

# SIEMENS

Wij raden u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw stoomoven benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid en u maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe apparaat. En wij laten u stap voor stap zien hoe u kunt instellen. Het is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio uitgetest.

En voor het geval er eens een storing mocht optreden, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen ongedaan kunt maken.

De uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden.

En nu – veel plezier bij het koken.

## Gebruiksaanwijzing

---



HB26D.50  
HB26D.50C  
HB26D.50B

nl

---

9000 217 725

# Inhoudsopgave

<b>Hierop moet u letten</b> .....	<b>5</b>
Voor het inbrengen .....	5
Veiligheidsvoorschriften .....	6
Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik .....	7
Oorzaken van schade .....	8
<b>De stoomoven</b> .....	<b>8</b>
Bedieningspaneel .....	8
Functiekeuzeknop .....	9
Draaiknop .....	10
Bedieningstoetsen en display .....	10
Verwarmingscontrole .....	11
Schakelaars die kunnen invallen .....	11
Oven en toebehoren .....	12
Watertank .....	14
Koelventilator .....	15
Automatische kalibrering .....	15
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>16</b>
Dagtijd instellen .....	16
Taal voor het tekstdisplay kiezen .....	16
Hardheid van het water instellen .....	17
Oven en toebehoren voorreinigen .....	17
<b>Stoomoven instellen</b> .....	<b>18</b>
De verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur instellen .....	18
De eindtijd op een later tijdstip zetten .....	21
Na elk gebruik .....	23

# Inhoudsopgave

<b>Automatische programma's</b> .....	<b>23</b>
Aanwijzingen voor de programma's .....	23
Programmatabel .....	26
Programma instellen .....	29
Bereidingsresultaat individueel aanpassen .....	31
<b>Memory</b> .....	<b>32</b>
Memory instellen .....	32
Memory starten .....	33
<b>Tijd instellen</b> .....	<b>35</b>
<b>Kinderslot</b> .....	<b>36</b>
<b>Kookwekker instellen</b> .....	<b>37</b>
<b>Autostart</b> .....	<b>38</b>
<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>39</b>
Basisinstellingen wijzigen .....	40
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>41</b>
Schoonmaakmiddelen .....	42
Reinigingshulp .....	43
Ovendeur verwijderen .....	45
Frames verwijderen .....	46
Deurruiten verwijderen .....	47
Ontkalkingsprogramma .....	48
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>50</b>
Ovenlamp vervangen .....	52
Dichting vervangen .....	53
<b>Klantenservice</b> .....	<b>54</b>
E-nummer en FD-nummer .....	54

# Inhoudsopgave

---

<b>Tabellen en tips</b> .....	<b>55</b>
Stomen .....	55
Groente .....	56
Rijst, peulvruchten, granen .....	57
Vlees, gevogelte, vis .....	58
Ovenschalen, ingrediënten voor in de soep... ..	59
Desserts, compote .....	59
Deeg laten rijzen .....	60
Gerechten regenereren .....	60
Ontdooien .....	60
Diepvriesproducten .....	62
Inmaak, uitpersen .....	62
Tips voor het sparen van energie .....	64

---

# Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen.

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

---

## Voor het inbrengen

### Milieuvriendelijk afvoeren



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

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

### Na het uitpakken

Open de deur van de ovenruimte niet zolang het apparaat op de vloer staat. De deur van de ovenruimte kan over de vloer scheren en beschadigd raken.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

In de fabriek is de werking van uw apparaat grondig getest. Daarom kan het restwater bevatten.

### Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

### Elektrische aansluiting

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze door de klantenservice te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

---

## Veiligheidsvoorschriften



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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn
- of wanneer ze niet over de kennis of ervaring beschikken om het apparaat op een juiste en veilige manier te bedienen.

### Hete oven



Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete vlakken in de oven aanraken.

De oven deur voorzichtig openen. Er komt hete stoom vrij.

Houd kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit voedingskabels van elektrische apparaten tussen de hete oven deur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

### Hete toebehoren



Verbrandingsgevaar!

De toebehoren nooit zonder pannenslap uit het apparaat nemen.

### Reiniging



Kans op verbrandingen!

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

### Reparaties



Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de

meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact.  
Neem contact op met de klantenservice.

---

## Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik

Gebruik de deur van de ovenruimte nooit als vlak om iets op te zetten.

Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.

Maak alleen gebruik van de meegeleverde toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Attentie! Schuif bij het garen in bakken met gaatjes altijd ook de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.

Attentie! De stoomschaal mag niet afgedekt worden.

De vormen dienen stoombestendig te zijn.

Gebruik geen vormen die corrosieplekken vertonen. Zelfs zeer kleine vlekken kunnen tot corrosie in de ovenruimte leiden.

## Onderhoud en reiniging

De ovenruimte van uw apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door een onjuist onderhoud kan corrosie in de ovenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor het onderhoud en de reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht.

Zouten zijn erg agressief. Wanneer deze zich in de ovenruimte afzetten, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan. Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten chloride en zuren. Deze tasten het roestvrijstaal oppervlak aan. Na gebruik dient u de ovenruimte altijd schoon te maken.

---

## Oorzaken van schade

### Sterk vervuilde dichting

Is de dichting aan de buitenkant van de oven sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de dichting schoon.

### Ovendeur als vlak om op te zitten

Ga nooit op de ovendeur zitten of staan.

### Transport

Draag en houd het apparaat niet vast aan de deurgreep. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

---

## De stoomoven

In dit hoofdstuk leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de toetsen, de keuzeknoppen en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden, de oven, de watertank en de toebehoren.

---

## Bedieningspaneel



## Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode en temperatuur in. Wanneer u de functiekeuzeknop naar rechts draait, verschijnen de verwarmingsmethoden op het tekstdisplay. Draait u naar links, dan worden de programma's weergegeven.

### Standen

Verwarmingsmethoden	Temperatuurbereik	Toepassing
Stomen	40-100 °C	voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren. De gerechten zijn geheel met stoom omgeven.
Regenereren	80-100 °C	voor groente en bijgerechten. Klaargemaakte levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
Laten rusten	40-50 °C	voor gistdeeg en zuurdesem. Door het vocht wordt de warmte bijzonder gelijkmatig verdeeld. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
Ontdooien	40-60 °C	voor groente, vlees, vis en fruit. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
Reinigen	--	om de oven gemakkelijker schoon te maken. Hierbij wordt het vuil met behulp van stoom losgemaakt en kan zo gemakkelijk worden verwijderd.
Ontkalken	--	voor het ontkalken van de stoomschaal en het watersysteem. Om goed te blijven functioneren dient het apparaat regelmatig ontkalkt te worden.
Automatische programma's	37 programma's	Programma's voor vele uiteenlopende gerechten.

## Draaiknop

Met de draaiknop stelt u de dagtijd, de tijdsduur, de eindtijd en de wekker in.

	Bereiken
Tijdsduur	1 sec - 10.00 h
Tijd	0:00 - 24:00
Wekkertijd	1 sec - 10.00 h

## Bedieningstoetsen en display

Toets	Functie
↓↑	Regel in het tekstdisplay kiezen
🕒	Dagtijd of eindtijd → opvragen
M	Memory of basisinstellingen en informatie opvragen
🔔	Wekker opvragen
Stop	Verder gaan met de functie of de instelling wissen
Start	Apparaat starten

In het indicatieveld verschijnen de ingestelde waarden.

Met behulp van het tekstdisplay wordt u door de instellingen geleid.

Dit geeft de gekozen verwarmingsmethode en temperatuur weer.

De gerechten van de automatische programma's worden weergegeven en u krijgt aanwijzingen voor het instellen.

De tekst kan in 13 talen worden weergegeven.

---

## Verwarmings- controle

De verwarmingscontrole naast de temperatuur geeft de temperatuurstijging in de oven weer. Wanneer alle balken gevuld zijn is de ingestelde temperatuur bereikt.

Bij de automatische programma's verschijnt de verwarmingscontrole niet.



---

## Schakelaars die kunnen invallen

De schakelaars kunnen invallen. Druk op de schakelaar om ze te laten in- en uitklikken.

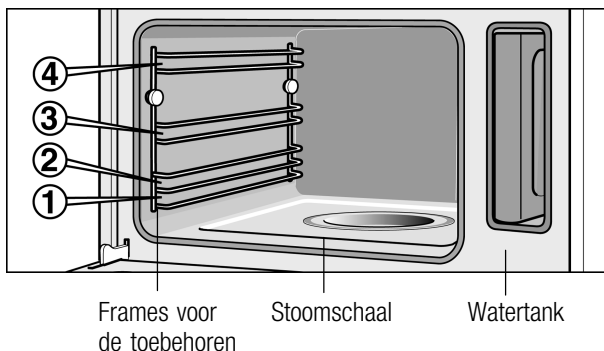
U kunt de schakelaars naar links en naar rechts draaien.

## Oven en toebehoren

### Attentie!

U kunt de toebehoren op vier verschillende hoogtes in de oven schuiven.

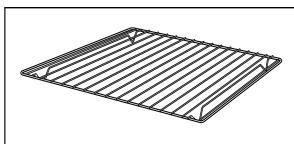
De stoomschaal mag niet afgedekt worden. Plaats geen vormen op de bodem van de oven.



### Toebehoren

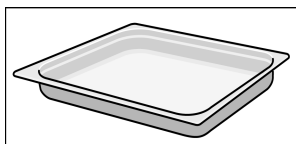
Toebehoren kunt u verkrijgen bij de klantenservice. Geef hiervoor het HZ-nummer op. Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

#### Toebehoren



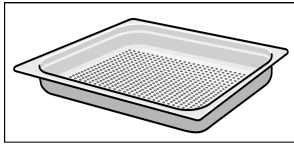
#### **Rooster HZ 36DR**

voor servies zoals ovenschalen en puddingvormen, weckpotten, enz.



#### **Bak, groot, zonder gaatjes, 40 mm diep, Gastronorm (GN) 2/3, HZ 36D533**

voor het opvangen van vrijkomend vocht bij het stomen en bij het koken van rijst, peulvruchten en granen



**Bak, groot, met gaatjes,  
40 mm diep, GN 2/3,  
HZ 36D533G**

voor het stomen van hele vis  
of grotere hoeveelheden  
groente, voor het uitpersen  
van bessen, enz.

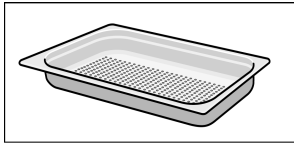
---

**Extra toebehoren**

Extra toebehoren kunt u verkrijgen bij de  
klantenservice. Deze zijn speciaal op uw apparaat  
afgestemd. Geef hiervoor het HZ-nummer op.

**Extra toebehoren**

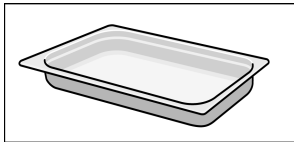
---



**Bak, klein, met gaatjes,  
40 mm diep, GN 1/3,  
HZ 36D513G**

voor het stomen van groente,  
het uitpersen van bessen,  
voor het ontdooien, enz.

---



**Bak klein, zonder gaatjes,  
40 mm diep, GN 1/3,  
HZ 36D513**

voor het garen van rijst,  
peulvruchten en granen

---

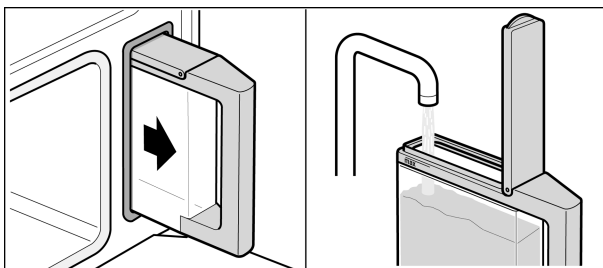
# Watertank

Wanneer u de deur van de oven opent, ziet u rechts de watertank.

Vul de tank alleen met vers leidingwater of met water zonder koolzuur dat in een winkel is gekocht. Bevat het water veel kalk, dan kunt u ook gebruikmaken van onthard water.

## Attentie!

Doe geen gedestilleerd water en geen andere vloeistoffen in de watertank.



## Voor gebruik de watertank altijd vullen

De watertank tot de markering “max” vullen met koud water.

Het deksel sluiten tot het merkbaar inklikt.

De watertank tot de vergrendeling inschuiven.

## Na gebruik de watertank altijd leegmaken

De watertank langzaam uit het apparaat trekken. Wanneer u hem er snel uittrekt kan er water uitdruppelen. De watertank horizontaal houden, zodat er geen resterend water uit de ventielzitting kan druppelen.

De tank leegmaken.

De tankschacht in het apparaat en dichting in het deksel goed drogen.

## Indicatie “Watertank vullen”

Wanneer de watertank leeg is, klinkt er een signaal.

Op het tekstdisplay verschijnt “Watertank vullen”.

De werking wordt onderbroken.

1. De ovendeur voorzichtig openen. Er komt stoom vrij.
2. De watertank uitnemen, tot de markering vullen en weer terugplaatsen.
3. Op starttoets drukken.

## **Indicatie “Watertank vullen”**

De melding verschijnt wanneer u begint met garen en de watertank slechts voor de helft gevuld is. Wanneer u van mening bent dat het water in de tank voldoende is om te garen, start u het apparaat opnieuw. Zo niet, vul de watertank dan tot “max”, schuif hem weer in en start het apparaat.

---

## **Koelventilator**

Het apparaat beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht of stoom ontwijkt via de deur.

### **Na het garen**

De koelventilator loopt na het garen nog verder. Dit wordt aangegeven met “Apparaat koelt af”. Bij het openen van de deur van de ovenruimte gaat de koelventilator meerdere keren aan en uit. De bedrijfsgeluiden die ontstaan zijn normaal.

---

## **Automatische kalibrering**

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren wordt het apparaat ingesteld op de drukverhoudingen van de plaats van opstelling. Dit gebeurt automatisch wanneer voor het eerst met 100 °C wordt gestoomd. Hierbij ontstaat meer stoom dan anders, dit is normaal.

### **Na een verandering van plaats**

Om het apparaat zich weer opnieuw te laten aanpassen aan de hoogte van de nieuwe plaats, stelt u de fabrieksinstellingen weer in. Lees hierover het hoofdstuk Basisinstellingen na.

---

# Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.


Stel de dagtijd in

Wijzig desgewenst de taal van het tekstdisplay

Wijzig zo nodig de hardheid van het water

Reinig de toebehoren.

Lees de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk “Waarop u dient te letten”. Deze zijn heel belangrijk.

Om te beginnen gaat u na of op het display het symbool  en drie nullen knipperen. Op het display staat “Uhrzeit einstellen” (Tijd instellen).

---

## Dagtijd instellen

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Met toets  bevestigen.

De stoomoven is bedrijfsklaar.

---

## Taal voor het tekstdisplay kiezen

Op het display verschijnen Duitse teksten. U kunt voor het tekstdisplay 13 verschillende talen kiezen.

### Taal wijzigen

1. De toets “M” ingedrukt houden tot “Sprache auswählen” in de eerste en “Deutsch” in de tweede regel op het display verschijnt.
2. Met de toets   naar de tweede regel gaan.
3. Met de functiekeuzeknop de taal kiezen.
4. Met toets “M” bevestigen.  
De taal is opgeslagen.

In het hoofdstuk Basisinstellingen vindt u nadere informatie.

---

## Hardheid van het water instellen

Het apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden. Alleen zo kunt u schade voorkomen.

Uw apparaat beschikt over een systeem dat automatisch aangeeft wanneer het ontkalkt moet worden. Het is ingesteld op waterhardheid 2. Verander de waarde wanneer het water zachter of harder is.

### De waterhardheid controleren

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

### Gefilterd water

Alleen wanneer u uitsluitend gefilterd water gebruikt, hoeft het apparaat niet ontkalkt te worden. Verander in dit geval de waterhardheid in “onthard”.

### Waterhardheid veranderen

1. De toets “M” ingedrukt houden tot op het display “Taal kiezen” verschijnt.
2. Aan de functiekeuzeknop draaien tot “Waterhardheid 2-gemiddeld” verschijnt.
3. Met toets ↓↑ naar de tweede regel gaan.
4. Met de functiekeuzeknop de waterhardheid veranderen.  
Mogelijkheden:  
onthard  
1-zacht  
2-gemiddeld  
3-hard  
4-zeer hard
5. Met de toets “M” bevestigen.  
De verandering is opgeslagen.

In het hoofdstuk Basisinstellingen vindt u nadere informatie.

---

## Oven en toebehoren voorreinigen

Reinig de oven en de toebehoren met zeepsop en een zachte afwasdoek.

# Stoomoven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen hoe u de stoomoven instelt.

## Verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur instellen

De stoomoven schakelt na afloop van de ingestelde tijdsduur automatisch uit.

## Eindtijd op een later tijdstip zetten

U kunt bijv. een gerecht 's morgens in de stoomoven zetten en deze zo instellen dat het 's middags klaar is.

Stel de verwarmingsmethode, de temperatuur en tijdsduur in. Voer het tijdstip in waarop het gerecht klaar moet zijn. De elektronica berekent de starttijd, de stoomoven gaat over in de wachtstand. Hij schakelt automatisch in op het berekende tijdstip in en uit na de ingestelde tijdsduur.

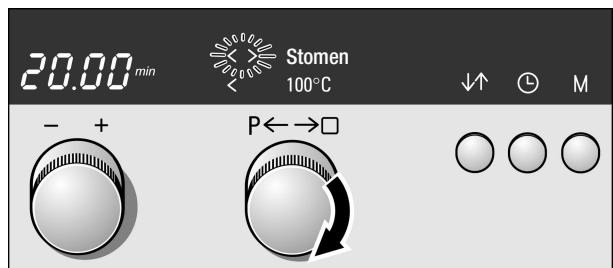
## N.B.

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de juiste instelwaarden.

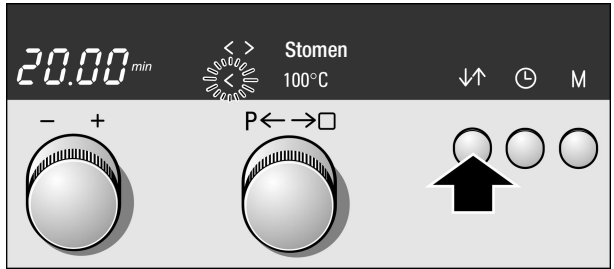
## De verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur instellen

Voorbeeld in de afbeelding: Stomen met 90 °C

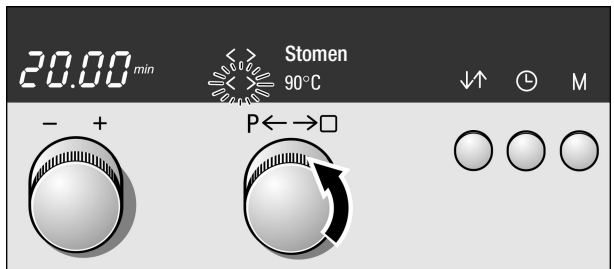
1. De functiekeuzeknop naar rechts draaien tot de gewenste verwarmingsmethode verschijnt. In der tweede regel wordt een temperatuur voorgesteld, in de tijdsindicatie een tijdsduur.



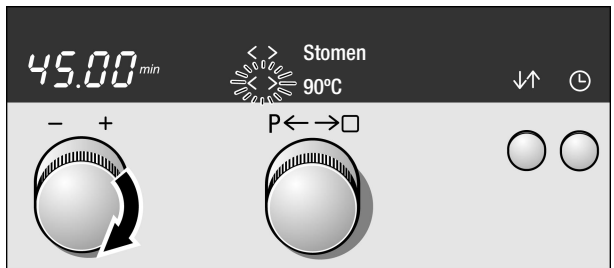
2. Met de toets ↓↑ overgaan naar de tweede regel.



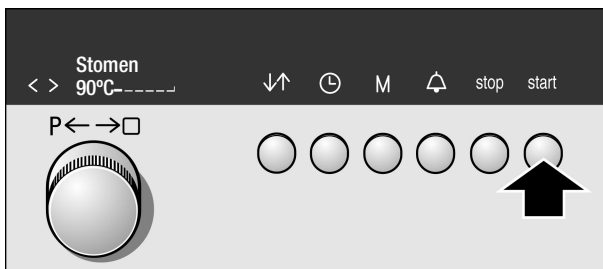
3. Met de functiekeuzeknop naar wens de temperatuur veranderen.



4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



## 5. De starttoets indrukken.



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

Uitzondering:

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

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De stoomoven schakelt uit. “Einde” en “Apparaat koelt af” verschijnen. De ovendeur voorzichtig openen of de stop-toets 1 keer indrukken.



Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom vrijkomen.

### De tijdsduur of temperatuur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.

### Stoppen

De stop-toets 1 keer indrukken of voorzichtig de ovendeur openen. Na het sluiten opnieuw starten. Vergeten te starten? Na 3 seconden klinkt er een signaal en verschijnt “Op starttoets drukken”.

### Afbreken

De stop-toets 2 keer indrukken.

### Aanwijzingen

U kunt ook eerst de tijdsduur invoeren. Stel met de draaiknop de tijdsduur in en daarna de verwarmingsmethode en temperatuur. Start de stoomoven.

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de ovendeur opent. Dit is normaal.


## De eindtijd op een later tijdstip zetten

U kunt het tijdstip waarop het gerecht klaar is uitstellen.

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Voorbeeld in de afbeelding: het is 9:30 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

Zorg ervoor dat de gevulde watertank ingeschoven is. Wanneer de bereidingstijd van het gerecht langer duurt dan 60 minuten, dient de watertank tussendoor mogelijk opnieuw gevuld te worden.

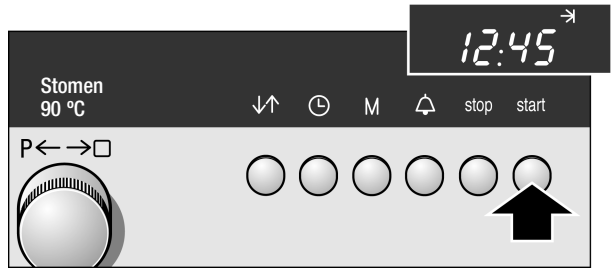
1. De verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur instellen zoals eerder beschreven. Niet starten.
2. De toets  indrukken. De eindtijd wordt weergegeven. Dit is het tijdstip waarop het gerecht klaar is.



3. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip zetten.



4. Met de starttoets bevestigen.



Op het display staat de eindtijd. Het symbool Einde → brandt. De stoomoven bevindt zich in de wachtstand. Hij start op het juiste tijdstip en schakelt automatisch uit.

**De eindtijd voor de start wijzigen**

De toets ⌚ 3 x indrukken en direct de eindtijd op een later tijdstip zetten.

**De tijdsduur is afgelopen**

Er klinkt een signaal. De stoomoven schakelt uit. “Einde” en “Apparaat koelt af” verschijnen. De ovendeur voorzichtig openen of de stop-toets 1 keer indrukken.



Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom vrijkomen.

**Afbreken**

De stop-toets 1 keer indrukken.

**De tijd, tijdsduur en eindtijd opvragen**

De toets ⌚ indrukken tot de gewenste waarde op het display verschijnt

**Aanwijzing voor het stomen**

Bij het stomen gaat de tijdsduur pas in wanneer de opwarmtijd beëindigd is. De stoomoven schakelt vervolgens een paar minuten na de ingestelde eindtijd uit.

---

## Na elk gebruik

### De watertank leegmaken

Maak de watertank leeg. Droog de dichting in het deksel en de tankschacht in het apparaat goed af.

### De oven drogen

Laat de ovendeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is. Wrijf de oven en de stoomschaal met de spons schoon en droog ze goed na met een zachte doek.



Het water in de stoomschaal kan heet zijn.

---

## Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. Er zijn 11 programmagroepen met in het totaal 37 programma's.

---

## Aanwijzingen voor de programma's

Alle programma's zijn geschikt voor het garen op één niveau.

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

### Vormen

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

Bij het garen in bakken met gaatjes schuift u ook altijd de bak met gaatjes in op hoogte 1. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

### Hoeveelheid

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

## Rijst/Gierst klaarmaken

Rijst: weeg de rijst af en voeg er 1,5 keer zoveel water aan toe. Roer de rijst na het koken om. Het resterende water wordt snel opgezogen.

Gierst: voeg 3 keer zoveel water toe aan de gierst. Gierst en water tot een hoogte van max. 2,5 cm in de toebehoren doen. Roer de gierst na het koken om. Het resterende water wordt opgezogen.

## Vis garen

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

Leg de hele vissen of visfilets niet op elkaar.

## Gevogelte garen

Leg de kipfilets niet op elkaar.

## Gekookte worst of casselerrib in plakkengaren

Leg worsten of plakken casselerrib niet op elkaar.

## Desserts klaarmaken

Vruchtencompote: het programma is alleen geschikt voor steen- en pitvruchten. Weeg de vruchten af, voeg naar smaak ca.  $\frac{1}{3}$  van de hoeveelheid water en suiker toe.

Rijstepap: weeg de rijst af en voeg er 2,5 keer zoveel melk aan toe. De hoogte van de rijst en melk in de toebehoren mag max. 2,5 cm zijn. Roer de pap na het koken om. De resterende melk wordt snel opgezogen.

## Ontdooien

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  invriezen. Niet te grote hoeveelheden invriezen.

Alle ontdooiprogramma's hebben betrekking op rauwe levensmiddelen.



Let op: bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen.

Visfilet: zorg ervoor dat de visfilets niet boven op elkaar liggen.

Heel gevogelte: Verwijder voor het ontdooien de verpakking.

Laat het gevogelte na het ontdooien nog rusten. Bij

groot gevogelte (bijv. kalkoen) na ca. 30 minuten rusttijd de ingewanden eruit halen.

Na het ontdooien de stoomoven bij 100 °C 15 minuten gebruiken met de verwarmingsmethode Stomen. In de ovenruimte aanwezige kiemen worden vernietigd.

Goulash: goulash zo vlak mogelijk en in porties van max. 500 g invriezen. Tussendoor één tot twee keer verdelen en keren.

Fruit: wilt u fruit alleen ontdooien, verander dan het bereidingsresultaat individueel, zoals beschreven onder "Bereidingsresultaat individueel aanpassen".

## **Inmaak**

1 Literpotten gebruiken. Voor grotere of kleinere potten dient u het bereidingsresultaat individueel aan te passen, zoals beschreven.

Na afloop van het programma de deur van de ovenruimte openen om nagaren te voorkomen. Laat de potten enkele minuten in het apparaat afkoelen.

Pompoen: blancheer de pompoen voor het inmaken.

Appels/Peren: het programma is geschikt voor vast fruit. Wanneer de vruchten niet meer helemaal hard zijn, past u de inkooktijd individueel aan, zoals beschreven onder "Bereidingsresultaat individueel aanpassen".

## **Eieren garen**

Zorg ervoor dat de eieren niet boven op elkaar liggen.

## **Uitpersen**

Laat de suiker in een schaal minstens een uur lang in de bessen trekken. Leg de bessen hierna in de bak met gaatjes. De suiker druppelt er niet doorheen, er ontstaat meer sap.

## **Yoghurt klaarmaken**

Verwarm de melk op de kookplaat tot 90 °C. Vervolgens dient deze tot 40 °C af te koelen. Houdbare melk hoeft niet te worden verwarmd. Roer per 100 ml melk één tot twee theelepels yoghurt of een gelijke hoeveelheid yoghurtferment door de melk. Doe het mengsel in schone potten en sluit deze af. Plaats de potten in de bak met gaatjes.

## Flesjes desinfecteren

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

Het programma om te desinfecteren gebruiken.

Plaats de flesjes hiervoor in de bak met gaatjes. Zij mogen elkaar niet raken. Droog de flesjes na het desinfecteren met een schone doek.

De flesjes zijn kiemvrij, zoals na het uitkoken.

## Programmatabel

Programmagroep	Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Groente	Bloemkoolroosjes, gestoomd	Roosjes van gelijke grootte	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Bloemkool, heel, gestoomd	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Broccoliroosjes, gestoomd	Roosjes van gelijke grootte	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Sperziebonen, gestoomd	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Wortel, in plakjes, gestoomd	ca. 3 cm dikke plakjes	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Koolrabi, in plakjes, gestoomd	ca. 3 cm dikke plakjes	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Spruitjes, gestoomd	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Asperges, wit, gestoomd	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Bijgerechten	Aardappels in schil, middelgroot	Ø 3-4 cm	Bak met gaten en bak zonder gaten
Gekookte aardappelen, middelgroot, kwarten		Gewicht per stuk 30-40 g	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
Basmatirijst		max. 750 g rijst	Bak zonder gaten	3
Zilvervliesrijst		max. 750 g rijst	Bak zonder gaten	3

<b>Programmagroep</b>	<b>Programma</b>	<b>Opmerkingen</b>	<b>Vormen/Toebehoren</b>	<b>Hoogte</b>
	Gierst	max. inhoud van de vorm 2,5 cm	Bak zonder gaten	3
<b>Vis</b>	Visfilet, vers, gestoomd	max. 2,5 cm dik	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Forel, heel, gestoomd	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Mosselen	met een beetje vloeistof garen	Bak zonder gaten	2
<b>Vlees / Gevogelte</b>	Kipfilet, gestoomd	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Gekookte worst	–	Bak zonder gaten	3
	Casselerrib, plakken	–	Bak zonder gaten	3
<b>Gebak / Dessert</b>	Vruchtencompote	–	Bak zonder gaten	3
	Rijstepap	–	Bak zonder gaten	3
<b>Regenereren</b>	Bijgerechten, gegaard	–	Bak zonder gaten	3
	Groente, gegaard	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
<b>Ontdoeien</b>	Visfilet, diepvries	max. 2,5 cm dik	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Gevogelte, heel, diepvries	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Goulash, diepvries	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Gebraden rundvlees, diepvries	max. gewicht per stuk 1,5 kg	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Fruit, diepvries	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1

<b>Programmagroep</b>	<b>Programma</b>	<b>Opmerkingen</b>	<b>Vormen/Toebehoren</b>	<b>Hoogte</b>
<b>Inmaak</b>	Pompoen	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Steenvruchten	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Appels/Peren	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
<b>Eieren</b>	hardgekookt	Eieren grootte M	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	zacht	Eieren grootte M	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
<b>Ontsapen</b>	Rode bessen	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
	Frambozen	–	Bak met gaten en bak zonder gaten	3 1
<b>Speciale gerechten</b>	Flesjes, desinfecteren*	–	Bak met gaten	2
	Yoghurt in potjes	–	Bak met gaten	3

\* De flesjes zijn kiemvrij, zoals na het uitkoken.

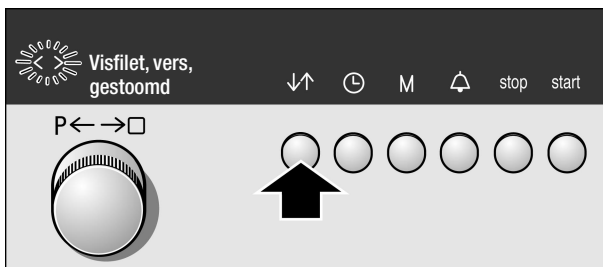
## Programma instellen

Voorbeeld in de afbeelding: Programmagroep Vis, programma Forel, heil, gestoomd.

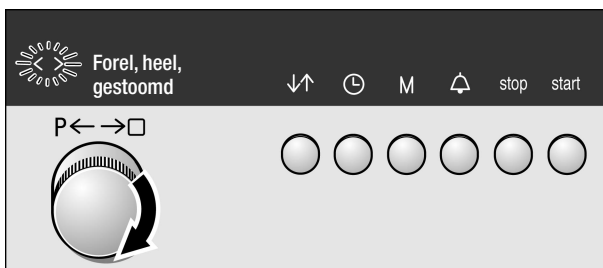
1. De functiekeuzeknop naar links draaien en een programmagroep kiezen.



2. De toets ↓↑ indrukken.  
Het eerste programma verschijnt op het display.

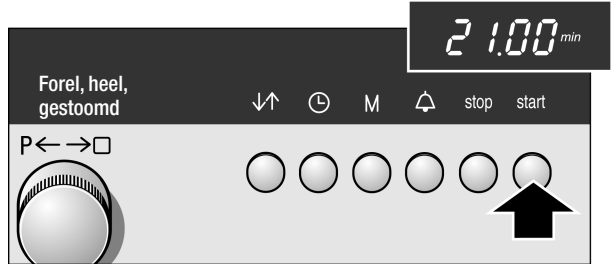


3. Met de functiekeuzeknop het gewenste programma instellen.



Met de toets “M” kunt u nu informatie over de toebehoren opvragen. Deze wordt enkele seconden weergegeven.

4. De starttoets indrukken.



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

**Het programma is beëindigd**


Er klinkt een signaal. De stoomoven schakelt uit. “Einde” en “Apparaat koelt af” verschijnen. Ovendeur voorzichtig openen of de stop-toets 1 keer indrukken.



Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom vrijkomen.

**Programmaeinde uitstellen**

Attentie! Levensmiddelen die gemakkelijk bederven mogen niet te lang in de oven staan.

Instellen zoals beschreven, maar niet starten. Zo vaak de toets  indrukken tot “Eindtijd instellen” verschijnt.

Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip zetten en met de starttoets bevestigen.

**Programmaduur veranderen**

Dit is alleen via bereidingsresultaat “Bereidingsresultaat individueel aanpassen” mogelijk.

**Programma afbreken:**

De stop-toets 2 keer indrukken.

---

## Bereidingsresultaat individueel aanpassen

Wanneer het bereidingsresultaat dat een programma oplevert niet aan uw smaak beantwoordt, kunt u dit de volgende keer veranderen.

Hiervoor het gewenste programma instellen. Voor het starten de toets ↓↑ ingedrukt houden tot “Individueel aanpassen” verschijnt. Met de functiekeuzeknop het oplichtende veld verschuiven.

naar links = bereidingsresultaat zwakker  
naar rechts = bereidingsresultaat intensiever

Hierna het programma starten.

Wanneer u voor alle programma's een zwakker of intensiever bereidingsresultaat wilt hebben, kijk dit dan na in het hoofdstuk Basisinstellingen.

# Memory

Met Memory kunt u 6 eigen programma's opslaan en op elk moment weer opvragen. Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt. U kunt ook een gerecht van de automatische programma's opslaan.

## Memory instellen

1. De toets "M" indrukken.  
Op het display verschijnt "Memory instellen" en de 1 voor de eerste geheugenplaats.



Voor een andere geheugenplaats op de toets "M" drukken tot het gewenste nummer verschijnt.

2. Verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur voor het gewenste gerecht invoeren of een programma uit de automatische programma's kiezen.
3. De instellingen met de toets "M" bevestigen.  
Op het display verschijnt "Opgeslagen". De opgeslagen waarden worden enkele seconden weergegeven. Hierna verschijnt de tijd.

## Opslaan en direct starten

Na het instellen niet met de toets "M" bevestigen, maar de starttoets indrukken.

## Geheugenplaats opnieuw toewijzen

Met de toets "M" de geheugenplaats kiezen. De oude instellingen verschijnen. De stop-toets indrukken en opnieuw instellen.

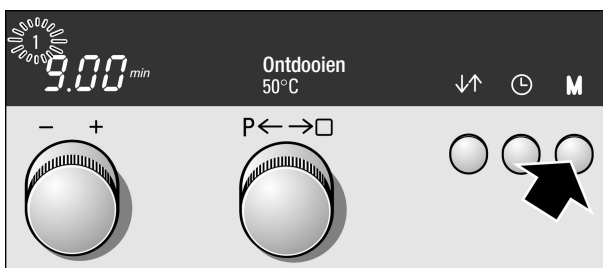
## Memory starten

U kunt de opgeslagen programma's op elk moment heel eenvoudig starten.

Voorbeeld in de afbeelding: Geheugenplaats 1, ontdooien met 50 °C, 9 minuten.

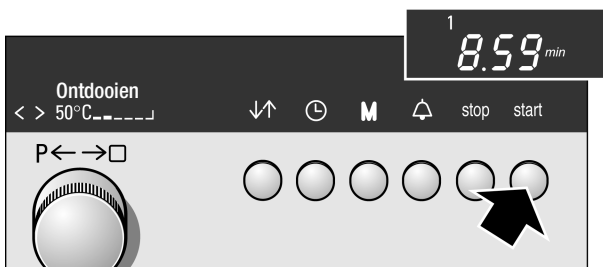
Plaats de gerechten in de stoomoven.

1. De toets "M" indrukken. De 1 verschijnt voor geheugenplaats 1.



Voor een andere geheugenplaats de toets "M" indrukken tot het nummer voor de gewenste geheugenplaats verschijnt.


2. De starttoets indrukken.



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

Uitzondering:

Bij de verwarmingsmethode Stomen loopt de tijdsduur pas na de opwarmtijd af.

<b>De tijdsduur is afgelopen</b>	Er klinkt een signaal. De stoomoven schakelt uit. “Einde” en “Apparaat koelt af” verschijnen. Ovendeur voorzichtig openen of de stoptoets 1 keer indrukken.
	 Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom vrijkomen.
<b>Stoppen</b>	De stoptoets 1 keer indrukken of voorzichtig de ovendeur openen. Na het sluiten opnieuw starten. Vergeten te starten? Na 3 seconden klinkt er een signaal en verschijnt “Op starttoets drukken”.
<b>Afbreken</b>	De stoptoets 2 keer indrukken.
<b>Eindtijd uitstellen</b>	Met de toets “M” de geheugenplaats kiezen. De toets ⊖ indrukken en de eindtijd op een later tijdstip zetten. Met Start bevestigen.
<b>Instellingen van alle geheugenplaatsen wissen</b>	De toets “M” indrukken. De toets ⊕ zes seconden indrukken. Alle opgeslagen programma’s worden gewist. “Memory instellen” verschijnt. Nieuwe programma’s opslaan of met de stoptoets Memory verlaten.
<b>Aanwijzingen</b>	Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.  De temperatuur of tijdsduur kunt u alleen na de start wijzigen.

# Tijd instellen

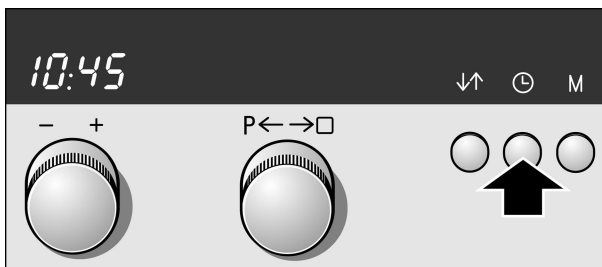
Nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten of na een stroomuitval knipperen er drie nullen en verschijnt het symbool ⌚ “Tijd instellen” op het display.

Voorbeeld in de afbeelding: Actuele tijd 10:45 uur.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.



2. Met de toets ⌚ bevestigen.



**De tijd wijzigen, bijv. zomer- in wintertijd**

De toets ⌚ indrukken en instellen zoals beschreven bij punt 1 en 2.

## Tijdsweergave uit

Het apparaat is zo ingesteld dat de tijd voortdurend te zien is.

U kunt deze instelling veranderen in “Tijd alleen bij werking”. De tijd verdwijnt en verschijnt alleen wanneer de stoomoven in gebruik is.

1. De toets “M” ingedrukt houden tot in de eerste regel “Taal kiezen” verschijnt.
2. Aan de functiekeuzeknop draaien tot in de eerste regel “Tijdsindicatie” verschijnt.
3. Met de toets ↓↑ overgaan naar de tweede regel en met de functiekeuzeknop de instelling “alleen bij werking” kiezen.
4. Met de toets “M” bevestigen. De verandering wordt opgeslagen.

De tijd loopt op de achtergrond.

In het hoofdstuk “Basisinstellingen” vindt u hierover informatie.

## N.B.

Tussen 22.00 uur en 6.00 brandt de tijdsindicatie slechts op halve lichtsterkte.

---

# Kinderslot

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

## Het apparaat blokkeren

De stop-toets ingedrukt houden totdat op het display “Kinderslot actief” verschijnt.  
Alle functies zijn geblokkeerd.

## Blokkering opheffen

De stop-toets zolang ingedrukt houden totdat “Kinderslot actief” verdwijnt.  
De blokkering is opgeheven.

## Aanwijzingen

Wekker en tijd kunt u ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval blijft het kinderslot actief.

# Kookwekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Deze loopt onafhankelijk van andere instellingen en heeft een bijzonder signaal.

U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Voorbeeld in de afbeelding: 20 min.

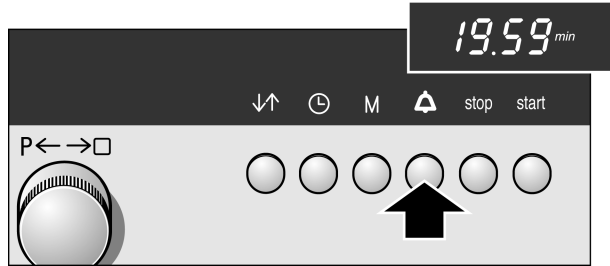
1. De toets  indrukken.



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.




3. Met de toets  bevestigen.



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


**De tijd is afgelopen**

Er klinkt een signaal. De toets  indrukken. De tijd verschijnt.

**Wekkertijd veranderen**

De toets  indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en met de toets  bevestigen.

**Afbreken**

De toets  en vervolgens de stoptoets indrukken.

Wanneer er tegelijkertijd een functie in de stoomoven afloopt:

De toets  indrukken en met de draaiknop de tijdsduur op nul zetten. Met de toets  bevestigen.

---

## Autostart

Met Autostart zet u de oven zoals altijd aan met de toets Start. Wanneer u de ovendeur tussentijds opent en weer sluit, wordt de werking van de oven automatisch voortgezet. U hoeft niet opnieuw te starten.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u omschakelt naar Autostart.

# Basisinstellingen

Uw stoomoven heeft verschillende basisinstellingen. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u zo nodig de taal van het display en de waterhardheid aan te passen.

Alle basisinstellingen kunt u altijd afzonderlijk veranderen.

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
“Sprache auswählen” “Deutsch”	Taal voor het tekstdisplay	Andere talen zijn mogelijk
“Signaalduur kort” = 5 tonen	Signaal na afloop van een tijdsduur	“Signaalduur gemiddeld” = 30 tonen “Signaalduur lang” = 40 tonen
“Signaaltoon-volume” = gemiddeld	Volume van het signaal	“Signalvolume” = zacht = hard
“Tijdsindicatie voortdurend” brandt altijd op het display	Indicatie van de dagtijd	“Tijdsindicatie alleen bij werking” De dagtijd verschijnt zolang de stoomoven in gebruik is
“Autostart uit” = Functie starten met starttoets	Functie starten	“Autostart aan” = Functie start automatisch zonder starttoets
“Individueel aanpassen” – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +	Bereidingsresultaat van de automatische programma's veranderen	Bijv. Individueel aanpassen Bereidingsresultaat steeds intensiever – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Waterhardheid 2-gemiddeld	De hardheid van het water bepaalt wanneer de melding “Apparaat ontkalken” op het tekstdisplay verschijnt.	onthard Waterhardheid 1-zacht Waterhardheid 3-hard Waterhardheid 4-zeer hard
“Fabrieksinstelling” = nee	Na een verhuizing naar een andere woonsituatie dient de fabrieksinstelling te worden teruggezet (zie Automatische kalibrering).	“Fabrieksinstelling” = ja Alle instellingen worden teruggezet naar de toestand waarin het apparaat zich bij levering bevond.

## Basisinstellingen wijzigen

Voorbeeld in de afbeelding: taal van het tekst-display veranderen van Duits in Engels.

1. De toets "M" ingedrukt houden tot "Sprache auswählen" in de eerste en "Deutsch" in de tweede regel op het display verschijnt.



2. Met de toets ↓↑ naar de tweede regel gaan.



3. Met de functiekeuzeknop de instelling veranderen.



4. Met de toets "M" bevestigen. De verandering wordt opgeslagen. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

## Andere basisinstellingen veranderen

De toets “M” ingedrukt houden tot “Taal kiezen” verschijnt.

Met de functiekeuzeknop de gewenste basisinstelling selecteren.

Wijzigen zoals in punt 2 tot 4 beschreven.

---

# Onderhoud en reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat! Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Het oppervlak kan beschadigd worden. Wanneer zo'n middel op de voorkant terecht komt, neem het dan direct af met water.

Gebruik nooit ovenreiniger, bijtende of chloorhoudende schoonmaakmiddelen. Agressieve schoonmaakmiddelen verhogen het risico van corrosie.

## Schoonmaak spons

De bijgevoegde spons heeft een groot opnamevermogen. Verwijder hiermee het resterende water uit de stoomschaal.

Gebruik de spons voor het schoonmaken van de ovenruimte.

U kunt de spons meewassen in de wasmachine (kookwas).

---

## Schoonmaak- middelen

---

<b>Buitenzijde apparaat</b>	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen.
<b>met aluminium front</b>	Zacht schoonmaakmiddel voor ruiten - wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microvezeldoek horizontaal en zonder druk over de oppervlakken.
<b>met RVS front</b>	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen.  Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
<b>Ovenruimte binnen</b>	Heet zeepsop of water met azijn - de bijgevoegde spons of een zachte afwasborstel gebruiken. Gebruik nooit een staal- of schuurspons. De ovenruimte kan roesten.
<b>Stoomschaal</b>	Warm zeepsop of water met azijn.  Is de oven sterk vervuild, dan kunt u het beste de reinigingshulp gebruiken.
<b>Dichting aan de buitenkant van de oven</b>	Warm zeepsop.
<b>Watertank</b>	Water met azijn, niet schoonmaken in de vaatwasmachine.
<b>Schacht van de tank</b>	na gebruik altijd droogwrijven.
<b>Dichting in deksel</b>	na gebruik altijd goed drogen.
<b>Frames</b>	Heet zeepsop, of schoonmaken in de afwasmachine.
<b>Ruiten van de deur</b>	Glasreiniger
<b>Toebehoren</b>	In warm zeepsop laten weken. Met een borstel of een spons schoonmaken of meereinigen in de afwasmachine.

---

# Reinigingshulp

Hierbij worden aangekoekte etensresten in de oven door stoom opgelost. Vervolgens kunnen ze gemakkelijk worden verwijderd.

De reinigingshulp duurt ca. 30 min.

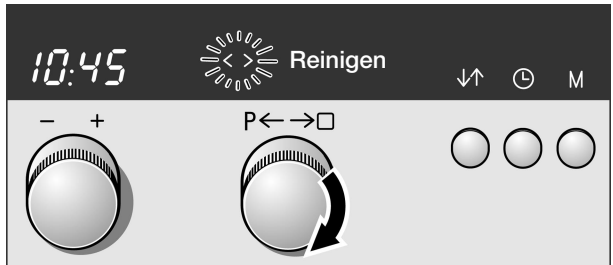
## Vorbereiding

De oven laten afkoelen.

Toebehoren uit de oven nemen. Stoomschaal schoonmaken, zodat er geen vuil inbrandt.

## Hiervoor gaat u als volgt te werk

1. De tank tot de markering “max” vullen met water.
2. Een druppeltje spoelmiddel in de stoomschaal op de bodem van de oven doen.
3. Functiekeuzeknop op Reiniging zetten.



4. Op starttoets drukken.

De reinigingshulp loopt af. De lamp in de ovenruimte is uitgeschakeld.

Na ca. 30 minuten klinkt er een signaal.

Op het display verschijnt “Ovenruimte schoonwrijven” en “Watertank weer vullen”.

5. De aangekoekte etensresten in de ovenruimte en de stoomschaal met een zachte afwasborstel en de bijgevoegde spons schoonmaken. Hiervoor kunt u de frames uitnemen, zoals beschreven onder “Frames verwijderen”.  
De watertank vullen en weer inschuiven.

Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt “Spoelen” en “Op starttoets drukken”.

**6.** Op starttoets drukken.

Het apparaat spoelt. Op het display staat “1. Spoelen”.

Na korte tijd verschijnt “Schaal leegmaken” en “Op starttoets drukken”.

**7.** Resterend water met een schone spons uit de stoomschaal verwijderen en opnieuw starten.

Het apparaat spoelt. Op het display staat “2. Spoelen”.

Hierna verschijnen “Schaal leegmaken” en “Einde”.

**8.** Resterend water uit de stoomschaal verwijderen.

De reinigingshulp is beëindigd. De stoptoets indrukken.

Droog de ovenruimte goed na met een zachte doek. Achterblijvende resten van het afwasmiddel kunnen de volgende keer tijdens het stomen gaan schuimen.

## **Reinigingshulp afbreken**

De stoptoets indrukken. Op het display verschijnt “Ovenruimte schoonwrijven” en “Watertank weer vullen”. Ga te werk zoals beschreven in punt 5 tot 8.

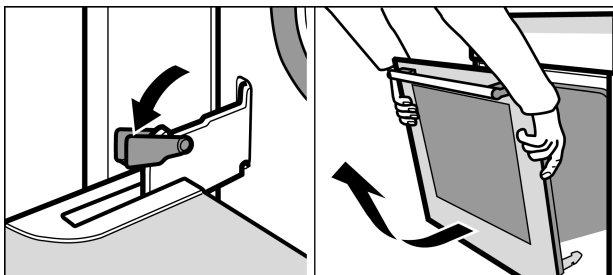
## Ovendeur verwijderen

Om de ovendeur gemakkelijker te reinigen kunt u hem verwijderen.



Niet met uw handen aan de deurscharnieren komen. Gevaar voor letsel!

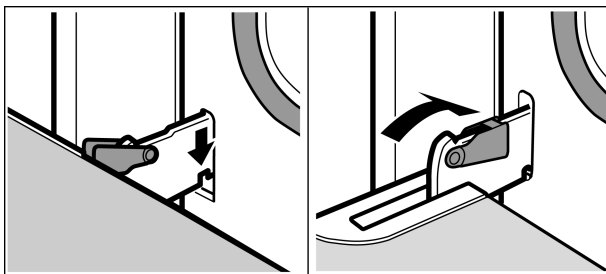
1. Ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.
3. Ovendeur schuin zetten.  
Met beide handen links- en rechtsboven vastpakken. De deur nog wat verder sluiten en uitnemen.



## Ovendeur inbrengen

De ovendeur na de reiniging weer inbrengen.

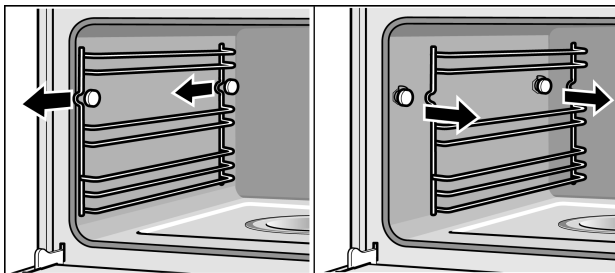
1. De deurscharnieren recht in de openingen links en rechts van de oven inbrengen. De uitkeping op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken.



2. De ovendeur helemaal openen en de blokkeerhendel naar boven klappen.
3. Deur van de ovenruimte sluiten.

## Frames verwijderen

U kunt de frames voor het reinigen verwijderen.  
Hiervoor het frame naar voren trekken en verwijderen.



Reinig de frames met afwasmiddel en spons, of met een borstel. U kunt de frames ook reinigen in de afwasmachine.

## Frames bevestigen

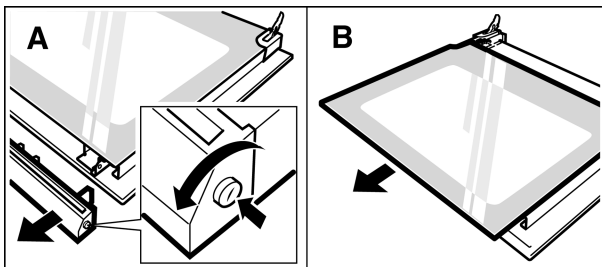
Frame achter en voor bevestigen en naar achteren schuiven tot het inklikt.

De frames passen ieder slechts aan één kant.

## Deurruiten verwijderen

U kunt de ovenruit van de oven deur afnemen om hem beter schoon te maken.

1. De oven deur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming boven van de oven deur schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts losdraaien. (Afbeelding A)
3. De bovenste ruit eruit trekken. (Afbeelding B)



Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

## Deurruiten inbrengen

1. De ovenruit weer inschuiven.  
Let erop dat het gladde vlak zich buiten en het bedrukte vlak zich binnen bevindt.
2. De afdekking plaatsen en vastschroeven.
3. Oven deur weer inbrengen.

**U mag het apparaat pas gebruiken wanneer de ruiten weer naar behoren zijn aangebracht.**

# Ontkalkings- programma

## Ontkalkingsmiddelen

Voor een goede werking dient u het watersysteem van tijd tot tijd te ontkalken. De indicatie “Apparaat ontkalken” herinnert u hieraan.

Gebruik voor het ontkalken vloeibare ontkalkingsmiddelen op basis van azijn of citroenzuur. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

## Tijdsduur

Het ontkalkingsprogramma duurt ca. 30 min.

## Watersysteem ontkalken

De oven dient volledig afgekoeld te zijn.

1. De tank volgens de beschrijving van de fabrikant vullen met 350 ml ontkalkingsoplossing.
2. De functiekeuzeknop op Ontkalken zetten.



3. Op starttoets drukken.

Het ontkalkingsprogramma loopt af. De lamp in de ovenruimte is uitgeschakeld. Na ca. 30 min. klinkt er een signaal.

Op het display verschijnt “Schaal leegmaken” en “Watertank weer vullen”.

Na het openen van de ovendeur klinkt er een signaal. Op het display verschijnt “Spoelen” en “Op starttoets drukken”.

4. Het ontkalkingsmiddel met de bijgevoegde spons uit de stoomschaal verwijderen. De tank grondig omspoelen, vullen met water, inschuiven en opnieuw starten.

Het apparaat spoelt. Op het display staat "1. Spoelen". Na korte tijd verschijnt "Schaal leegmaken" en "Op starttoets drukken".

5. Resterend water met een schone spons uit de stoomschaal verwijderen en opnieuw starten.

Het apparaat spoelt. Op het display staat "2. Spoelen". Hierna verschijnen "Schaal leegmaken" en "Einde".

6. Het resterende water met de spons uit de stoomschaal verwijderen.

Het ontkalken is beëindigd. De stoptoets indrukken. De ovenruimte met de spons schoonwrijven en met een zachte doek nadrogen.

## **Ontkalkingsprogramma afbreken**

De stoptoets indrukken. Op het display verschijnt "Schaal leegmaken" en "Watertank weer vullen". Ga te werk zoals beschreven in punt 4 tot 6.

## **Stoomschaal tussentijds ontkalken**

Gebruik hiervoor ook het ontkalkingsprogramma. Het enige verschil: vul de stoomschaal volledig met de ontkalkingsoplossing en de tank alleen met water.

U kunt de stoomschaal ook met de hand ontkalken.

## **Aanwijzingen**

Het apparaat moet ontkalkt worden, anders werkt het in de loop van de tijd niet meer. Alleen wanneer u uitsluitend onthard water gebruikt, is ontkalken niet nodig.

Zorg ervoor dat de ontkalkingsoplossing niet op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken komt. Gebeurt dit toch, verwijder de oplossing dan direct met water.

# Wat te doen bij storingen?

Doet zich een storing voor, dan ligt dit vaak aan een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na 10 seconden weer inschakelen.
Het apparaat kan niet worden gestart	Er is per ongeluk aan de deurcontactschakelaar gedraaid	Controleer of aan de deurcontactschakelaar linksvoor bij de ovenruimte kan worden gedraaid. Zo ja, draai deze dan zo dat de pijlen naar links en rechts wijzen.
	De ovenruimte is niet helemaal gesloten	Deur van de ovenruimte sluiten.
In de tijdsindicatie zijn drie nullen verlicht	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur	Er is per ongeluk aan de draaiknop gedraaid	De stoptoets indrukken.
	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt	Druk op de starttoets of wis de instelling met de stoptoets.
“Watertank vullen” verschijnt, hoewel de tank vol is	De tank is niet goed ingeschoven	Tank inschuiven tot hij inklikt.
	Het herkenningsstelsel werkt niet	De klantenservice inschakelen.

<b>Storing</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Aanwijzing/oplossing</b>
“Watertank vullen” verschijnt, hoewel de tank nog niet leeg is of De tank is leeg. “Watertank vullen” verschijnt niet	De tank is vervuild. De beweeglijke waterstandsmelders zijn klem gaan zitten	Tank schudden en reinigen. Kunnen de delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice.
De watertank raakt leeg zonder herkenbare reden De stoomschaal loopt over	De tank is niet goed gesloten  De dichting in de tank is defect  De dichting in de tank is vuil	Het deksel sluiten tot het merkbaar inklikt.  Nieuwe watertank kopen bij de klantenservice.  Dichting reinigen.
De stoomschaal is leeggekookt hoewel de tank vol is	De watertank is niet goed ingeschoven  De toevoer is verstopt	De tank tot de arretering inschuiven.  Apparaat ontkalken. Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is
Op het display verschijnt “Tank legen/reinigen?”	Het apparaat is minstens 2 dagen lang niet gebruikt en de watertank is vol	Tank legen en reinigen. Watertank na het garen altijd legen.
Bij het garen is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warm-effect bij diepvriesgerechten, veroorzaakt door de waterdamp	Dit is normaal.
Wanneer er voor de eerste keer wordt gestoomd ontstaat er zeer veel stoom	Het apparaat wordt automatisch gecalibreerd	Dit is normaal.
Tijdens het garen komt er stoom vrij door de ontluchtingskleuven		Dit is normaal.
Het apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Ontkalkingsprogramma starten.
In de tijdsindicatie verschijnt de foutmelding “E1” of “E2”	De temperatuursensor is uitgevallen	De klantenservice inschakelen.
In de tijdsindicatie verschijnt de foutmelding “E16” of “E17”	Technisch defect	De klantenservice inschakelen.

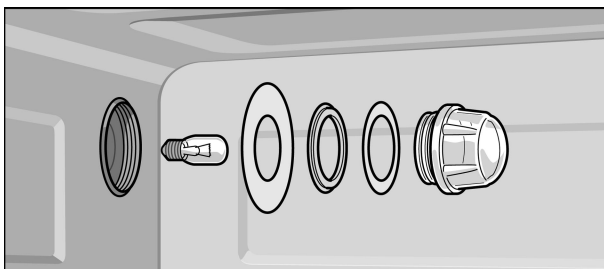
**Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.** U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

## Ovenlamp vervangen

Hierbij gaat u als volgt te werk

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

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



5. De glazen afscherming met de pakkingen weer vastschroeven.
6. Het apparaat weer aansluiten op het elektriciteitsnet en de tijd opnieuw instellen.

Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen.

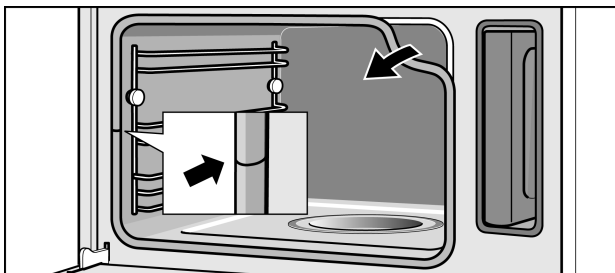
## Glazen afscherming of lampdichtingen vervangen

Een beschadigde glazen afscherming of beschadigde lampdichtingen dient u te vervangen. Geef aan de klantenservice het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat door.

## Dichting vervangen

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

1. Ovendeur openen.
2. De oude dichting eraf trekken.
3. De nieuwe dichting op een plaats inschuiven en rondom naar binnen trekken. De las dient zich aan de zijkant te bevinden.



4. De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.

---

# Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

---

## E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Wanneer u de ovendeur opent, vindt u het typeplaatje met de nummers beneden aan de linkerkant. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

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

Klantenservice 
--

---

# Tabellen en tips

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in de stoomoven. Hier kunt u nalezen welke verwarmingsmethode, welke toebehoren en welke gaartijd u het beste kunt kiezen.

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

## Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.

Attentie! Schuif bij het garen in bakken met gaatjes altijd ook de bak zonder gaatjes eronder in.

Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

## Vormen

Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.

De vormen dienen stoombestendig te zijn. Geschikt zijn bijv. vormen van glas of porselein.

Let op: voor dikwandige vormen zijn langere bereidingstijden nodig.

Dek de levensmiddelen die gewoonlijk au bain-marie worden bereid altijd af met folie.

---

## Stomen

Stomen is een hele gezonde manier om gerechten klaar te maken.

De stoom omsluit de gerechten en voorkomt het verlies van voedingsstoffen bij de levensmiddelen. Bij het garen is er geen sprake van overdruk. Zo blijven de vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten behouden.

## Gaartijden

De gaartijden bij het stomen zijn niet afhankelijk van de hoeveelheid. De kwaliteit, graad van rijpheid en stuksgrootte hebben echter invloed op de gaartijd. Daarom kunnen de opgegeven waarden alleen dienen als richtlijn. Houd de aangegeven stuksgrootte

aan. Wanneer u kleinere stukken klaarmaakt is de gaartijd korter en bij grotere stukken langer.

## Aanwijzingen

Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vormen. Als de hoogte van de lagen verschillend is, verloop de bereiding van de levensmiddelen ongelijkmatig.

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

---

## Groente

De groente in de bak met gaatjes doen. De bak zonder gaatjes hier altijd onder schuiven. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

De inschuifhoogte kan vrij worden gekozen.

Tomaten ontvellen: de stoomoven voorverwarmen. De tomaten insnijden en 1-2 minuten stomen bij 100 °C. De tomaten vervolgens met ijswater laten schrikken.

Levensmiddelen	Stuksgrootte	Temperatuur °C	Gaartijd in minuten
Artisjokken	heel	100	30-35
Bloemkool	heel	100	30-40
Bloemkool	roosjes	100	10-15
Broccoli	roosjes	100	8-10
Erwten		100	5-10
Groene bonen		100	20-25
Koolrabi	plakjes	100	15-20
Prei	plakjes	100	4-6
Snijbiet*	in repen	100	8-10
Wortels	plakjes	100	10-20
Aardappels in de schil	gemiddelde grootte	100	35-45
Gekookte aardappels	kwarten	100	20-25

Levensmiddelen	Stuksgrootte	Temperatuur °C	Gaartijd in minuten
Asperges, groen*	heel	100	7-12
Asperges, wit*	heel	100	10-15
Tomaten ontvellen*	heel	100	1-2
Spruitjes	spruitjes	100	20-30
Rode bieten	heel	100	40-50
Rodekool	in repen	100	30-35
Witte kool, zuurkool	in repen	100	25-35
Courgettes	in plakjes	100	2-3

\* De stoomoven voorverwarmen.

## Rijst, peulvruchten, granen

Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.

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

De inschuifhoogte kan vrij worden gekozen.

Levensmiddelen	Verhouding gerechten/vloeistof	Toebehoren	Temperatuur °C	Gaartijd in minuten
Zilvervliesrijst	1:1,5	zonder gaatjes	100	30-40
Rijst met lange korrel	1:1,5	zonder gaatjes	100	20-30
Basmatirijst	1:1,5	zonder gaatjes	100	20-30
Parboiled rijst	1:1,5	zonder gaatjes	100	15-20
Groene linzen	1:2	zonder gaatjes	100	30-45
Witte bonen, voorgeweekt	1:2	zonder gaatjes	100	65-75
Couscous	1:1	zonder gaatjes	100	6-10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	zonder gaatjes	100	15-20
Gierst, heel	1:2,5	zonder gaatjes	100	25-35
Tarwe, heel	1:1	zonder gaatjes	100	60-70

## Vlees, gevogelte, vis

De bak zonder gaatjes altijd onder de bak met gaatjes  
schuiven.

De inschuifhoogte kan vrij worden gekozen.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Temperatuur °C	Gaartijd in minuten
Casselerrib	à 120 - 150 g	met gaatjes + zonder gaatjes	100	10-15
Varkensfilet*	500-700 g	met gaatjes + zonder gaatjes	100	25-35
Varkensmedaillons*	3-4 cm dikke plakken	met gaatjes + zonder gaatjes	100	14-18
Rosbief, medium*	1,5 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	100	50-70
Weense worstjes		zonder gaatjes	90	10-15
Kipfilet	à 150 g	rooster + zonder gaatjes	100	15-25
Soepkip	ca. 1,2 kg	zonder gaatjes	100	90-120
Dorade	à 300 g	met gaatjes + zonder gaatjes	80-90	15-25
Doradefilet	à 150 g	met gaatjes + zonder gaatjes	80-90	10-20
Visterrine		rooster	70-80	40-80
Forel, heel	à 200 g	met gaatjes + zonder gaatjes	80-90	12-15
Zalmfilet	à 150 g	met gaatjes + zonder gaatjes	100	8-10
Mosselen	1,5 kg	zonder gaatjes	100	10-15
Roodbaarsfilet	à 150 g	met gaatjes + zonder gaatjes	80-90	10-20
Zeetongrolletjes, gevuld		met gaatjes + zonder gaatjes	80-90	10-20

\* Vlees eerst goed aanbraden, in folie wikkelen

## Ovenschalen, ingrediënten voor in de soep...

De bak zonder gaatjes altijd onder de bak met gaatjes  
schuiven.

De inschuifhoogte kan vrij worden gekozen.

Levensmiddelen	Toebehoren	Temperatuur °C	Gaartijd in minuten
Groentepudding/-flan in een au bain-marie-vorm 1,5 l	rooster	100	35-45
Knoedels/knödels	met gaatjes + zonder gaatjes	95	20-25
Eiergelei	zonder gaatjes	90	15-20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + zonder gaatjes	90-95	7-10
Eieren, hard (grootte M)	met gaatjes	100	8-10
Eieren, zacht (grootte M)	met gaatjes	100	5-6

## Desserts, compote

Compote: vruchten afwegen en naar smaak ca.  $\frac{1}{3}$  van  
de hoeveelheid aan water en suiker toevoegen.

Rijstepap: de verhouding rijst-melk is 1:2,5.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur °C	Gaartijd in minuten
Crème in vormpjes	met gaatjes	2	90-95	15-20
Rijstepap	zonder gaatjes	2	100	25-35
Gistknoedels	zonder gaatjes	2	100	20-25
Appelcompote	zonder gaatjes	2	100	10-15
Perencompote	zonder gaatjes	2	100	10-15
Kersencompote	zonder gaatjes	2	100	10-15
Rabarbercompote	zonder gaatjes	2	100	10-15
Pruimencompote	zonder gaatjes	2	100	15-20

## Deeg laten rijzen

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

Plaats de deegkom op het rooster. U dient het deeg niet af te dekken.

Levensmiddelen	Vormen	Hoogte	Temperatuur °C	Gaartijd in minuten
Gistdeeg, 1 kg	Schaal	2	40	20-30
Zuurdesem, 1 kg	Schaal	2	40	20-30

## Gerechten regenereren

Met de verwarmingsmethode Regenereren worden groenten en bijgerechten met zetmeel op een gezonde manier weer opgewarmd. De verwarmingsmethode is niet geschikt voor het opwarmen van patates frites, kroketten e.d.

De inschuifhoogte kan vrij worden gekozen.

Levensmiddelen	Toebehoren	Temperatuur °C	Gaartijd in minuten
Groente	zonder gaatjes	100	12-15
Aardappels, rijst, pasta	zonder gaatjes	100	5-10

## Ontdooien

De bevroren gerechten in de bak met gaatjes leggen. De bak zonder gaatjes hier altijd onder schuiven. Zo blijven de levensmiddelen niet in het ontdooiwater liggen en blijft de ovenruimte schoner. De inschuifhoogte kan vrij worden gekozen.

De verwarmingsmethode Ontdooien gebruiken.

De levensmiddelen afzonderlijk en zo vlak mogelijk invriezen.

Alleen de benodigde hoeveelheid ontdooien.

Ontdooide gerechten zijn niet meer zo houdbaar en bederven sneller dan verse gerechten.

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

Gevogelte ontdooien: voor het ontdooien uit de verpakking nemen. Belangrijk! De ontdooivloeistof weggooiden.

In plaats van au bain-marie: de gerechten met stoom ontdooien en opwarmen. Hiervoor het gerecht in de diepvrieszak laten of direct op een bord doen.

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

Laat het gerecht na het ontdooien nog 5-15 minuten staan voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.

<b>Levensmiddelen</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Temperatuur °C</b>	<b>Gaartijd in minuten</b>
Hele kip	1 kg	45-50	60-70
Kippenbouten	400 g	45-50	30-35
Diepvriesgroente in blok (bijv. spinazie)	400 g	45-50	20-30
Bessen	300 g	45-50	5-8
Visfilet	400 g	45-50	15-20
Goulash	-	45-50	40-50
Gebraden rundvlees	-	45-50	70-80

## Diepvriesproducten

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

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

De levensmiddelen in de bak met gaatjes doen. De bak zonder gaatjes hier altijd onder schuiven. De inschuifhoogte kan vrij worden gekozen.

Levensmiddelen	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Gaartijd in min.
Zalmfilet*	Stomen	80-100	20-25
Forel	Stomen	80-100	20-25
Broccoli	Stomen	100	4-6
Bloemkool	Stomen	100	5-8
Bonen	Stomen	100	4-6
Erwten	Stomen	100	4-6
Wortelen	Stomen	100	3-5
Gemengde groente	Stomen	100	4-8
Spruitjes	Stomen	100	6-8

\* U kunt ook het bijpassende programma van de automatische programma's gebruiken.

## Inmaak, uitpersen

Gebruik voor het inmaken of uitpersen de verwarmingsmethode Stomen.

### Inmaak

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.

Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.

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

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

Na de aangegeven gaartijd de ovendeur openen.

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

<b>Levensmiddelen</b>	<b>Vormen</b>	<b>Hoogte</b>	<b>Temperatuur °C</b>	<b>Gaartijd in minuten</b>
Groente	Inmaakpotten 1 liter	2	100	30-120
Steenvruchten	Inmaakpotten 1 liter	2	100	25-30
Pitvruchten	Inmaakpotten 1 liter	2	100	25-30

## **Uitpersen**

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

De bessen in de bak met gaatjes plaatsen en op hoogte 3 inschuiven. Om het sap op te vangen de bak zonder gaatjes inschuiven op hoogte 1.

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

<b>Levensmiddelen</b>	<b>Toebehoren</b>	<b>Temperatuur °C</b>	<b>Gaartijd in minuten</b>
Frambozen	met gaatjes + zonder gaatjes	100	30-45
Rode bessen	met gaatjes + zonder gaatjes	100	40-50

---

## Tips voor het sparen van energie

Met de verwarmingsmethode Stomen kunt u op meerdere niveaus tegelijk garen. Bij gerechten met verschillende gaartijden zet u het gerecht met de langste bereidingstijd eerst in de oven.

Zorg ervoor dat de ovendeur niet vaak geopend wordt. Er komt stoom vrij en er moet opnieuw energie worden toegevoerd. De gaartijden worden dan langer.

De ovenruimte alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.