



Stoombakoven C47C42.0. /
C47C62.0.



Veiligheidsvoorschriften	4	Tabellen en tips	26
Instructies voor uw veiligheid	4	Stoomstand.....	26
Oorzaken van schade	4	Hete lucht.....	26
Uw nieuwe apparaat	5	CircoSteam®	26
Bedieningspaneel	5	Groente	26
Functies	6	Bijgerechten en peulvruchten.....	27
Binnenruimte	6	Gevogelte en vlees.....	27
Toebehoren	6	Vis.....	29
Automatische kalibratie	7	Langzaam garen bij vlees.....	29
Voor het eerste gebruik	7	Ovenschotels, ingrediënten voor in de soep ...	30
Taal instellen	7	Desserts, compote	30
Tijd instellen	7	Taart, cake en gebak.....	30
Waterhardheid instellen	8	Gerechten regenereren	32
Eerste gebruik	8	Ontdooien.....	32
Toebehoren voorreinigen	8	Deegrijstand.....	33
Apparaat bedienen	8	Uitpersen	33
Watertank vullen.....	8	Inmaken.....	33
Het apparaat inschakelen	9	Diepvriesproducten	33
Apparaat uitschakelen	10	Testgerechten	34
Na het gebruik.....	10	Bakken.....	34
Elektronische klok	10	Stomen.....	35
Klokdisplay	10		
Kookwekker	11		
Gebruiksduur	11		
Gebruikseinde	11		
Voorkeuze-functie	11		
Tijd instellen	11		
Instellingen controleren, corrigeren of wissen	12		
Automatische programma's	12		
Programma instellen	12		
Aanwijzingen voor de programma's.....	13		
Programmatabellen	13		
Memory	17		
Memory opslaan	17		
Memory starten	17		
Memory wissen	17		
Kinderslot	17		
Blokkering	17		
Permanente blokkering.....	18		
Basisinstellingen	18		
Automatische veiligheidsuitschakeling	19		
Onderhoud en reiniging	19		
Schoonmaakmiddelen	20		
Reinigingshulp EasyClean®	20		
Ontkalken	21		
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	22		
Ruiten van de deur schoonmaken	22		
Inschuifrails reinigen.....	23		
Wat te doen bij storingen?	23		
Lamp van de binnenruimte vervangen	24		
Deurdichting vervangen.....	25		
Servicedienst	25		
E-nummer en FD-nummer	25		
Milieubescherming	25		
Milieuvriendelijk afvoeren	25		
Tips om energie te besparen	25		

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

Veiligheidsvoorschriften

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

Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Kans op verbrandingen!!

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

Risico van verbranding!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de binnenruimte aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Risico van brand!

Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren.

Risico van brand!

Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er tocht. Door zeer hete oppervlakken kan het bakpapier vlam vatten. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bekleed alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over de toebehoren uitsteken.

Kans op verbrandingen!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Risico van kortsluiting!

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

Risico van verbranding!

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

Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de binnenruimte nemen.

Kans op verbrandingen!!

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

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

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

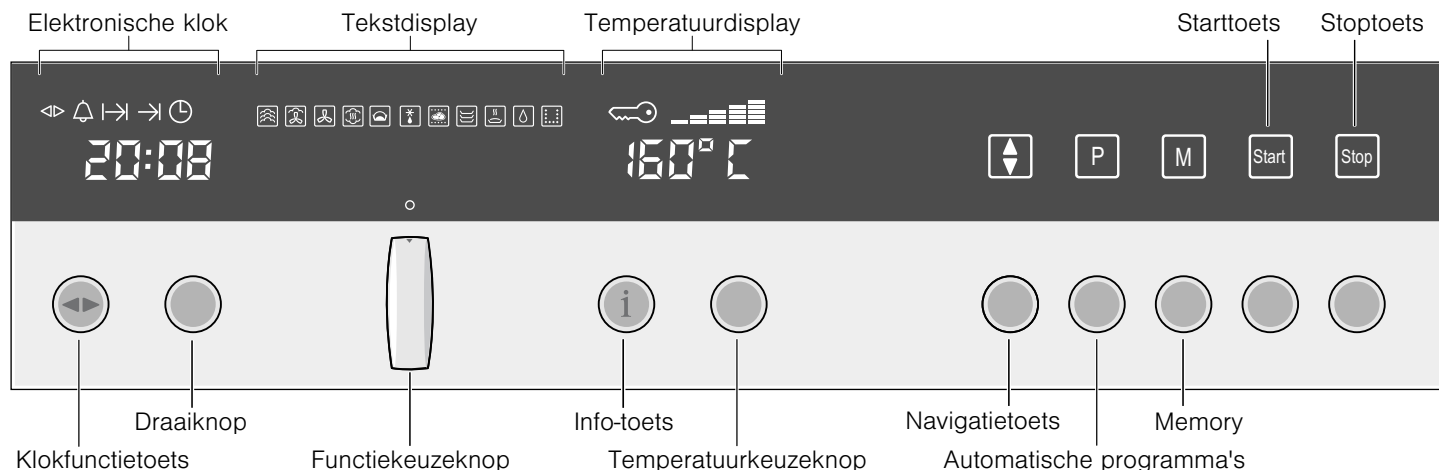
Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies

- de binnenruimte
- de toebehoren
- de automatische kalibratie

Bedieningspaneel



Bedieningselement	Gebruik/Betekenis
Functiekeuzeknop	Toestel in- en uitschakelen Gewenste functie kiezen
Elektronische klok	
Klokfunctietoets	Klokfunctie kiezen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Draaiknop	Instellingen binnen een klokfunctie uitvoeren (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Temperatuurdisplay (basisinstellingen)	
Info-toets	Kort indrukken: extra informatie opvragen, bijv. de actuele temperatuur tonen tijdens het opwarmen Lang indrukken: menu Basisinstellingen opvragen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)
Temperatuurkeuzeknop	Temperatuur instellen Instellingen in het menu Basisinstellingen wijzigen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)
Toetsen	
Navigatietoets	Op het tekstdisplay naar een andere regel gaan. Instellingen worden hierbij opgeslagen. Is op het tekstdisplay het symbool ▽ verlicht, dan zijn er nog meer keuzemogelijkheden. Druk hiervoor op de navigatietoets.
Programmatoets	Automatisch aflopende programma's kiezen (zie het hoofdstuk: Stoom)
Memory-toets	Instellingen opslaan en opvragen (zie het hoofdstuk: Memory)
Starttoets	Functie starten
Stoptoets	Kort indrukken: werking onderbreken (pauze) Lang indrukken: werking beëindigen

Indrukbare bedieningsknoppen

De draai-, temperatuur- en functiekeuzeknop zijn indrukbaar. Om in en uit te schakelen op de betreffende knop drukken.

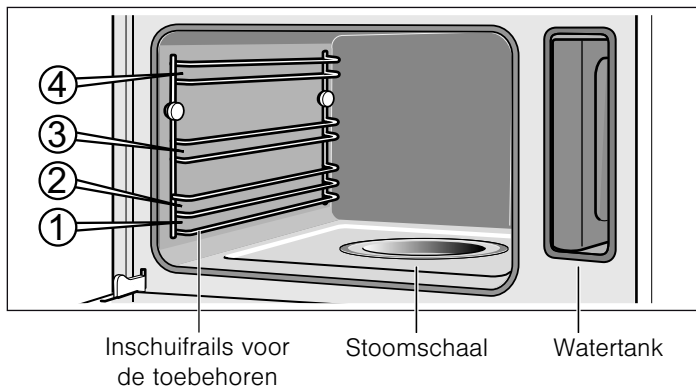
Functies

Met de functiekeuzeknop kunt u de volgende functies instellen:

Functie	Toepassing		
 Stoomstand	35 - 100 °C	voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.	
 CircoSteam®	120- 230 °C	voor vlees, overschotels en gebak. Hete lucht en stoom worden hierbij gecombineerd.	
 Hete lucht	30 - 230 °C	voor vochtig gebak, biscuittaart, stoofvlees. Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.	
 Regenereren	100 - 180 °C	voor gerechten op borden en bakwaren. Klaargemaakte levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.	
 Deegrijpsstand	35 - 50 °C	voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Hete lucht en stoom worden gecombineerd, zo droogt het deegoppervlak niet uit	
 Ontdooistand	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 rosbeef, lamsbout. Hiermee worden alle stukken vlees erg sappig.	
 Voorverwarmen	30- 70 °C	voor servies van porselein. In voorverwarmd servies koelen de gerechten niet zo snel af. Dranken blijven langer warm.	
 Warmhouden	60 - 100 °C	voor het warmhouden van gerechten tot twee uur	
 EasyClean®	Vergemakkelijkt het reinigen van de binnenruimte		
 Ontkalken	Voor het ontkalken van het watersysteem en de stoomschaal		

Binnenruimte

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



Attentie!

- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteopbouw beschadigd raken.
De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifhoogtes, anders kunnen ze omkantelen.

Toebehoren

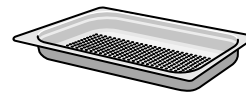
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



Rooster

voor servies, gebak en ovenschalen en voor braadstukken



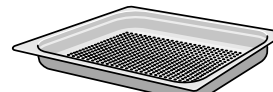
Bak met gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep

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



Bak zonder gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep

voor het garen van rijst, peulvruchten en granen



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

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



Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 28 mm diep (bakplaat)

Voor het bakken van plaatgebak en het opvangen van afdruipe vloeistof bij het stomen

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep	Z1683X0
Bak met gaatjes, GN 2/3, 40 mm diep	Z1682X0
Bak zonder gaatjes, GN 2/3, 28 mm diep (bakplaat)	Z1673X0
Bak zonder gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep	Z1663X0
Bak met gaatjes, GN 1/3, 40 mm diep	Z1662X0
Porseleinen bak, zonder gaatjes, GN 2/3	Z1685X0
Porseleinen bak, zonder gaatjes, GN 1/3	Z1665X0
Rooster	Z1664X0
Braadset	Z1684X0
Schoonmaak spons	643 254
Ontkalkingsmiddelen	311 138
Microvezeldoek met honingraatstructuur	460 770

De bakken kunnen tijdens de bereiding 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.

Voor het eerste gebruik

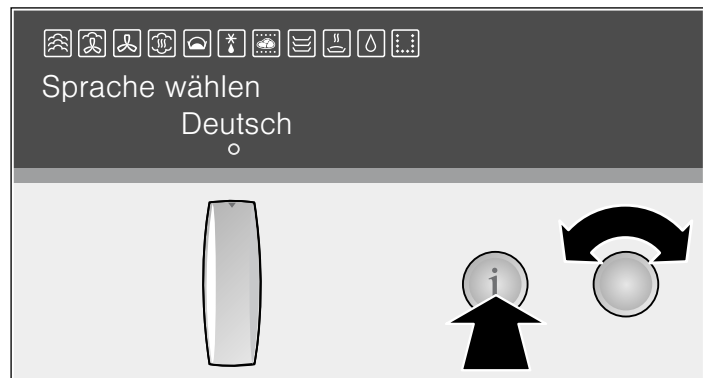
In dit hoofdstuk leest u welke stappen er nodig zijn voor het eerste gebruik:

- de tijd en taal instellen
- de waterhardheid instellen
- het eerste gebruik starten
- de toebehoren van te voren schoonmaken

Taal instellen

Na de elektrische aansluiting dient u de taal voor het tekstdisplay in te stellen.

1. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot de gewenste taal op het tekstdisplay verschijnt.
2. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.
Uw instelling wordt overgenomen.



Taal wijzigen

Het apparaat dient ingeschakeld te zijn.

1. De functieknop evt. weer naar de stand **0** draaien
2. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.
U komt direct bij de taalkeuze.

Automatische kalibratie

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren wordt het apparaat op de druk ter plaatse ingesteld. Dit gebeurt automatisch tijdens het eerste gebruik (zie het hoofdstuk: Eerste gebruik). Er ontwikkelt zich meer stoom dan gewoonlijk.

Belangrijk hierbij is dat het apparaat gedurende 20 minuten bij 100 °C zonder onderbreking stoomt. Open de apparaatdeur niet in deze tijd.

Als het apparaat niet automatisch kon worden gekalibreerd (bijv. omdat de apparaatdeur geopend was), wordt de kalibratie bij het eerstvolgende gebruik automatisch uitgevoerd.

Na een verandering van plaats

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

Na een stroomonderbreking

Het apparaat slaat de instellingen van de kalibratie ook op na een stroomonderbreking of wanneer de stekker uit het stopcontact is gehaald. Het hoeft niet opnieuw te kalibreren.

3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot de gewenste taal op het tekstdisplay verschijnt.
4. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.
Uw instelling wordt overgenomen.

Tijd instellen

Aanwijzing: Wanneer u op de klokfunctietoets **<>** drukt, heeft u 3 seconden de tijd om de tijd met de draaiknop in te stellen. Was dit te kort, dan kunt u de tijd later nog veranderen.

Op het klokdisplay knippert **0:00**.

1. Klokfunctietoets **<>** kort indrukken om naar de instelmodus te gaan.
De symbolen **<>** en **⌚** zijn verlicht. Op het klokdisplay verschijnt **12:00**.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
Uw instelling wordt na 3 seconden automatisch overgenomen.

Tijd wijzigen

Om de tijd achteraf te veranderen, drukt u zo vaak op de klokfunctietoets **<>** tot de symbolen **<>** en **⌚** weer verlicht zijn. Met de draaiknop de tijd wijzigen.



Waterhardheid instellen

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

Gebruik geen gedestilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

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

Vooraf is waterhardheid “gemiddeld” (c62) ingesteld. Verander de waarde wanneer het water zachter of harder is.

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

Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u in dit geval voor de waterhardheid 'onthard' instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan als waterhardheid 'hard' in.
- Gebruik alleen mineraalwater zonder koolzuur (zie het hoofdstuk: Watertank vullen en leegmaken).

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

1. De functieknop evt. weer naar de stand **o** draaien.
2. Info-toets **i** ingedrukt houden tot op het tekstdisplay “Taal kiezen” verschijnt.
3. Info-toets **i** zo vaak kort indrukken tot **c62** op het temperatuurdisplay verschijnt (waterhardheid “gemiddeld”).
4. Met de temperatuurkeuzeknop de waterhardheid instellen.

Waterhardheid	Instelsymbool (temperatuurdisplay)
onthard	c60
zacht	c61
gemiddeld	c62
hard	c63
zeer hard	c64

5. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.
Uw instelling wordt overgenomen.

Eerste gebruik

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

1. Op de functiekeuzeknop drukken om hem te ontgrendelen.
Het apparaat gaat aan.
2. Watertank vullen en inschuiven (zie het hoofdstuk: Watertank vullen).
Bevochtig voor het eerste gebruik de dichting in het deksel van de tank met wat water.
3. Functiekeuze tot de stoomstand  draaien.
4. De starttoets indrukken.
Het apparaat warmt op bij 100 °C. De tijdsduur van 20 minuten gaat pas in wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is. Open de apparaatdeur niet in deze tijd.
De werking wordt automatisch beëindigd en er klinkt een signaal.
5. Klokfunctietoets  indrukken om de klokfunctie te beëindigen.
6. Functiekeuzeknop teruggedraaien naar de stand **o** en vergrendelen om het apparaat uit te schakelen.
Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.

Toebehoren voorreinigen

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

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

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

Watertank vullen

Wanneer u de apparaatdeur opent ziet u rechts de watertank.

Attentie!

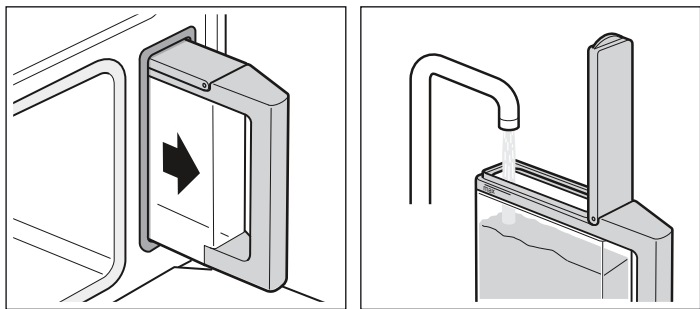
Apparaatschade door gebruik van ongeschikte vloeistoffen

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

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

Voor gebruik de watertank altijd vullen:

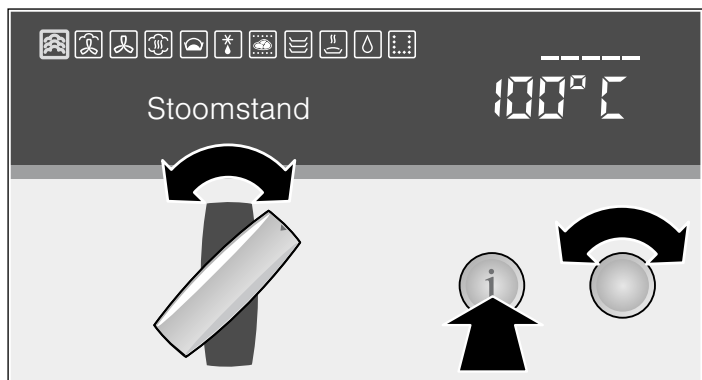
1. apparaatdeur openen en de watertank uitnemen.
2. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water.



3. Tankdeksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
4. Watertank tot de vergrendeling inschuiven.

Het apparaat inschakelen

1. Op de functiekeuzeknop drukken om hem te ontgrendelen. Het apparaat gaat aan. Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat gebruiksklaar".
2. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste functie op het tekstdisplay verschijnt. Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorgestelde temperatuur.



3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien om de voorgestelde temperatuur te veranderen.

Functie	Temperatuurbereik
Stoomstand	35 - 100 °C
CircoSteam®	120 - 230 °C
Hete lucht	30 - 230 °C
Regenereren	100 - 180 °C
Deegrijsstand	35 - 50 °C
Ontdooistand	35 - 60 °C
Langzaam garen	60 - 120 °C
Voorverwarmen	30- 70 °C
Warmhouden	60 - 100 °C

Bij functies met stoom verschijnt in de elektronische klok een voorgestelde tijdsduur. De symbolen <D> en I-I (gebruiksduur) zijn verlicht.

4. Aan de draaiknop draaien om de voorgestelde tijdsduur te veranderen.
De nieuwe gebruiksduur wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen.
U kunt de gebruiksduur ook instellen bij functies zonder stoom (zie het hoofdstuk: Elektronische klok).

5. De starttoets indrukken.

Wanneer u de starttoets niet indrukt, klinkt er een signaal en verschijnt "Op starttoets drukken" op het tekstdisplay.

Bij de functie Stoomstand loopt de gebruiksduur pas na de opwarmtijd af.

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, kunt u het apparaat starten. Zo niet, vul de watertank dan tot de markering "max", schuif hem weer in en start met de bereiding.

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de binnenruimte weer.

- Temperatuur bereikt (Afbeelding A)
- Apparaat warmt na (Afbeelding B)



Actuele temperatuur

Info-toets i indrukken.

De actuele temperatuur wordt 3 seconden weergegeven.

Gebruiksduur weergeven en wijzigen.

Klokkfunctietoets <D> zo vaak indrukken tot de symbolen <D> en I-I verlicht zijn. De actuele gebruiksduur wordt weergegeven. Draai aan de draaiknop om de tijdsduur te veranderen. De verandering wordt automatisch opgeslagen.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd veranderen. Draai hiervoor aan de temperatuurkeuzeknop tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

Pauze

De stoptoets kort indrukken om het proces te onderbreken (pauze). De koelventilator kan verder lopen. Om te starten de starttoets indrukken.

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

Wanneer u Autostart heeft ingeschakeld, hoeft u niet opnieuw te starten (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

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 hete stoom vrij!
2. Watertank uitnemen, tot de markering "max" vullen en weer inschuiven.
3. De starttoets indrukken.

Apparaat uitschakelen.

⚠ Kans op verbrandingen!!

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

De stoptoets lang indrukken om het programma te beëindigen.

Wanneer u een tijdsduur heeft ingesteld, wordt de bereiding automatisch beëindigd. Er klinkt een signaal. De klokfunctietoets  indrukken om het signaal te beëindigen.

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de apparaatdeur opent.

Functiekeuzeknop terugdraaien naar de stand  en vergrendelen om het apparaat uit te schakelen.

Op het temperatuurdisplay ziet u of de restwarmte in de binnenruimte hoog of laag is.

Temperatuurdisplay	Tekstdisplay
	Restwarmte hoog
	Restwarmte laag

Na het gebruik

De watertank altijd leegmaken

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

Attentie!

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

De binnenruimte drogen

⚠ Kans op verbrandingen!!

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

1. Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.
2. Wrijf de binnenruimte en de stoomschaal met de bijgevoegde schoonmaak spons schoon en droog ze goed na met een zachte doek.
3. Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld. Later kost het duidelijk meer moeite om ingebrande etensresten te verwijderen.
4. Wrijf meubels of handgrepen droog als zich daar condenswater heeft gevormd.

Elektronische klok

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de kookwekker instelt
- hoe u het apparaat automatisch uitschakelt (gebruiksduur en gebruikseinde)
- hoe u het apparaat automatisch in- en uitschakelt (instelling vooraf)
- hoe u de tijd instelt

Klokdisplay



Klokfunctie	Gebruik
 Kookwekker	U kunt de wekker gebruiken als een kook- of eierwekker. Het apparaat gaat niet automatisch aan of uit.
 Gebruiksduur	Het apparaat gaat na een ingestelde gebruiksduur (bijv. 1:30 uur) automatisch uit
 Gebruikseinde	Het apparaat gaat op een ingesteld tijdstip (bijv. 12:30 uur) automatisch uit
Voorkeuze-functie	Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Gebruiksduur en gebruikseinde worden gecombineerd
 Tijd	Tijd instellen

Aanwijzingen

- Tussen **22:00** en **5:59** uur wordt het klokdisplay verduisterd wanneer u in deze tijd niets instelt of als er geen klokfunctie geactiveerd is.
- Bij het instellen van een klokfunctie wordt het tijdsinterval langer wanneer u hogere waarden instelt (bijv. gebruiksduur tot **1:00h** met een precisie van één minuut, hoger dan **1:00h** met een precisie van 5 minuten in te stellen).

- Bij de klokfuncties Kookwekker , Gebruiksduur , Gebruikseinde  en Voorkeuzefunctie klinkt na afloop van de instellingen een signaal en het symbool  resp.  knippert. Wilt u het geluidssignaal voortijdig beëindigen, druk dan op de klokfunctietoets .
- Druk steeds maar slechts kort op de klokfunctietoets  om een klokfunctie te kiezen. U heeft dan 3 seconden de tijd om de geselecteerde klokfunctie in te stellen. Hierna wordt de instelmodus automatisch verlaten.

Klokdisplay uit- en inschakelen

1. Klokfunctietoets  6 seconden lang indrukken.
Het klokdisplay gaat uit. Is er een klokfunctie actief, dan blijft het bijbehorende symbool verlicht.
2. Klokfunctietoets  kort indrukken.
Het klokdisplay gaat aan.

Kookwekker

1. Klokfunctietoets  zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. **5:00** minuten).
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de kookwekker loopt af.

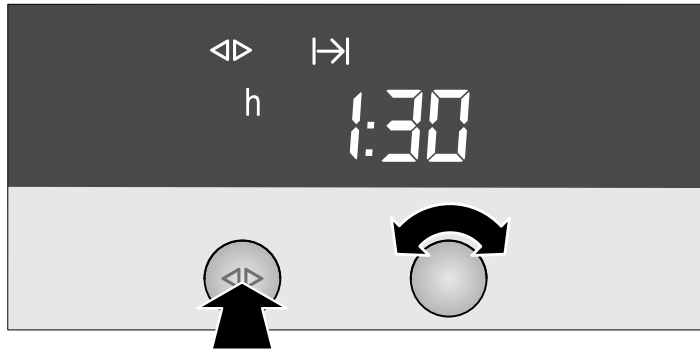


Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een ingestelde tijdsduur.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. Klokfunctietoets  zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. **1:30** uur).
4. De starttoets indrukken.

Bij de functie Stoomstand  loopt de gebruiksduur pas na de opwarmtijd af.



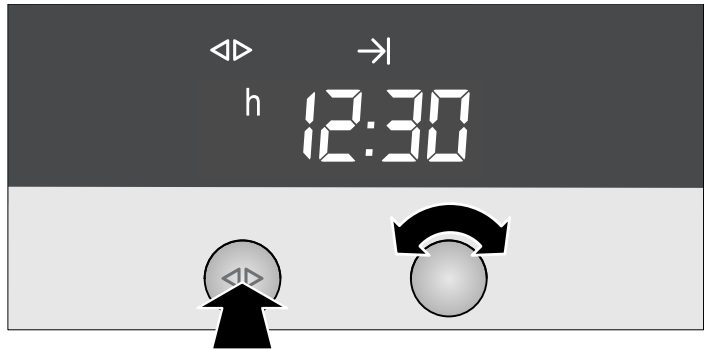
Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit.

1. Functiekeuzeknop weer naar de stand 0 draaien.
2. Klokfunctietoets  indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Gebruikseinde

Automatisch uitschakelen op een ingesteld tijdstip. Alleen mogelijk bij functies zonder stoom.

1. Functie en temperatuur instellen. De starttoets indrukken.
Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets  zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.
3. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. **12:30** uur).
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven.



Op het tijdstip van het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit.

1. Functiekeuzeknop weer naar de stand 0 draaien.
2. Klokfunctietoets  indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Voorkeuze-functie

Het apparaat gaat automatisch aan en op het tijdstip van het gekozen gebruikseinde uit.

Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

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

Bij de functie Stoomstand  loopt de gebruiksduur pas na de opwarmtijd af. Het ingestelde gebruikseinde kan dus worden verlengd met de opwarmtijd.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. **1:30** uur).
4. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.
5. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. **12:30** uur).
6. De starttoets indrukken.

Het apparaat wacht op het juiste tijdstip om te starten (in het voorbeeld om **11:00** uur).

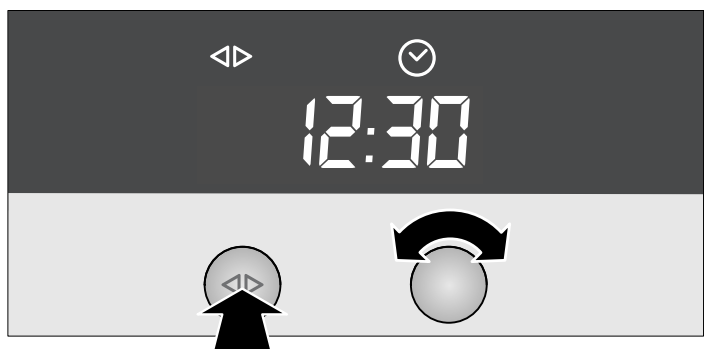
Op het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit (**12:30** uur). Er klinkt een signaal en het symbool  knippert.

1. Functiekeuzeknoppen in de stand 0 terugdraaien.
2. De klokfunctietoets indrukken om de voorkeuzefunctie te beëindigen.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen wijzigen wanneer er geen andere klokfunctie actief is.

1. Klokfunctietoets  zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
De instelling wordt automatisch overgenomen.



Instellingen controleren, corrigeren of wissen

1. Om uw instellingen te controleren drukt u zo vaak op de klokfunctietoets  tot het betreffende symbool verlicht is.
2. Zo nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.
3. Wanneer u de instelling wilt wissen, draait u de draaiknop naar links terug op de oorspronkelijke waarde.

Automatische programma's

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

In dit hoofdstuk leest u

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

Programma instellen

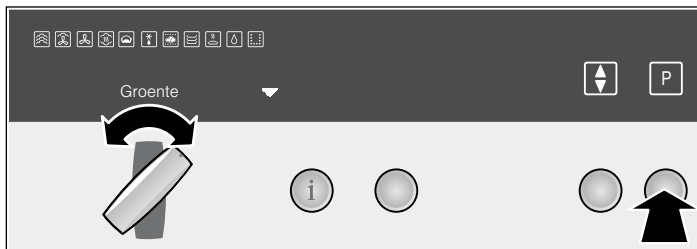
Kies uit de programmatabellen het juiste programma. Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

Het voorbeeld in de afbeelding: u wilt 500 g verse kipfilet stomen.

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

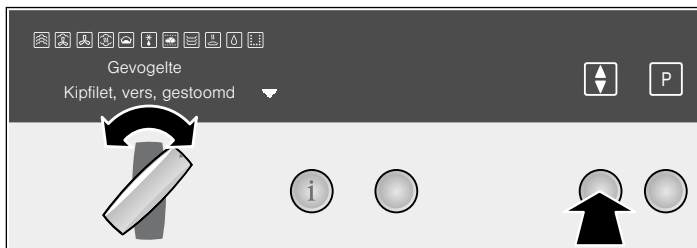
Programmagroep kiezen

1. De functiekeuzetoets indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De toets  indrukken.
De eerste programmagroep verschijnt op het tekstdisplay.
3. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste programmagroep verschijnt.



Programma kiezen

4. De toets  indrukken.
Het eerste programma van de programmagroep verschijnt op het tekstdisplay.
5. Aan de functieknop draaien tot het juiste programma verschijnt.



Bereidingsresultaat individueel aanpassen

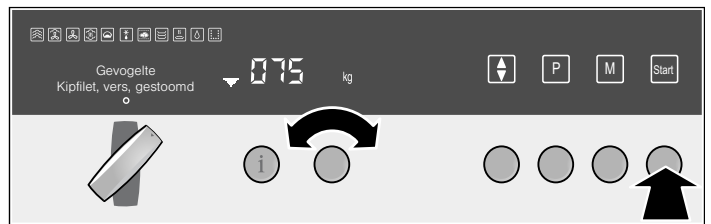
6. De toets  indrukken.
De individuele aanpassing is gemarkeerd "- □□□■□□□ +".
7. Aan de functiekeuzeknop draaien om het bereidingsresultaat aan te passen:
 - naar links: bereidingsresultaat zwakker instellen
 - naar rechts: bereidingsresultaat sterker instellen

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

Gewicht invoeren

Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorgesteld gewicht.

8. Aan de temperatuurknop draaien om het gewicht van het te bereiden gerecht in te stellen.
Druk op de info-toets  om nu de informatie bij de toebehoren op te vragen. Deze wordt enkele seconden weergegeven.



9. De starttoets indrukken om het programma te starten.
Er verschijnt geen verwarmingscontrole.

Tijdsduur opvragen

Klokfunctietoets  zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.

Programma met voorkeuzefunctie

U kunt voor enkele programma's een voorkeuzefunctie  instellen. Het programma wordt later gestart en eindigt op het gewenste tijdstip (zie het hoofdstuk: Elektronische klok).

Programma afbreken

De stop-toets lang indrukken om het ontkalken af te breken.

Einde van het programma

Er klinkt een signaal. De werking wordt beëindigd. Op de functiekeuzeknop drukken en vergrendelen, om het apparaat uit te schakelen.

Kans op verbrandingen!!

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

Aanwijzingen voor de programma's

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

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

Vormen

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

Bij het garen in de bakken met gaatjes schuift u ook de bakplaat 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

Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

Groente

Kruid de groente pas na de bereiding.

Programma	Opmerking	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
Groene bonen stomen*	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Wortelen in plakjes, stomen*	ca. 3 mm dikke plakjes	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1
Koolrabi in plakken, stomen*	ca. 3 mm dikke 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
Gem. groente, diepvries, stomen	-	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Aardappels

Kruid de aardappels pas na de bereiding.

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Gekookte aardappels*	middelgroot, in kwarten, 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

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Graanproducten

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

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

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

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Gevogelte

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

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

Rundvlees

Gebruik voor rosbief het beste dikke rosbief.

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Stoofvlees, vers*	1 - 1,5 kg	Bakplaat	2
Rosbief, vers, langzaam garen / Rosbief, medium**	Totaalgewicht 1 - 2 kg	Bakplaat	2
Rosbief, vers, langzaam garen / Rosbief, kort gebakken**	Totaalgewicht 1 - 2 kg	Bakplaat	2

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

** Vlees eerst krachtig aanbraden

Kalfsvlees

Programma	Opmerking	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

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Varkensvlees

Snijd het zwoerd vooraf vanuit het midden naar buiten in.

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

Programma	Opmerking	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 + bakplaat	3 1

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Lamsvlees

Programma	Opmerking	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	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
van vers gehakt	Totaalgewicht 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	Opmerking	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. Vul de toebehoren tot max. 2,5 cm met de rijst en de melk. Na het koken omroeren. De resterende melk wordt snel opgezogen.

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

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Brood, broodjes

Brood bakken

De programma's zijn bestemd 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 deeg in en druk eventueel op de starttoets.

Verse broodjes

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

Programma	Opmerking	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 / diepvries broodjes bakken	Totaalgewicht 0,2 - 1 kg	Bakplaat + bakpapier	2

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Regenereren

Programma	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
1 portie*	-	Rooster	2
2 porties*	-	Rooster	2
Bijgerechten, gegaard*	-	Bakplaat	2
Groente, gegaard*	-	Bakplaat	2
Pizza, gebakken / pizza dunne bodem*	-	Rooster + bakplaat	3
Pizza, gebakken / pizza dikke bodem*	-	Rooster + bakplaat	3

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Ontdooien

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

De gerechten in de diepvriesverpakking op een bord of in de bak met gaatjes ontdooien. Hieronder altijd de bakplaat plaatsen. 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.

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



Gezondheidsrisico!

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

Na het ontdooien de stoombakoven 15 minuten laten lopen met hetelucht bij 180 °C.

Visfilet ontdooien

Leg de visfilets nooit boven 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 minuten de ingewanden verwijderen.

Vlees ontdooien

Met dit programma kunt u afzonderlijke stukken vlees ontdooien.

Fruit slechts even ontdooien

Wilt u fruit maar een beetje ontdooien, pas het bereidingsresultaat dan individueel aan.

Programma	Opmerking	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 ontsmetten

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

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

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

Inmaken

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

Pompoen voor het inmaken blancheren.

Het programma is bestemd voor 1 liter-potten. 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	Opmerking	Toebehoren	Hoogte
Flesjes ontsmetten*	-	Bak met gaatjes	2
Inmaken	in potten, 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

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

Memory

Met Memory kunt u maximaal 6 eigen instellingen opslaan en op elk moment weer opvragen. Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt. U kunt ook een automatisch programma opslaan.

Memory opslaan

1. Functie, temperatuur en gebruiksduur of een automatisch programma kiezen
(De starttoets niet indrukken.)
2. De toets **M** indrukken om het menu Memory op te vragen.
3. Aan de functiekeuzeknop draaien om een van de 6 geheugenplaatsen te kiezen.
4. De toets **M** lang indrukken tot er een signaal klinkt.
Op het tekstdisplay verschijnt "Memory opgeslagen".

Opslaan afbreken

De toets **M** kort indrukken om het menu Memory te verlaten zonder op te slaan.

Memory starten

1. Functieknop weer naar de stand **O** draaien.
2. Gerecht in de binnenruimte plaatsen.
3. De toets **M** indrukken om het menu Memory op te vragen.
4. Aan de functiekeuzeknop draaien om de geheugenplaats te kiezen.

5. De starttoets indrukken.

Na de start kunt u de temperatuur en gebruiksduur wijzigen (niet bij de automatische programma's).

Wanneer u de functie Stoomstand  gekozen heeft, start de tijdsduur pas na het opwarmen.

Memory onderbreken (pauze)

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

Memory afbreken

De stoptoets lang indrukken.

Memory wissen

U kunt een Memory wissen of opnieuw toewijzen.

1. Functieknop weer naar de stand **O** draaien.
2. De toets **M** indrukken om het menu Memory op te vragen.
3. Aan de functiekeuzeknop draaien om de geheugenplaats te kiezen.
4. De toets  indrukken.
Op het tekstdisplay verschijnt "Wissen: nee"..
5. Met de functiekeuzeknop naar "Wissen: ja" gaan.
6. De toets  indrukken om Memory te wissen.
7. De toets **M** kort indrukken om het menu Memory te verlaten.

Kinderslot

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u het apparaat blokkeert
- hoe u het apparaat permanent blokkeert

Blokking

Het vergrendelde apparaat kan niet per ongelijk of door onbevoegden (bijv. spelende kinderen) worden ingeschakeld.

Om het apparaat weer in te schakelen moet u het deblokken. Na gebruik wordt het apparaat niet automatisch geblokkeerd. Blokkeer het eventueel opnieuw of activeer de permanente blokkering.

Apparaat blokkeren

1. Apparaat uitschakelen.
2. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken om in het menu Basisinstellingen te komen.
3. Info-toets **i** zo vaak kort indrukken tot **c 10** op het temperatuursdisplay verschijnt.
4. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c 11** op het temperatuursdisplay verschijnt.
5. Info-toets **i** ingedrukt houden tot het symbool **↔** op het temperatuursdisplay verschijnt.

Aanwijzing: Wordt geprobeerd het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt op het temperatuursdisplay **-5P** en op het tekstdisplay "Apparaat geblokkeerd".

Apparaat deblokkeren

1. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c 11** op het temperatuursdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurknop draaien tot **c 10** op het temperatuursdisplay verschijnt.
3. Info-toets **i** ingedrukt houden tot het symbool **↔** verdwijnt.

Permanente blokkering

Het permanent geblokkeerde apparaat kan niet per ongeluk of door onbevoegden (bijv. spelende kinderen) worden ingeschakeld.

Om het apparaat in te schakelen moet u de permanente blokkering tijdelijk onderbreken. Nadat u het apparaat uitgeschakeld heeft, wordt het weer automatisch geblokkeerd.

Apparaat permanent blokkeren

1. Apparaat uitschakelen.
2. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken om in het menu Basisinstellingen te komen.
3. Info-toets **i** zo vaak kort indrukken tot op het temperatuursdisplay **c 10** verschijnt.

4. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c 21** op het temperatuursdisplay verschijnt.
5. Info-toets **i** 3 seconden indrukken.
Uw apparaat wordt na 30 seconden geblokkeerd. Op het temperatuursdisplay verschijnt het symbool **↔**

Aanwijzing: Wordt geprobeerd het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt op het temperatuursdisplay **-5P** en op het tekstdisplay "Apparaat permanent geblokkeerd".

Permanente blokkering onderbreken .

1. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c 21** op het temperatuursdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c 20** op het temperatuursdisplay verschijnt.
3. Info-toets **i** ingedrukt houden tot het symbool **↔** verdwijnt.
De permanente blokkering is onderbroken.
4. Apparaat binnen 30 seconden inschakelen.
Na het uitschakelen wordt de permanente blokkering na 30 seconden weer geactiveerd.

Apparaat permanent deblokkeren.

1. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c 21** op het temperatuursdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c 20** op het temperatuursdisplay verschijnt.
3. Info-toets **i** ingedrukt houden tot het symbool **↔** verdwijnt.
4. Binnen 30 seconden de info-toets **i** opnieuw 3 seconden lang indrukken om in het menu Basisinstellingen te komen.
5. Info-toets **i** zo vaak kort indrukken tot **c 21** op het temperatuursdisplay verschijnt.
6. Aan de temperatuurknop draaien tot **c 10** op het temperatuursdisplay verschijnt.
7. Info-toets **i** 3 seconden indrukken.
Het apparaat is permanent gedeblokkeerd.

Basisinstellingen

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

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

U kunt de basisinstellingen alleen openen wanneer het apparaat ingeschakeld is.

1. De functiekноп evt. weer naar de stand **0** draaien.
2. Info-toets **i** ingedrukt houden tot op het tekstdisplay "Taal kiezen" verschijnt.
3. Info-toets **i** zo vaak kort indrukken tot de gewenste basisinstelling wordt weergegeven (bijv. geluidssignaal uit").
4. Met de temperatuurknop de basisinstelling veranderen (bijv. naar "Geluidssignaal tijdsduur 2 minuten").
5. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.
De verandering wordt opgeslagen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Menu Basisinstellingen		
Submenu	Basisinstelling	Instel-symbool
Taal kiezen	Andere talen zijn mogelijk	
Kinderslot	Blokkering is niet geactiveerd	c 10
	Blokkering is geactiveerd	c 11
	Permanente blokkering is geactiveerd	c 21
Geluidssignaal tijdsduur	Geluidssignaal uit	c 30
	Geluidssignaal tijdsduur 30 seconden	c 31
	Geluidssignaal tijdsduur 2 minuten	c 32
	Geluidssignaal tijdsduur 10 minuten	c 33

* Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten:

- Alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist
- Memory wordt gewist
- Automatische kalibratie wordt opnieuw uitgevoerd

Menu Basisinstellingen		
Submenu	Basisinstelling	Instel-symbool
Autostart	uit	c40
	aan	c41
Individueel aanpassen	- □□□■□□□ +	c5...
Waterhardheid	onthard	c60
	1-zacht	c61
	2-gemiddeld	c62
	3-hard	c63
	4-zeer hard	c64
Opwarmsignaal stoom	uit	c70
	aan	c71
Naar de fabrieksinstellingen*	niet terugzetten	c80
	terugzetten	c81

* Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten:

- Alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist
- Memory wordt gewist
- Automatische kalibratie wordt opnieuw uitgevoerd

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt uitsluitend geactiveerd wanneer u gedurende een langere periode geen instellingen uitvoert op uw apparaat.

De tijdsduur waarna uw apparaat uitgaat, is afhankelijk van uw instellingen.

Op het temperatuurdisplay knippert **000**. De werking wordt onderbroken.

Draai de functiekeuzeknop terug naar de stand **O** om de automatische veiligheidsuitschakeling te activeren. U kunt nu opnieuw instellen.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- reiniging en onderhoud van uw apparaat
- de reinigingshulp EasyClean®
- het ontkalken



Risico van kortsluiting!

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak: Gebruik

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

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

Attentie!

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

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

Gebruik bij grovere verontreiniging de reinigingshulp (zie het hoofdstuk: Reinigingshulp EasyClean®).

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

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.

Schoonmaakmiddelen

Buitenzijde apparaat (voorkant aluminium)	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen. Zacht schoonmaakmiddel voor ruiten - wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microvezeldoek horizontaal en zonder druk over het aluminium front.
Buitenzijde apparaat (voorzijde roestvrij staal)	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenkant oven met stoomschaal	Heet zeepsop of water met azijn - de bijgevoegde spons of een zachte afwasborstel gebruiken. Attentie! De binnenruimte kan roesten: Geen staal- of schuurpons gebruiken Gebruik bij sterke verontreiniging uitsluitend de door de klantenservice aanbevolen oven-grillreiniger-gel (Bestelnr. 463 582, ook online in de eShop verkrijgbaar). Neem de opgaven van de fabrikant in acht. Andere ovenreinigers kunnen schade aan het apparaat veroorzaken. 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.
Watertank	Zeepsop - niet schoonmaken in de vaatwasmachine!
Schacht van de tank	Na gebruik altijd droogwrijven
Dichting in het deksel van de watertank	Na gebruik altijd goed drogen
Inschuifrails	zie het hoofdstuk: Inschuifrails reinigen
Ruiten van de deur	zie het hoofdstuk: Deurruiten reinigen Attentie! Schade aan het oppervlak: Neem na het reinigen de ruiten van de deur af met een droge doek en glasreiniger. Anders ontstaan er vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Deurdichting	Warm zeepsop
Toebehoren	Weken in warm zeepsop. Met een borstel of een spons schoonmaken of meereinigen in de afwasmachine. Bij verkleuringen door zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. rijst) met azijnwater schoonmaken

Schoonmaakspons

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

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

Microvezeldoek

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

Braadset

Gebruik bij het braden zo mogelijk de braadset (Bestelnr. Z1684X3, ook online in de eShop verkrijgbaar). De verontreiniging van de binnenruimte door spetters kan hierdoor duidelijk worden verminderd.

Reinigingshulp EasyClean®

De reinigingshulp lost aangekoekte etensresten in de binnenruimte op met behulp van stoom. Vervolgens kunnen ze gemakkelijk worden verwijderd.

De reinigingshulp bestaat uit:

- Reinigen (ca. 30 minuten), maak vervolgens de stoomschaal leeg en maak het apparaat schoon
- 1. Spoelen (20 seconden), maak vervolgens de stoomschaal leeg
- 2. Spoelen (20 seconden), verwijder vervolgens het restwater

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

Vorbereiding

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

Een druppeltje afwasmiddel in de stoomschaal op de bodem van de binnenruimte doen.

Reinigingshulp starten

1. Op de functiekeuzeknop drukken om hem te ontgrendelen. Het apparaat gaat aan.
2. Functiekeuzeknop op EasyClean®  draaien.
3. Watertank tot de markering "max" vullen en inschuiven.
4. Op de starttoets drukken.

De reinigingshulp loopt af. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld. Op het temperatuuroppervlak verschijnt  5.

Stoomschaal leegmaken en apparaat schoonmaken

Na ca. 30 minuten klinkt er een signaal. Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat schoonmaken".

1. De deur van het apparaat openen.
2. Inschuifrails uit de binnenruimte nemen en reinigen (zie het hoofdstuk: Inschuifrails reinigen).
3. De aangekoekte etensresten in de binnenruimte en de stoomschaal met een zachte afwasborstel en de spons schoonmaken.
4. Watertank eventueel met water vullen en weer inschuiven.
5. Apparaatdeur sluiten.

1. Spoelen

Op de starttoets drukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "1. Spoelen".

Stoomschaal leegmaken

Na 20 seconden verschijnt op het display "Schaal leegmaken".

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

2. Spoelen

Op de starttoets drukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "2. Spoelen".

Resterend water verwijderen

Na 20 seconden verschijnt op het display "Beëindigd" en "Schaal leegmaken".

1. De deur van het apparaat openen.
2. Het resterende water met de schoonmaak spons uit de stoomschaal verwijderen.
3. De binnenruimte met de spons schoonmaken en met een zachte doek nadrogen.
4. Functiekeuzeknop weer naar de stand 0 draaien.
5. Op de functiekeuzeknop drukken en vergrendelen, om het apparaat uit te schakelen.

De reinigingshulp is beëindigd.

Reinigingshulp afbreken

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

1. De stop toets lang indrukken om de reinigingshulp af te breken.
Om te voorkomen dat er afwasmiddel in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.
2. De starttoets indrukken.
Op het display verschijnt "Apparaat schoonmaken".
3. Watertank eventueel met water vullen, weer inschuiven en de starttoets indrukken.

Ga nu te werk zoals beschreven in de paragraaf "Stoomschaal leegmaken en apparaat schoonmaken".

Ontkalken

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

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

Het ontkalken bestaat uit:

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

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

Ontkalkingsmiddelen

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

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

Attentie!

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

Ontkalken starten

De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. Op de functiekeuzeknop drukken om hem te ontgrendelen.
Het apparaat gaat aan.
2. Functiekeuzeknop op Ontkalken  draaien.
3. Watertank samen met de ontkalkingsoplossing voorzichtig inschuiven en de apparaatdeur sluiten.
4. De starttoets indrukken.
Het ontkalken is bezig. De lamp in de binnenruimte blijft uitgeschakeld.

Stoomschaal leegmaken en watertank opnieuw vullen

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

1. Apparaatdeur openen.
2. De ontkalkingsoplossing met de bijgevoegde schoonmaak spons uit de stoomschaal verwijderen.
3. Watertank grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
Op het tekstdisplay verschijnt "Apparaat klaar om te spoelen" en "1. Spoelen".
4. Apparaatdeur sluiten.

1. Spoelen

Op de starttoets drukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "1. Spoelen".

Stoomschaal leegmaken

Na 20 seconden verschijnt op het display "Schaal leegmaken".

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

2. Spoelen

Op de starttoets drukken.
Het apparaat spoelt. Op het display verschijnt "2. Spoelen".

Resterend water verwijderen

Na 20 seconden verschijnt op het tekstdisplay "Beëindigd" en "Schaal leegmaken".

1. Apparaatdeur openen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
3. De binnenruimte met de spons schoonmaken en met een zachte doek nadrogen.
4. Functiekeuzeknop in de stand o terugdraaien.
5. Op de functiekeuzeknop drukken en vergrendelen, om het apparaat uit te schakelen.

Het ontkalken is beëindigd.

Ontkalken afbreken

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

1. De stoptoets lang indrukken om het ontkalken af te breken. Om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.

2. De starttoets indrukken.

Op het tekstdisplay verschijnt "Schaal leegmaken en watertank weer vullen".

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

Alleen de stoomschaal ontkalken

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

Het enige verschil:

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

U kunt de stoomschaal ook met de hand ontkalken.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

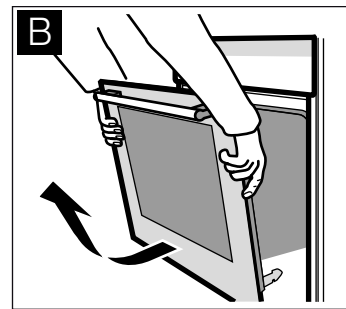
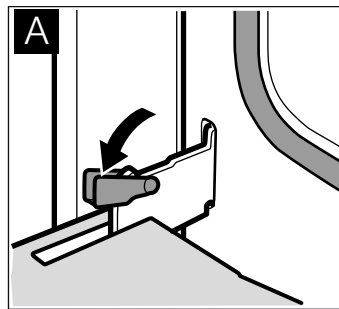
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

⚠ Risico van letsel!

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

Apparaatdeur verwijderen

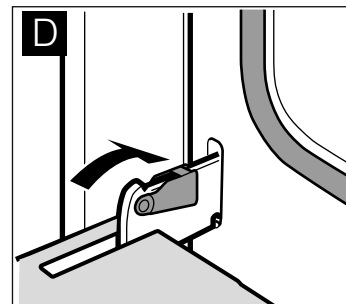
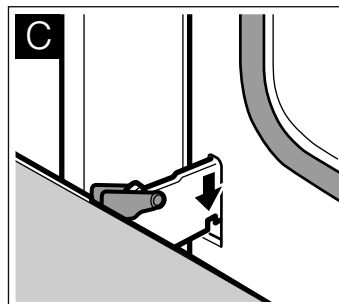
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen (Afbeelding A). De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is.
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en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



Apparaatdeur inbrengen

De apparaatdeur na de reiniging weer inbrengen.

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



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.

4. Apparaatdeur sluiten.

Ruiten van de deur schoonmaken

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

⚠ Risico van letsel!

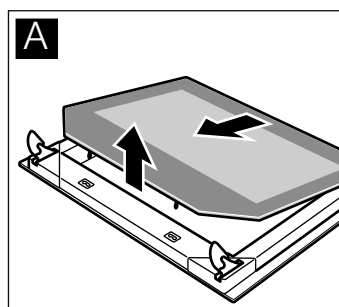
De componenten van de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Hierdoor kunt u snijwonden oplopen. Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ Risico van letsel!

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

Deurruit verwijderen

1. Apparaatdeur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. De ruit naast de scharnieren met beide handen licht omhoog drukken en in de richting van de scharnieren eruit trekken (Afbeelding A).



Reinigen

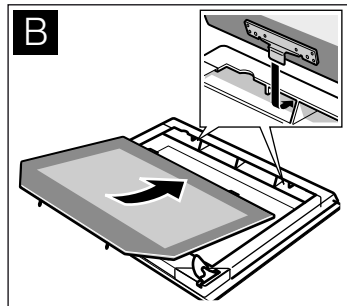
Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Attentie!

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

Deurruit inbrengen

1. De ruit weer inbrengen (Afbeelding B) en aan de voorkant naast de scharnieren naar beneden drukken tot hij inklikt.



2. Apparaatdeur weer inbrengen.

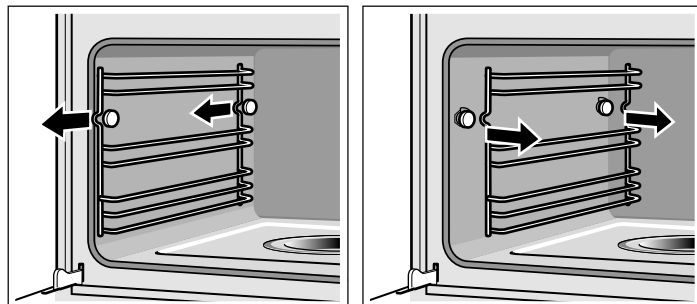
Inschuifrails reinigen

U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.

⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

1. De inschuifrail naar voren trekken en naar de zijkant uithangen.



2. Inschuifrails met schoonmaakmiddel en schoonmaakspoon reinigen of inschuifrails in de vaatwasmachine reinigen.

3. Inschuifrails achter en voor bevestigen en naar achteren schuiven, tot ze inklikken.

De inschuifrails passen ieder slechts aan één kant.

Wat te doen bij storingen?

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

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat werkt niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken	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 toestel in de meterkast uitschakelen en na 10 seconden weer inschakelen
Apparaat kan niet worden gestart.	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten
Het apparaat kan niet worden gestart, op het display verschijnt "Ontkalken"	Het ontkalken is afgebroken	De starttoets indrukken. Vervolgens het apparaat twee keer spoelen (zie het hoofdstuk: Ontkalken. Ga nu te werk zoals beschreven in de paragraaf "Stoomschaal leegmaken en watertank opnieuw vullen".)
Het apparaat kan niet worden gestart, op het display verschijnt "Reinigen"	Reinigshulp is afgebroken	De starttoets indrukken. Vervolgens het apparaat twee keer spoelen (zie het hoofdstuk: Reinigingshulp EasyClean®. Ga te werk zoals beschreven in de paragraaf "Stoomschaal leegmaken en apparaat schoonmaken".)
Op het klokdisplay knippert 0:00	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Op het klokdisplay knippert 0:00, op het temperatuurdisplay verschijnt rrr	Stroomonderbreking tijdens de bereiding	Klokfunctietoets <> indrukken, de tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt	De starttoets indrukken of de instelling met de stop-toets wissen
Op het tekstdisplay verschijnt "Veiligheidsuitschakeling", op het temperatuursdisplay knippert 000	Automatische veiligheidsuitschakeling is actief	Functieschakelaar naar de stand 0 terugdraaien
"Watertank vullen" verschijnt, hoewel de tank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven Herkenningssysteem werkt niet	Watertank inschuiven tot hij inklikt 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 waterstandmelders zijn klem gaan zitten	Watertank schudden en reinigen. Kunnen de delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice
Watertank raakt leeg zonder herkenbare reden. Stoomschaal loopt over	Watertank is niet goed gesloten Dichting in het deksel van de tank is vuil Dichting in het deksel van de tank is defect	Deksel sluiten tot het merkbaar inklikt Dichting reinigen Nieuwe watertank bestellen bij de klantenservice
Stoomschaal is leeg gekookt hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven Toevoer is verstopt	Watertank tot de vergrendeling inschuiven. Apparaat ontkalken. Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is
Op het tekstdisplay verschijnt "Tank leegmaken/Reinigen?"	Apparaat is minstens twee dagen niet gebruikt en de watertank is vol	Watertank leegmaken en reinigen. Watertank na de bereiding altijd legen
Tijdens het gebruik 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 fabrieksinstellingen terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten bij 100 °C de stoomstand  starten
Tijdens het garen komt er stoom vrij door de ontluchtingssleuven		Dit is normaal.
Apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Apparaat ontkalken (zie het hoofdstuk: Ontkalken).
Op het temperatuursdisplay verschijnt de foutmelding "E011"	Een toets is te lang ingedrukt of is klem komen te zitten	De klokfunctietoets  indrukken om de foutmelding te wissen. Alle toetsen apart indrukken en nagaan of ze schoon zijn
Op het temperatuursdisplay verschijnt een foutmelding "E..."	Technisch defect	De klokfunctietoets  indrukken om de foutmelding te wissen, eventueel de tijd opnieuw instellen. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice
Apparaat warmt niet meer op. Op het klokdisplay knippert de dubbele punt. Op het temperatuursdisplay verschijnt bijv. 1000	Er is een toetscombinatie gebruikt	Apparaat uitschakelen, info-toets i 3 seconden lang indrukken, vervolgens de klokfunctietoets  4 seconden lang indrukken, tenslotte de info-toets i opnieuw 3 seconden lang indrukken

Lamp van de binnenruimte vervangen

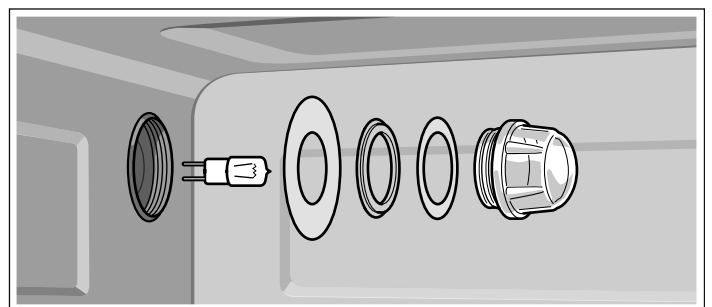
Temperatuurbestendige halogeenlampen 230 V/25 W met pakkingen kunt u krijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Risico van verbranding!

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

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.



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

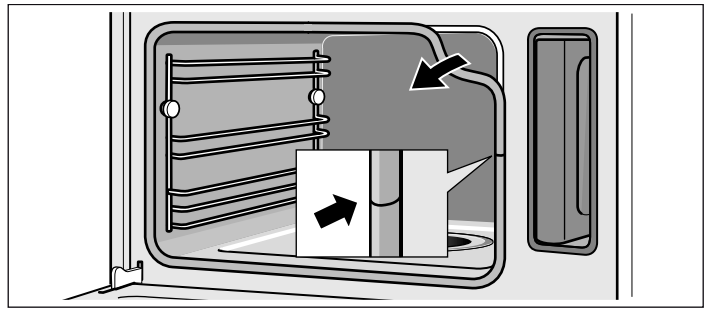
Glazen afscherming of dichtingen vervangen

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



Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Wanneer u de apparaatdeur opent, vindt u het typeplaatje met de nummers beneden aan de linkerkant.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.

Servicedienst ☎

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

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

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

- 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 twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de stoombakoven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.
- 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.

Tips om energie te besparen

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Gebruik bij het bakken donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

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 producten die in het onverwarmde apparaat worden geplaatst.

Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Plaats bij het stomen in de bak met gaatjes altijd de bakplaat eronder. 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).

Stoomstand

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.

Groente

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

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.

CircoSteam®

De functie CircoSteam® is door de combinatie van hete lucht en stoom 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.

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	30 - 40
Bloemkool	roosjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	8 - 10
Erwten	-	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	10 - 14
Gevulde groente (courgettes, aubergines, paprika)	Groente niet voorgaren	Bakplaat op hoogte 2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 30
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + rooster op hoogte 2	Stoomstand	100	50 - 70
Groene bonen	-	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	15 - 20
Wortelen	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	15 - 20
Prei	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	4 - 6
Mais	heel	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	25 - 35
Snijbiet*	repen	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	8 - 10
Asperges, groen*	heel	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	7 - 12
Asperges, wit*	heel	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	10 - 15
Spinazie*	-	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	2 - 3

* Apparaat voorverwarmen

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Romanesco	roosjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	20 - 30
Rode biet	heel	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	25 - 35
Courgettes	plakjes	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	100	2 - 3
Peultjes	-	met gaatjes + bakplaat	Stoomstand	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.

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

Levensmiddelen	Verhouding	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Aardappels in de schil (gemiddelde grootte)	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	35 - 45
Gekookte aardappels (in kwarten)	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	20 - 25
Gegratineerde aardappels	-	Bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	35 - 45
Zilvervliesrijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	30 - 40
Rijst met lange korrel	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	20 - 30
Basmatirijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	20 - 30
Parboiled rijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	15 - 20
Risotto	1:2	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	30 - 35
Groene linzen	1:2	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	30 - 45
Witte bonen, voorge-weekt	1:2	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	65 - 75
Couscous	1:1	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	6 - 10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	15 - 20
Gierst, heel	1:2,5	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	25 - 35
Tarwe, heel	1:1	zonder gaatjes	-	Stoomstand	100	60 - 70
Balletjes	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	95	20 - 25

Gevogelte en vlees

Het rooster en de bakplaat samen op één hoogte inschuiven.

Het bereide vlees nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten stoombakoven laten rusten. Zo blijft het sappiger.

Met de functie CircoSteam® wordt het vlees bijzonder sappig van binnen en knapperig van buiten.

Gevogelte

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kip, heel	1,2 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	180 - 190	50 - 60
Kip, gehalveerd	0,4 kg per stuk	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	180 - 190	35 - 45
Kipfilet	per stuk 0,15 kg	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	15 - 25
Stukken kip	per stuk 0,12 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 35
Eend, heel	2 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	170	60 - 80
				Hete lucht	210	15 - 20

* vooraf aanbraden

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Eendenborst*	per stuk 0,35 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	170 - 180	10 - 15
Kalkoenrollade	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	150 - 160	70 - 90
Kalkoenfilet	1 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	150 - 160	60 - 80

* vooraf aanbraden

Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °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
Platte rosbeef, kort gebakken*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	30 - 45
Dikke rosbeef, medium*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	45 - 60
Hoge rosbeef, kort gebakken*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	Hete lucht	170 - 180	35 - 50

* vooraf aanbraden

Kalfsvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gebraden kalfsvlees, doorregen	1 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	160 - 170	60 - 70
Gebraden kalfsvlees, mager	1 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Kalfsrug*	1 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 25
Kalfsborst, gevuld	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	140 - 160	75 - 120

* vooraf aanbraden

Varkensvlees

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

* vooraf aanbraden

Diversen

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gebraden gehakt	van 0,5 kg gehakt	Bakplaat	2	CircoSteam®	140 - 150	45 - 60
Reerug met been*	0,6 - 0,8kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	150 - 170	15 - 30
Lamsbout zonder been	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	170 - 180	60 - 80

* vooraf aanbraden

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Lamszadel met been*	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	160 - 170	15 - 25
Konijn delen	1,5 kg	Rooster + bakplaat	2	CircoSteam®	150 - 160	40 - 60
Weense worstjes	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	80 - 85	12 - 18
Witte worst	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	80 - 85	15 - 20

* vooraf aanbraden

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 speciaalzaak (zie het hoofdstuk: 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.

Vis

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

Langzaam garen bij vlees

Langzaam garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé of à point gegaard moeten worden. 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 in °C	Bereidingstijd in min.
Lamsbout zonder been	1 - 1,5kg	Bakplaat	2	80	140 - 160
Rosbief	1,5 - 2,5kg	Bakplaat	2	80	150 - 180
Varkensfricandeau	-	Bakplaat	2	80 - 90	50 - 70
Varkensmedaillons	-	Bakplaat	2	80	60 - 80
Rundersteaks	ca. 3 cm dik	Bakplaat	2	80	40 - 60
Eendenborst	-	Bakplaat	2	80	35 - 55

Ovenschotels, ingrediënten voor in de soep ...

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Hartige ovenschotel van gegaarde ingrediënten	Ovenschaal + rooster	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 40
Zoete ovenschotel	Ovenschaal + rooster	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Bakplaat	2	CircoSteam®	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Vormpjes + rooster	2	CircoSteam®	180 - 200	15 - 25
Eiergelei	zonder gaatjes	2	Stoomstand	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	90 - 95	7 - 10
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (grootte M, max. 1 kg)	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote

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

Rijstepap

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

Yoghurt

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

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

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

Levensmiddelen	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistknoedels	Bakplaat	Stoomstand	100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + rooster	Stoomstand	90 - 95	15 - 20
Zoete ovenschotel (bijv. van griesmeel)	Ovenschaal + rooster	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Rijstepap*	Bakplaat	Stoomstand	100	25 - 35
Yoghurt*	Portiepotten + rooster	Stoomstand	40	300 - 360
Appelcompote	Bakplaat	Stoomstand	100	10 - 15
Perencompote	Bakplaat	Stoomstand	100	10 - 15
Kersencompote	Bakplaat	Stoomstand	100	10 - 15
Rabarbercompote	Bakplaat	Stoomstand	100	10 - 15
Pruimencompote	Bakplaat	Stoomstand	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 wordt het gerecht gelijkmatiger bruin. De volgende keer zo nodig een hogere temperatuur kiezen.

Het 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 vruchtentaartbodem	2	Hete lucht	150 - 160	30 - 45
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	45 - 55
Biscuitbodem (2 eieren)	Vorm vruchtentaartbodem	2	Hete lucht	180 - 190	12 - 16
Biscuittaart (6 eieren)	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	25 - 35
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	2	Hete lucht	150 - 160	40 - 50
Zwitserse vruchtentaart	Springvorm	2	Hete lucht	180 - 190	35 - 60

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Tulband	Tulbandvorm	2	CircoSteam®	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	CircoSteam®	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	CircoSteam®	150 - 160	25 - 35
Strudel, zoet	Bakplaat	2	CircoSteam®	160 - 180	40 - 60
Uientaart	Bakplaat	2	CircoSteam®	170 - 180	30 - 40

Brood, broodjes

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Wit brood (750 g bloem)	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	200 - 210	15 - 20
			Hete lucht	160 - 170	20 - 25
Zuurdeegbrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 25
			Hete lucht	150 - 160	40 - 60
Gemengd brood (750 g bloem)	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 20
			Hete lucht	160 - 170	25 - 40
Volkorenbrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Hete lucht	140 - 150	40 - 60
Roggebrood (750 g meel)	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Hete lucht	150 - 160	50 - 60
Broodjes (ongebakken à 70 g)	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	190 - 200	25 - 30
Broodjes van gistdeeg, zoet (ongebakken à 70 g)	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	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	CircoSteam®	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.	Stem het bakken dan af op soortgelijke gerechten in de baktabelen
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 het gebak klaar
Het gebak zakt in	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 °C lager in. Houd rekening met de aangegeven omroertijden in het recept
Het gebak is in het midden hoog gerezen 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 druppelt u er vruchtensap of alcohol over. Kies de volgende keer een 10 °C hogere temperatuur en houd kortere baktijden aan of gebruik de functie CircoSteam®
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 in °C	Bereidingstijd in min.
Gerechten opgediend op borden	Rooster	2	Regenereren	120	12 - 18
Groente	Bakplaat	3	Regenereren	100	12 - 15
Noedels, aardappels, rijst	Bakplaat	3	Regenereren	100	5 - 10
Broodjes*	Rooster	2	CircoSteam®	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Rooster	2	CircoSteam®	170 - 180	5 - 10
Brood*	Rooster	2	CircoSteam®	170 - 180	8 - 12
Pizza	Rooster + bakplaat	3	Regenereren	170 - 180	12 - 15

* 5 minuten voorverwarmen

Ontdooien

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

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

Gebruik de functie Ontdooistand .

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

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

Gezondheidsrisico!

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

Na het ontdooien de stoombakoven 15 minuten laten lopen met hetelucht bij 180 °C.

Vlees ontdooien

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

Gevogelte ontdooien

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

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
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
Kleinfruit	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
Hele vis	1 kg	met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	40 - 50
Goulash	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	40 - 50
Gebraden rundvlees	-	met gaatjes + bakplaat	3 1	45 - 50	70 - 80

Deegrijstand

Met de functie Deegrijstand  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.

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

Zet de deegkom op het rooster. Het deeg niet afdekken.

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

Uitpersen

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

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

Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 3 plaatsen. Om het sap op te vangen de bakplaat inschuiven op hoogte 1.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min
Frambozen	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	30 - 45
Rode bessen	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	40 - 50

Inmaken

Levensmiddelen zo vers mogelijk inmaken. Wanneer ze langer opgeslagen zijn, wordt het vitaminegehalte kleiner en gisten ze gemakkelijker.

Rubberringen en potten schoonmaken met heet water. Voor het reinigen van de potten is ook het programma "Flesjes ontsmetten" geschikt.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

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

De volgende levensmiddelen kunt u niet met uw apparaat inmaken:

De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen.

De inhoud van blikjes, vlees, vis of paté.

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

Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Groente	Inmaakpotten, 1 liter	2	Stoomstand	100	30 - 120
Steenvruchten	Inmaakpotten, 1 liter	2	Stoomstand	100	25 - 30
Pitvruchten	Inmaakpotten, 1 liter	2	Stoomstand	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	Stoomstand	100	5 - 10
Lasagne, diepvries	Bakplaat + rooster	2	CircoSteam®	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
Broodjes, baguettes, diepvries	Bakplaat + rooster	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22

* wat vloeistof toevoegen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Krakelingen, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	180 - 200	18 - 22
Croissants, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Afbakbroodje of -stokbrood, voorgebakken	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	150 - 170	12 - 15
Strudel, diepvries	Bakplaat + bakpapier	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Vissticks	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	195 - 205	20 - 24
Forel	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	80 - 100	20 - 25
Visfilet bordelaise	Bakplaat + rooster	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50
Zalmfilet	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	80 - 100	20 - 25
Inktvisringen	Bakplaat + bakpapier	2	Hete lucht	190 - 210	25 - 30
Broccoli	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	4 - 6
Bloemkool	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	5 - 8
Bonen	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	4 - 6
Erwten	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	4 - 6
Wortelen	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	3 - 5
Gemengde groente	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	4 - 8
Spruitjes	Bak met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	5 - 10

* wat vloeistof toevoegen

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor testinstellingen, om het controleren en testen van de verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Bakken

Testgerechten volgens de norm EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

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

Aanwijzing: Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °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
Appeltaart	Springvorm 20 cm	2	Hete lucht	160 - 170	60 - 70

Stomen

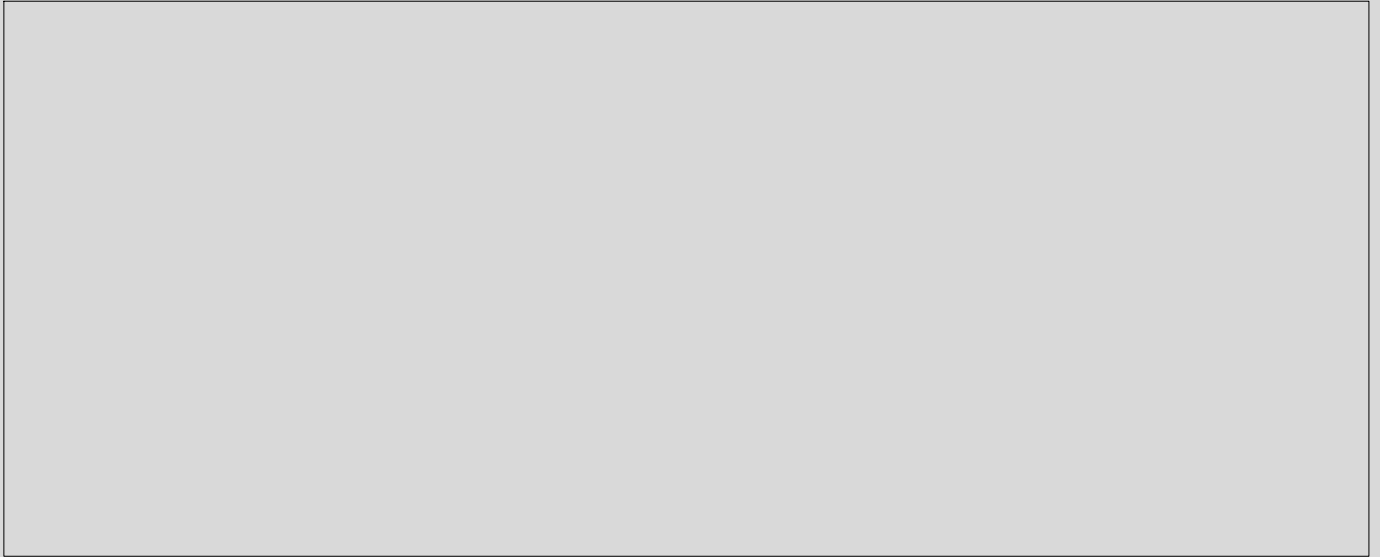
Testgerechten volgens de norm EN 60350-1.

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Broccoli (stoomverdeling)	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	*
Broccoli (Stoomtoevoeging)	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	*
Erwten** (maximale belading)	met gaatjes + bakplaat	3 1	Stoomstand	100	***

* De bereidingstijd voor "beetvast" moet eerst vastgesteld worden.

** 2,0 kg erwten gelijkmatig over de bak verdelen.

*** Het einde van de bereidingstijd is bereikt wanneer de erwten op de koudste plek een temperatuur van 85°C hebben bereikt.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000604546

930521