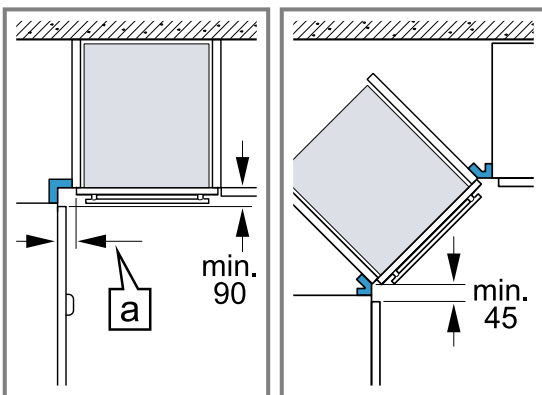
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwand nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de toebehoren er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

## 17.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouw instructies bij hoekinbouw aan.



- Om ervoor te zorgen dat de deur van het apparaat kan worden geopend, dient u zich bij de hoekinbouw te houden aan de minimale afmetingen. De maat [a] is afhankelijk van de dikte van het meubel front en de greep.

## 17.7 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.

- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de service verkrijgbaar.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

### Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

**Opmerking:** Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- Steek de stekker in het stopcontact met randaarde. Wanneer het apparaat is ingebouwd moet de stekker van de aansluiting op het net vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang naar de netstekker niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

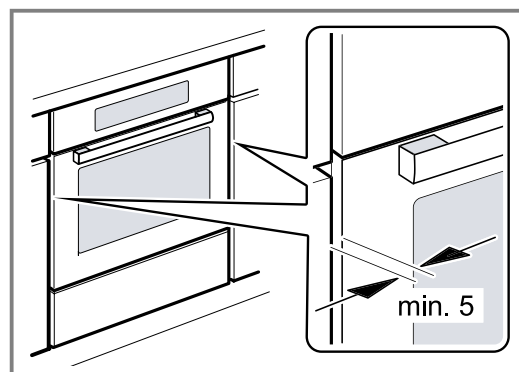
### Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

**Opmerking:** Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie. In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

- Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren. Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
- Volgens het aansluitschema aansluiten. Zie voor de spanning het typeplaatje.
- De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering te worden aangesloten:
  - groen-geel = aarddraad ⊕
  - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
  - bruin = fase (buitendraad)

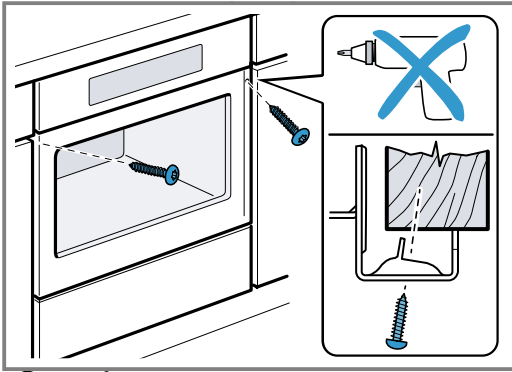
## 17.8 Apparaat inbouwen

- Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



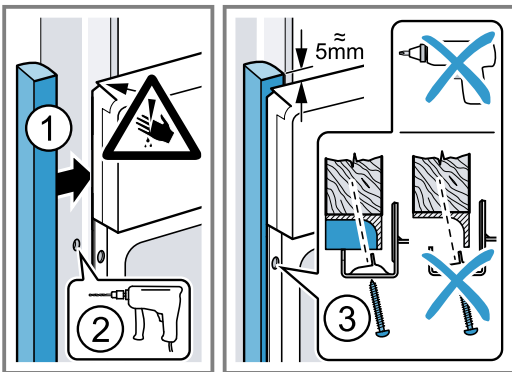


## 2. Het apparaat vastschroeven.



## 3. Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

- Breng een geschikt vulstuk aan ① om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.
- Aluminiumprofielen voorboren, om een schroefverbinding te maken ②.
- Apparaat met adequate schroeven bevestigen ③.



**Opmerking:** De spleet tussen werkblad en apparaat mag niet door extra lijsten worden afgesloten. Aan de zijwanden van de ombouwkast mogen geen isolatieprofielen worden aangebracht.

## 17.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De bevestigingsschroeven losdraaien.
3. Het apparaat iets optillen en helemaal naar buiten trekken.



A series of 30 horizontal lines, evenly spaced, running across the width of the page. These lines are intended for writing text.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom, providing a ruled area for text.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)

Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkllicentie van Siemens AG



**9001589531** (011207)  
nl