

SIEMENS

Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

raden wij u aan om deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw stoombakoven benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid en U leert de verschillende onderdelen van uw nieuwe apparaat kennen. En wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt. Het is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles 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.

Wij wensen u smakelijk eten!

Gebruiksaanwijzing

HB36D.72.
HB36D582.

nl

9000 349 798

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	5
Oorzaken van schade	6
Uw nieuwe apparaat	8
Bedieningspaneel	8
Functies	9
Binnenruimte en toebehoren	10
Watertank	12
Automatische kalibrering	14
Voor het eerste gebruik	14
Eerste instellingen	14
Waterhardheid instellen	15
Reiniging	16
Apparaat bedienen	17
Apparaat inschakelen	17
Apparaat uitschakelen	18
Na het gebruik	19
Insteladvies	19
Tijdfuncties	21
Kookwekker instellen	21
Tijdsduur instellen	22
Eindtijd op een later tijdstip zetten	23
Tijd instellen	25
Automatische programma's	26
Programma instellen	26
Aanwijzingen voor de programma's	28
Programmatabelen	28

Inhoudsopgave

Memory	38
Instellingen in Memory opslaan	38
Memory starten	38
Kinderslot	39
Basisinstellingen	40
Automatische uitschakeling	42
Onderhoud en reiniging	42
Schoonmaakmiddelen	43
Reinigingshulp	45
Ontkalken	47
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	49
Inschuifrails reinigen	50
Ruiten van de deur schoonmaken	51
Wat te doen bij storingen?	52
Lamp van de binnenruimte vervangen	54
Deurdichting vervangen	55
Servicedienst	56
E-nummer en FD-nummer	56
Energie- en milieutips	57
Energie besparen	57
Milieuvriendelijk afvoeren	57
Tabellen en tips	58
Stomen	58
Hete lucht	59
Hete lucht + stomen	59
Groente	59

Inhoudsopgave

Bijgerechten en peulvruchten	62
Vlees, gevogelte, vis	63
Langzaam garen bij vlees	67
Ovenschotels, ingrediënten voor in de soep	68
Desserts, compote	69
Taart, cake en gebak	70
Gerechten regenereren	73
Ontdooien	74
Deeg laten rijzen	75
Uitpersen	76
Inmaak	76
Diepvriesproducten	77
Testgerechten	79

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer:

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het goed en veilig te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete binnenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kookapparaten of de hete vlakken in de binnenruimte aanraken. De deur van de binnenruimte voorzichtig openen. Er komt hete stoom vrij. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete apparaatdeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren

Verbrandingsgevaar!

De hete toebehoren nooit zonder pannelap uit het apparaat nemen.

Heet water

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.

Ondeskundige 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.

Oorzaken van schade

Bodem van de binnenruimte vrijhouden

Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteophoping beschadigd raken. De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.

Aluminiumfolie

Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.

Vormen

De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Siliconenbakvormen zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met hete lucht en stoom.

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

Stomen met de bak met gaatjes

Schuif bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

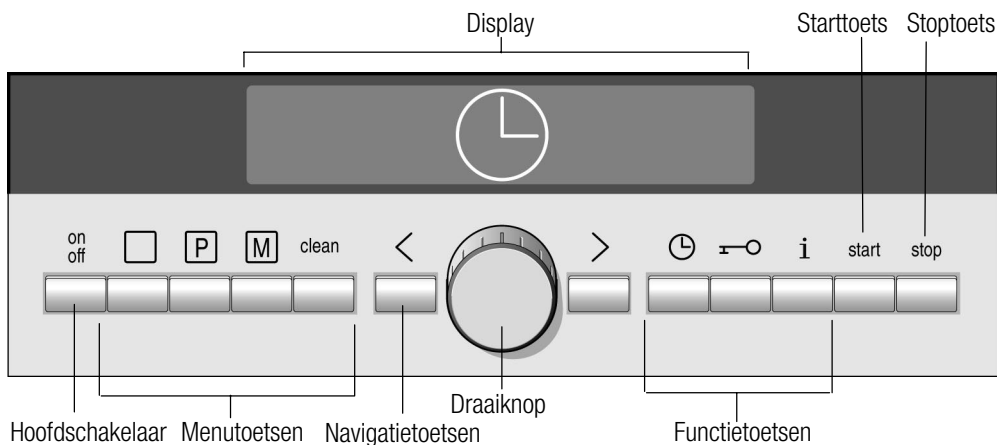
Vochtige levensmiddelen	Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.
Vruchtensap	De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
Sterk vervuilde deurdichting	Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Deurdichting altijd schoon houden en eventueel vervangen.
Apparaatdeur als plaats om iets op te zetten	Niets op de open apparaatdeur plaatsen. Het apparaat kan beschadigd worden.
Apparaat transporteren	Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep kan afbreken.
Onderhoud en reiniging	De binnenruimte van uw apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door onjuist onderhoud kan corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor het onderhoud en de reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het water is afgekoeld.

Uw nieuwe apparaat



In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies
- de binnenruimte en de toebehoren

Bedieningspaneel



Bedieningselement		Gebruik
Hoofdschakelaar	on off	Apparaat in- en uitschakelen
Menutoetsen	<input type="checkbox"/>	Functie kiezen
	<input type="checkbox"/> P	Automatische programma's kiezen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)
	<input type="checkbox"/> M	Memory opslaan en opvragen (zie het hoofdstuk: Memory)
	clean	Reiniging kiezen (zie het hoofdstuk: Onderhoud en reiniging)
Navigatietoetsen	<>	Op het display naar links of rechts gaan. Veranderingen worden hierbij opgeslagen
Draaiknop		Waarden voor tijd, tijdsduur, gewicht, etc. veranderen Druk op de draaiknop om hem te ver- of ontgrendelen

Bedieningselement		Gebruik
Functietoetsen		Tijdfunctie kiezen (zie het hoofdstuk: Tijdfuncties)
		Kinderslot in- en uitschakelen (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
	i	Ingeschakeld apparaat: actuele informatie opvragen Uitgeschakeld apparaat: basisinstellingen kiezen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen)
Starttoets	start	Functie starten
Stoptoets	stop	Kort indrukken: werking onderbreken (pauze) Lang indrukken: werking beëindigen

Funcities

Met de toets komt u bij de mogelijke functies van uw apparaat.

Functie		Toepassing
Hete lucht	30 - 230 °C	voor vochtig gebak, biscuittaart, stoofvlees. Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.
Stomen	35 - 100 °C	voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.
Hete lucht+stomen	120 - 230 °C	voor vlees, soufflés en gebak. Hete lucht en stoom worden hierbij gecombineerd.
Regenereren	100 - 180 °C	voor schotels en brood en banket. Klaargemaakte levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
Laten rijzen	35 - 50 °C	voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Stoom en hete lucht worden gecombineerd, zo droogt het deegoppervlak niet uit.
Ontdooien	35 - 60 °C	voor groente, vlees, vis en fruit. Hete lucht en stoom worden gecombineerd. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
Langzaam garen	60 - 120 °C	voor rosbief, lamsbout. Hiermee worden alle stukken vlees erg sappig.

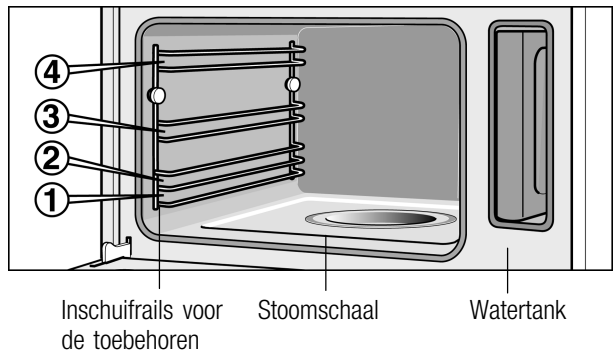
Functie		Toepassing
Voorverwarmen	30 - 70 °C	voor servies van porselein. In voorverwarmd servies koelen de gerechten niet zo snel af. Dranken blijven langer warm.
Warm houden	60 - 100 °C	voor het warmhouden van gerechten tot twee uur.

Binnenruimte en toebehoren

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

Attentie!

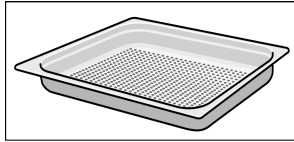
- De stoomschaal mag niet afgedekt worden. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifhoogtes, anders kunnen ze omkantelen.



Toebehoren

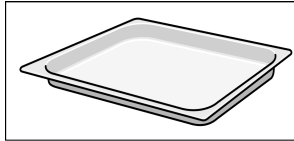
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



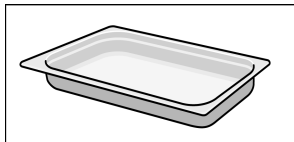
**Bak met gaatjes,
GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep**

voor het stomen van hele vis of grotere hoeveelheden groente, voor het persen van fruit, enz.



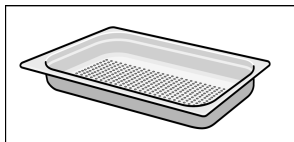
**Bak zonder gaatjes,
GN $\frac{2}{3}$, 28 mm diep
(bakplaat)**

voor het bakken van plaatgebak en voor het opvangen van vrijkomend vocht bij het stomen



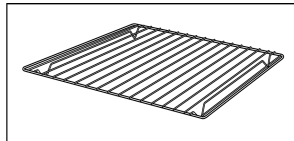
**Bak zonder gaatjes,
GN $\frac{1}{3}$, 40 mm diep**

voor de bereiding van rijst, peulvruchten en graan



**Bak met gaatjes,
GN $\frac{1}{3}$, 40 mm diep**

voor het stomen van groente, het uitpersen van fruit en voor het ontdooien



Rooster

voor servies, gebak en ovenschalen en voor braadstukken

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep	HZ36D533
Bak met gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm diep	HZ36D533G
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm diep (bakplaat)	HZ36D532

Toebehoren	Bestelnr.
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm diep	HZ36D513
Bak met gaatjes, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm diep	HZ36D513G
Rooster	HZ36DR
Braadset	HZ36DB
Schoonmaak spons	643 254
Ontkalkingsmiddelen	311 138
Microvezeldoek met honingraatstructuur	460 770

De bakken kunnen tijdens het gebruik van de oven kromtrekken. De oorzaak hiervan zijn grote temperatuurverschillen op de toebehoren. Deze kunnen zich voordoen wanneer er slechts op een deel van de toebehoren gerechten zijn geplaatst of diepvriesproducten, zoals pizza's, op de toebehoren zijn gelegd.

Watertank

Wanneer u de apparaatdeur opent ziet u rechts de watertank.

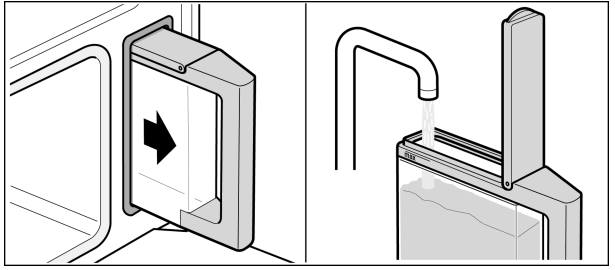
Vul de watertank alleen met vers leidingwater of met water zonder koolzuur dat in een winkel is gekocht. Bevat het water veel kalk, dan bevelen wij u het gebruik van onthard water aan.

Gebruik bij sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) chloridearm mineraalwater zonder koolzuur. Informatie over uw leidingwater kunt u inwinnen bij uw waterleidingbedrijf.

Bevochtig voor het eerste gebruik de dichting in het deksel van de tank met wat water.

Let op!

Doe geen gedestilleerd water of andere vloeistoffen in de watertank. U kunt het apparaat beschadigen.



Voor het gebruik

De watertank voor het gebruik altijd vullen.

1. De watertank tot de markering "max" vullen met koud water.
2. Het tankdeksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
3. De watertank tot de vergrendeling inschuiven.

Na gebruik

Na gebruik de watertank altijd leegmaken.

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

Melding "Watertank vullen"

Wanneer de watertank leeg is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Watertank vullen". De werking wordt onderbroken.

1. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er komt stoom vrij.
2. De watertank uitnemen, tot de markering vullen en weer terugplaatsen.
3. De starttoets indrukken.

Melding "Watertank vullen?"

De melding verschijnt wanneer u een functie instelt en de watertank slechts voor de helft gevuld is.

Wanneer u van mening bent dat het water in de watertank voldoende is voor de bereiding, start u het apparaat opnieuw.

Zo niet, vul de watertank dan tot "max", schuif hem weer in en start vervolgens het apparaat.

Automatische kalibrering

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren wordt het apparaat op de druk ter plaatse ingesteld. Dit gebeurt automatisch wanneer voor het eerst met 100 °C wordt gestoomd. Hierbij ontwikkelt zich meer stoom dan gewoonlijk.

Na een verandering van plaats

Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich weer automatisch instelt op de nieuwe plaats zet u het terug op de fabrieksinstellingen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

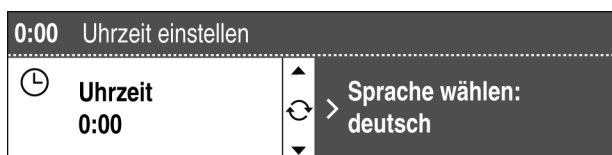
Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u na de elektrische aansluiting van uw apparaat de tijd instelt
- hoe u de taal van het display wijzigt
- hoe u de waterhardheid verandert
- hoe u het apparaat voor het eerste gebruik schoonmaakt

Eerste instellingen

Nadat u nieuwe apparaat aangesloten is, verschijnt "Tijd" en "Taal kiezen" op het display. Stel de tijd in en indien gewenst de taal voor het display.



Tijd instellen en taal wijzigen

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Met de toets > naar "Taal kiezen" gaan.

3. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.

4. De toets ⊖ indrukken.

De taal en tijd zijn opgeslagen. De actuele tijd wordt weergegeven.

Waterhardheid instellen

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

Uw apparaat geeft automatisch aan wanneer het ontkalkt moet worden. Het is ingesteld op waterhardheid II. 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.

Onthard water

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

Waterhardheid veranderen

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

1. De toets **i** ingedrukt houden tot op het display "Taal kiezen" verschijnt.

2. Aan de draaiknop draaien tot "waterhardheid" verschijnt.

3. De toets **>** indrukken.

Op het display is "2-gemiddeld" gemarkeerd.

4. Met de draaiknop de waterhardheid veranderen. Mogelijke waarden:

onthard

1-zacht I

2-gemiddeld II

3-hard III

4-zeer hard IV


5. De toets **i** indrukken om de basisinstellingen te verlaten.

De verandering wordt opgeslagen.

Reiniging

Apparaat opwarmen

Warm het apparaat voor het eerste gebruik een keer op en maak de toebehoren schoon.

1. Watertank vullen en inschuiven.
2. De toets  indrukken om het apparaat in te schakelen.
Na ca. 4 seconden verschijnt de functie "Hete lucht".
3. Aan de draaiknop draaien tot "Stomen" verschijnt.
4. Op starttoets drukken.
Het apparaat warmt automatisch tot 100 °C op en schakelt na 20 minuten uit. Er klinkt een signaal.
5. Stoptoets indrukken om de werking te beëindigen.

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

Toebehoren voorreinigen

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

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u


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

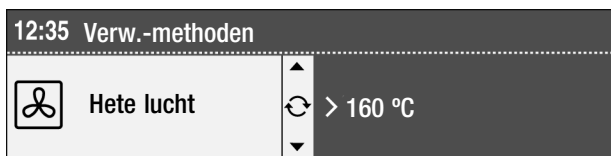
Apparaat inschakelen

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

Op het display verschijnt gedurende 4 seconden het merklogo. Vervolgens gaat de indicatie automatisch over naar het menu “Verw.-methoden”.

Verwarmingsmethode kiezen



U kunt het menu “Verw.-methoden” ook direct met de toets  opvragen.



Temperatuur kiezen

2. Met de draaiknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
3. De toets > indrukken.
De voorgestelde temperatuur is gemarkeerd.

Tijdsduur kiezen

4. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
5. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt “Kookwekker”.
6. Met de toets > naar Tijdsduur gaan.
7. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
8. De toets  indrukken.
9. Starttoets indrukken om het apparaat te starten.
Het apparaat warmt op. Bij de functie Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.

Actuele temperatuur

Druk op de toets **i**. De actuele temperatuur wordt 10 seconden weergegeven.

De balken van de verwarmingscontrole naast de tijd geven de temperatuurstijging in de binnenruimte weer.

Temperatuur veranderen

U kunt met de draaiknop op elk moment de temperatuur veranderen. De wijziging wordt automatisch overgenomen.

Apparaat uitschakelen



Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Na de bereiding dient u de apparaatdeur voorzichtig te openen.

De tijdsduur is afgelopen

Wanneer u een tijdsduur heeft ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit. Er klinkt een signaal. De toets **⊖** indrukken om het signaal te beëindigen.

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

Pauze

Stoptoets kort indrukken. De koelventilator kan verder lopen. Om te starten de starttoets indrukken.

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking onderbroken. Om te starten de apparaatdeur sluiten en de starttoets indrukken.

Wanneer u de basisinstelling "Verder na het sluiten van de deur" op "automatisch" heeft gezet, hoeft er niet opnieuw te worden gestart (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

Afbreken

Stoptoets lang indrukken om de werking af te breken. De toets **off** indrukken om het apparaat uit te schakelen. De deur van het apparaat voorzichtig openen

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de apparaatdeur opent.

Na het gebruik

De watertank altijd leegmaken

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

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

De binnenruimte drogen

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



Kans op verbrandingen!

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

Wrijf de binnenruimte en de stoomschaal met de bijbehorende spons schoon en droog ze goed na met een zachte doek.

Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het water is afgekoeld. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.

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



Insteladvies

Wanneer u een gerecht van het insteladvies kiest, zijn de optimale instellingen al vastgelegd.

U kunt uit vele categorieën kiezen. U vindt een groot aantal gerechten met gebak, brood, gevogelte, vlees, vis en wild tot ovenschotels en kant-en-klare producten met onze insteladviezen. De temperatuur en tijdsduur kunt u wijzigen. De functie is vast ingesteld.

Via meerdere keuzeniveaus komt u bij de afzonderlijke gerechten. Probeer het eens uit. Bekijk de keur aan gerechten.

Gerecht kiezen

1. De toets  indrukken.
De functie Hete lucht en 160 °C verschijnen op het display.
2. Draaiknop naar links op  Insteladvies draaien.

3. Met de toets > naar de eerste categorie gerechten gaan en met de draaiknop de categorie instellen.

Met de toets > gaat u naar het volgende niveau. Met de draaiknop maakt u steeds de volgende keuze. Ten slotte verschijnt de instelling voor het gekozen gerecht.

4. De starttoets indrukken.

De werking gaat in. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur I→I aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt I→I0:00. De toets ⊖ indrukken om het signaal te beëindigen.

Temperatuur wijzigen

U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.

Tijdsduur wijzigen

De toets ⊖ indrukken en met de toets > naar Tijdsduur gaan. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Tijdfuncties met de toets ⊖ sluiten.

Informatie opvragen

De toets i kort indrukken. Voor meer informatie opnieuw op de toets i drukken.

Tijdfuncties

U vraagt de tijdfuncties op met de toets \ominus . De volgende functies zijn mogelijk:

Wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

- Kookwekker instellen
- Tijd instellen

Wanneer het apparaat ingeschakeld is.

- Kookwekker instellen
- Tijdsduur instellen
- Eindtijd op een later tijdstip zetten

Tijdfuncties instellen – een beknopte uitleg

1. De toets \ominus indrukken.
2. Met de toets $<$ of $>$ naar de gewenste functie gaan.
3. Met de draaiknop de tijd of tijdsduur instellen.
4. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.

Aan het einde wordt uitvoerig beschreven hoe u elke afzonderlijke functie instelt.

Kookwekker instellen

De kookwekker loopt onafhankelijk van het apparaat. U kunt hem op elk moment instellen.

1. De toets \ominus indrukken.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.
3. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.

Het display gaat over naar de vorige toestand. Het symbool \triangle voor de wekker en de aflopende tijd worden weergegeven.

Wekkertijd veranderen

De toets \ominus indrukken. Met de draaiknop in de volgende seconden de wekkertijd veranderen. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.

Na afloop van de wekkertijd

Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt \triangle 0:00. De toets \ominus indrukken om het signaal te beëindigen.

Wekkertijd wissen

De toets \ominus indrukken. Met de draaiknop de wekkertijd weer op 0:00 draaien. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.

Tijdsduur instellen

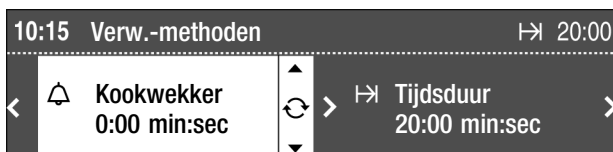
Wanneer u de tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht instelt, wordt de werking na deze tijd automatisch beëindigd. Het apparaat warmt niet meer op.

Bij functies met stoom moet u altijd een tijdsduur instellen.

Voorbeeld in de afbeelding: gedurende 45 minuten bij 100 °C stomen.

Voorwaarde:
er zijn een functie en temperatuur ingesteld.

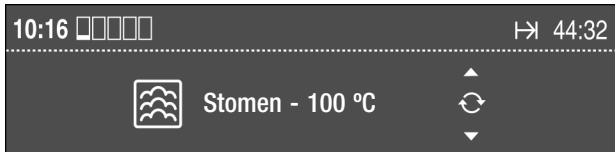
1. De toets \ominus indrukken.





2. Met de toets $>$ of $<$ naar Tijdsduur gaan en met de draaiknop de tijdsduur instellen.




3. Tijdfuncties met de toets \ominus sluiten.
4. Wanneer de werking nog niet is ingegaan, de starttoets indrukken.
Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur $I \rightarrow I$ aflezen.
Bij de functie Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.




Tijdsduur wijzigen

De toets  indrukken. Met de toets $>$ of $<$ naar Tijdsduur gaan en met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt de tijdsduur \rightarrow 0:00. De toets  indrukken om het signaal te beëindigen.

Tijdsduur wissen

De toets  indrukken. Met de toets $>$ of $<$ naar Tijdsduur gaan en deze met de draaiknop op 0:00 zetten. Op het display worden nu de ingestelde functie en temperatuur weergegeven. Bij hete lucht: De starttoets indrukken, de werking wordt zonder tijdsduur voortgezet.

Eindtijd op een later tijdstip zetten

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn uitstellen. Het apparaat start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip.


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

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


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

De opwarmtijd voor de werking met stoom moet bij de tijdsduur gerekend worden. Bij de ingestelde eindtijd kan dus de opwarmtijd worden gevoegd.


Voorbeeld in de afbeelding: Het is 9:30 uur, het kost 45 minuten om het gerecht te bereiden, maar het moet pas om 12:45 klaar zijn.


Voorwaarde:
de ingestelde functie is niet gestart. Er is een tijdsduur ingesteld De tijdfuncties  zijn geopend.







1. Met de toets  naar Eindtijd gaan.





2. Met de draaiknop de eindtijd op een later tijdstip zetten.
3. Tijdfuncties met de toets  sluiten.
4. Met de starttoets bevestigen.

De instelling is overgenomen. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand. Op het display wordt de eindtijd  weergegeven. De werking gaat in op het juiste moment. De tijdsduur loopt zichtbaar op het display af.




Eindtijd veranderen

Dit is mogelijk zolang het apparaat zich in de wachtstand bevindt. De toets  indrukken, en de toets  of  naar Eindtijd gaan en deze met de draaiknop corrigeren. Tijdfuncties met de toets  sluiten.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. De tijdsduur staat op  0:00. De toets  indrukken om het signaal te beëindigen.

Eindtijd wissen

Dit is mogelijk zolang het apparaat zich in de wachtstand bevindt. De toets  indrukken. Met de toets  of  naar Eindtijd gaan. De draaiknop naar links draaien tot de indicatie verdwijnt. De ingestelde tijdsduur loopt direct af.

Tijd instellen

Om de tijd te kunnen instellen of veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking verschijnt op het display “Tijd instellen”.

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

De ingestelde taal wordt na een stroomonderbreking niet gewijzigd.

2. De toets ⊖ indrukken.
De tijd is overgenomen.

Tijd wijzigen

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd

1. De toets ⊖ indrukken.
2. Met de toets > naar Tijd ⊖ gaan en met de draaiknop de tijd wijzigen.
3. Tijdfuncties met de toets ⊖ sluiten.

Tijdsindicatie wijzigen

Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt op het display de actuele tijd. U kunt deze indicatie wijzigen of uitschakelen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

Automatische programma's

In dit hoofdstuk leest u:

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

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. Er zijn 16 programmagroepen met in het totaal 70 programma's.

Programma instellen

Voorbeeld: U wilt 500 kg verse kipfilets stomen.

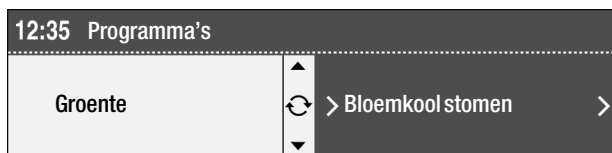
Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.


Kies uit de programmatabellen het juiste programma.

Voorbeeld:

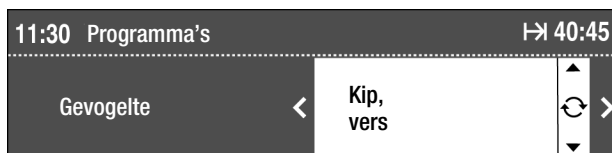
- Programmagroep "Gevogelte"
- Programma "Kipfilet, vers, gestoomd"

Programmagroep kiezen



1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt de eerste programmagroep "Groente".
2. Aan de draaiknop draaien tot de gewenste programmagroep verschijnt.

Programma kiezen



3. De toets > indrukken om het eerste programma van de programmagroep te markeren.

4. Aan de draaiknop draaien tot het gewenste programma verschijnt.

Gewicht invoeren



5. De toets > indrukken om het voorgestelde gewicht te markeren.
6. Aan de draaiknop draaien om het gewicht van het gerecht in te stellen.
7. De toets > indrukken.

Op het display verschijnt de individuele aanpassing – +.

8. Aan de draaiknop draaien om het bereidingsresultaat aan te passen:
naar links: bereidingsresultaat zwakker instellen
naar rechts: bereidingsresultaat sterker instellen

U kunt ook voor alle programma's gelijktijdig het bereidingsresultaat permanent aanpassen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

9. De starttoets indrukken om het programma te starten.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur van het programma aflezen. Er verschijnt geen verwarmingscontrole.

De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

Einde van het programma

Er klinkt een signaal. Het apparaat gaat uit. De stopstoets indrukken.



Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Open de apparaatdeur na de bereiding voorzichtig.

Programma afbreken:

De stopstoets lang indrukken.

Aanwijzingen voor de programma's

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

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

Vormen

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

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

Hoeveelheid/Gewicht

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

Bij de automatische programma's is het gewicht van de gerechten nodig. Geef bij afzonderlijke stukken altijd het gewicht van het grootste stuk op. Het totale gewicht van de gerechten dient binnen het vastgestelde gewichtsbereik te liggen.

Bereidingstijd

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

Programmatabellen

In dit hoofdstuk vindt u alle programmagroepen en de programma's. Neem de aanwijzingen in acht voordat u gerechten met een programma klaar maakt.

Groente

Kruid de groente pas na de bereiding.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Bloemkool stomen / in roosjes*	Roosjes van gelijke grootte	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Broccoliroosjes stomen*	Roosjes van gelijke grootte	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1

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

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Groene bonen stomen*	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Wortelen in plakjes, stomen*	ca. 3 cmdikke plakjes	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Koolrabi in plakken, stomen*	ca. 3 cmdikke plakjes	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Spruitjes stomen*	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Asperges stomen / witte asperges*	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Asperges stomen / groene asperges*	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Gemengde groente, diepvries, stomen	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1

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

Aardappels

Kruid de aardappels pas na de bereiding.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Gekookte aardappels*	middelgroot, gekwart, stuksgewicht 30 - 40 g	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Aardappels in de schil*	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1

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

Graanproducten

Weeg het gerecht en voeg er in de juiste verhouding water aan toe:

Rijst 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Gierst 1 : 3

Groene linzen 1 : 2

Geef het gewicht zonder vloeistof op.

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

Risotto klaarmaken

Voeg aan de risotto in de verhouding 1 : 2 water toe. Geef als gewicht de totale hoeveelheid met water op. De melding "doorroeren" verschijnt na ca. 15 minuten. Roer de risotto om en druk op de starttoets.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Rijst / rijst met lange korrel	max. 0,75 kg	Bak zonder gaatjes	2
Rijst / basmatirijst	max. 0,75 kg	Bak zonder gaatjes	2
Rijst / zilvertviesrijst	max. 0,75 kg	Bak zonder gaatjes	2
Couscous	max. 0,75 kg	Bak zonder gaatjes	2
Gierst	max. 0,55 kg	Bak zonder gaatjes	2
Risotto	max. 2 kg	Bak zonder gaatjes	2
Groene linzen	max. 0,55 kg	Bak zonder gaatjes	2

Ovenschotel

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten*	max. 4 cm hoog	Rooster + vuurvaste schaal	2
Ovenschotel, zoet*	max. 4 cm hoog	Rooster + vuurvaste schaal	2

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

Gevogelte

Leg kipfilets of stukken kip niet op elkaar in de vorm. U kunt de stukken kip van tevoren marinieren.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Kip, vers	Totaal gewicht 0,7 - 1,5 kg	Rooster + bakplaat	2
Stukken kip, vers	Afzonderlijk gewicht 0,04 - 0,35 kg	Rooster + bakplaat	2
Eend, vers	Totaal gewicht 1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Kipfilet, vers, gestoomd	Totaal gewicht 0,2 - 1,5 kg	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1

Rundvlees

Gebruik voor rosbief het beste dikke rosbief.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Stoofvlees, vers*	1-1,5 kg	Bakplaat	2
Rosbief, vers, langzaam garen / Rosbief, medium**	Totaal gewicht 1 - 2 kg	Bakplaat	2
Rosbief, vers, langzaam garen / Rosbief, kort gebakken**	Totaal gewicht 1 - 2 kg	Bakplaat	2

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

** Vlees eerst krachtig aanbraden.

Kalfsvlees

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Braadstuk, vers / mager vlees*	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Braadstuk, vers / doorregen vlees*	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Borst, gevuld*	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2

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

Varkensvlees

Snijd het zwoerd vooraf vanuit het midden naar buiten in.

Vlees met een korstje lukt het beste met een stuk vlees uit de schouder.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Halsstuk zonder been, vers*	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Braadstuk met korstje, vers*	0,8 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Gekookte worst*	-	Bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1

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

Lamsvlees

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Lamsbout, vers / zonder been, doorgebakken	1 - 2 kg	Rooster + bakplaat	2
Lamsbout, vers / zonder been, medium langzaam garen*	1 - 2 kg	Bakplaat	2
* Vlees eerst krachtig aanbraden			

Gebraden gehakt

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
van vers gehakt	Totaal gewicht 0,5 - 2 kg	Bakplaat	2

Vis

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

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

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Verse vis in zijn geheel stomen	0,3 - 2 kg	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Visfilet stomen / Visfilet, vers	max. 2,5 cm dik	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Visfilet stomen / Vis, diepvries	max. 2,5 cm dik	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Mosselen	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Gepaneerde inktvisringen, diepvries	0,5 - 1,25 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Vissticks	0,5 - 1 kg	Bakplaat + bakpapier	2

Gebak, dessert

Broodvlecht bakken

Laat het gistdeeg bij 40 °C een half uur in de stoombakoven rijzen.

Vruchtencompote klaarmaken

Het programma is alleen geschikt voor steen- en pitvruchten. Weeg de vruchten af, voeg ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water en naar smaak suiker met kruiden toe.

Rijstepap klaarmaken

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. Na het koken omroeren. De resterende melk wordt snel opgezogen.

Yoghurt maken

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

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

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Broodvlecht	0,6 - 1,8 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Cake	0,8 - 2 kg	Ingevette springvorm met bodem van Ø 26 cm + rooster	2
Vruchtencompote*	-	Bakplaat	2
Rijstepap	-	Bakplaat	2
Yoghurt in potten	-	Potten + bak met gaatjes	2

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

Brood, broodjes

Brood bakken

De programma's zijn voor brood op de plaat zonder bakvorm. Het deeg mag niet te zacht zijn. Snijd het brooddeeg voor het bakken meerdere keren met een puntig mes ca. 1 cm diep in.

Brooddeeg laten rijzen en bakken

De melding "Brood insnijden" verschijnt na ca. 20 minuten. Snijd het brood in en druk op de starttoets.

Verse broodjes bakken

De broodjes moeten allemaal even zwaar zijn. Geef het gewicht van één broodje op.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Gemengd brood / bakken*	0,6 - 2 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Gemengd brood / laten rijzen en bakken	Op de melding letten	Bakplaat + bakpapier	2
Roggebrood / bakken*	0,6 - 2 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Roggebrood / laten rijzen en bakken	Op de melding letten	Bakplaat + bakpapier	2
Wit brood / bakken*	0,4 - 2 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Wit brood / laten rijzen en bakken	Op de melding letten	Bakplaat + bakpapier	2
Broodjes / verse broodjes bakken*	Afzonderlijk gewicht 0,05 - 0,1 kg	Bakplaat + bakpapier	2
Broodjes / diepvriesbroodjes bakken	Totaal gewicht 0,2 - 1 kg	Bakplaat + bakpapier	2

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

Regenereren

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
1 portie*	-	Rooster	2
2 porties*	-	Rooster	2

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

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Bijgerechten, gegaard*	-	Bakplaat	2
Groente, gegaard*	-	Bakplaat	2
Pizza, gebakken / pizza dunne bodem*	-	Rooster + bakplaat	3
Pizza, gebakken / pizza dikke bodem*	-	Rooster + bakplaat	3

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

Ontdooien

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ invriezen. Niet te grote hoeveelheden invriezen. Ontdooide gerechten zijn niet meer zo houdbaar en bederven sneller dan verse gerechten.

De gerechten in de diepvriesverpakking op het bord of in de bak met gaatjes ontdooien. Hieronder altijd de bakplaat inschuiven. Zo blijven de levensmiddelen niet in het ontdooiwater liggen en blijft de binnenruimte schoon.

Alle ontdooiprogramma's hebben betrekking op rauwe levensmiddelen.

Indien nodig de gerechten 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.



Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen kiemen worden overgebracht. Na het ontdooien de stoombakoven bij $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 15 min. gebruiken met hete lucht.

Visilet ontdooien

Leg de visfilets nooit op elkaar.

Heel gevogelte ontdooien

Verwijder voor het ontdooien de verpakking. Laat het gevogelte na het ontdooien nog rusten. Bij groot gevogelte (bijv. kalkoen) kunt u na ca. 30 min. de ingewanden verwijderen.

Vlees ontdooien:

Met dit programma kunt u afzonderlijke stukken vlees ontdooien.

Fruit alleen ontdooien

Wilt u alleen fruit ontdooien, pas het bereidingsresultaat dan individueel aan.

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Vis / hele vis	max. 3 cm dik	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Vis / visfilet	max. 2,5 cm dik	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Gevogelte, heel	max. 1,5 kg	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Vlees	max. gewicht per stuk 1,5 kg	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Kleinfruit	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1

Speciale gerechten

Flesjes desinfecteren

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

Zet de flesjes zó in de bak met gaatjes dat ze elkaar niet raken.

Droog de flesjes na het desinfecteren met een schone doek. Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.

Inmaken

Het programma is geschikt voor steen- en pitvruchten en voor groente (behalve bonen).

Pompoen voor het inmaken blancheren.

Het programma is bestemd voor potten van 1 liter. Voor grotere of kleinere potten dient u het bereidingsresultaat individueel aan te passen.

Na afloop van het programma de apparaatdeur openen om nagaren te voorkomen. De potten enkele minuten in de binnenruimte laten afkoelen.

Het programma is geschikt voor vast fruit. Wanneer het fruit niet helemaal hard meer is, het bereidingsresultaat individueel aanpassen.

Eieren koken

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

Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
Flesjes ontsmetten*	-	Bak met gaatjes	2
Inmaak	in potten van 1 liter	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Eieren / hardgekookte eieren*	Eieren grootte M, max. 1,8 kg	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Eieren / zachtgekookte eieren*	Eieren grootte M, max. 1 kg	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1

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

Memory

Memory geeft u de mogelijkheid een eigen programma op te slaan en met een druk op een toets weer op te vragen.

Memory is nuttig voor gerechten die u zeer vaak klaarmaakt.

Instellingen in Memory opslaan

1. De gewenste functie instellen. Niet starten.
2. De toets **M** ingedrukt houden tot "Memory opgeslagen" op het display verschijnt.

De instelling is opgeslagen en kan op elk moment gestart worden.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en met de toets **M** opslaan. De oude instelling wordt overschreven.

Memory starten

U kunt de opgeslagen instelling op elk moment starten.

1. De toets **M** kort indrukken.
2. De starttoets indrukken.

De memory-instelling start.

Instelling wijzigen

U kunt de instelling op elk moment veranderen. Wanneer u Memory de volgende keer start, verschijnt weer de oorspronkelijk opgeslagen instelling.

Kinderslot

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

Kinderslot activeren


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

Het bedieningspaneel is geblokkeerd.

Kinderslot deactiveren

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

N.B.

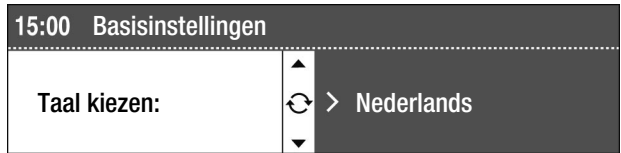
U kunt het apparaat ondanks een actief kinderslot uitschakelen,
het signaal met de toets  uitschakelen,
de werking met de stop-toets onderbreken en
de wekker instellen.

Basisinstellingen

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

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

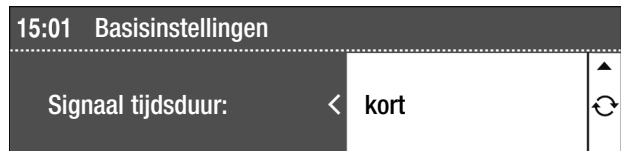
Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.



1. De toets **i** ca. 4 seconden ingedrukt houden tot op het display "Taal kiezen" verschijnt.



2. Aan de draaiknop draaien tot de gewenste instelling verschijnt.



3. De toets indrukken om de waarde te beëindigen.
4. Aan de draaiknop draaien tot de gewenste waarde verschijnt.
5. De toets **i** ca. 4 seconden ingedrukt houden om de basisinstellingen te verlaten.
De verandering wordt opgeslagen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Basisinstelling:	Functie	Mogelijke instellingen
Taal kiezen	Taal op het display veranderen	30 verschillende talen
Geluidssignaal tijdsduur	Lengte van het geluidssignaal bij het gebruikseinde instellen	kort gemiddeld lang
Toetssignaal	Geluidssignaal bij het indrukken van een toets in- of uitschakelen	uit aan
Display-helderheid	Display-helderheid wijzigen	dag gemiddeld nacht
Contrast	Display-contrast wijzigen	7 standen – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Tijdsindicatie	Tijd bij uitgeschakeld apparaat weergeven	uit analoog 1 analoog 2 analoog 3 digitaal
Verder na het sluiten van de deur	Opnieuw starten na het openen van de apparaatdeur komt te vervallen	uit automatisch
Individueel aanpassen	Bereidingsresultaten bij programma's in het algemeen sterker of zwakker instellen	7 standen – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Indicatie merklogo	Indicatie van het merklogo bij het inschakelen van het apparaat aan- of uitzetten	aan uit
Waterhardheid	Waterhardheid voor ontkalkingsindicatie instellen	onthard 1-zacht 2-matig 3-hard 4-zeer hard
Opwarmsignaal Stomen	Geeft het einde van de opwarmfase bij functies met stoom aan	uit aan
Fabrieksinstellingen opnieuw instellen	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten: – alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist – Memory wordt gewist – automatische kalibrering wordt opnieuw uitgevoerd	niet terugzetten terugzetten

Automatische uitschakeling

Wanneer u de instellingen van uw apparaat meerdere uren niet veranderd heeft, wordt de automatische uitschakeling actief. De tekst "automatische uitschakeling" verschijnt op het display.

Druk op een willekeurige toets om de automatische uitschakeling te deactiveren. U kunt nu weer instellen.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- reiniging en onderhoud van uw apparaat
- schoonmaakmiddelen en -hulpen
- de functie Reinigen
- de functie Ontkalken



Gevaar voor kortsluiting!

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak! Gebruik

- geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- geen ovenreiniger,
- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve schoonmaakmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen.

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

Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het water is afgekoeld. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.

Gebruik bij sterkere vervuiling de reinigingshulp (zie het hoofdstuk: Reinigingshulp).

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

Schoonmaakspons

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

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

Microvezeldoek

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

Schoonmaakmiddelen

Buitenzijde apparaat	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen.
met aluminium front	Zacht schoonmaakmiddel voor ruiten - wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microvezeldoek horizontaal en zonder druk over de oppervlakken.
met RVS front	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

Binnenruimte	<p>Warm zeepsop of water met azijn.</p> <p>De bijbehorende reinigingsspons of een zachte schoonmaakborstel gebruiken. Gebruik geen staal- of schuur spons. De binnenruimte kan roesten.</p> <p>Gebruik bij sterke vervuiling uitsluitend de door de klantenservice aanbevolen oven-grillreiniger-gel (artikel-nr. 463582, ook online in de eShop verkrijgbaar). Neem de opgaven van de fabrikant in acht. Andere ovenreinigers kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.</p> <p>De lamp in de binnenruimte en de dichtingen van de deur, de lamp en de stoomschaal mogen niet met de gel in contact komen. Maximaal 12 uur laten inwerken en het apparaat gedurende deze tijd niet inschakelen. Vervolgens de binnenruimte goed met water (bijv. met een sprayfles) schoonspoelen om alle resten van de gel te verwijderen.</p>
Stoomschaal	Warm zeepsop of water met azijn
Dichting aan de buitenkant van de binnenruimte	Warm zeepsop
Watertank	Zeepsop, niet schoonmaken in de afwasmachine
Schacht van de tank	Na gebruik altijd droogwrijven
Dichting in deksel	Na gebruik altijd goed drogen
Inschuifrails	Met heet zeepsop of in de afwasmachine
Ruiten van de deur	Glasreiniger
Toebehoren	<p>In warm zeepsop inweken. Met een borstel of een spons schoonmaken of meereinigen in de afwasmachine.</p> <p>Bij verkleuringen door zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. rijst) met azijnwater schoonmaken</p>

Reinigingshulp

De reinigingshulp lost vuil in de binnenruimte op met behulp van stoom. Vervolgens kan het gemakkelijk worden verwijderd.

De reinigingshulp duurt ca. 30 min.

N.B.:

De werking van het apparaat wordt geblokkeerd wanneer de reinigingshulp wordt afgebroken. Pas na de 1e en 2e keer spoelen kan het apparaat weer worden gebruikt, om te voorkomen dat er spoelmiddel in achterblijft.

Vorbereitung

Laat de binnenruimte afkoelen en neem de toebehoren eruit. Maak de stoomschaal schoon met de bijbehorende reinigingsspons.

Vul de watertank tot "max" met water. Een druppeltje afwasmiddel in de stoomschaal op de bodem van de binnenruimte doen.

Reinigingshulp starten

1. De toets clean indrukken.
Op het display verschijnt "Reinigen".
2. Op starttoets drukken.
De reinigingshulp loopt af. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.

1. Spoelen

Na ca. 30 min. klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en apparaat schoonmaken".

1. Rails uit de binnenruimte nemen en reinigen (zie het hoofdstuk: Inschuilrails verwijderen).
2. De aangekoekte etensresten in de binnenruimte en de stoomschaal met een zachte afwasborstel en de spons schoonmaken.
3. Watertank eventueel met water vullen en weer inschuiven.
4. Op starttoets drukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "1. Spoelen".

2. Spoelen

Na korte tijd verschijnt "Schaal leegmaken".

1. Schoonmaakspons grondig uitwassen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal verwijderen.
3. Op starttoets drukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "2. Spoelen".

Na de tweede keer spoelen verschijnt "Schaal leegmaken".

4. De stopstoets indrukken.

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

Resterend water verwijderen

Reinigingshulp afbreken

1. De stopstoets lang indrukken.
De reinigingshulp wordt afgebroken.

Om te voorkomen dat er afwasmiddel in het apparaat achterblijft, moet u nadat er afgebroken is 2x spoelen.

2. Op starttoets drukken.
Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en apparaat schoonmaken".

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

Ontkalken

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

Het ontkalken duurt ca. 30 minuten.

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

N.B.:

De werking van het apparaat wordt geblokkeerd wanneer het ontkalken wordt afgebroken. Pas na de 1e en 2e keer spoelen kan het apparaat weer worden gebruikt, om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in achterblijft.

Ontkalkingsmiddelen

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door de klantenservice aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel (artikel-nr. 311138, ook online in de eShop verkrijgbaar). Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

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

Let op!

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

Ontkalken starten

De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. De toets clean indrukken.
Op het display verschijnt "Reinigen".
2. Aan de draaiknop draaien tot "Ontkalken" verschijnt.
3. Op starttoets drukken.

Het ontkalken loopt af. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.

1. Spoelen

Na ca. 30 min. klinkt er een signaal. Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en watertank weer vullen".

1. Het ontkalkingsmiddel met de bijgevoegde schoonmaakspoons uit de stoomschaal verwijderen.
2. Watertank grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
3. Op starttoets drukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "1. Spoelen".

2. Spoelen

Na korte tijd verschijnt "Schaal leegmaken".

1. Schoonmaakspoons grondig uitwassen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspoons uit de stoomschaal verwijderen.
3. Op starttoets drukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "2. Spoelen".

Na de tweede keer spoelen verschijnt "Schaal leegmaken".

4. De stopstoets indrukken.

Resterend water verwijderen

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

Ontkalken afbreken

1. De stopstoets lang indrukken.
Het ontkalken wordt afgebroken.

Om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in het apparaat achterblijft, moet u nadat er afgebroken is 2x spoelen.

2. Op starttoets drukken.
Op het display verschijnt "Schaal leegmaken en watertank weer vullen".

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

Alleen de stoomschaal ontkalken

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

Het enige verschil:

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

U kunt de stoomschaal ook zonder functie met de hand ontkalken.

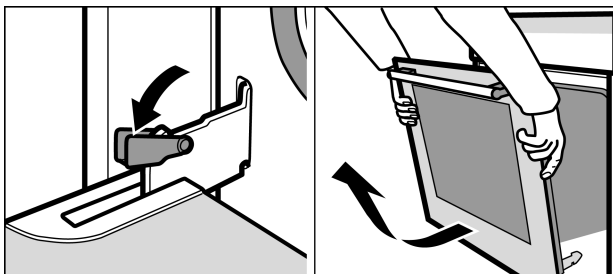
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen



Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Gevaar voor letsel!

- De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Draai de beide vergrendelingen voor het inbrengen en verwijderen van de apparaatdeur altijd tot de aanslag.
- Is de apparaatdeur verwijderd zonder beide vergrendelingen tot de aanslag te draaien, dan kan de scharnier terugklappen. Kom niet met uw handen aan het scharnier. Neem contact op met de klantenservice.

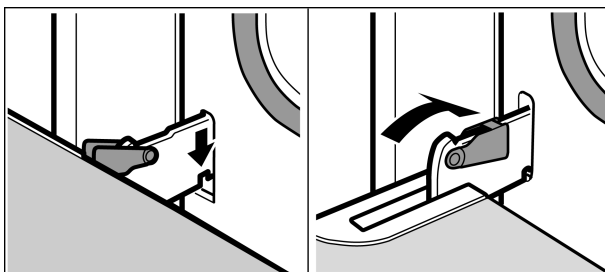


1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.

3. Apparaatdeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechtsboven vastpakken. De apparaatdeur nog wat verder sluiten en uitnemen.

Apparaatdeur inbrengen

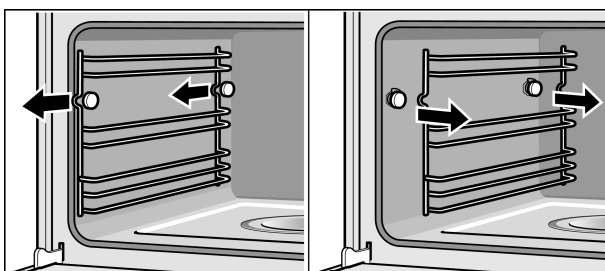
De apparaatdeur na de reiniging weer inbrengen.



1. De deurscharnieren recht in de openingen links en rechts van de binnenruimte inbrengen. De uitkeping op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen en de blokkeringshendel naar boven klappen.
3. Apparaatdeur sluiten.

Inschuifrails reinigen

U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.



Hiervoor de inschuifrail naar voren trekken en verwijderen.

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

Inschuifrails bevestigen

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

De inschuifrails passen ieder slechts aan één kant.

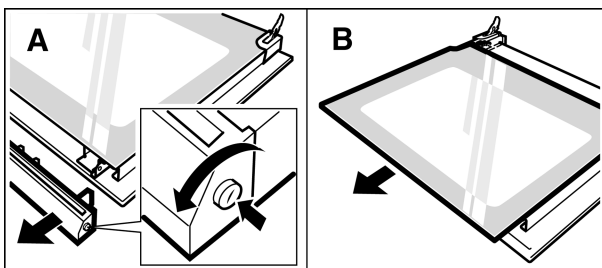
Ruiten van de deur schoonmaken

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

Attentie!

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

1. Apparaatdeur demonteren en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.



2. De afscherming bovenaan de deur eraf schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts losdraaien. (Afbeelding A)
3. Deurruit eruit schuiven. (Afbeelding B)

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Deurruiten inbrengen

1. De deurruit weer inschuiven.
Let erop dat het gladde vlak zich buiten en het bedrukte vlak zich binnen bevindt.
2. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
3. Apparaatdeur weer inbrengen.




Wat te doen bij storingen?

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

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat werkt niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na 10 seconden weer inschakelen.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten.
Apparaat kan niet worden gestart, op het display verschijnt "Reinigen" of "Ontkalken"	Het reinigen of ontkalken is afgebroken	Apparaat 2x spoelen (zie het hoofdstuk Reinigingshulp afbreken of Ontkalken afbreken).
Op het display verschijnt "Tijd"	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk Tijdfuncties).
Apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur	Er is per ongeluk aan de draaiknop gedraaid	Stoptoets indrukken.
	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt	Starttoets indrukken of de instelling met de stoptoets wissen.
Op het display verschijnt "automatische uitschakeling"	De automatische uitschakeling is actief	Willekeurige toets indrukken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
"Watertank vullen" verschijnt, hoewel de tank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank inschuiven tot hij inklikt.
	Herkenningssysteem werkt niet	Klantenservice inschakelen.
"Watertank vullen" verschijnt, hoewel de tank nog niet leeg is, of de tank is leeg maar "Watertank vullen" verschijnt niet	Watertank is vervuild. De beweeglijke waterstandsmelders zijn klem gaan zitten	Watertank schudden en reinigen. Kunnen de delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice.
	Watertank is niet goed gesloten	Deksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
Watertank raakt leeg zonder herkenbare reden Stoomschaal loopt over	Dichting in het deksel van de tank is vuil	Dichting reinigen.
	Dichting in het deksel van de tank is defect	Nieuwe watertank kopen bij de klantenservice.
Stoomschaal is leeg gekookt hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank tot de vergrendeling inschuiven.
	Toevoer is verstopt	Apparaat ontkalken. Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is.
Op het display verschijnt "Tank legen/Reinigen?"	Apparaat is minstens 2 dagen lang niet gebruikt en de watertank is vol	Watertank leegmaken en reinigen. Watertank na de bereiding altijd legen.
Bij het garen is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warm-effect bij diepvriesgerechten, veroorzaakt door de waterdamp	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten bij 100 °C laten stomen.
Tijdens het garen komt er stoom vrij door de ontluchtingsleuven		Dit is normaal.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Ontkalkingsprogramma starten.
Op het display verschijnt een foutmelding "E..."	Technisch defect	De toets  indrukken om de foutmelding te wissen, eventueel de tijd opnieuw instellen. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.
Op het display verschijnt de foutmelding "E011"	Een toets is te lang ingedrukt of is klem komen te zitten	De toets  indrukken om de foutmelding te wissen. Alle toetsen apart indrukken en nagaan of ze schoon zijn.
Apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt "Demo"	Er is een toetscombinatie gebruikt	Stroomtoevoer onderbreken en na 10 seconden weer herstellen. Binnen 2 minuten de toets  4 seconden lang indrukken.

Lamp van de binnenruimte vervangen

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



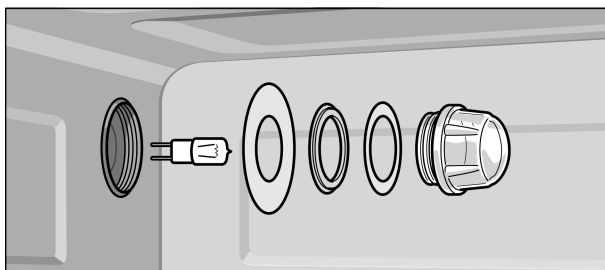
Verbrandingsgevaar!

Laat voordat u de lamp vervangt binnenruimte en lamp afkoelen.

Neem de halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking, anders heeft de lamp een kortere levensduur.

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

Glazen afscherming of dichtingen vervangen



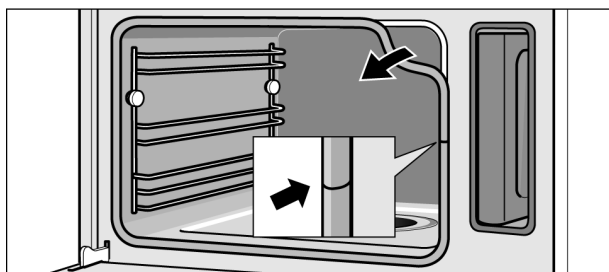
5. De glazen afscherming met de pakkingen weer vastschroeven.
6. Het apparaat weer aansluiten op het elektriciteitsnet en de tijd opnieuw instellen.

Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen.

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

Deurdichting vervangen

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



1. De deur van het apparaat openen.
2. 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.

Servicedienst

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 apparaatdeur 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 📞	

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

Bakken

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De stoombakoven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar inschuiven.

Bij langere bereidingstijden kunt u de stoombakoven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Stomen

Bij het stomen kunt u gerechten op meerdere niveaus tegelijk bereiden. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden schuift u het gerecht met de langste bereidingstijd het eerst in.

Milieuvriendelijk afvoeren



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.

Tabellen en tips

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in de stoombakoven. Hier kunt u nalezen welke functie, welke toebehoren en welke bereidingstijd u het beste kunt kiezen. Indien niet anders aangegeven heeft de informatie betrekking op het plaatsen van gerechten in het onverwarmde apparaat.

Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.

Schuif bij de bereiding in bakken met gaatjes altijd ook de bakplaat eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Vormen

Wanneer u een vorm gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van het rooster.

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

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

Stomen

Stomen is een hele gezonde manier om gerechten klaar te maken. De gerechten worden door de stoom omsloten, waardoor verlies van voedingsstoffen wordt voorkomen. Tijdens de bereiding treedt er geen overdruk op. Zo blijven de vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten behouden.

Bereidingstijden en hoeveelheden

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

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

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

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

Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk

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

Menu garen

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

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

Hete lucht

De functie Hete lucht is zeer geschikt voor zoet en hartig gebak, voor stoofvlees en verschillende soorten taarten.

Hete lucht + stomen

De functie Hete lucht + stomen is bijzonder geschikt voor de bereiding van braadstukken, kip en bakwaren, zoals koekjes en brood

Braadstukken en kip worden van buiten mooi knapperig en van binnen sappig. Bovendien verliest vlees weinig gewicht.

Bakwaren, zoals bijv. koekjes en brood krijgen een bijzonder mooi, glanzend oppervlak en drogen niet uit.

Groente

Groente in de bak met gaatjes plaatsen en op hoogte 3 inschuiven. Hieronder de bakplaat op hoogte 1 inschuiven. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Levensmiddelen	Stuksgrootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	30 - 40
Bloemkool	roosjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	8 - 10
Erwten	-	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	10 - 14
Gevulde groente (courgettes, aubergines, paprika's)	groente niet voorgaren	bakplaat op hoogte 2	hete lucht + stomen	160 - 180	15 - 30
Groenteflan	-	bain-marie-vorm 1,5 l + rooster op hoogte 2	stomen	100	50 - 70
Groene bonen	-	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	15 - 20
Wortelen	plakjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	15 - 20
Prei	plakjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	4 - 6
Snijbiet	reepjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100*	8 - 10
Asperges, groen	heel	met gaatjes + bakplaat	stomen	100*	7 - 12
Asperges, wit	heel	met gaatjes + bakplaat	stomen	100*	10 - 15

* Apparaat voorverwarmen

Levens- middelen	Stuksgrootte	Toebehoren	Functie	Tempera- tuur °C	Bereidingstijd in min.
Spinazie	-	met gaatjes + bakplaat	stomen	100*	2 - 3
Romanesco	roosjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	20 - 30
Rode biet	heel	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	25 - 35
Courgettes	plakjes	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	2 - 3
Peultjes	-	met gaatjes + bakplaat	stomen	100	8 - 12

* Apparaat voorverwarmen

Bijgerechten en peulvruchten

Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.

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

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

Levensmiddelen	Verhouding/ aanwijzing	Toebehoren/ niveau	Functie	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd in min.
In de schil gekookte aardappels	gemiddelde grootte	met gaatjes (hoogte 3) + bakplaat (hoogte 1)	Stomen	100	35 - 45
Gekookte aardappels	kwarten	met gaatjes (hoogte 3) + bakplaat (hoogte 1)	Stomen	100	20 - 25
Gegratineerde aardappels	-	bakplaat (hoogte 2)	Hete lucht	170 - 180	35 - 45
Zilvervriesrijst	1 : 1,5	zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 40
Rijst met lange korrel	1 : 1,5	zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 30
Basmatirijst	1 : 1,5	zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 30
Parboiled rijst	1 : 1,5	zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20
Groene linzen	1 : 2	zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 45
Witte bonen, voorgeweekt	1 : 2	zonder gaatjes	Stomen	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	zonder gaatjes	Stomen	100	6 - 10
Spelt, grof gemalen	1 : 2,5	zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20
Gierst, heel	1 : 2,5	zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Tarwe, heel	1 : 1	zonder gaatjes	Stomen	100	60 - 70
Balletjes	-	met gaatjes (hoogte 3) + bakplaat (hoogte 1)	Stomen	95	20 - 25

Vlees, gevogelte, vis

Het rooster en de bakplaat samen op één hoogte inschuiven.

Laat het vlees wanneer het gaar is nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten stoombakoven staan. Zo blijft het vlees sappiger.

Met de functie Hete lucht + stomen wordt het vlees bijzonder sappig van binnen en knapperig van buiten.

Gevogelte

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Kip, heel	1,2 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	180 - 190	50 - 60
Kip, gehalveerd	0,4 kg per stuk	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	180 - 190	35 - 45
Kipfilets	0,15 kg per stuk	met gaatjes + bakplaat	3 1	stomen	100	15 - 25
Kip in stukken	0,12 kg per stuk	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	180 - 200	20 - 35
Eend, heel	2 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	170	60 - 80
				hete lucht	210	15 - 20
Eendenborst*	0,35 kg per stuk	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	170 - 180	10 - 15
Kalkoenrollade	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	150 - 160	70 - 90
Kalkoenfilet	1 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	150 - 160	60 - 80

* Vooraf aanbraden

Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Gestoofd rundvlees*	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	regenereren	140 - 150	100 - 140
Runderfilet, medium*	1 kg	rooster + bakplaat	2	regenereren	170 - 180	20 - 28
Dunne rosbeef, medium*	1 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht	170 - 180	40 - 55
Dikke rosbeef, medium*	1 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht	170 - 180	45 - 60

* Vooraf aanbraden

Kalfsvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Kalfsvlees	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	160 - 180	50 - 70
Kalfsrug*	1 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	160 - 180	15 - 25
Kalfsborst, gevuld	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	140 - 160	75 - 120

* Vooraf aanbraden

Varkensvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	170 - 180	70 - 80
Braadstuk met zwoerd (vlees met korstje)	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	stomen	100	20 - 25
				hete lucht + stomen	140 - 160	40 - 50
				hete lucht	210 - 220	20
Varkensfilet*	0,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	160 - 180	20 - 30
Filet in bladerdeeg	1 kg	bakplaat	2	hete lucht + stomen	180 - 200	40 - 60
Casselerrib met been	1 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	120 - 140	60 - 70
Casselerrib	in plakjes	bakplaat	2	stomen	100	15 - 20
Rollade	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	170 - 180	70 - 80

* Vooraf aanbraden

Diversen

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Gehakt	van 0,5 kg gehakt	bakplaat	2	hete lucht + stomen	140 - 150	45 - 60
Reerug met been*	0,6 - 0,8 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	150 - 170	15 - 30

* Vooraf aanbraden

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Lamsbout zonder been	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	170 - 180	60 - 80
Lamszadel met been*	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	160 - 170	15 - 25
Konijndelen	1,5 kg	rooster + bakplaat	2	hete lucht + stomen	150 - 160	40 - 60
Weense worstjes	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	stomen	80 - 85	12 - 18
Witte worst	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	stomen	80 - 85	15 - 20

* Vooraf aanbraden

Vis

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

Tips voor het braden

Braadset gebruiken.	Wanneer u de braadset gebruikt, krijgt u optimale bereidingsresultaten en de binnenruimte wordt nauwelijks vuil. De braadset kunt u als toebehoren kopen in uw specialzaak (zie het hoofdstuk: Oven en toebehoren).
Wanneer is het vlees klaar?	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei of voeg minder vloeistof toe.

Langzaam garen bij vlees

Zacht garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé moeten worden of waarbij de bereidingstijd zeer nauw luistert. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht.

De bakplaat in de stoombakoven schuiven en met de functie Langzaam garen voorverwarmen.

Het vlees op de kookplaat goed aan alle kanten aanbraden.

In de voorverwarmde stoombakoven doen en zacht verder garen.

Na afloop opdienen op voorverwarmde borden en er een hete saus bij geven.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Lamsbout zonder been	1-1,5 kg	Bakplaat	2	80	140 - 160
Rosbief	1,5-2,5 kg	Bakplaat	2	80	150 - 180
Varkensfricandeau	—	Bakplaat	2	80 - 90	50 - 70

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Varkensmedaillons	–	Bakplaat	2	80	60 - 60
Rundersteaks	ca. 3 cm dik	Bakplaat	2	80	40 - 80
Eendenborst	–	Bakplaat	2	80	35 - 55

Ovenschotels, ingrediënten voor in de soep ...

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Lasagne	bakplaat	2	hete lucht + stomen	160 - 170	35 - 45
Soufflé	vormpjes + rooster	2	hete lucht + stomen	180 - 200	15 - 25
Eiergelei	zonder gaatjes	2	stomen	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + bakplaat	3 1	stomen	90 - 95	7 - 10

Desserts, compote

Compote

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

Rijstepap

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

Yoghurt

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

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

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

Levensmiddelen	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Gistknoedels	bakplaat	stomen	100	20 - 25
Crème karamel	vormpjes + rooster	stomen	90 - 95	15 - 20
Zoete ovenschotel (bijv. van griesmeel)	ovenschaal + rooster	hete lucht + stomen	160 - 170	50 - 60
Rijstepap*	bakplaat	stomen	100	25 - 35
Yoghurt*	portiepotten + rooster	stomen	40	300 - 360
Appelcompote	bakplaat	stomen	100	10 - 15
Perencompote	bakplaat	stomen	100	10 - 15
Kersencompote	bakplaat	stomen	100	10 - 15
Rabarbercompote	bakplaat	stomen	100	10 - 15
Pruimencompote	bakplaat	stomen	100	15 - 20

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

Taart, cake en gebak

U kunt het beste donkere metalen bakvormen gebruiken.

De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Daarom zijn in de tabellen temperatuurbereiken aangegeven. Eerst de laagste temperatuur instellen. Hierbij komt een gelijkmatigere bruining tot stand. De volgende keer zo nodig een hogere temperatuur kiezen.

De rooster of de bakplaat niet te dicht bedekken.

Gebak in vormen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Cake	Krans-/rechthoekige vorm	2	Hete lucht	150 - 160	60 - 70
Taartbodem van roerdeeg	Vorm bodem vruchtentaart	2	Hete lucht	150 - 160	30 - 45
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	45 - 55
Biscuitbodem (2 eieren)	Vorm bodem vruchtentaart	2	Hete lucht	180 - 190	12 - 16
Biscuittaart (6 eieren)	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	25 - 35
Zandtaartdeegbodem met rand	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	40 - 50
Zwitserse vruchtentaart	Springvorm	2	Hete lucht	180 - 190	35 - 60
Tulband	Tulbandvorm	2	Hete lucht + stomen	150 - 160	35 - 45
Hartig gebak (bijv. quiche)	Quichevorm	2	Hete lucht	180 - 190	35 - 60
Appeltaart	Taartvorm	2	Hete lucht	170 - 190	35 - 50

Gebak op de plaat

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gebak van gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2	Hete lucht + stomen	150 - 160	35 - 45
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking (vruchten)	Bakplaat	2	Hete lucht	150 - 160	35 - 45
Biscuitrol	Bakplaat	2	Hete lucht	180 - 200	10 - 15
Broodvlecht (500 g bloem)	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	150 - 160	25 - 35
Strudel, zoet	Bakplaat	2	Hete lucht + stomen	160 - 180	40 - 60
Uientaart	Bakplaat	2	Hete lucht + stomen	170 - 180	30 - 40

Brood, broodjes

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Wit brood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	200 - 210	15 - 20
			Hete lucht	160 - 170	20 - 25
Zuurdeegbrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	200 - 220	15 - 25
			Hete lucht	150 - 160	40 - 60
Gemengd brood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	200 - 220	15 - 20
			Hete lucht	160 - 170	25 - 40
Volkorenbrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	200 - 220	20 - 30
			Hete lucht	140 - 150	40 - 60

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Roggebrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	200 - 220	20 - 30
			Hete lucht	150 - 160	50 - 60
Broodjes (ongebakken per 70 g)	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	190 - 200	25 - 30
Broodjes van gistdeeg, zoet (ongebakken per 70 g)	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	170 - 180	20 - 30

Klein gebak

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Schuimgebak	Bakplaat	2	Hete lucht	80 - 90	120 - 180
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	Hete lucht	140 - 160	15 - 25
Bladerdeeggebak	Bakplaat	2	Hete lucht + stomen	170 - 190	10 - 20
Muffins	Muffinplaat	2	Hete lucht	170 - 180	20 - 30
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2	Hete lucht	170 - 190	27 - 35
Koekjes	Bakplaat	2	Hete lucht	150 - 160	12 - 17
Gistdeeggebak	Bakplaat	2	Hete lucht	150 - 160	15 - 20

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is de cake klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de baktemperatuur 10 °C lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

Het gebak is in het midden hoog gezeten en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de achterkant	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op de toebehoren.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u hem met vruchtensap of alcohol. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 °C hoger is en houd kortere baktijden aan of gebruik de verwarmingsmethode Combi.
Het brood of het gebak ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd rekening met de baktijd die in het recept is aangegeven.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies de volgende keer een wat lagere temperatuur.

Gerechten regenereren

Bij het regenereren worden gerechten op een gezonde manier weer verwarmd. Ze smaken en zien eruit als vers klaargemaakt. Ook bakwaren van de vorige dag kunnen zo goed worden opgebakken.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Gerechten opgediend op borden	rooster	2	regenereren	120	12 - 18
Groente	bakplaat	3	regenereren	100	12 - 15
Pasta, aardappels, rijst	bakplaat	3	regenereren	100	5 - 10
Broodjes*	rooster	2	hete lucht + stomen	170 - 180	6 - 8
Baguette*	rooster	2	hete lucht + stomen	170 - 180	5 - 10
Brood*	rooster	2	hete lucht + stomen	170 - 180	8 - 12
Pizza	rooster + bakplaat	2	regenereren	170 - 180	12 - 15

* 5 minuten voorverwarmen

Ontdooien

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij 18 °C invriezen. Niet te grote hoeveelheden invriezen. Ontdooide gerechten zijn niet meer zo houdbaar en bederven sneller dan verse gerechten.

De gerechten in de diepvriesverpakking op het bord of in de bak met gaatjes ontdooien. Hieronder altijd de bakplaat inschuiven. Zo blijven de levensmiddelen niet in het ontdooiwater liggen en blijft de binnenruimte schoon.

Gebruik de functie Ontdooien.

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

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



Gezondheidsrisico!

bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen kiemen worden overgebracht. Na het ontdooien de stoombakoven bij 180 °C 15 min. gebruiken met hete lucht.

Vlees ontdooien

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

Gevogelte ontdooien

Voor het ontdooien uit de verpakking nemen. De ontdooivoelstof beslist weggoien.

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd in min.
Kip	1 kg	met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	60 - 70
Kippenbouten	0,4 kg	met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	30 - 35
Diepvriesgroente in blok (bijv. spinazie)	0,4 kg	met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	20 - 30

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ Gewicht	Toebehoren	Hoogte	Tempera- tuur °C	Bereidings- tijd in min.
Bessen	0,3 kg	met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	5 - 8
Visfilet	0,4 kg	met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	15 - 20
Goulash		met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	40 - 50
Gebraden rundvlees		met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	70 - 80

Deeg laten rijzen

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

U kunt de inschuifhoogte voor het rooster vrij kiezen of het rooster voorzichtig op de bodem van de binnenruimte leggen.

Let op: Zorg dat er geen krassen komen op de bodem van de binnenruimte!

Zet de deegkom op het rooster. De kom niet afdekken.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Vormen	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Gistdeeg	1 kg	Schaal + rooster	40	20 - 30
Zuurdesem	1 kg	Schaal + rooster	40	20 - 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.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings-tijd in min.
Frambozen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	30 - 45
Rode bessen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	40 - 50

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.

De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen.

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

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

Diepvriesproducten

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

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

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Frites	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	170 - 190	25 - 35
Kroketten	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Rösti	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	180 - 200	25 - 30
Deegwaren, vers, gekoeld*	Bakplaat	2	Stomen	100	5 - 10
Lasagne, diepvries	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht + stomen	190 - 210	35 - 55
Pizza, dunne bodem	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	15 - 23
Pizza, dikke bodem	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Pizza, diepvries	Bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	12 - 17
Kruidenboter-baguette, gekoeld	Bakplaat	2	Hete lucht	180 - 200	15 - 20

* wat vloeistof toevoegen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Broodjes, baguettes, diepvries	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Krakelingen, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Croissants, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	180 - 200	20 - 25
Afbakbroodje of – stokbrood, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	150 - 170	12 - 15
Strudel, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht + stomen	160 - 180	45 - 60
Vissticks	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	195 - 205	20 - 24
Forel	Met gaatjes + bakplaat	3 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Visfilet bordelaise	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht + stomen	180 - 200	35 - 50
Zalmfilet	Met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Inktvisringen	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	190 - 210	25 - 30
Broccoli	Met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	4 - 6
Bloemkool	Met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	5 - 8
Bonen	Met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	4 - 6
Erwten	Met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	4 - 6
Wortelen	Met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	3 - 5

* wat vloeistof toevoegen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gemengde groente	Met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	4 - 8
Spruitjes	Met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	5 - 10

* wat vloeistof toevoegen

Testgerechten

In overeenstemming met DIN 44547 en EN 60350.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Levensmiddelen	Vorm/Plaat	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Sprits	Bakplaat	2	Hete lucht	160 - 170	17 - 20
Small cakes	Bakplaat	2	Hete lucht	160 - 170	25 - 33
Waterbiscuit	Springvorm 26 cm	2	Hete lucht	150 - 160	35 - 40
Plaatkoek met gist	Bakplaat	2	Hete lucht	150 - 160	36 - 44
Appeltaart	Springvorm 20 cm	2	Hete lucht	160 - 170	60 - 70

