



Stoomoven C47D22.0.



Veiligheidsvoorschriften.....	4	Tabellen en tips	19
Instructies voor uw veiligheid	4	Toebehoren	19
Oorzaken van schade	4	Vormen	19
Uw nieuwe apparaat.....	5	Bereidingstijd en -hoeveelheid	19
Bedieningspaneel	5	Levensmiddelen gelijkmatig verdelen	19
Functies	6	Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk.....	19
Binnenruimte	6	Menu garen.....	19
Toebehoren.....	6	Groente	19
Automatische kalibratie	6	Bijgerechten en peulvruchten.....	20
Voor het eerste gebruik	7	Gevogelte en vlees.....	20
Tijd instellen	7	Vis.....	21
Waterhardheid instellen	7	Ingrediënten voor in de soep, diversen.....	21
Eerste gebruik	7	Desserts, compote	22
Toebehoren voorreinigen	7	Gerechten regenereren	22
Apparaat bedienen	8	Ontdooien.....	22
Watertank vullen.....	8	Deeg laten rijzen	22
Apparaat inschakelen	8	Uitpersen	23
Apparaat uitschakelen	9	Inmaken	23
Na het gebruik.....	9	Diepvriesproducten	23
Elektronische klok.....	9		
Klokdisplay	9		
Kookwekker	10		
Gebruiksduur	10		
Voorkeuze-functie	10		
Tijd instellen	10		
Instellingen controleren, corrigeren of wissen	10		
Automatische programma's	11		
Programma instellen	11		
Aanwijzingen voor de programma's.....	11		
Programmatabellen	12		
Kinderslot.....	12		
Blokkering	12		
Permanente blokkering.....	13		
Basisinstellingen	13		
Reiniging en onderhoud	14		
Schoonmaakmiddelen	14		
Ontkalken	14		
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	15		
Ruiten van de deur schoonmaken	16		
Inschuifrails reinigen.....	16		
Wat te doen bij storingen?	16		
Lamp van de binnenruimte vervangen	18		
Deurdichting vervangen.....	18		
Servicedienst	18		
E-nummer en FD-nummer	18		
Milieubescherming	19		
Milieuvriendelijk afvoeren	19		
Tips om energie te besparen	19		

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.

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!

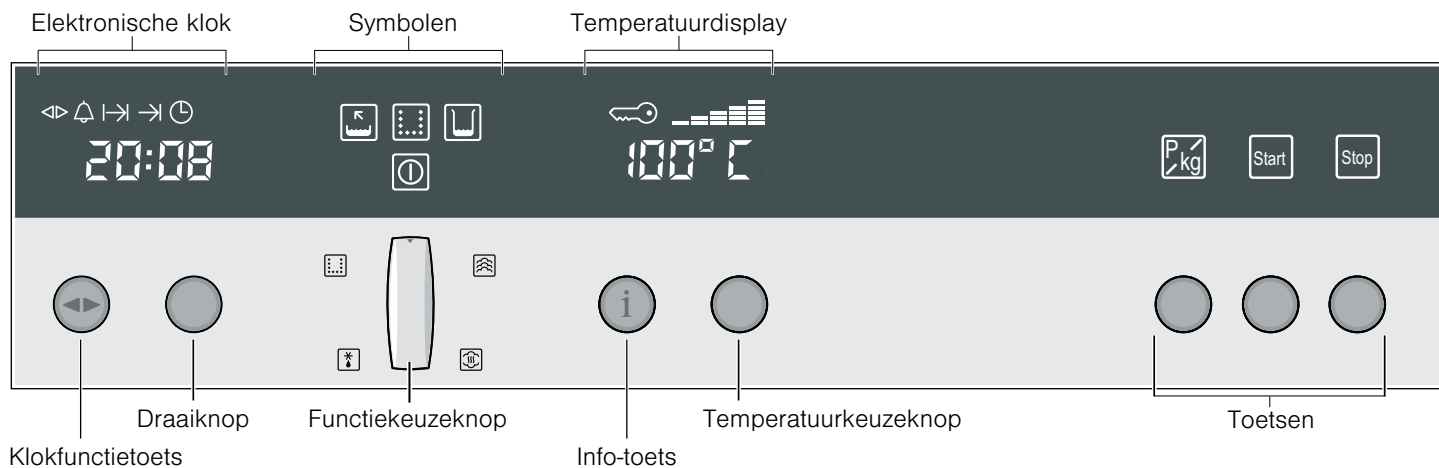
- Plaats niets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door warmteophoping beschadigd raken.
De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Zet vormen altijd op het rooster of in de bak met gaatjes.
- Aluminiumfolie in de 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.
- Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Schuif bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat of de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.
- Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.
- Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende 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)

Symbolen

	Stoomschaal leegmaken	Is het symbool verlicht, verwijder het resterende water dan uit de stoomschaal.
	Ontkalken	Wanneer het symbool knippert, dan moet het apparaat ontkalkt worden (zie het hoofdstuk: Ontkalken)
	Watertank vullen	Wanneer het symbool verlicht is, de watertank vullen of het water in de watertank vervangen (bijv. bij het ontkalken)

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

	Programmatoets	Programma of gewicht instellen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)
	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.

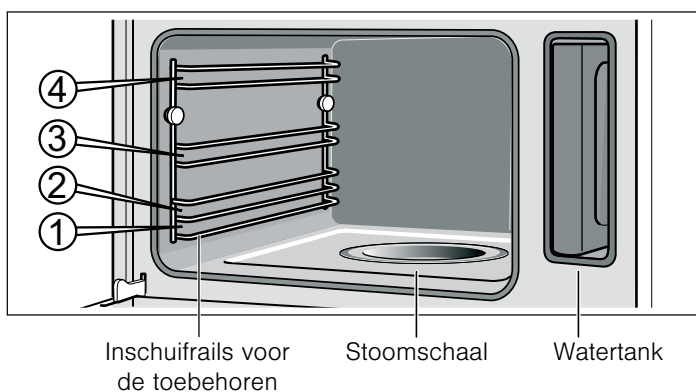
Functies

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

Functie			Toepassing
	Stoomstand	35 - 100 °C	Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren. Om deeg te laten rijzen (bij 35 °C)
	Regenereren	80 - 100 °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.
	Ontdooistand	35 - 60 °C	Voor groente, vlees, vis en fruit. Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
	Ontkalken		Voor het ontkalken van het watersysteem en de stoomschaal (zie het hoofdstuk: Ontkalken)

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

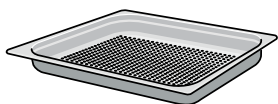
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



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

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



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

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

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
Rooster	Z1664X0
Schoonmaak spons	643 254
Ontkalkingsmiddelen	311 138
Microvezeldoek met honingraatstructuur	460 770

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.

Voor het eerste gebruik

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

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

Tijd instellen

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" (**c 52**) 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 functiekноп evt. weer naar de stand **o** draaien.
2. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c 10** op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Info-toets **i** zo vaak kort indrukken tot **c 52** op het temperatuurdisplay verschijnt (waterhardheid "gemiddeld").
4. Met de temperatuurkeuzeknop de waterhardheid instellen.

Waterhardheid	Instelsymbool (temperatuurdisplay)
onthard	c 50
zacht	c 51
gemiddeld	c 52
hard	c 53
zeer hard	c 54

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 terugdraaien 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!

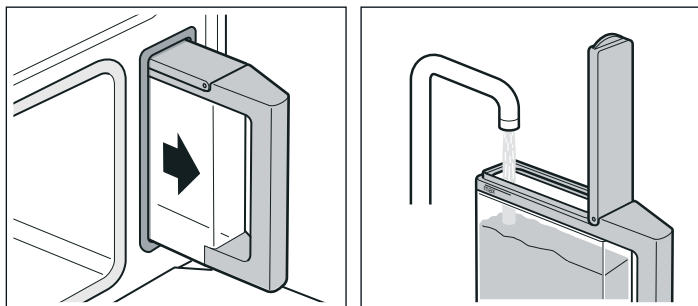
Apparaatschade door gebruik van ongeschikte vloeistoffen

- 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:

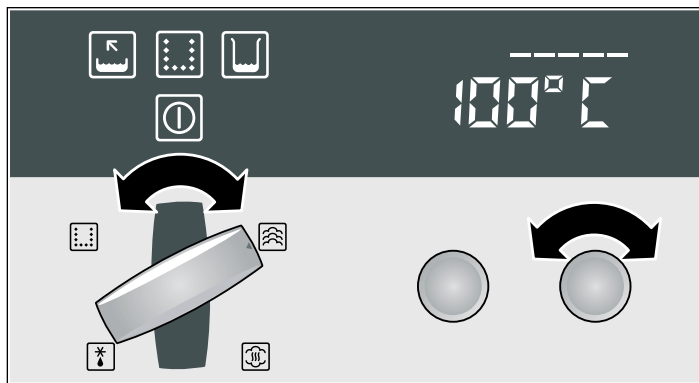
1. apparaatdeur openen en de watertank uitnemen.
2. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water.



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

Apparaat inschakelen

1. Op de functiekeuzeknop drukken om hem te ontgrendelen. Het apparaat gaat aan.
2. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste functie verlicht is.
Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorgestelde temperatuur.



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

Functie	Temperatuurbereik
Stoomstand	35 - 100 °C
Regenereren	80 - 100 °C
Ontdooistand	35 - 60 °C

Op het klokdisplay verschijnt 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.

5. De starttoets indrukken.

Wanneer u niet op de starttoets drukt, klinkt er een signaal.

Bij de stoomstand loopt de gebruiksduur pas na de opwarmtijd af.

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de binnenruimte weer.

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



Actuele temperatuur

Info-toets 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).

Indicatie

Wanneer de watertank leeg is, klinkt er een signaal en verschijnt de indicatie . Het bereidingsproces wordt onderbroken.

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

Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit. 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 0 en vergrendelen om het apparaat uit te schakelen.

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

Temperatuursdisplay	Betekenis
H	Restwarmte hoog
h	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.

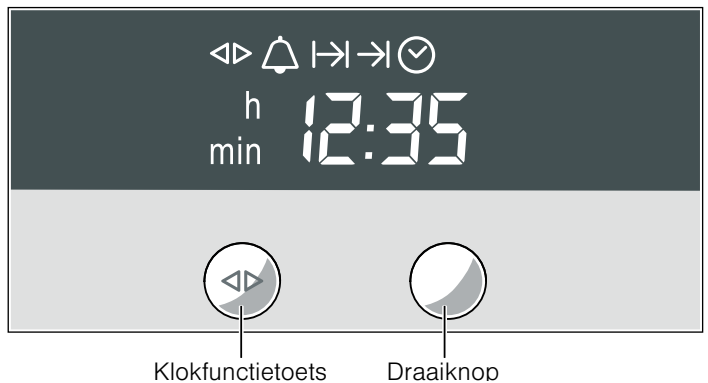
1. Laat de apparaatdeur op een kier staan tot het apparaat afgekoeld is.
2. Wrijf de binnenruimte en de stoomschaal met de bijgevoegde schoonmaak spons schoon en droog ze goed na met een zachte doek.
3. Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld.
4. Wrijf meubels of handgrepen 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
- hoe u het apparaat automatisch in- en uitschakelt (voorkeuze-functie)
- 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.
Voorkeuze-functie	Het apparaat gaat automatisch aan en uit.
Tijd	Tijd instellen

Aanwijzingen

- Bij het instellen van een klokfunctie wordt het tijdsinterval langer wanneer u hogere waarden instelt (bijv. een gebruiksduur tot 1:00h met een precisie van één minuut, hoger dan 1:00h met een precisie van 5 minuten).
- Bij de klokfuncties Kookwekker , Gebruiksduur en Voorkeuze-functie klinkt na afloop van de instellingen een signaal en het symbool of 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.
Op de elektronische klok verschijnt een voorgestelde tijdsduur. De symbolen  en  (gebruiksduur) zijn verlicht.
2. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. **1:30** uur). De nieuwe gebruiksduur wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen.
3. De starttoets indrukken.
Het apparaat warmt op.

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  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).

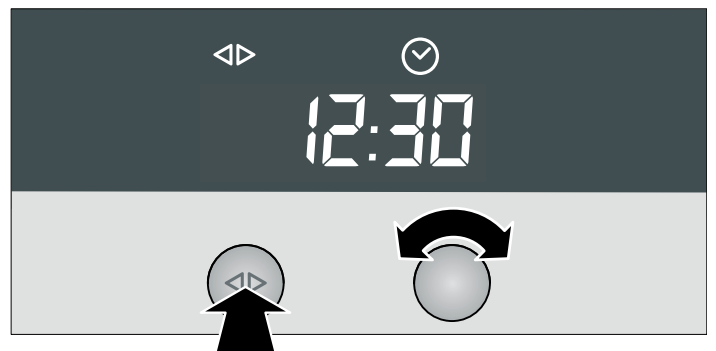
Op het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit (**12:30** uur). Er klinkt een signaal en het symbool  knippert.

1. Functiekeuzeknoppen in de stand  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

U kunt met 20 verschillende programma's heel eenvoudig gerechten klaarmaken.

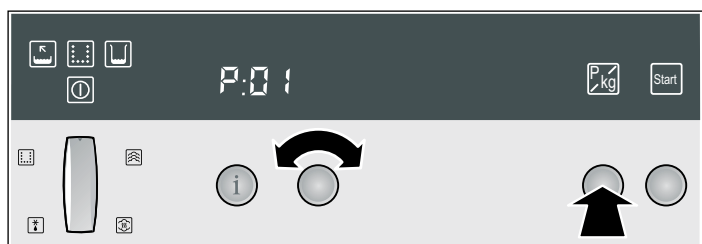
In dit hoofdstuk leest u

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

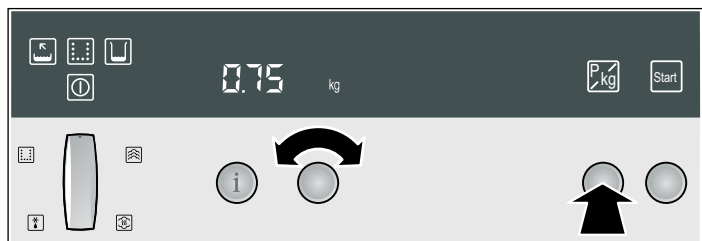
Programma instellen

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

1. De functiekeuzetoets indrukken om het apparaat in te schakelen.
2. De toets  indrukken.
Op het temperatuursdisplay verschijnt het eerste programma **P:01**.
3. Met de temperatuurknop het programma kiezen.



4. De toets  opnieuw indrukken.
Op het temperatuursdisplay verschijnt een voorgesteld gewicht.
Voor sommige programma's hoeft u geen gewicht in te voeren. Er verschijnt dan geen voorgesteld gewicht.
5. Aan de temperatuurknop draaien om het gewicht in te stellen.



6. De starttoets indrukken.
Er verschijnt geen verwarmingscontrole.

Tijdsduur opvragen

De 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.

Einde van het programma

Er klinkt een signaal. Het bereidingsproces 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.

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

Hoeveelheid/ Gewicht

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

Bij de automatische programma's is het gewicht van de gerechten nodig. Het totale gewicht van de gerechten dient binnen het vastgestelde gewichtsbereik te liggen.

Bereidingstijd

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

Groente klaarmaken P1 - P6

Kruid de groente pas na de bereiding.

Graanproducten/linzen klaarmaken P7 - P10

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

Basmatirijst 1:1,5

Couscous 1:1

Natuurrijst 1:1,5

Groene linzen 1 :2

Geef het gewicht zonder vloeistof op.

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

Kipfilets stomen

Leg de kipfilets niet op elkaar in de vorm.

Vis stomen P12 - P13

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

Zorg ervoor dat de visfilets niet op elkaar liggen. Geef het gewicht van de zwaarste filet op en kies stukken van zo gelijk mogelijke grootte.

Vruchtencompote klaarmaken P14

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

Rijstepap klaarmaken P15

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

Yoghurt klaarmaken P16

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

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

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

Flesjes ontsmetten P18

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

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

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

Eieren koken P19 - P20

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

Programmatabellen

Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

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

* U kunt voor dit programma een voorkeuzefunctie instellen.

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** ingedrukt houden tot **10** op het temperatuursdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurselektorknop draaien tot **11** op het temperatuursdisplay verschijnt.
4. Info-toets **i** ingedrukt houden tot het symbool  op het temperatuursdisplay verschijnt.

Aanwijzing: Wordt geprobeerd het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt -5- op het temperatuurdisplay.

Apparaat deblokkeren

1. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c 11** op het temperatuurdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurknop draaien tot **c 10** op het temperatuurdisplay 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** ingedrukt houden tot **c 10** op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c 21** op het temperatuurdisplay verschijnt.
4. Info-toets **i** 3 seconden indrukken.
Uw apparaat wordt na 30 seconden geblokkeerd. Op het temperatuurdisplay verschijnt het symbool .

Aanwijzing: Wordt geprobeerd het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt -5P- op het temperatuurdisplay.

Permanente blokkering onderbreken .

1. Info-toets **i** ingedrukt houden tot **c 21** op het temperatuurdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c 20** op het temperatuurdisplay 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 temperatuurdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **c 20** op het temperatuurdisplay verschijnt.
3. Info-toets **i** ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt.
4. Binnen 30 seconden de info-toets opnieuw 3 seconden lang indrukken.
5. Aan de temperatuurknop draaien tot **c 10** op het temperatuurdisplay verschijnt.
6. 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. Functiekeuzeknop evt. op **O** draaien.
2. Info-toets **i** ingedrukt houden tot op het temperatuurdisplay **c 10** (blokkering is niet geactiveerd) verschijnt.
3. Info-toets **i** zo vaak kort indrukken tot de gewenste basisinstelling wordt weergegeven.
4. Met de temperatuurknop de basisinstelling wijzigen.
5. Info-toets **i** 3 seconden lang indrukken.
De verandering wordt opgeslagen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Menu Basisinstellingen		
Submenu	Basisinstelling	Instel-symbool
Kinderslot	Blokkering is niet geactiveerd	c 10
	Blokkering is geactiveerd	c 11
	Permanente blokkering is geactiveerd	c 21

* Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten:

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

Menu Basisinstellingen		
Submenu	Basisinstelling	Instel-symbool
Geluidssignaal	Geluidssignaal uit	c 30
	Geluidssignaal tijdsduur 30 seconden	c 31
	Geluidssignaal tijdsduur 2 minuten	c 32
	Geluidssignaal tijdsduur 10 minuten	c 33
Autostart	uit	c 40
	aan	c 41
Waterhardheid	onthard	c 50
	zacht (I)	c 51
	gemiddeld (II)	c 52
	hard (III)	c 53
	zeer hard (IV)	c 54
Opwarmsignaal stoom	uit	c 60
	aan	c 61
Naar de fabrieksinstellingen*	niet terugzetten	c 70
	terugzetten	c 71

* Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten:

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

Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- reiniging en onderhoud van uw apparaat
- het ontkalken

Risico van kortsluiting!

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak: Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen ovenreiniger

- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen

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

Attentie!

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

Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het apparaat is afgekoeld.

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

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.

Schoonmaakmiddelen

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

Schoonmaakspons

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

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

Microvezeldoek

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

Ontkalken

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

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

Het ontkalken bestaat uit:

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

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

Ontkalkingsmiddelen

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

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

Attentie!

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

Ontkalken starten

De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. 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. Het symbool  (watertank vullen) en  00:40 min verschijnen.

1. De deur van het apparaat openen.
2. Watertank grondig ontspoelen, vullen met water en weer inschuiven.

Het symbool  (stoomschaal leegmaken) verschijnt.

3. De ontkalkingsoplossing met de bijgevoegde schoonmaakspoon uit de stoomschaal verwijderen.
4. Apparaatdeur sluiten.

1. Spoelen

Op de starttoets drukken.
Het apparaat spoelt.

Stoomschaal leegmaken

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

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

2. Spoelen

Op de starttoets drukken.
Het apparaat spoelt.

Resterend water verwijderen

Na 20 seconden verschijnen  (stoomschaal 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 naar 0 terugdraaien.
5. Op de functiekeuzeknop drukken en vergrendelen, om het apparaat uit te schakelen.

Het ontkalken is beëindigd.

Ontkalken afbreken

Aanwijzing: Na het afbreken dient u het apparaat twee keer te spoelen. Tot aan het einde van de tweede keer spoelen wordt het apparaat voor andere toepassingen geblokkeerd.

1. De toets Stop lang indrukken, om het ontkalken af te breken.
Op het display verschijnt  00:40 min.
Om te voorkomen dat er ontkalkingsoplossing in het apparaat achterblijft, dient u na het afbreken twee keer te spoelen.
2. De starttoets indrukken.
Het symbool  (watertank vullen) verschijnt.

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

Alleen de stoomschaal ontkalken

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

Het enige verschil:

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

U kunt de stoomschaal ook met de hand ontkalken.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Risico van letsel!

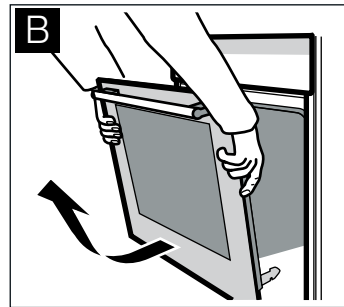
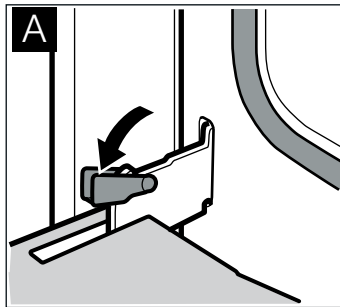
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

Risico van letsel!

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

Apparaatdeur verwijderen

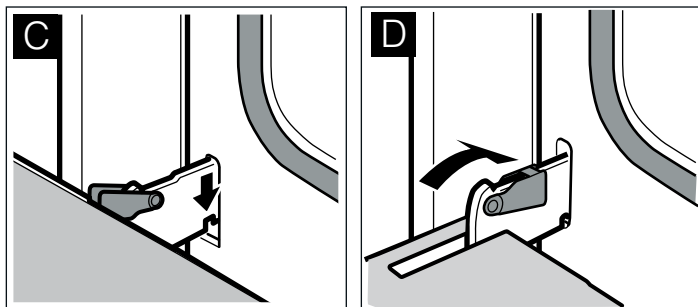
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen (Afbeelding A).
De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is.
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en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



Apparaatdeur inbrengen

De apparaatdeur na de reiniging weer inbrengen.

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



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.

4. Apparaatdeur sluiten.

Ruiten van de deur schoonmaken

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

⚠ Risico van letsel!

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

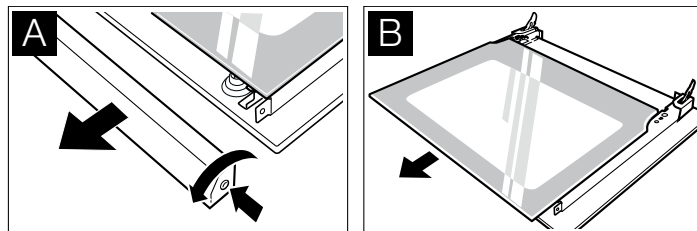
⚠ Risico van letsel!

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

Deurruit verwijderen

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

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



Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Attentie!

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

Deurruit inbrengen

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

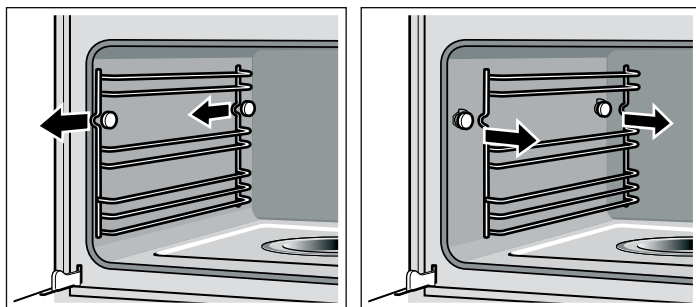
Inschuifrails reinigen

U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.

⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

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



2. Inschuifrails met schoonmaakmiddel en schoonmaak spons 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 apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 10 seconden weer inschakelen
Het apparaat kan niet starten, op het display verschijnen en 00:40 min	Het ontkalken is afgebroken	Functiekeuze knop op draaien en het apparaat 2x spoelen (zie het hoofdstuk: Ontkalken afbreken)
Apparaat kan niet worden gestart.	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten
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	Stroomonderbreking tijdens de bereiding	Klokfunctietoets indrukken, de tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Apparaat is niet in gebruik. Op het klokdisplay staat een tijdsduur	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt	Starttoets indrukken of de instelling met de stop-toets wissen
De indicatie verschijnt, hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank inschuiven tot hij inklikt
	Herkenningssysteem werkt niet	Klantenservice inschakelen
De indicatie verschijnt, hoewel de watertank nog niet leeg is, of de watertank is leeg maar de indicatie verschijnt niet	Watertank is vervuild. De beweeglijke waterstandmelders zijn klem gaan zitten	Watertank schudden en reinigen. Kunnen de delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice
Watertank raakt leeg zonder herkenbare reden. Stoomschaal loopt over	Watertank is niet goed gesloten	Deksel sluiten tot het merkbaar inklikt
	Dichting in het deksel van de tank is vuil	Dichting reinigen
	Dichting in het deksel van de tank is defect	Nieuwe watertank bestellen bij de klantenservice
Stoomschaal is leeg gekookt hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank tot de vergrendeling inschuiven
	Toevoer is verstopt	Apparaat ontkalken. Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is
De indicatie verschijnt	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 diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten gebruiken bij 100 °C stoomstand
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingssleuven		Dit is normaal.
Apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Ontkalken starten
Op het display verschijnt de foutmelding 11.	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 temperatuurdisplay verschijnt een foutmelding ...	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 temperatuurdisplay verschijnt bijv. 1000	Er is een toetscombinatie gebruikt	Het apparaat uitschakelen. De info-toets 3 seconden lang indrukken, dan de klokfunctietoets 4 seconden lang indrukken, vervolgens de info-toets opnieuw 3 seconden lang indrukken

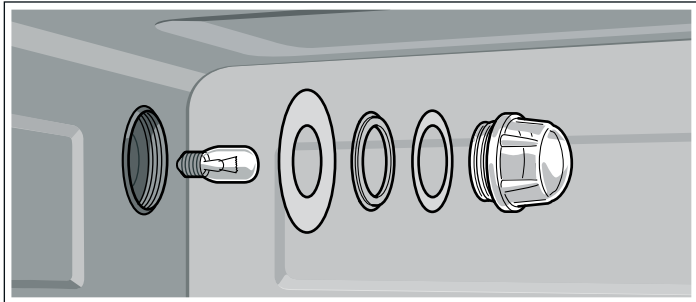
Lamp van de binnenruimte vervangen

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

Risico van verbranding!

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

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



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

Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen!

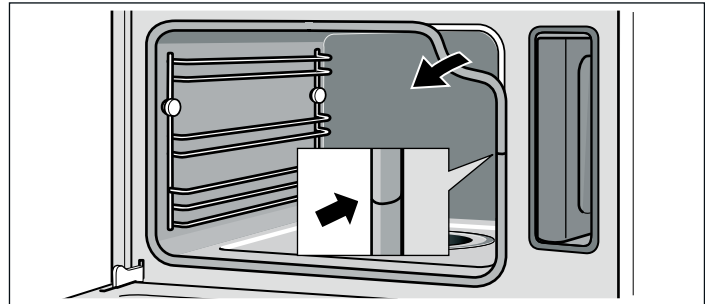
Glazen afscherming of dichtingen vervangen

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

Deurdichting vervangen

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

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



Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst 	

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 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.

Tips om energie te besparen

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Bij het stomen kunt u gerechten op meerdere niveaus tegelijk bereiden. Bij gerechten met verschillende bereidingstijden schuift u het gerecht met de langste bereidingstijd het eerst in.

Tabellen en tips

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

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

Toebehoren

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.

Schuif bij de bereiding in de bak met gaatjes altijd ook de bak zonder gaatjes eronder in. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Vormen

Wanneer u een vorm gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van de bak met gaatjes

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

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

Bereidingstijd en -hoeveelheid

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

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

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

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

Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk

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

Menu garen

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

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

Groente

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

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	30 - 40
Bloemkool	roosjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	8 - 10
Erwten	-	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	10 - 14
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + bak met gaatjes op hoogte 2	Stoomstand	100	50 - 70
Groene bonen	-	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	20 - 25
Wortelen	plakjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	15 - 20

* Apparaat voorverwarmen

Levensmiddelen	Stuks-grootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Prei	plakjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	4 - 6
Mais	heel	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	25 - 35
Snijbiet*	repen	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	8 - 10
Asperges, groen*	heel	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	7 - 12
Asperges, wit*	heel	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	10 - 15
Spinazie*	-	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	2 - 3
Romanesco	roosjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	20 - 30
Rode biet	heel	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	25 - 35
Courgettes	plakjes	met + zonder gaatjes	Stoomstand	100	2 - 3
Peultjes	-	met + zonder gaatjes	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.

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

Levensmiddelen	Verhouding	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Aardappels in de schil (gemiddelde grootte)	-	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	35 - 45
Gekookte aardappels (in vieren)	-	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	20 - 25
Zilvervriesrijst	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 + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	95	20 - 25

Gevogelte en vlees

Gevogelte

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

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Rundvlees

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

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Varkensvlees

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

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Worsten

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

Vis

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

Ingrediënten voor in de soep, diversen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Eiergelei	zonder gaatjes	2	Stoomstand	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	90 - 95	7 - 10
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (grootte M, max. 1 kg)	met + zonder gaatjes	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	zonder gaatjes	Stoomstand	100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + met gaatjes	Stoomstand	90 - 95	15 - 20
Rijstepap*	zonder gaatjes	Stoomstand	100	25 - 35
Yoghurt*	Portiepoten + met gaatjes	Stoomstand	40	300 - 360
Appelcompote	zonder gaatjes	Stoomstand	100	10 - 15
Perencompote	zonder gaatjes	Stoomstand	100	10 - 15
Kersencompote	zonder gaatjes	Stoomstand	100	10 - 15
Rabarbercompote	zonder gaatjes	Stoomstand	100	10 - 15
Pruimencompote	zonder gaatjes	Stoomstand	100	15 - 20

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

Gerechten regenereren

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

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

Ontdooien

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

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

Gebruik de functie 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.

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

Vlees ontdooien

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

Gevogelte ontdooien

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

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

Deeg laten rijzen

Met de stoomstand rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur.

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

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

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

Uitpersen

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

Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 3 plaatsen. Voor het opvangen van het sap de bak zonder gaatjes op hoogte 1 plaatsen.

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

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Frambozen	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	30 - 45
Rode bessen	met gaatjes + zonder gaatjes	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.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

De volgende levensmiddelen kunt u niet met uw apparaat inmaken:

De inhoud van blikjes, vlees, vis of paté.

Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.

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

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

De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen.

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

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

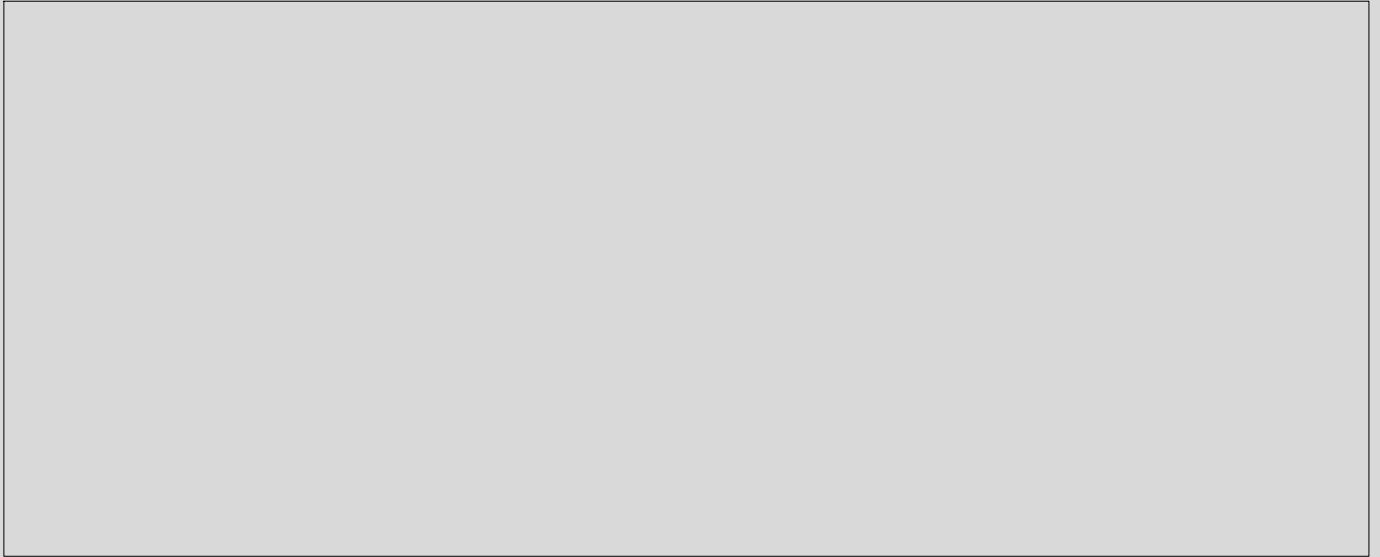
Diepvriesproducten

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.
Deegwaren, vers, gekoeld*	zonder gaatjes	2	Stoomstand	100	5 - 10
Forel	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	80 - 100	20 - 25
Zalmfilet	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	80 - 100	20 - 25
Broccoli	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	4 - 6
Bloemkool	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	5 - 8
Bonen	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	4 - 6
Erwten	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	4 - 6
Wortelen	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	3 - 5
Gemengde groente	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	4 - 8
Spruitjes	met + zonder gaatjes	3 1	Stoomstand	100	5 - 10

* wat vloeistof toevoegen



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



9000604586

920314