



STOOMOVEN

[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

C17DR00.0

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	4		Basisinstellingen	17
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4		Basisinstellingen wijzigen	17
	Oorzaken van schade	5		Lijst met basisinstellingen	17
	Milieubescherming	6		Reinigen	18
	Tips om energie te besparen	6		Schoonmaakmiddelen	18
	Milieuvriendelijk afvoeren	6		Ontkalken	19
	Het apparaat leren kennen	7		Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	20
	Bedieningspaneel	7		Deurruiten verwijderen en inbrengen	21
	Bedieningselementen	7		Wat te doen bij storingen?	22
	Hoofdmenu	7		Storingentabel	22
	Menu Stomen	8		Lamp van de binnenruimte vervangen	23
	Functies voor de binnenruimte	8		Glazen afscherming of dichtingen vervangen	23
	Toebehoren	8		Deurdichting vervangen	24
	Meegeleverde toebehoren	8		Servicedienst	24
	Toebehoren inschuiven	9		E-nummer en FD-nummer	24
	Extra toebehoren	9		Tabellen en tips	25
	Voor het eerste gebruik	10		Toebehoren	25
	Voor het eerste gebruik	10		Vormen	25
	Eerste gebruik	10		Bereidingstijd en -hoeveelheid	25
	Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen	10		Levensmiddelen gelijkmatig verdelen	25
	Toebehoren reinigen	11		Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk	25
	Apparaat bedienen	11		Menu garen	25
	Apparaat in- en uitschakelen	11		Groente	25
	Watertank vullen	11		Bijgerechten en peulvruchten	26
	Werking van het apparaat instellen en starten	12		Gevogelte en vlees	27
	Apparaatfuncties wijzigen of afbreken	13		Vis	27
	Na gebruik altijd:	13		Ingrediënten voor in de soep, diversen	28
	Tijdfuncties	13		Desserts, compote	28
	Tijdfuncties wel en niet weergeven	13		Gerechten regenereren	29
	Wekker instellen	13		Sous-vide	29
	Tijdsduur instellen	14		Ontdooien	32
	Starttijdvoorkeuze - "Klaar om"	14		Deegrijpsstand	33
	Instellingen controleren, veranderen of wissen	14		Uitpersen	33
	Programma's	14		Inmaken	33
	Programma kiezen	14		Diepvriesproducten	33
	Aanwijzingen voor de programma's	14		Testgerechten	34
	Tabel	15			
	Kinderslot	17			
	Automatisch kinderslot	17			
	Eenmalig kinderslot	17			

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**



Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. → "Toebehoren" op pagina 8



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- Tijdens het gebruik kan hete stoom ontsnappen. De ventilatieopeningen niet aanraken. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Het water in de stoomschaal is ook na uitschakeling nog heet. De stoomschaal niet direct na het uitschakelen leegmaken. Toestel laten afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Tijdens het uitnemen van de toebehoren kan hete vloeistof over de rand stromen. Hete toebehoren voorzichtig uitnemen, met de ovenhandschoen.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Brandbare vloeistoffen kunnen in de binnenruimte vlam vatten (explosieve verbranding). Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Het apparaat kan door warmteopbouw beschadigd raken. Plaats vormen altijd in een bak met gaatjes.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Vormen: de vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.
- Kookgerei met roestplekken: gebruik geen kookgerei met roestplekken. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Vrijkomende vloeistof: plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.
→ "Reinigen" op pagina 18
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Onderhoud van uw apparaat: De binnenruimte van uw apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door onjuist onderhoud kan er corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor onderhoud en reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Direct nadat het apparaat is afgekoeld dient u eventuele verontreiniging te verwijderen uit de binnenruimte.
- Heet water in de watertank: door heet water kan het stoomsysteem beschadigd raken. Vul de watertank uitsluitend met koud water.

- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.
- Watertank reinigen: watertank niet in de afwasmachine reinigen. De tank raakt dan beschadigd. Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

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.

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 terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaatype zijn kleuren detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel kunt u de verschillende functies van uw apparaat instellen. Het display geeft de actuele instellingen weer.









- 1 Display
- 2 Touch-toetsen
- 3 ShiftControl bedieningselement

Bedieningselementen

Met de bedieningselementen kunt u uw apparaat eenvoudig en direct instellen.

Touch-toetsen

Onder de touch-toetsen liggen sensoren. Om een functie te kiezen, tikt u op de betreffende touch-toets.

Touch-toets	Gebruik
 aan/uit	Apparaat in- of uitschakelen → "Apparaat in- en uitschakelen" op pagina 11
 Hoofdmenu	Functies en instellingen kiezen → "Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 12
 Tijdfuncties	Wekker, tijdsduur of starttijdvoorkeuze "Klaar om" instellen → "Tijdfuncties" op pagina 13
 Kinderslot	Kinderslot activeren of deactiveren → "Kinderslot" op pagina 17
 Informatie	Meer informatie weergeven Actuele temperatuur weergeven → "Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 12
 Start/Stop	Werking starten of stoppen → "Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 12


ShiftControl-bedieningselement

Met het ShiftControl-bedieningselement kunt u door de regels op het display navigeren en instellingen kiezen. Instellingen die u wijzigt, hebben rechts en links pijlen < >.

Toets	Gebruik
<	Links op het display naar links navigeren
>	Rechts op het display naar rechts navigeren
^	Boven op het display naar boven navigeren
v	Beneden op het display naar beneden navigeren

Aanwijzing: U kunt ook snel door de instellingen lopen door een toets ingedrukt te houden. Zodra u de toets loslaat, wordt de snelle doorloop stopgezet.

Hoofdmenu

Om in het hoofdmenu te komen, tikt u op de touch-toets .

Menu	Gebruik
	Stomen De juiste verwarmingsmethode bij stoom instellen en starten. → "Apparaat bedienen" op pagina 11
	Stoomprogramma's Gerechten bereiden met stoom. → "Programma's" op pagina 14
	Basisinstellingen Apparaatinstellingen individueel aanpassen. → "Basisinstellingen" op pagina 17








Ontkalken

→ "Reinigen" op pagina 18

Menu Stomen

Uw apparaat beschikt over verschillende verwarmingsmethoden. Na inschakeling van het apparaat komt u direct in het menu Stomen, waarin u de verwarmingsmethoden vindt.

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
 Stomen	30-100 °C	Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren
 Regenereren	80-100 °C	Voor bordgerechten Klaargemaakte levensmiddelen worden met behoud van de voedingsstoffen weer opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit
 Deegrijpsstand	30-50 °C	Voor gistdeeg Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit
 Sous-vide	50 - 95°C	De bereiding "onder vacuüm" bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en met 100% stoom: geschikt voor vlees, vis, groente en dessert. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.
 Ontdooistand	30-60 °C	Voor groente en fruit Door het vocht wordt de warmte behoedzaam overgedragen op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet

Functies voor de binnenruimte

Enkele functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan ca. 15 minuten open, dan schakelt de verlichting weer uit.

Bij de meeste verwarmingsmethoden schakelt de binnenruimteverlichting in zodra de werking wordt gestart. Hij schakelt uit wanneer de werking beëindigd is.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. → "Basisinstellingen" op pagina 17

Koelventilator

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.

→ "Basisinstellingen" op pagina 17

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:

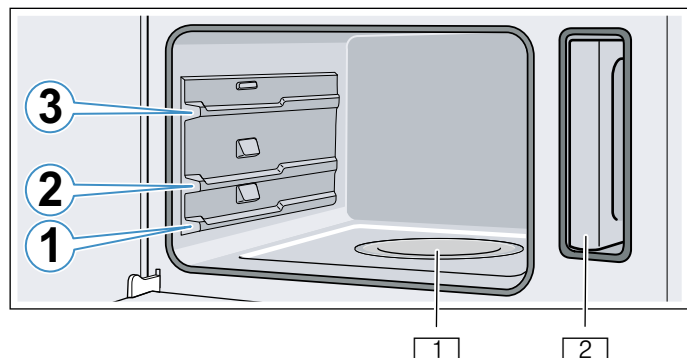
	Stoomreservoir, met gaatjes, grootte L voor het stomen van hele vis of grotere hoeveelheden groente, voor het uitpersen van kleinfruit, etc.
	Stoomreservoir, zonder gaatjes, grootte L om afdruppende vloeistof bij het stomen op te vangen en voor het koken van rijst, peulvruchten en granen

Gebruik alleen originele toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren inschuiven

De binnenruimte heeft 3 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



- 1 Stoomschaal
- 2 Watertank in de tankschacht

Attentie!

Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Hittestuwing kan het apparaat beschadigen. De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal moeten altijd vrij blijven. Plaats vormen altijd in een bak met gaatjes.

Vergrendelingsfunctie

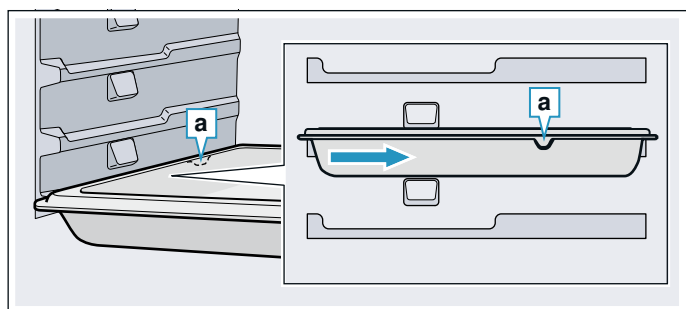
De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden verwijderd.

- De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.
- Schuif de accessoires altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de apparaatdeur niet raken.

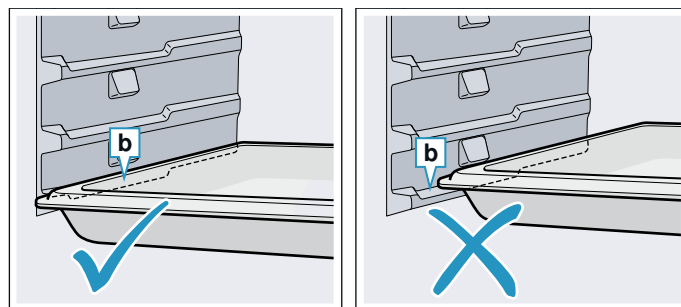
Stoomschaal erin schuiven

Aanwijzingen

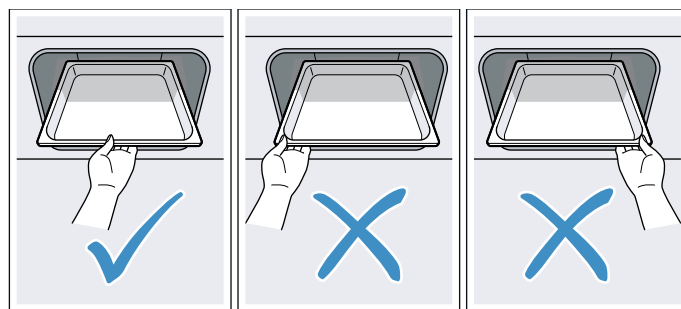
- Ervoor zorgen dat de grendelnok **a** achteraan is en naar onderen wijst.



- Stoomschaal niet over de uitsparing **b** schuiven.



Stoomschaal in het midden vastnemen en erin schuiven



Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. Een uitgebreid aanbod voor uw apparaat vindt u in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet alle extra toebehoren passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
→ "Servicedienst" op pagina 24

Decorlijst



Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

Voor het eerste gebruik

Informeer voor de eerste ingebruikneming bij uw waterbedrijf naar de waterhardheid van uw leidingwater.

Om ervoor te zorgen dat uw apparaat u er op het juiste moment aan kan herinneren dat u dient te ontkalken, dient u de juiste waterhardheid in te stellen.

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.

Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u "Waterhardheid onthard" instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid "4 zeer hard" in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.

Waterhardheid	Instelling
0	0 onthard
1 (tot 1,3 mmol/l)	1 zacht
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 gemiddeld
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hard
4 (meer dan 3,8 mmol/l)	4 zeer hard

Eerste gebruik

Zodra het apparaat aan het elektriciteitsnet wordt aangesloten, verschijnt de eerste instelling "Sprache" op het display.

Taal instellen

1. Met toets \vee naar de onderste regel navigeren.
2. Met toets \langle of \rangle de taal kiezen.
3. Met toets \wedge terug navigeren naar "Sprache".
4. Met toets \rangle de volgende instelling kiezen.

Tijd instellen

1. Met toets \vee naar de volgende regel navigeren.
2. Met toets \langle of \rangle de actuele tijd kiezen.
3. Op toets \wedge drukken.
4. Met toets \rangle de volgende instelling kiezen.

Datum instellen

1. Met toets \vee naar de volgende regel navigeren.

2. Met toets \langle of \rangle de actuele dag kiezen.
3. Met toets \wedge terug navigeren naar "Dag".
4. Met toets \rangle de volgende instelling kiezen.
5. Met toets \vee naar de volgende regel navigeren.
6. Met toets \langle of \rangle de actuele maand kiezen.
7. Met toets \wedge terug navigeren naar "Maand".
8. Met toets \rangle de volgende instelling kiezen.
9. Met toets \vee naar de volgende regel navigeren.
10. Met toets \langle of \rangle het actuele jaar kiezen.
11. Met toets \wedge terug navigeren naar "Jaar".
12. Met toets \rangle de volgende instelling kiezen.

Waterhardheid instellen

1. Met toets \vee naar de onderste regel navigeren.
2. Met toets \langle of \rangle de waterhardheid kiezen.
3. Met toets \wedge terug navigeren naar "Waterhardheid".
4. Met toets \rangle de instellingen overnemen.
De eerste ingebruikneming is afgesloten.

Aanwijzingen

- U kunt deze instellingen op elk moment in de basisinstellingen wijzigen. → "Basisinstellingen" op pagina 17
- Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor de eerste ingebruikneming.

Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen.

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren stelt het apparaat zich in op de drukverhoudingen van de plaats van opstelling. Dit gebeurt automatisch tijdens de eerste keer dat stoom wordt gebruikt. Hierbij ontwikkelt zich veel stoom.

Kalibreren voorbereiden

1. Neem de toebehoren uit de binnenruimte.
2. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, uit de binnenruimte.
3. Neem voor het kalibreren de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.

Apparaat kalibreren en binnenruimte reinigen

Aanwijzingen

- Het kalibreren kan alleen worden gestart wanneer de binnenruimte koud is (kamertemperatuur).
- Tijdens het kalibreren de apparaatdeur niet openen. Het kalibreren wordt anders afgebroken.

1. Schakel het apparaat in met de touch-toets ①.
2. Vul de watertank. → "Watertank vullen" op pagina 11
3. Stel de opgegeven verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur in en start een programma. → "Werking van het apparaat instellen en starten" op pagina 12

Instellingen	
Verwarmingsmethode	Stomen ☁
Temperatuur	100 °C
Tijdsduur	20 minuten

4. Schakel het apparaat uit met de touch-toets ①.

5. Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld.
6. Reinig de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.
7. Maak de watertank leeg en de binnenruimte droog.
→ "Na gebruik altijd:" op pagina 13

Aanwijzingen

- Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich na een verhuizing aanpast aan de nieuwe plaats van opstelling, zet u het terug naar de fabrieksinstellingen. Herhaal de eerste ingebruikneming en het kalibreren.
- Het apparaat slaat de instellingen van het kalibreren ook op na een stroomonderbreking of bij afsluiting van de elektriciteit. Het moet opnieuw worden gekalibreerd.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.



Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!!

Het water in de stoomschaal is ook na uitschakeling nog heet. De stoomschaal niet direct na het uitschakelen leegmaken. Toestel laten afkoelen alvorens het schoon te maken.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan heet water uit het apparaat lopen. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Apparaatdeur voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn. Als de verdamperschaal overloopt, watertank niet bijvullen.

Apparaat in- en uitschakelen

Om het apparaat in of uit te schakelen, tikt u op de touch-toets ①.

Op het display ziet u na uitschakeling van het apparaat hoe hoog de restwarmte in de binnenruimte is.

Display	Betekenis
-h-	Restwarmte (tussen 60°C en 120°C)

Aanwijzingen

- Sommige indicaties en aanwijzingen op het display, bijv. voor de restwarmte in de binnenruimte, blijven ook zichtbaar wanneer het apparaat uitgeschakeld is.
- Na gebruik van het apparaat loopt de koelventilator eerst hoorbaar verder, tot de binnenruimte aanzienlijk is afgekoeld.
- Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Als er langere tijd niets ingesteld is, gaat het apparaat automatisch uit.

Watertank vullen

Wanneer u de apparaatdeur opent, ziet u rechts de watertank. Voor gebruik de watertank altijd vullen.

Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld. → "Basisinstellingen" op pagina 17

Attentie!

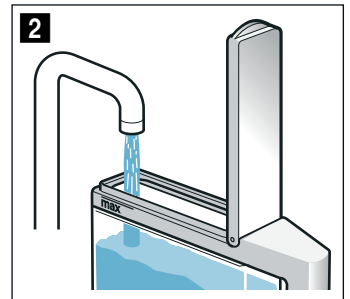
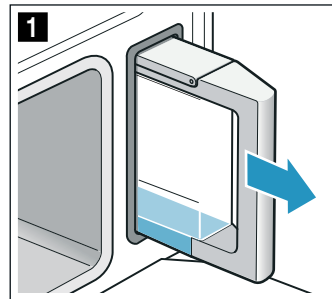
Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

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

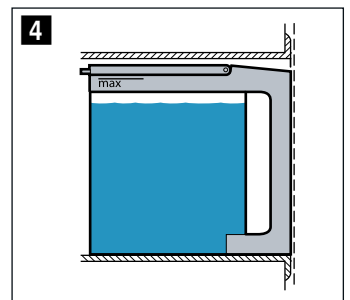
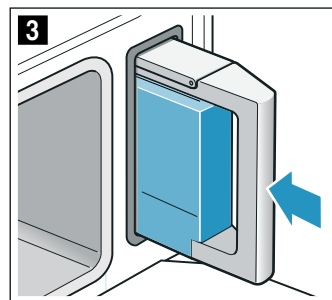
Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Voor gebruik altijd de watertank vullen:

1. Apparaatdeur openen.
2. Watertank uit de tankschacht nemen (Afb. 1).
3. Watertank tot de markering "max" vullen met koud water. (Afb. 2).



4. Tankdeksel sluiten tot het merkbaar inklikt.
5. Gevulde watertank inbrengen (Afb. 3).
6. Controleren of de watertank gelijk met de tankschacht is ingeschoven (Afb. 4).



7. Apparaatdeur sluiten. De watertank is gevuld. U kunt het programma starten.

Watertank bijvullen

Als de watertank leeg is, verschijnt de melding op het display dat de watertank gevuld moet worden. De werking wordt onderbroken.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan heet water uit het apparaat lopen. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Apparaatdeur voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn. Als de verdamperschaal overloopt, watertank niet bijvullen.

1. Apparaatdeur voorzichtig openen.
2. Watertank uitnemen en vullen.
3. Watertank terugplaatsen en de apparaatdeur sluiten.
4. In werking stellen.
De werking wordt voortgezet.

Werking van het apparaat instellen en starten

Voorbeeld: 15 minuten stomen ☁ met 90°C

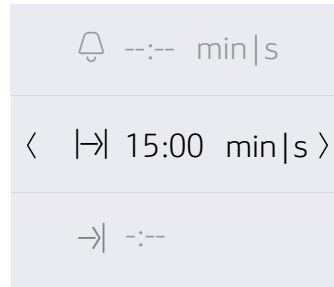
1. Op touch-toets ① tippen om het apparaat in te schakelen.
U komt direct in het menu Stomen ☁.



2. Met toets < of > de verwarmingsmethode kiezen.
3. Met toets ~ naar de volgende regel navigeren.
4. Met toets < of > de temperatuur kiezen.



5. Met toets ~ naar de volgende regel navigeren.
6. Toets < of > indrukken om de tijdsduur te veranderen.
U komt in het menu Tijdfuncties.
7. Met toets < of > de tijdsduur kiezen.



8. Met de toets ⊖ het menu Tijdfuncties verlaten.
9. Op touch-toets ▷|| tippen.
Het programma wordt gestart.

Melding "Watertank vullen?"

De melding verschijnt wanneer u een verwarmingsmethode 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.

Aanwijzingen

- Heeft u de verwarmingsmethode Stomen ☁ gestart, dan begint de tijdsduur pas te lopen wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
- Opent u de apparaatdeur tijdens het stomen, dan stopt het programma. Is de apparaatdeur weer gesloten, dan loopt de tijdsduur pas weer verder als het apparaat de ingestelde temperatuur weer heeft bereikt.
- Wilt u na inschakeling direct in het hoofdmenu ☰ komen, dan kunt u in het hoofdstuk Basisinstellingen onder "Werking na inschakelen" het hoofdmenu kiezen.

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Opwarmbalk

Zodra er een verwarmingsmethode is gestart, verschijnt de opwarmbalk op het display. De opwarmbalk geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer.



Aanwijzing: Bij de verwarmingsmethode Stomen ☁ verschijnt de opwarmbalk niet.

Actuele temperatuur weergeven






Om de actuele temperatuur op het display te laten weergeven, tikt u op de touch-toets ①.

De actuele temperatuur wordt korte tijd en alleen tijdens het voorverwarmen weergegeven.

Meer informatie

Is de touch-toets verlicht , dan kunt u informatie laten weergeven. Tip hiervoor op de touch-toets . De informatie wordt enkele seconden weergegeven.

Apparaatfuncties wijzigen of afbreken**Apparaatfuncties wijzigen**

1. Met touch-toets  de werking stopzetten.
2. Met toets  of  navigeren naar de regel van de instelling die veranderd moet worden.
3. Met toets  of  de instelling veranderen.
4. Met touch-toets  de gewijzigde functie starten.

Aanwijzing: Tijdens een onderbreking van de werking kan de koelventilator doorlopen.

Apparaatfuncties afbreken

Druk op de touch-toets  tot de werking afgebroken is.

Aanwijzing: Het ontkalken kan niet worden afgebroken.

Na gebruik altijd:** Waarschuwing – Kans op verbrandingen!**

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Na gebruik blijven er altijd vocht en vuil in de binnenruimte. Het apparaat daarom na gebruik altijd droog- en schoonmaken. Na gebruik ook altijd de watertank leegmaken.

De binnenruimte drogen** Waarschuwing – Kans op verbrandingen!!**

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

1. De apparaatdeur op een kier laten staan tot het apparaat afgekoeld is.
2. Vervuiling in de binnenruimte direct verwijderen.
3. De binnenruimte en de stoomschaal met de schoonmaakspoon schoonmaken en met een zachte doek droogwrijven.
4. Voorzieden van meubels droogwrijven als zich daar condenswater heeft gevormd.

Watertank leegmaken

De watertank moet na gebruik met stoom altijd worden leeg- en drooggemaakt.

Attentie!




- De watertank niet drogen in de hete binnenruimte. De tank raakt dan beschadigd.
- De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine. De tank raakt dan beschadigd.

1. Apparaatdeur openen.
2. Watertank uitnemen en restwater verwijderen.

3. Dichting in het tankdeksel en de tankschacht in het apparaat grondig droogmaken.
4. Watertank in de tankschacht plaatsen.
5. Apparaatdeur sluiten.

 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

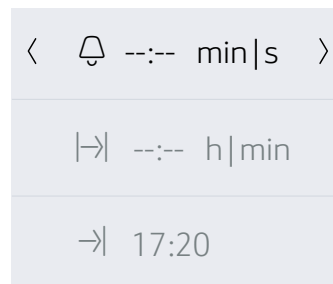
Tijdfunctie	Gebruik
 Wekker	De wekker functioneert als een eierwekker. Het apparaat gaat niet automatisch aan of uit.
 Tijdsduur	Na afloop van een ingestelde tijd gaat het apparaat automatisch uit.
 Klaar om	Het apparaat schakelt automatisch in en na afloop van een ingestelde tijdsduur en eindtijd automatisch uit.

Aanwijzing: Stelt u een tijdfunctie in, dan is de tijdsinterval langer naarmate de waarden hoger zijn. Voorbeeld: U kunt een tijdsduur tot één uur op de minuut precies en een langere duur op de 5 minuten precies instellen.








Tijdfuncties wel en niet weergeven


Om de tijdfuncties wel of niet weer te geven, tipt u op de touch-toets .

Aanwijzing: Na een bepaalde tijd verdwijnt de weergave van de tijdfuncties automatisch. Wanneer u al een tijdsduur had ingesteld, wordt deze overgenomen.

**Wekker instellen**








De wekker kan zowel worden ingesteld wanneer het apparaat in- als uitgeschakeld is.


1. Op touch-toets  tippen. Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
2. Met toets  de tijdsduur kiezen. **Aanwijzing:** Wanneer het apparaat ingeschakeld is met toets  naar de regel  Wekker navigeren en vervolgens met toets  de tijdsduur kiezen.
3. Op touch-toets  tippen om de wekker te starten. Het symbool  verschijnt op het display. De wekker loopt af.

Aanwijzing: Zodra de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een signaal. Om het geluidssignaal te beëindigen tikt u op de touch-toets .

Tijdsduur instellen

Na afloop van een ingestelde tijdsduur gaat het apparaat automatisch uit. De functie kan alleen in combinatie met een verwarmingsmethode worden gebruikt.

1. Op touch-toets  tippen.
2. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
3. Op touch-toets  tippen.
Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
4. Met de toets  of  de tijdsduur instellen.
 - De toets  voorgestelde waarde 10 minuten
 - De toets  voorgestelde waarde 30 minuten
5. Op touch-toets  tippen om de ingestelde tijdsduur te starten.





Zodra de tijdsduur afgelopen is, klinkt er een signaal en wordt het programma automatisch beëindigd. Om het geluidssignaal te beëindigen, tikt u op de touch-toets .


Starttijdvoorkeuze - "Klaar om"

Het apparaat gaat automatisch aan en op de van te voren gekozen eindtijd uit. Stel hiervoor de tijdsduur in en leg vast wanneer de werking beëindigd wordt.






De starttijdvoorkeuze kan alleen in combinatie met een verwarmingsmethode worden gebruikt.

Aanwijzingen

- Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.
 - De starttijdvoorkeuze is niet beschikbaar voor elke verwarmingsmethode.
1. Gerechten op geschikte toebehoren in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
 2. Op touch-toets  tippen.
 3. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
 4. Op touch-toets  tippen.
Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
 5. Met toets  de tijdsduur kiezen.
 6. Met toets  naar de regel "→| Klaar om" navigeren.
 7. Met toets  de eindtijd kiezen.
 8. Op touch-toets  tippen.
Het apparaat wacht op het juiste tijdstip om te starten.

Zodra het einde bereikt is, klinkt er een signaal en wordt de werking automatisch beëindigd. Om het geluidssignaal te beëindigen tikt u op de touch-toets .

Instellingen controleren, veranderen of wissen

1. Op touch-toets  tippen.
Op het display worden de tijdfuncties weergegeven.
2. Met toets  of  naar de regels navigeren.
3. Zo nodig met toets  of  de instelling veranderen.
Om een tijdfunctie te wissen "00:00" instellen.
De instelling wordt automatisch overgenomen.

Programma's

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. Het programma neemt de optimale instelling over.




Programma kiezen


Waarschuwing – 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.


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

Aanwijzing: Laat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte staan.

1. Op touch-toets  tippen.
2. Met toets  of  "Stoomprogramma's " kiezen.
3. Met toets  naar de volgende regel navigeren.
De gerechten worden weergegeven.
4. Met toets  of  het gewenste programma kiezen.
5. Met toets  naar de volgende regel navigeren.
6. Op touch-toets  tippen.
Het programma start.





Zodra de tijdsduur afgelopen is, klinkt er een signaal en wordt het programma automatisch beëindigd. Om het geluidssignaal te beëindigen tikt u op de touch-toets .

Bij sommige programma's biedt het apparaat u de mogelijkheid om de gerechten na te garen.


Bent u tevreden met het resultaat, kies dan met de toets  "Beëindigen".

Bent u niet tevreden met het resultaat, dan kunt u de gerechten nagaren.

Nagaren

1. Met toets  "Nagaren" kiezen.
Op het display verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
2. Pas zo nodig met de toets  of  de voorgestelde tijdsduur aan.
3. Op touch-toets  tippen om het "Nagaren" te starten.
of
Wacht tot het apparaat uw instelling automatisch overneemt.

Apparaat uitschakelen

Om het apparaat uit te schakelen, tikt u op de touch-toets .

Afbreken

Druk op de touch-toets  tot de werking is afgebroken.

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 zijn hiermee getest. Wanneer u andere vormen gebruikt, kan dit van invloed zijn op het resultaat.

Plaats bij de bereiding in de stoombak met gaatjes ook de stoombak zonder gaatjes op hoogte 1. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Hoeveelheid/Gewicht

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

Het totale gewicht van de gerechten dient binnen het vastgestelde bereik te liggen.

Bereidingstijd

In de eerste minuten kan de opgegeven tijdsduur veranderen, omdat de opwarmtijd o.a. van de temperatuur van het gerecht en het water afhangt.

Groente klaarmaken

Kruid de groente pas na de bereiding.

Graanproducten/linzen klaarmaken

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

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

Kipfilets stomen

Leg kipfilets niet op elkaar in de vorm.

Vis stomen

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

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

Yoghurt maken

Verwarm de melk op de kookplaat tot 90°C. Vervolgens tot 40 °C laten afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende. Hier 150g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.

Koppen of kleine potjes hiermee vullen en afdekken met vershoudfolie. De koppen of potjes vervolgens in een stoombak plaatsen en instellen zoals aangegeven in de tabel. Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

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.

Vruchtencompote klaarmaken

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

Flesjes ontsmetten

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

Zet de flesjes zó in de stoombak 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

Prik voor het koken een gaatje in de eieren. Zorg ervoor dat de eieren niet op elkaar liggen.

Tabel

Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

Programma	Opmerkingen	Toebehoren	Hoogte
Bloemkoolroosjes stomen*	roosjes van gelijke grootte	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Broccoliroosjes stomen*	roosjes van gelijke grootte	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Groene bonen stomen*	-	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Wortelen in plakjes stomen*	ca. 3 mm dikke plakjes	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Gemengde diepvriesgroente stomen	-	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Aardappels in de schil*	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Basmatirijst	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Zilvervliesrijst	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Couscous	max. 0,75 kg	stoombak zonder gaatjes	2

* U kunt dit programma zo instellen dat het op een later tijdstip wordt uitgevoerd



Programma	Opmerkingen	Toebehoren	Hoogte
Groene linzen	max. 0,55 kg	stoombak zonder gaatjes	2
Gegaarde bijgerechten regenereren*		stoombak zonder gaatjes	2
Verse kipfilets stomen	Totaalgewicht 0,2 - 1,5 kg	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Verse visfilet stomen	max. 2,5 cm dik	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Verse vis in zijn geheel stomen	0,3 - 2 kg	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Yoghurt in potten	-	Potten + stoombak zonder gaatjes	2
Rijstepap	-	stoombak zonder gaatjes	2
Vruchtencompote*	-	stoombak zonder gaatjes	2
Flesjes ontsmetten*		stoombak zonder gaatjes	2
Zachtgekookte eieren*	Eieren grootte*M, max. 1 kg	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
Hardgekookte eieren*	Eieren grootte M, max. 1,8 kg	stoombak met + stoombak zonder gaatjes	2 1
* U kunt dit programma zo instellen dat het op een later tijdstip wordt uitgevoerd			

Kinderslot

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

Uw apparaat beschikt over twee verschillende blokkeringen.


Blokkering	Activeren / Deactiveren
Automatisch kinderslot	Via het menu Instellingen → "Basisinstellingen" op pagina 17
Eenmalig kinderslot	Met de touch-toets 

Aanwijzing: Zodra u een kinderslot activeert, wordt het bedieningspaneel geblokkeerd. Een uitzondering hierop vormen de touch-toetsen  en . U kunt het kinderslot op elk moment deactiveren.



Automatisch kinderslot

Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd, zodat het apparaat niet ingeschakeld kan worden. Om het in te schakelen moet het automatisch kinderslot worden onderbroken. Na gebruik van het apparaat wordt het bedieningspaneel automatisch geblokkeerd.

Activeren

1. Op touch-toets  tippen.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Met de toets  of  "Instellingen" kiezen.
4. Met de toets  naar de volgende regel navigeren.
5. Met de toets  of  "Automatisch kinderslot" kiezen.
6. Met de toets  naar de volgende regel navigeren.
7. Met de toets  of  "Geactiveerd" kiezen.
8. Op touch-toets  tippen.
9. Met de toets  naar de volgende regel navigeren om de instelling op te slaan.
Het "Automatisch kinderslot" is actief. Na uitschakeling verschijnt het symbool  op het display.

Onderbreken

1. Touch-toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" op het display verschijnt.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Gewenste functie inschakelen.

Deactiveren

1. Touch-toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" op het display verschijnt.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Op touch-toets  tippen.
4. Met de toets  of  "Instellingen" kiezen.
5. Met de toets  naar de volgende regel navigeren.
6. Met de toets  of  "Automatisch kinderslot" kiezen.
7. Met de toets  naar de volgende regel navigeren.
8. Met de toets  of  "Geactiveerd" kiezen.
9. Op touch-toets  tippen.
10. Met de toets  naar de volgende regel navigeren om de instelling op te slaan.
Het "Automatisch Kinderslot" is gedeactiveerd.
11. Op touch-toets  tippen.

Eenmalig kinderslot

Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd, zodat het apparaat niet ingeschakeld kan worden. Om het in te schakelen moet het eenmalige kinderslot worden gedeactiveerd. Na uitschakeling wordt het bedieningspaneel niet meer geblokkeerd.

Activeren en deactiveren

1. Touch-toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot geactiveerd" op het display verschijnt.
Het kinderslot is geactiveerd.
2. Touch-toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" op het display verschijnt.
Het kinderslot is gedeactiveerd.


Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

1. Op touch-toets  tippen.
2. Op touch-toets  tippen.
3. Met de toets  of  "Instellingen 
4. Met toets  naar de volgende regel navigeren.
5. Met toets  of  Instelling kiezen.
6. Met toets  naar de volgende regel navigeren.
7. Met toets  of  Instelling kiezen.
8. Op touch-toets  tippen.
9. Om de instelling op te slaan met de toets  op "opslaan" tippen.
Om de instelling af te wijzen met de toets  op "afwijzen" tippen.

Lijst met basisinstellingen

Instelling	Keuze
Taal	Taal kiezen
Tijd	Actuele tijd instellen
Datum	Actuele datum instellen
Waterhardheid	0 (onthard)
	1 (zacht)
	2 (gemiddeld)
	3 (hard)
	4 (zeer hard)
Geluidssignaal tijdsduur	Kort
	Gemiddeld
	Lang
Toetssignaal	Uitgeschakeld (uitzondering: geluidssignaal bij touch-toets  blijft)
	Ingeschakeld
Helderheid display	In te stellen in 5 stappen

Tijdsindicatie	Digitaal Uit
Verlichting	In gebruik aan In gebruik uit
Automatisch kinderslot	Gedeactiveerd. Geactiveerd.
Werking na inschakelen	Stomen Hoofdmenu Stoomprogramma's
Nachtverduistering	Uitgeschakeld Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Merklogo	Weergeven Niet weergeven.
Ventilator-nalooptijd	Aanbevolen Minimaal
Fabrieksinstellingen	Laden

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed

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 microvezel-doek 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 schuurpons 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
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 afwas-machine. Bij verkleuringen door zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. rijst) met azijnwater schoonmaken.

Schoonmaakpons

De bijgevoegde schoonmaakpons heeft een groot opnamevermogen. Gebruik de schoonmaakpons

functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Waarschuwing – 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 schuurponsjes of afwasponsjes.

alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschaal.

Spoel de schoonmaakspoons voor het eerste gebruik goed uit. U kunt de schoonmaakspoons 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.

Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Het ontkalken gebeurt in een paar stappen. Om hygiënische redenen is het apparaat pas weer gebruiksklaar nadat het ontkalken helemaal voltooid is.

- Ontkalken (ca. 30 minuten), maak vervolgens de stoomschaal leeg en vul de watertank opnieuw
- Eerste keer spoelen (20 seconden), maak vervolgens de stoomschaal leeg
- Tweede keer spoelen (20 seconden), verwijder vervolgens het restwater

Wordt het ontkalken onderbroken (bijv. door een stroomonderbreking of uitschakeling van het apparaat), dan wordt u nadat het apparaat opnieuw ingeschakeld is gevraagd het ontkalken voort te zetten.

Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt, hangt af van de waterhardheid van het gebruikte water. Zodra er nog 5 of minder keer stoom kan worden gebruikt, wordt op het display vermeld dat u dient te ontkalken. Het aantal keren dat gebruik met stoom nog mogelijk is, wordt na het inschakelen weergegeven. Zo kunt u het ontkalken op tijd voorbereiden.

Starten

Attentie!

- Schade aan het apparaat: gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken. Ontkalkingsmiddel bestelnr. 311 680
 - Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing of ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.
1. 300 ml water en 60 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel mengen tot een ontkalkingsoplossing.
 2. Watertank verwijderen en vullen met de ontkalkingsoplossing.
 3. De met de ontkalkingsoplossing gevulde watertank volledig inschuiven.
 4. Apparaatdeur sluiten.
 5. Op touch-toets ① tippen.
 6. Op touch-toets ☰ tippen.
 7. Met toets < of > "Ontkalken ☹" kiezen.

8. Met toets √ naar de volgende regel navigeren. De duur van het ontkalken wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
9. Met toets √ naar de volgende regel navigeren.
10. Op touch-toets ▷ tippen. Het apparaat wordt ontkalkt. De tijdsduur loopt af op het display. Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal.

Eerste keer spoelen

1. De ontkalkingsoplossing met de bijgevoegde schoonmaakspoons uit de stoomschaal verwijderen.
2. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
3. Apparaatdeur sluiten.
4. Op touch-toets ▷ tippen. Het apparaat spoelt. Na ongeveer 20 seconden is de eerste spoelcyclus beëindigd.
5. Apparaatdeur openen.
6. Schoonmaakspoons goed met water uitwassen.
7. Het resterende water met de schoonmaakspoons uit de stoomschaal verwijderen.
8. Verder gaan met de tweede spoelcyclus.

Tweede keer spoelen

1. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.
2. Apparaatdeur sluiten.
3. Op touch-toets ▷ tippen. Het apparaat spoelt. Na ongeveer 20 seconden is de tweede spoelcyclus beëindigd.
4. Het resterende water met de schoonmaakspoons uit de stoomschaal verwijderen.
5. De binnenruimte met de spons schoonmaken en vervolgens met een zachte doek nadrogen.
6. Apparaat uitschakelen. Het ontkalken is afgesloten en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

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 mengen tot een ontkalkingsoplossing.
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.

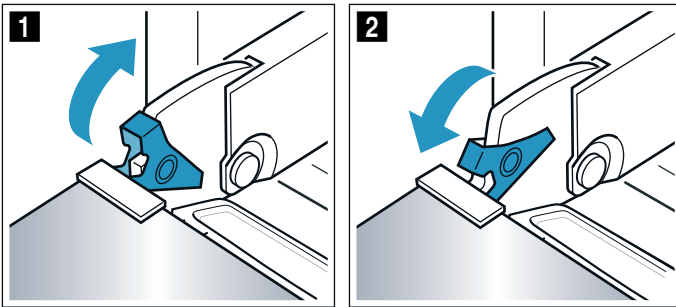
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

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

Alle scharnieren van de apparaatdeur zijn voorzien van een blokkeerhendel.

Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afb. **1**), is de apparaatdeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd.

Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de apparaatdeur opengeklapt zijn (Afb. **2**), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

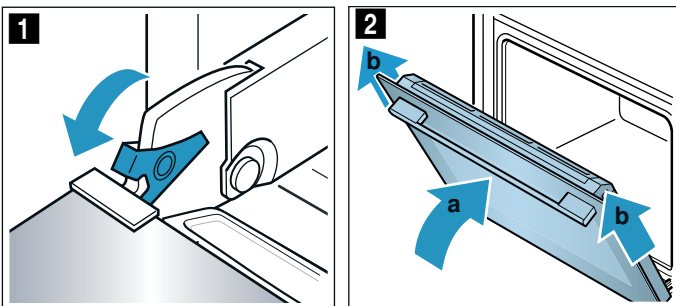


⚠ Waarschuwing **Risico van letsel!**

- Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, of bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Apparaatdeur verwijderen

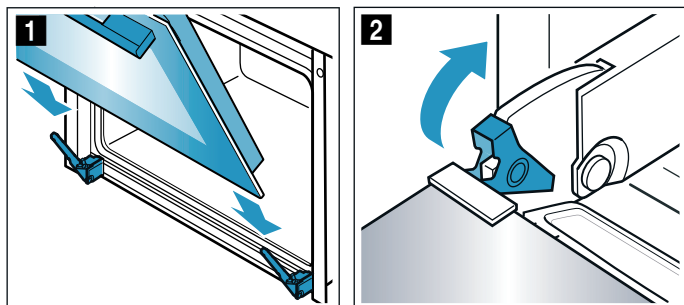
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afb. **1**).
3. Apparaatdeur sluiten tot de aanslag **a**. Met beide handen links en rechts vastpakken **b** en iets naar boven trekken (Afb. **2**).



Apparaatdeur inhangen

De apparaatdeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de apparaatdeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afb. **1**). Apparaatdeur tot de aanslag inschuiven.
2. Apparaatdeur helemaal openen. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afb. **2**).



3. Deur van de binnenruimte sluiten.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

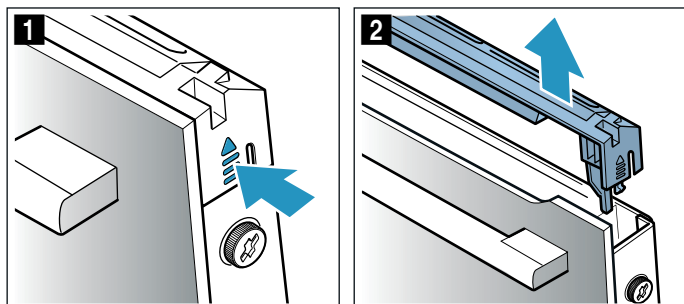
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de apparaatdeur afnemen.

⚠ Waarschuwing Risico van letsel!

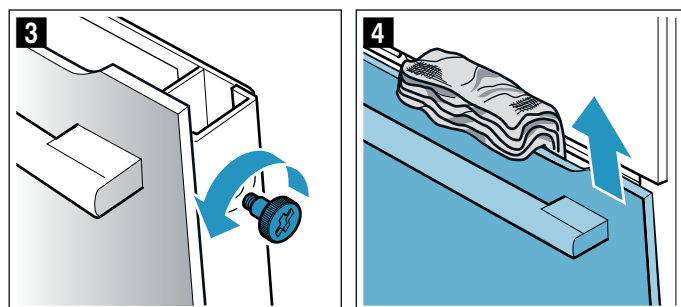
- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.
- Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Draag veiligheidshandschoenen.

Van het apparaat verwijderen

1. Apparaatdeur een beetje openen.
2. Links en rechts op de afscherming drukken (Afb. **1**).
3. Afscherming afnemen (Afb. **2**).



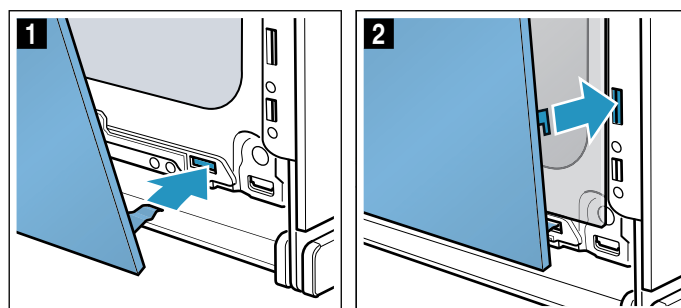
4. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen (Afb. **3**).
5. Klem er voordat u de deur weer sluit, een samengevouwen vaatdoek tussen (Afb. **4**). De ruit aan de voorkant er naar boven uittrekken en met de deurgreep naar beneden op een egaal oppervlak leggen.



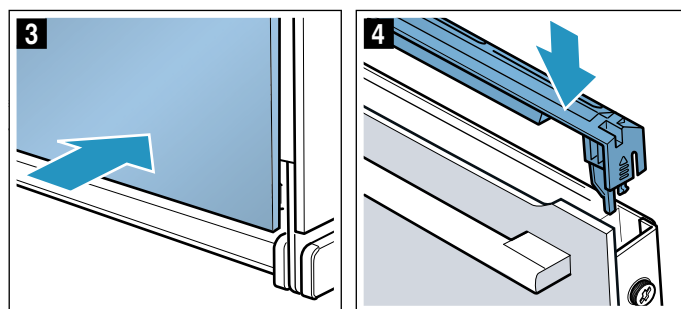
Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Inbrengen in het apparaat

1. Voorste ruit in de houders geleiden (Afb. **1**).
2. Voorste ruit sluiten tot de beide bovenste haken zich tegenover de opening bevinden (Afb. **2**).



3. Tegen de onderkant van de onderste ruit tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **3**).
4. Apparaatdeur weer een beetje openen en vaatdoek verwijderen.
5. De beide schroeven links en rechts weer vastdraaien.
6. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij hoorbaar vergrendelt (Afb. **4**).



7. Apparaatdeur sluiten.

Attentie!

Gebruik de binnenruimte pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Tip: Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk "Voor u getest in onze kookstudio". Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Waarschuwing – Gevaar voor letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Nooit proberen het apparaat zelf te repareren. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Bij defect van het apparaat met de servicedienst contact opnemen;

 Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storingentabel

Waarschuwing – 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	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten werken
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld, op het display wordt het symbool  weergegeven	Automatisch kinderslot is geactiveerd	Touch-toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt
Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool  weergegeven	Kinderslot is geactiveerd.	Touch-toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt
Apparaat warmt niet op, op het display wordt  weergegeven	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen	Ontkoppel het apparaat ca. 10 seconden van het net (zekering in de meterkast uitschakelen) en deactiveer de demonstratiemodus vervolgens binnen 3 minuten in de basisinstellingen → "Basisinstellingen" op pagina 17
Op het display verschijnt "D" of "E", bijv. D0111 of E0111	Technisch probleem	Apparaat uit- en weer inschakelen Als de melding opnieuw verschijnt: contact opnemen met de servicedienst. Geef hiervoor de precieze foutmelding weer
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet volledig gesloten	Apparaatdeur sluiten
	Apparaat is niet uitgeschakeld	Apparaat uit- en weer inschakelen
Er verschijnt een verzoek of u de binnenruimte wilt schoonmaken en de watertank wilt vullen	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld	Nadat het apparaat weer ingeschakeld is, twee keer spoelen
Na het inschakelen van een functie verschijnt op het display de melding dat de temperatuur te hoog is.	Apparaat is nog niet voldoende afgekoeld	Apparaat laten afkoelen en de functie opnieuw inschakelen
Het apparaat vraagt u te ontkalken, zonder dat eerst de teller verschijnt	De ingestelde waterhardheid is te laag	Ontkalken uitvoeren Ingestelde waterhardheid controleren en eventueel aanpassen
Toetsen knipperen	Normaal verschijnsel door condenswater achter het bedieningspaneel	Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer
Stoomschaal is leeggekookt, hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank volledig inschuiven tot hij duidelijk inklikt
	Toevoer naar de watertank is verstopt	Apparaat ontkalken Ingestelde waterhardheid controleren en eventueel veranderen

Watertank raakt leeg zonder herkenbare reden. Stoomschaal loopt over	Watertank is niet goed gesloten	Deksel sluiten tot het duidelijk inklikt
	Dichting in het deksel van de tank is verontreinigd	Dichting reinigen
	Dichting in het deksel van de tank is defect	Nieuwe watertank bestellen bij de servicedienst
Op het display verschijnt de melding dat de watertank moet worden gevuld, hoewel de watertank vol is.	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank volledig inschuiven tot hij duidelijk inklikt
	Herkenningssysteem werkt niet	Contact opnemen met de servicedienst
Op het display verschijnt de melding dat de watertank moet worden gevuld, hoewel hij nog niet leeg is. Of de watertank is leeg, maar hierover verschijnt geen melding op het display	Watertank is verontreinigd. De beweeglijke waterstandmelders zijn klem gaan zitten	Watertank schudden en reinigen. Kunnen de ingeklemde delen niet worden losgemaakt, bestel dan een nieuwe watertank bij de servicedienst
De vraag "Watertank vullen?" verschijnt tijdens het lopende bedrijf op het display	Watertank half gevuld	Geen hulp nodig, de werking wordt voortgezet
Op het display verschijnt "Apparaat warmt op", maar het apparaat bereikt de gekozen temperatuur niet	Waarden van de automatische kalibrering niet optimaal	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten en de eerste ingebruikname herhalen → "Basisinstellingen" op pagina 17 → "Voor het eerste gebruik" op pagina 10 Wanneer hierna gestoomd wordt bij 100° C loopt de kalibrering automatisch. Hierbij ontstaat meer stoom
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Normale procedure
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstelling en opnieuw kalibreren
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingsleuven	Normale procedure	Niet mogelijk

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.

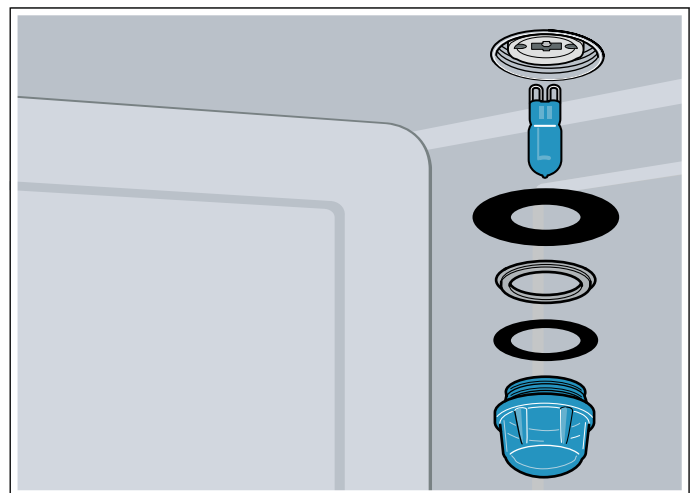
⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. De afscherming er naar links uitdraaien.
3. Lamp eruit trekken.
Nieuwe lamp inbrengen, hierbij op de stand van de pinnen letten. De lamp stevig aandrukken.
Attentie!
Het apparaat alleen gebruiken met het glazen kapje en de dichtingen.
4. De nieuwe dichtingen en de klemring in de juiste volgorde op het glazen kapje schuiven.



5. Het glazen kapje met de dichtingen weer vastschroeven.
6. Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet en de eerste ingebruikneming opnieuw uitvoeren.

Glazen afscherming of dichtingen vervangen

Als het glazen kapje van de halogeenlamp of dichtingen beschadigd zijn, moet ze worden vervangen. Een nieuw glazen kapje kunt u krijgen bij de servicedienst. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

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. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode, toebehoren en temperatuur en bereidingstijd u het best 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 het stomen in de stoombak met gaatjes altijd de stoombak zonder gaatjes eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Vormen

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

De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bij 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 stoombak beperkt blijft. U kunt beter twee stoombakken 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 zonder gaatjes doen en op hoogte 3 inschuiven. De bak zonder gaatjes hieronder op hoogte 1 inschuiven. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.

Levensmiddel	Stuksgrootte	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Bloemkool	roosjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Erwten	-	met + zonder gaatjes	Stomen	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 14
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + met gaatjes op hoogte 2	Stomen	100	50 - 70
Groene bonen	-	met + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Wortelen	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Prei	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	6 - 9
Mais	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Snijbiet*	repen	met + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Asperges, groen*	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	7 - 12

* Apparaat voorverwarmen

Levensmiddel	Stuksgrootte	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Asperges, wit*	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Spinazie*	-	met + zonder gaatjes	Stomen	100	2 - 3
Romanesco	roosjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 30
Rode biet	heel	met + zonder gaatjes	Stomen	100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
courgette	plakjes	met + zonder gaatjes	Stomen	100	3 - 4
Peultjes	-	met + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 12
* Apparaat voorverwarmen					

Bijgerechten en peulvruchten

Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen. Voorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

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

Levensmiddel	Verhouding	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Aardappels in de schil (gemiddelde grootte)	-	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	35 - 45
Gekookte aardappels (in vieren)	-	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	20 - 25
Zilvervliesrijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	35 - 45
Rijst met lange korrel	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	20 - 30
Basmatirijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	20 - 30
Parboiled rijst	1:1,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	15 - 20
Risotto	1:2	zonder gaatjes	-	Stomen	100	30 - 35
Groene linzen	1:2	zonder gaatjes	-	Stomen	100	35 - 50
Witte bonen, voorgeweekt	1:2	zonder gaatjes	-	Stomen	100	65 - 75
Couscous	1:1	zonder gaatjes	-	Stomen	100	6 - 10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	15 - 20
Gierst, heel	1:2,5	zonder gaatjes	-	Stomen	100	25 - 35
Tarwe, heel	1:1	zonder gaatjes	-	Stomen	100	60 - 70
Balletjes	-	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	95	20 - 25

Gevogelte en vlees

Gevogelte

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Kipfilet	per 0,15 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 25
Eendenborst*	per 0,35 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	12 - 18

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Rundvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Dunne rosbief, medium, medium*	1 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	25 - 35
Dikke rosbief, medium*	1 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	100	30 - 40

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Varkensvlees

Levensmiddel	Hoeveelheid	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Varkensfricandeau	0,5 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	16 - 20
Varkensmedaillons*	ca. 3 cm dik	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 12
Casselerrib	in plakken	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 20

* vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Worsten

Levensmiddel	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Weense worstjes	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 90	12 - 18
Witte worst	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 90	20 - 25

Vis

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Dorade, heel	per 0,3 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 90	15 - 25
Doradefilet	per 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 90	10 - 20
Visterrine	Bain-marie-vorm 1,5 l	zonder gaatjes	2	Stomen	70 - 80	40 - 80

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Forel, heel	per 0,2 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 90	12 - 15
Kabeljauwfilet	per 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 90	10 - 14
Zalmfilet	per 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	8 - 10
Mosselen	1,5 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 15
Roodbaarsfilet	per 0,15 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 90	10 - 20
Zeetongrolletjes, gevuld		met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 90	10 - 20

Ingrediënten voor in de soep, diversen

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Eiergelei	zonder gaatjes	2	Stomen	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	90 - 95	7 - 10
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (grootte M, max. 1 kg)	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	6 - 8

Desserts, compote

Compote

Weeg de vruchten af, voeg ca. 1/3 van de hoeveelheid water en naar smaak suiker en 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. Bij houdbare melk is het verwarmen op 40 °C voldoende.

150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) erdoor roeren. Koppen of kleine potjes hiermee vullen en afdekken met vershoudfolie. De koppen of potjes vervolgens in een stoombak plaatsen en instellen zoals aangegeven in de tabel.

Na de bereiding de yoghurt in de koelkast laten afkoelen.

Levensmiddel	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Gistknoedels	zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + met gaatjes	Stomen	80	15 - 20
Rijstepap*	zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Yoghurt*	Portiepotten + met gaatjes	Stomen	40	300 - 360
Appelcompote	zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Perencompote	zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Kersencompote	zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15

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

Levensmiddel	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Rabarbercompote	zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Pruimencompote	zonder gaatjes	Stomen	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.

Levensmiddel	Accessoires	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Groente	stoombak zonder gaatjes	2	Regenereren	100	12 - 15
Pasta, aardappels, rijst	stoombak zonder gaatjes	2	Regenereren	100	5 - 25

Sous-vide

De bereiding sous-vide betekent het klaarmaken van gerechten „onder vacuüm“, bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en bij 100% stoom.

De bereiding sous-vide is een gezonde bereidingswijze voor vlees, vis, groenten en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.

Door het beschermende omhulsel van de vacumeerzak blijven voedings- en aromastoffen behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Porties

Houd u aan de hoeveelheden en stuksgrootten die in de instel tabel worden aangegeven. Bij grotere hoeveelheden en stukken moet de bereidingstijd overeenkomstig worden aangepast. Het apparaat kan maximaal 2 kg gerechten sous-vide bereiden.

De aangegeven hoeveelheden voor vis, vlees en gevogelte komen overeen met één tot twee porties. Bij groente en desserts gaat het altijd om een hoeveelheid voor vier personen.

Inschuifniveaus

De gerechten kunnen op maximaal twee niveaus worden bereid. Hiervoor de bak zonder gaatjes voor het opvangen van afdruipe condensaat altijd op niveau 1 inschuiven. De bak met gaatjes hierboven plaatsen.

Hygiëne

Waarschuwing – Gezondheidsrisico!

De bereiding sous-vide vindt plaats bij lage temperaturen. Let er daarom goed op dat de volgende aanwijzingen voor het gebruik en de hygiëne worden opgevolgd:

- Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/ grilltang gebruiken.

- Qua hygiëne gevoelige levensmiddelen, zoals gevogelte, eieren en vis, dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.
- Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon zijn. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Neem de koelketen in acht. Onderbreek deze slechts kort voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Bewaar de gevacumeerde levensmiddelen vervolgens weer in de koelkast alvorens met de bereiding te beginnen. De voorbereide gerechten maximaal 24 uur bewaren.
- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze mogen niet opnieuw worden verwarmd.

Tip: Op bijna alle oppervlakken van levensmiddelen zijn kiemen aanwezig. Deze kunt u het beste vernietigen door de gevacumeerde en nog niet bereide gerechten maximaal 3 seconden in kokend water te houden. Zo zijn uw ingrediënten kiemarm en hygiënisch het beste voorbereid op de bereiding sous-vide. Vervolgens plaatst u de vacumeerzak in de binnenruimte, om de gerechten sous-vide te bereiden.

Vacumeerzak

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

De vacumeerzak mag slechts één keer worden gebruikt. Gebruik hem niet meerdere keren.

Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze bij verkoop zaten (bijv. vis in porties). Deze zakken zijn niet geschikt voor de bereiding sous vide.

Vacumeren

Maak voor het vacumeren van de gerechten gebruik van een apparaat dat een vacuüm van 99% tot stand kan brengen. Alleen zo kan een gelijkmatige warmteoverdracht en daarmee een perfect bereidingsresultaat worden behaald.

Aanwijzing: Klap voor het vullen van de vacumeerzak de rand van de zak 3 - 4 cm om en plaats hem in een vorm, bijv. een maatbeker.

Controleer voor de bereiding of het vacuüm in de vacumeerzak intact is. Let hierbij op de volgende punten:

- Er bevindt zich geen/ nauwelijks lucht in de vacumeerzak.
- De lasnaad is correct gesloten.
- Er zitten geen gaten in de vacumeerzak. Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.
- Vlees- of visstukken niet op elkaar leggen.
- Groente en dessert zijn zo plat mogelijk gevacumeerd.
- Voor een goede naad is het belangrijk dat de vacumeerzak in de buurt van de naad niet door levensmiddelen bevochtigd is.

In geval van twijfel het product in een nieuwe vacumeerzak doen en opnieuw vacumeren.

Levensmiddelen dienen maximaal een dag voor het bereidingsproces te worden gevacumeerd. Alleen op deze manier kan worden voorkomen dat er gassen vrijkomen uit de levensmiddelen (bijv. bij groente) die de warmteoverdracht tegengaan, of dat de structuur van de gerechten door de vacuümdruk wordt veranderd.

Kwaliteit van de levensmiddelen

De kwaliteit van het bereidingsresultaat wordt voor 100% beïnvloed door de aard van het oorspronkelijke product. Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen van de beste kwaliteitsklasse. Alleen op deze manier wordt een goed bereidingsresultaat verkregen.

Bereiding

Door de bereiding onder vacuüm kunnen geen aroma's ontsnappen. Houd er hierbij rekening mee dat gebruikelijke aromahoeveelheden, zoals specerijen, kruiden en knoflook, de smaak aanzienlijk sterker kunnen beïnvloeden of intensiveren. Begin daarom eerst met de helft van de hoeveelheden die u gewend bent.

Wanneer de oorspronkelijke producten van hoge kwaliteit zijn, volstaat het vaak om ook een klein klontje boter en wat zout en peper in de vacumeerzak te doen. Meestal is het intensiveren van de natuurlijke levensmiddelaroma's voldoende voor een smaakbeleving.

Deze ingrediënten beïnvloeden de bereiding van de gerechten

- Zout en suiker verkorten de bereidingstijd
- Door zuurhoudende levensmiddelen, zoals citroen of azijn, worden de gerechten vaster
- Alcohol of knoflook geven de gerechten een onaangename bijmaak

Leg de gevacumeerde gerechten niet op elkaar of te dicht naast elkaar in de bak met gaatjes. Voor een gelijkmatige warmteverdeling dienen de levensmiddelen elkaar niet te raken. De bak zonder gaatjes altijd op niveau 1 inschuiven om afdruiwend condensaat op te vangen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak. De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt. De vacumeerzak vervolgens voorzichtig met een pannenlap verwijderen.

Na de bereiding de binnenruimte eerst laten afkoelen, vervolgens het water in de stoomschaal met een spons afnemen.

De vacumeerzak van buiten droogmaken, in een schone vorm leggen en met een schaar openen. Het hele product met het vocht erin in de vorm leggen. Van het vleessap of de marinade kunt u een saus maken.

Het product kan na de bereiding sous-vide als volgt worden voltooid:

Vlees: per kant enkele seconden kort en zeer heet aanbraden in een pan. Hierdoor krijgt het een mooie korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt.

Belangrijk: dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af, ter voorkoming van vetspetters.

Groente: kort aanbraden in een pan, om het roosteraroma te behouden. De groente kan hierbij zonder probleem op smaak worden afgemaakt of met andere ingrediënten worden vermengd.

Vis: kruiden en er hete boter over gieten.

Heeft het levensmiddel door de bereiding sous-vide nog niet de gewenste gaargraad bereikt, maak de aanbraadtijd dan wat langer.

Serveer de gerechten op voorverwarmde borden en zo mogelijk met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.

Levensmiddel	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.	Tip/aanwijzing
Vlees					
Kalfssteaks, medium, 2 cm dik	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	60	80	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Rundersteak (heupstuk, rug, etc.), saignant, 2 - 3 cm dik	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	58	90	
Rundersteak (heupstuk, rug, etc.), medium, 2 - 3 cm dik	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	62	80	
Runderfilet, stuk, saignant, 3 - 4 cm dik	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	58	100	
Runderfilet, stuk, medium, 3 - 4 cm dik	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	62	90	
Varkensmedaillons (à 80 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	63	75	Vacumeren met boter en verse basilicum.
Lamszadel, zonder been	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	58	50	Vacumeren met wat zout, boter en tijm.
Varkensbuik, 700 g	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	65	24 uur	Vacumeren met boter, rozemarijn, tijm en wat mosterd.
Tafelspitz, 1 kg	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	62	18 uur	Vacumeren met boter, tijm, laurierblad, peperkorrels en wortelgewas.
Pulled Pork, 1,5 kg	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	64	48 uur	Vacumeren met boter, sojasaus, liquid smoke, peper, paprikapoeder en gemalen karwijzaad.
Gevogelte					
Eendenborst (à 350 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	62	70	Vetlaag insnijden, de kant van het vlees bestrooien met wat peper en zout en vacumeren met een klein stukje sinaasappelschil.
Kipfilet (à 250 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	65	60	Vacumeren met boter, wat zout en tijm.
Vis					
Kabeljauw (à 140 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	58	25	Vacumeren met boter en weinig zout.
Heilbot / tarbot (à 150 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	58	30	
Snoekbaars (à 140 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	60	20	
Groente					
Bloemkool (500 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	85	40 - 50	Vacumeren met wat water, boter, zout en nootmuskaat.
Champignons, in vieren (500 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	85	20 - 25	Vacumeren met boter, rozemarijn, een beetje knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd (4 - 6 stuks)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	85	40 - 45	Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Groene asperges, heel (600 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	85	20 - 30	Blijft mooi groen wanneer het voor het vacumeren wordt geblancheerd. Vacumeren met boter, zout, wat suiker en peper.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm (600 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	90	70 - 80	Vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild en in vieren gesneden (800 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vidé	95	35 - 45	Vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor een salade.

Levensmiddel	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tip/aanwijzing
Kerstomaten, heel of gehalveerd (500 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	58	25 - 35	Rode en gele kerstomaten mengen. Vacumeren met olijfolie, zout en suiker.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm (600 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	90	25 - 35	Bereidingstijd kan afhankelijk van de pompoensoort variëren.
Courgettes, in plakken 1 cm (600 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	85	25 - 30	Vacumeren met olijfolie, zout en tijm.
Peultjes, heel (500 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	85	5 - 10	Vacumeren met boter en zout.
Dessert					
Ananas, in plakken 1,5 cm (400 g)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	85	70 - 80	Vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm (2 - 4 stuks)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	85	15 - 25	Vacumeren met caramelsaus. Bereidingstijd kan afhankelijk van de appelsort variëren.
Bananen, heel (2 - 4 stuks)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	65	20 - 25	Vacumeren met boter, honing en vanillestokjes.
Peer, geschild, in partjes (2 - 4 stuks)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	85	25 - 35	Zoeten met honing of suiker.
Kumquat, gehalveerd (12 - 16 stuks)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	85	75 - 80	Heet afwassen, halveren en ontpitten. Vacumeren met boter, vanillestokjes, honing en abrikozenjam.
Vanillesaus (0,5 l)	met + zonder gaatjes	Sous-vide	80	15 - 25	0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

Ontdooien

De stoomfunctie Ontdooien is geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit en groente. Gevogelte, vlees en vis kunt het beste in de koelkast ontdooien. Neem het bevroren product uit de verpakking om het te ontdooien. Leg diepvriesfruit en -groente in de stoombak met gaatjes en plaats de stoombak zonder gaatjes hieronder. Zo blijft het levensmiddel niet in het ontdooiwater en wordt het vocht opgevangen. Bij diepvriesproducten waarbij de vloeistof in het gerecht

moet blijven, bijv. diepvriesspinazie à la crème, gebruikt u de stoombak zonder gaatjes.

De tijdsopgaven in de tabel zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, vriestemperatuur (-18°C) en de aard van de levensmiddelen. Er zijn tijden aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Tip: Vlak bevroren of geportioneerde stukken ontdooien sneller dan wanneer zij als blok zijn bevroren.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kleinfruit	0,5 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	50 - 55	15 - 20
Groente	0,5 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	40 - 50	15 - 50

Deegrijstand

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

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

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

Zet de deegkom in het stoombakje. Het deeg niet afdekken.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Accessoires	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Gistdeeg	1 kg	Schaal + stoombak 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 er kan intrekken.

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

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

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Frambozen	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	30 - 45
Rode bessen	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	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 goed schoonmaken met heet water. Voor het reinigen van de potten is ook het programma "Flesjes ontsmetten" geschikt.

De potten in de stoombak 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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Groente	Inmaakpotten van 1 liter	2	Stomen	100	30 - 120
Steenvruchten	Inmaakpotten van 1 liter	2	Stomen	100	25 - 30
Pitvruchten	Inmaakpotten van 1 liter	2	Stomen	100	25 - 30

Diepvriesproducten

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

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

Levensmiddel	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Deegwaren, vers, gekoeld*	zonder gaatjes	2	Stomen	100	5 - 10
Forel	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 100	20 - 25

* wat vloeistof toevoegen

Levensmiddel	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Zalmfilet	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Broccoli	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	6 - 10
Bloemkool	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	5 - 8
Bonen	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	6 - 10
Ervten	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	5 - 12
Wortelen	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	4 - 6
Gemengde groente	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	6 - 10
Spruitjes	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	5 - 10
* wat vloeistof toevoegen					

Testgerechten

Testgerechten volgens de norm EN 60350-1.

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

Levensmiddel	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd in min.
Broccoli (stoomverdeling)	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	7 - 9
Broccoli (stoomtoevoer)	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	7 - 9
Ervten* (maximale belading)	met gaatjes + zonder gaatjes	2 1	Stomen	100	5 - 12
* 2,0 kg erwten gelijkmatig verdelen in de bak.					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001389728
000709
nl