

# SIEMENS

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

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

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

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

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

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

Wij wensen u smakelijk eten.

## Gebruiksaanwijzing

---

HB24D.52.

nl

9000 350 171

# Inhoudsopgave

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>4</b>
Oorzaken van schade .....	5
<b>Uw nieuwe apparaat</b> .....	<b>7</b>
Bedieningspaneel .....	7
Functies .....	8
Binnenruimte en toebehoren .....	8
Watertank .....	10
Automatische kalibrering .....	11
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>12</b>
Tijd instellen .....	12
Waterhardheid instellen .....	12
Reiniging .....	13
<b>Apparaat bedienen</b> .....	<b>14</b>
Apparaat inschakelen .....	14
Apparaat uitschakelen .....	15
Na het gebruik .....	15
<b>Tijdfuncties instellen</b> .....	<b>16</b>
Kookwekker instellen .....	16
Tijdsduur instellen .....	17
Eindtijd op een later tijdstip zetten .....	18
Tijd instellen .....	20
<b>Automatische programma's</b> .....	<b>21</b>
Programma instellen .....	21
Aanwijzingen voor de programma's .....	22
Programmatabel .....	25
<b>Kinderslot</b> .....	<b>26</b>

# Inhoudsopgave

<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>27</b>
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>28</b>
Schoonmaakmiddelen .....	29
Ontkalken .....	30
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen .....	32
Inschuifrails reinigen .....	34
Ruiten van de deur schoonmaken .....	35
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>36</b>
Lamp van de binnenruimte vervangen .....	38
Deurdichting vervangen .....	40
<b>Servicedienst</b> .....	<b>41</b>
E-nummer en FD-nummer .....	41
<b>Energie- en milieutips</b> .....	<b>42</b>
Energie besparen .....	42
Milieuvriendelijk afvoeren .....	42
<b>Tabellen en tips</b> .....	<b>43</b>
Groente .....	44
Bijgerechten en peulvruchten .....	46
Vlees, gevogelte, vis .....	47
Ingrediënten voor in de soep .....	50
Desserts, compote .....	50
Ontdooien .....	51
Uitpersen .....	53
Inmaak .....	54
Diepvriesproducten .....	55

---

# Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

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

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

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

## Hete binnenruimte

Verbrandingsgevaar!

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

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren.

Gevaar voor kortsluiting!

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

Verbrandingsgevaar!

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

## Hete toebehoren

Verbrandingsgevaar!

De hete toebehoren nooit zonder pannenslap uit het apparaat nemen.

## **Heet water**

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

## **Ondeskundige reparaties**

Kans op een elektrische schok!  
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

---

## **Oorzaken van schade**

### **Bodem van de binnenruimte vrijhouden**

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

### **Aluminiumfolie**

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

### **Vormen**

De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Gebruik geen vormen die corrosieplekken vertonen. Zelfs zeer kleine vlekken kunnen tot corrosie in de binnenruimte leiden.

### **Stomen met de bak met gaatjes**

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

### **Vochtige levensmiddelen**

Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Dit kan corrosie in de binnenruimte tot gevolg hebben.

**Sterk vervuilde deurdichting**

Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Deurdichting altijd schoon houden en eventueel vervangen.

**Apparaatdeur als vlak om op te zitten**

Niet op de open deur zitten of staan. Het apparaat kan beschadigd worden.

**Apparaat transporteren**

Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep kan afbreken.

**Onderhoud en reiniging**

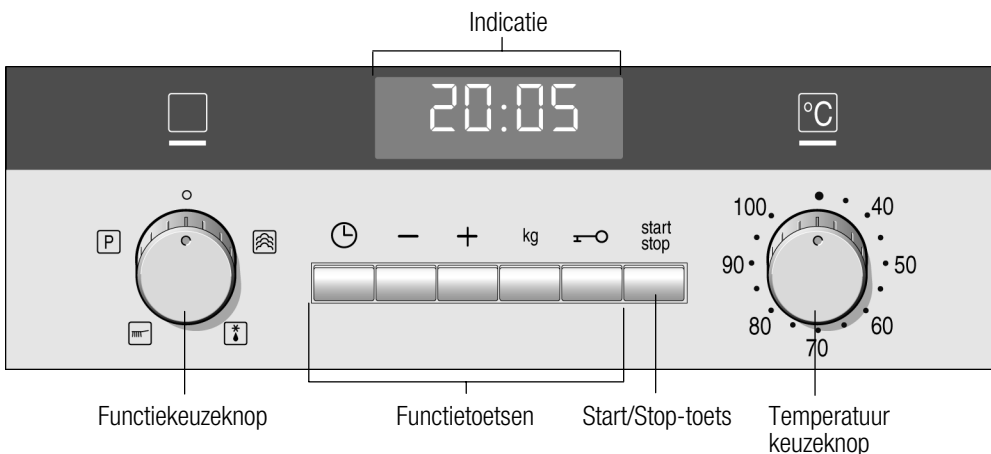
De binnenruimte van uw apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door een onjuist onderhoud kan corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor het onderhoud en de reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Verwijder vuil in de binnenruimte direct nadat het water is afgekoeld.

# Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

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

## Bedieningspaneel



Bedieningselement		Gebruik
Functiekeuzeknop	<input type="checkbox"/>	Functie kiezen
Functietoetsen		Tijdfunctie kiezen (zie het hoofdstuk: Tijdfuncties)
	<b>— +</b>	Waarden voor tijd, tijdsduur, gewicht, etc. veranderen
	<b>kg</b>	Gewicht van de ingrediënten instellen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's)
		Kinderslot in- en uitschakelen (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
Start-/Stop-toets	<small>start stop</small>	Kort indrukken: Werking starten en onderbreken (pauze) Lang indrukken: Werking beëindigen
Temperatuurkeuzeknop		Temperatuur instellen (zie het hoofdstuk: Apparaat inschakelen)





## Indrukbare bedieningsknoppen

De functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop zijn indrukbaar. Om in en uit te schakelen op de betreffende knop drukken.

---

## Funcities

Met de functiekeuzeknop kunt u de volgende funcities instellen.

Funcities	Toepassing
 Stomen	35 - 100 °C Voor groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van vruchten en om te blancheren. De gerechten zijn geheel met stoom omgeven.
 Ontdooien	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).
 Automatische programma's	Vooraf ingestelde programma's kiezen (zie het hoofdstuk: Automatische programma's).

---

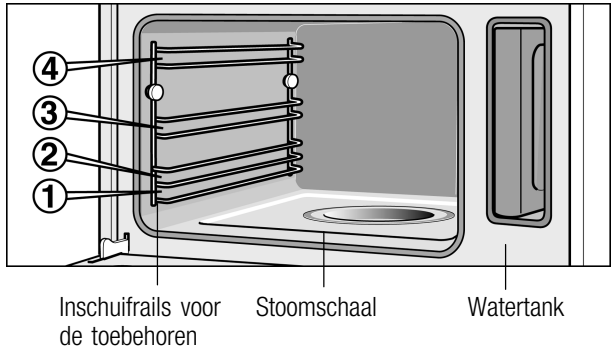
## Binnenruimte en toebehoren

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

### Attentie!

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

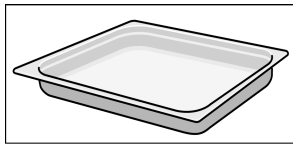




## Toebehoren

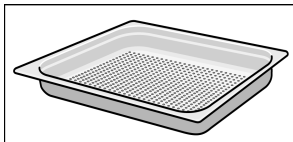
Gebruik alleen de meegeleverde of bij de klantenservice te verkrijgen toebehoren. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



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

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



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

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

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

<b>Toebehoren</b>	<b>Bestelnr.</b>
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm diep	HZ36D533
Bak met gaatjes, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm diep	HZ36D533G
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm diep (bakplaat)	HZ36D532
Bak zonder gaatjes, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm diep	HZ36D513
Bak met gaatjes, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm diep	HZ36D513G
Rooster	HZ36DR
Schoonmaak spons	643 254

## Watertank

Wanneer u de apparaatdeur opent ziet u rechts de watertank.

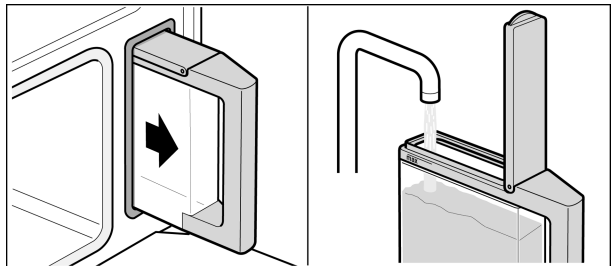
Vul de watertank alleen met vers leidingwater of met water zonder koolzuur dat in een winkel is gekocht. Bevat het water veel kalk, dan bevelen wij u het gebruik van onthard water aan.

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

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

### Attentie!

Doel geen gedestilleerd water en geen andere vloeistoffen in de watertank. U kunt het apparaat beschadigen.



## Voor het gebruik

De watertank voor het gebruik altijd vullen.


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


## Na elk gebruik

Na gebruik de watertank altijd leegmaken.

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

## Indicatie

Wanneer de watertank leeg is, klinkt er een signaal en verschijnt het symbool . De werking wordt onderbroken.

1. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er komt stoom vrij.
2. Watertank eruit nemen en weer inbrengen.
3. Toets  indrukken.

---

## Automatische kalibrering

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

## Na een verandering van plaats

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

---

# Voor het eerste gebruik


In dit hoofdstuk leest u

- hoe u na de elektrische aansluiting van uw apparaat de tijd instelt
- hoe u zo nodig de waterhardheid verandert
- hoe u het apparaat voor het eerste gebruik schoonmaakt

---

## Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool  en drie nullen verlicht. Stel de dagtijd in.

1. De toets  indrukken.  
Op het display verschijnt de dagtijd 12:00.
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

---

## Waterhardheid instellen

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

Uw apparaat geeft automatisch aan wanneer het ontkalkt moet worden. Het is ingesteld op waterhardheid II. Verander de waarde wanneer het water zachter of harder is.

### De waterhardheid controleren

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

### Onthard water

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

## Waterhardheid veranderen

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

1. Apparaat uitschakelen.
2. De toets  $\ominus$  ingedrukt houden tot **c 12** op het display verschijnt.
3. De toets  $\ominus$  zo vaak indrukken tot **c 52** verschijnt.
4. De toets **-** of **+** indrukken om de waterhardheid te veranderen.

Mogelijke waarden:

<b>c 50</b>	onthard	
<b>c 51</b>	1-zacht	I
<b>c 52</b>	2-gemiddeld	II
<b>c 53</b>	3-hard	III
<b>c 54</b>	4-zeer hard	IV

5. De toets  $\ominus$  ingedrukt houden om de basisinstellingen te verlaten.


De verandering wordt opgeslagen.

---

## Reiniging

### Apparaat opwarmen

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

1. Functiekeuzeknop op Stomen  zetten.
2. Temperatuurkeuzeknop op 100 °C zetten.
3. De starttoets indrukken.

Het apparaat warmt tot 100 °C op en schakelt automatisch na 20 minuten uit. Er klinkt een signaal.

4. Functie- en temperatuurkeuzeknop naar de stand o terugdraaien om de werking te beëindigen.

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

### Toebehoren voorreinigen

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

---

# Apparaat bedienen





In dit hoofdstuk leest u

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


---

## Apparaat inschakelen

1. Functiekeuzeknop naar de gewenste functie draaien.
2. Aan de temperatuurknop draaien om de temperatuur in te stellen.

Functie	Temperatuurbereik
 Stomen	35 - 100 °C
 Ontdooien	35 - 60 °C
 Ontkalken	Bediening zie het hoofdstuk: Ontkalken
 Automatische programma's	Bediening zie het hoofdstuk: Automatische programma's

Op het display verschijnt een voorgestelde tijdsduur.

3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.  
Het apparaat warmt op. Bij de functie Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.

## Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur op elk moment veranderen. Draai hiervoor aan de temperatuurkeuzeknop.

---


## Apparaat uitschakelen




Kans op verbrandingen!



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


### De tijdsduur is afgelopen

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. De toets  indrukken om het signaal te beëindigen.

Functie- en temperatuurkeuzeknop naar de stand  terugdraaien. De deur van het apparaat voorzichtig openen.



### Pauze

De toets  indrukken. De koelventilator kan verder lopen. Om te starten op de toets  drukken.

Wanneer u de deur opent terwijl het apparaat in werking is, wordt de werking onderbroken. Om te starten de apparaatdeur sluiten en de toets  indrukken.

Wanneer u de basisinstelling “Verder na het sluiten van de deur” heeft ingeschakeld, hoeft er niet opnieuw te worden gestart (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

### Uitschakelen

De toets  indrukken. Functie- en temperatuurkeuzeknop naar de stand  terugdraaien. De deur van het apparaat voorzichtig openen

De koelventilator kan doorlopen wanneer u de apparaatdeur opent.

---

## Na het gebruik

### De watertank altijd leegmaken

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

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

## De binnenruimte drogen

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



Kans op verbrandingen!



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




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

Maak meubels of handgrepen droog, als zich hier condenswater heeft gevormd.



---

## Tijdfuncties instellen

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl  geeft aan bij welke functie u zich bevindt.

Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets  of  wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl  staat.








### Tijdstellingen opvragen

De toets  zo vaak indrukken tot de pijl  voor de betreffende symbolen staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

---

## Kookwekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van het apparaat. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets  indrukken.  
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl  staat voor .
2. Met de toets  of  de wekkertijd instellen.  
Voorgestelde waarde toets  = 10 minuten  
Voorgestelde waarde toets  = 5 minuten



Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Het symbool ►🔔 voor de wekker en de aflopende tijd worden weergegeven.

## Wekkertijd veranderen

Met de toets + of – de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

## Na afloop van de wekkertijd

Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt 0:00. Met de toets ⏻ de wekker uitschakelen.

## Wekkertijd wissen

Met de toets – de wekkertijd weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

---

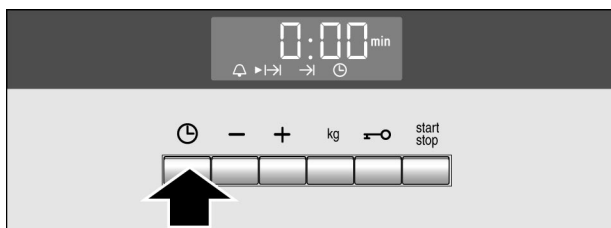
## Tijdsduur instellen

Met de tijdsduur stelt u de bereidingstijd van uw gerecht in. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten

Voorwaarde:

er zijn een functie en temperatuur ingesteld.



1. De toets ⏻ zo vaak indrukken tot de pijl ► voor I→ staat.  
De tijdsymbolen zijn verlicht. Op het display verschijnt 0:00.



2. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.  
Voorgestelde waarde toets **+** = 30 minuten  
Voorgestelde waarde toets **-** = 10 minuten
3. De toets **start stop** indrukken.  
Het apparaat warmt op. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool **▶|→** verlicht.  
Bij de functie Stomen gaat de tijdsduur pas na de opwarmtijd in.

## Tijdsduur wijzigen

Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets **⏻**.

## De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. De toets **⏻** indrukken om het signaal te beëindigen.

Functie- en temperatuurkeuzeknop naar de stand **o** terugdraaien. De deur van het apparaat voorzichtig openen

---

## Eindtijd op een later tijdstip zetten

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

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

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



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

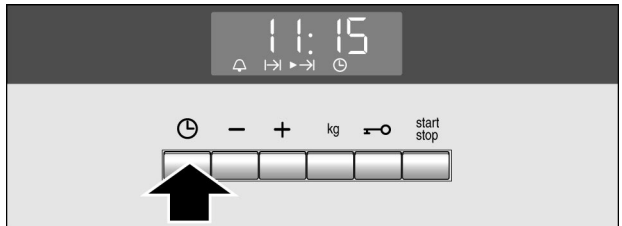
De opwarmtijd voor de werking met stoom moet bij de tijdsduur worden meegerekend. De ingestelde eindtijd kan dus worden verlengd met de opwarmtijd.




Voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, het kost 45 minuten om het gerecht te bereiden, maar het moet pas om 12:30 klaar zijn.

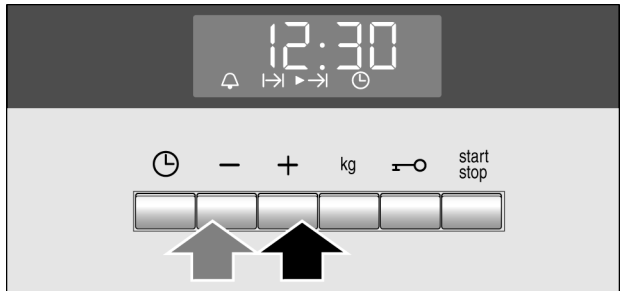
Voorwaarde:

er zijn een functie en temperatuur ingesteld.

1. De toets  zo vaak indrukken tot de pijl voor de tijdsduur  staat.
2. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.



3. De toets  indrukken. De pijl  staat voor . Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.





4. Met de toets **+** of **-** de eindtijd op een later tijdstip zetten.

Na enkele seconden neemt het apparaat de instellingen over en schakelt in de wachtstand.

Op het display wordt de eindtijd  weergegeven. De werking gaat in op het juiste moment. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

## Eindtijd veranderen


Met de toets **+** of **-** de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.


Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst zo vaak op de toets  tot de pijl voor de eindtijd  staat.

Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

## De tijdsduur is afgelopen



Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt 0:00.

De toets  indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen.

Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Het apparaat is uitgeschakeld.


## Eindtijd wissen


Met de toets **-** de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Het apparaat start.

Wanneer de kookwekker ingesteld is, drukt u eerst zo vaak op de toets  tot de pijl voor de eindtijd  staat.

---

## Tijd instellen




Na de aansluiting of na een stroomonderbreking zijn op het display het symbool  en drie nullen verlicht. Stel de dagtijd in.

1. De toets  indrukken.  
Op het display verschijnt de dagtijd 12:00.
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

## Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. De toets  zo vaak indrukken tot op het display de pijl  voor  staat.
2. Met de toets **+** of **-** de tijd veranderen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is hij alleen te zien wanneer het apparaat in werking is (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen).

---

# Automatische programma's

In dit hoofdstuk leest u

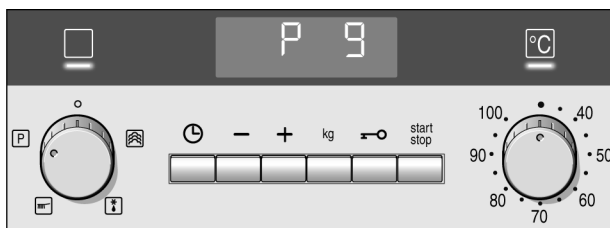
- hoe u een automatisch programma instelt
- aanwijzingen en tips bij de programma's
- welke programma's u kunt instellen

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

---

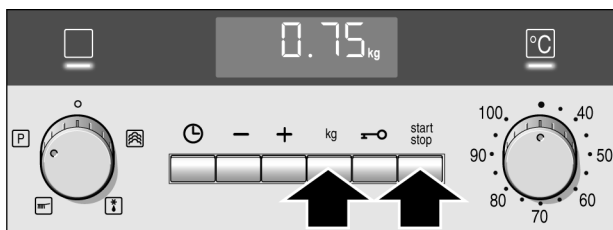
## Programma instellen

Kies het bijpassende programma in de programmatafel. Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.



1. Functiekeuzeknop op **P** draaien.  
Op het display verschijnt het eerste programma **P 1**.
2. Met de toetsen **- +** het gewenste programma instellen.

## Gewicht invoeren



3. De toets **kg** indrukken.  
Op het display verschijnt een voorgesteld gewicht.
4. Met de toetsen **- +** het gewicht van het product invoeren.
5. Toets **start stop** indrukken.

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

## De eindtijd op een later tijdstip zetten

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

## Einde van het programma

Er klinkt een signaal. Het apparaat gaat uit. Functieknop weer naar de stand **o** draaien.



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

## Programma afbreken

De toets **start stop** indrukken en de functiekeuzeknop naar de stand **o** terugdraaien.

---

## Aanwijzingen voor de programma's

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

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

## Vormen

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

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

### **Hoeveelheid/Gewicht**

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

Bij de automatische programma's is het gewicht van de gerechten nodig. 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 P 1 - P 5**

Kruid de groente pas na de bereiding.

### **Graanproducten/linzen klaarmaken P 7 - P 10**

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

Basmatirijst 1 : 1,5

Zilvervliesrijst 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

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 boven 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.  $\frac{1}{3}$  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. De hoogte van de rijst en melk in de toebehoren mag max. 2,5 cm zijn. Roer de gierst na het koken om. De resterende melk wordt snel opgezogen.

**Yoghurt 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 desinfecteren  
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 desinfecteren 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 boven op elkaar liggen. Grootte M komt overeen met een stuksgewicht van ca. 50 g.



## Programmatabel

In dit hoofdstuk vindt u alle programma's voor uw stoomoven. Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

	<b>Programma</b>	<b>Opmerkingen</b>	<b>Vormen/Toebehoren</b>	<b>Hoogte</b>
P 1*	Bloemkoolroosjes stomen	roosjes van gelijke grootte	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
P 2*	Broccoliroosjes stomen	roosjes van gelijke grootte	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
P 3*	Groene bonen stomen	-	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
P 4*	Wortelen in plakjes stomen	ca. 3 cmdikke plakjes	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
P 5	Gemengde diepvriesgroente stomen	-	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
P 6*	Aardappels in de schil	middelgroot, Ø 4 - 5 cm	bak met gaatjes + 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	totaal gewicht 0,2 - 1,5 kg	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
P 12	Verse vis in zijn geheel stomen	0,3-2 kg	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
P 13	Verse visfilet stomen	max. 2,5 cm dik	bak met gaatjes + 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 met gaatjes	2

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

	Programma	Opmerkingen	Vormen/Toebehoren	Hoogte
P17*	Gegaarde bijgerechten regenereren	-	bak zonder gaatjes	2
P18*	Flesjes ontsmetten	-	bak met gaatjes	2
P19*	Hardgekookte eieren	eieren grootte M, max. 1,8 kg	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1
P20*	Zachtgekookte eieren	eieren grootte M, max. 1 kg	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 1

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

## Kinderslot



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

### Kinderslot activeren


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

Het bedieningspaneel is geblokkeerd.

### Kinderslot deactiveren

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

### N.B.

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

# Basisinstellingen

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

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

1. Apparaat uitschakelen.
2. De toets  $\ominus$  ingedrukt houden tot **c 12** op het display verschijnt.
3. De toets  $\ominus$  zo vaak indrukken tot de gewenste basisinstelling verschijnt.
4. De toets **-** of **+** indrukken om de basisinstelling te veranderen.
5. De toets  $\ominus$  ingedrukt houden om de basisinstellingen te verlaten.

De verandering wordt opgeslagen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

Basisinstelling	Functie	Mogelijke instellingen
<b>c 12</b>	Signaal tijdsduur: Lengte van het geluidssignaal bij het gebruikseinde instellen	<b>c 11</b> = kort (10 seconden) <b>c 12</b> = gemiddeld (2 minuten) <b>c 13</b> = lang (5 minuten)
<b>c 21</b>	Tijd bij uitgeschakeld apparaat weergeven	<b>c 20</b> = uit <b>c 21</b> = aan
<b>c 31</b>	Verder na het sluiten van de deur. Opnieuw starten na het openen van de apparaatdeur komt te vervallen	<b>c 30</b> = uit <b>c 31</b> = aan
<b>c 42</b>	De tijd tot het automatisch opslaan van veranderingen	<b>c 41</b> = kort (2 seconden) <b>c 42</b> = gemiddeld (5 seconden) <b>c 43</b> = lang (10 seconden)

Basisinstelling	Functie	Mogelijke instellingen
c52	Waterhardheid voor ontkalkingsindicatie instellen	c50 = onthard c51 = 1-zacht c52 = 2-gemiddeld c53 = 3-hard c54 = 4-zeer hard
c60	Opwarmsignaal Stomen	c60 = uit c61 = aan
c70	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten: – alle veranderingen in de basisinstellingen worden gewist, – automatische kalibrering word opnieuw uitgevoerd	c70 = niet terugzetten c71 = terugzetten

## Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

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



**Gevaar voor kortsluiting!**

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraal-apparaat om uw apparaat schoon te maken.

### Attentie!

Schade aan het oppervlak! Gebruik

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

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

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

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

## Schoonmaakspons

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

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

---

## Schoonmaakmiddelen

<b>Buitenzijde apparaat</b>	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen
<b>met aluminium front</b>	Mild schoonmaakmiddel voor ruiten - met een zachte zeem of pluivrije microvezeldoek horizontaal en zonder druk de oppervlakken schoonmaken
<b>met RVS front</b>	Zeepsop - met een zachte doek nadrogen Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar
<b>Binnenruimte</b>	Warm zeepsop of water met azijn Het bijgevoegde schoonmaaksponsje of een zachte afwasborstel gebruiken. Gebruik geen staal- of schuurspons. De binnenruimte kan roesten
<b>Stoomschaal</b>	Warm zeepsop of water met azijn
<b>Dichting aan de buitenkant van de binnenruimte</b>	Warm zeepsop

<b>Watertank</b>	Zeepsop, niet schoonmaken in de afwasmachine
<b>Schacht van de tank</b>	Na gebruik altijd droogwrijven
<b>Dichting in deksel</b>	Na gebruik altijd goed drogen
<b>Inschuifrails</b>	Met heet zeepsop of in de afwasmachine
<b>Ruiten van de deur</b>	Glasreiniger
<b>Toebehoren</b>	In warm zeepsop laten weken. Met een borstel of een spons schoonmaken of meereinigen in de afwasmachine  Bij verkleuringen door zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. rijst) met azijnwater schoonmaken

## Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat van tijd tot tijd te ontkalken. De indicatie “calc” herinnert u hieraan. Alleen wanneer u uitsluitend onthard water gebruikt, is ontkalken niet nodig.

Het ontkalken duurt ca. 30 minuten.

### Ontkalkingsmiddelen

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

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

#### Let op!

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


### Ontkalken starten

De binnenruimte dient volledig afgekoeld te zijn.

1. Functiekeuzeknop op  draaien.
2. De toets <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> indrukken.


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

## 1. Spoelen

Na ca. 30 min. klinkt er een signaal. Het symbool  (watertank vullen) verschijnt.




1. Watertank grondig omspoelen, vullen met water en weer inschuiven.

Het symbool  (stoomschaal leegmaken) verschijnt.

2. Het ontkalkingsmiddel met het bijgevoegde schoonmaaksponsje uit de stoomschaal verwijderen.
3. De toets  indrukken.  
Het apparaat spoelt.

## 2. Spoelen


Na korte tijd verschijnt het symbool  voor de tweede keer.

1. Schoonmaakspons grondig uitwassen.
2. Het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal verwijderen.
3. De toets  indrukken.  
Het apparaat spoelt. Na afloop van het ontkalken verschijnt het symbool .
4. De toets  indrukken en de functiekeuzeknop naar de stand 0 terugdraaien.


## Het resterende water verwijderen

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

## Ontkalken afbreken

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

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

2. De toets  indrukken.  
Het symbool  verschijnt.

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

## Alleen de stoomschaal ontkalken

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

Het enige verschil:

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

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

---

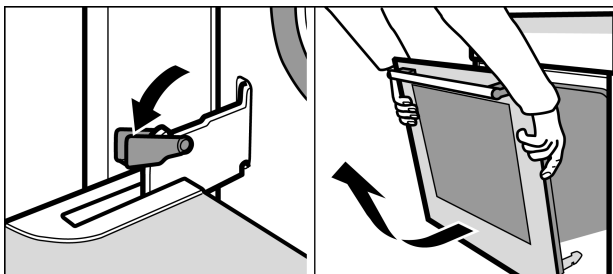
## Apparaatdeur verwijderen en inbrengen



Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Gevaar voor letsel!

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

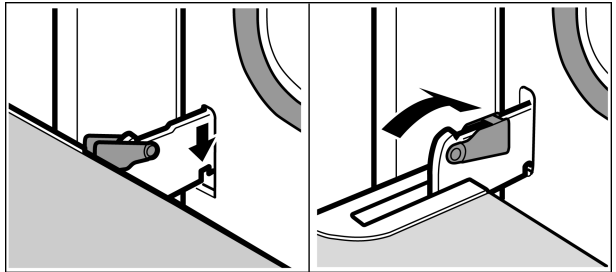




1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.
3. Apparaatdeur schuin zetten.  
Met beide handen links- en rechtsboven vastpakken. De apparaatdeur nog wat verder sluiten en uitnemen.

## Apparaatdeur inbrengen

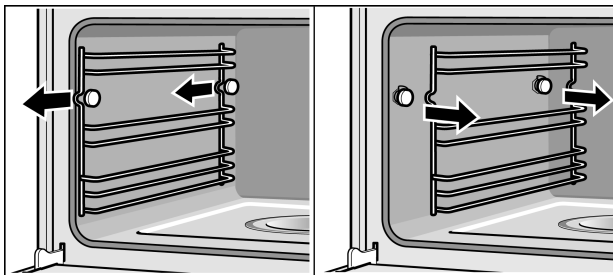
De apparaatdeur na de reiniging weer inbrengen.



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

## Inschuifrails reinigen

U kunt de inschuifrails voor het reinigen verwijderen.



Hiervoor de inschuifrail naar voren trekken en verwijderen.

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

## Inschuifrails bevestigen

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

De inschuifrails passen ieder slechts aan één kant.

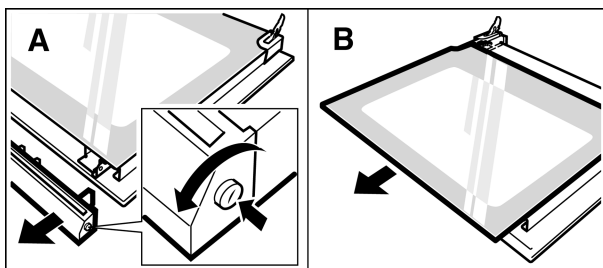
## Ruiten van de deur schoonmaken

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

### Attentie!

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

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



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

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.



## Deurruiten inbrengen




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

# Wat te doen bij storingen?

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

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat werkt niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na 10 seconden weer inschakelen.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten.
Op het display zijn  en drie nullen verlicht	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk Tijdfuncties).
Apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur	Er is per ongeluk aan de draaiknop gedraaid	Stoptoets indrukken
	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt	Starttoets indrukken of de instelling met de stoptoets wissen.
Op het display verschijnt "F8"	De automatische uitschakeling is actief	Willekeurige toets indrukken.
De indicatie  verschijnt, hoewel de watertank vol is	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank inschuiven tot hij inklikt.
	Herkenningsstelsel werkt niet	Klantenservice inschakelen.

<b>Storing</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Aanwijzing/oplossing</b>
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 waterstandsmelders 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.
Stoomschaal is leeg gekookt hoewel de watertank vol is	Dichting in het deksel van de tank is defect	Nieuwe watertank kopen bij de klantenservice.
	Watertank is niet goed ingeschoven	Watertank tot de vergrendeling inschuiven.
De indicatie  verschijnt	Toevoer is verstopt	Apparaat ontkalken. Controleren of de waterhardheid goed ingesteld is.
	Apparaat is minstens 2 dagen lang niet gebruikt en de watertank is vol	Watertank leegmaken en reinigen. Watertank na de bereiding altijd legen.
Tijdens de bereiding is een plofgeluidje hoorbaar	Koud/warm-effect bij diepvriesgerechten, veroorzaakt door de waterdamp	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd	Dit is normaal.
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd	Apparaat naar de fabrieksinstelling terugzetten (zie het hoofdstuk Basisinstellingen). Vervolgens 20 minuten bij 100 °C laten stomen.
Tijdens het garen komt er stoom vrij door de ontluchtingsleuven		Dit is normaal.
Apparaat stoomt niet meer goed	Er heeft kalkafzetting plaatsgevonden	Ontkalkingsprogramma starten.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Op het display verschijnt een foutmelding "E..."	Technisch defect	De toets $\ominus$ indrukken om de foutmelding te wissen, eventueel de tijd opnieuw instellen. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice
Op het display verschijnt de foutmelding "E011"	Een toets is te lang ingedrukt of is klem komen te zitten	De toets $\ominus$ indrukken om de foutmelding te wissen. Alle toetsen apart indrukken en nagaan of ze schoon zijn
Apparaat warmt niet meer op. Op het display knippert de dubbele punt	Toetscombinatie gebruikt	De functie Stomen bij 35 °C instellen, vervolgens de toets $\leftarrow \circ$ ingedrukt houden tot er een signaal klinkt. De toets $\leftarrow \circ$ nog eenmaal kort indrukken.

## Lamp van de binnenruimte vervangen



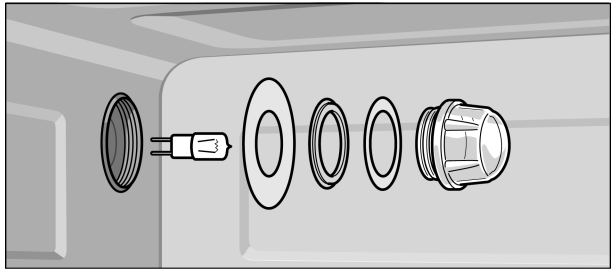
Temperatuurbestendige halogeenlampen 230 V/25 W met pakkingen kunt u krijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Verbrandingsgevaar!

Laat voordat u de lamp vervangt binnenruimte en lamp afkoelen.

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

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



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

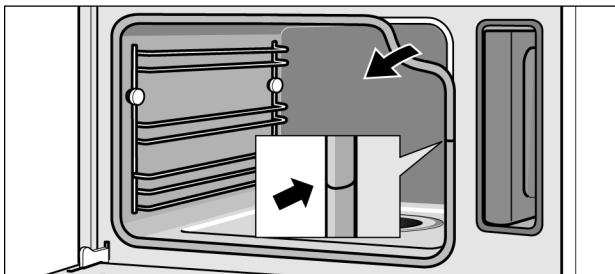
Het apparaat nooit gebruiken zonder glazen afscherming en zonder pakkingen.

### **Glazen afscherming of dichtingen vervangen**

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

## Deurdichting vervangen

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



1. De deur van het apparaat openen.
2. De oude dichting eraf trekken.
3. De nieuwe dichting op een plaats inschuiven en rondom naar binnen trekken. De las dient zich aan de zijkant te bevinden.
4. De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.



---

# Servicedienst


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

---

## E-nummer en FD-nummer

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

E-Nr.	FD
-------	----

Klantenservice 
--

---

# Energie- en milieutips

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

---

## Energie besparen

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

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

---

## Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

---

# Tabellen en tips

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 bereidingstijd u het beste kunt kiezen.

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

## **Toebehoren**

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.

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

## **Vormen**

Wanneer u een vorm gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van 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. 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 plaatsen en op hoogte 3 inschuiven. De bak zonder gaatjes hieronder op hoogte 1 inschuiven. Vrijkomend vocht wordt opgevangen.

Levensmiddelen	Stuksgrootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Bloemkool	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 40
Bloemkool	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Broccoli	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Erwten	-	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	5 - 10
Venkel	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 14

\* Apparaat voorverwarmen

Levensmiddelen	Stuksgrootte	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidings-tijd in min.
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5 l + bak met gaatjes op hoogte 2	Stomen	100	50 - 70
Groene bonen	-	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Wortelen	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 20
Koolrabi	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20
Prei	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	4 - 6
Snijbiet*	repen	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Asperges, groen*	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	7 - 12
Asperges, wit*	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Spinazie*	-	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	2 - 3
Romanesco	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 30
Rode biet	heel	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	30 - 35
Witte kool, zuurkool	in reepjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Courgettes	plakjes	met gaatjes + zonder gaatjes	Stomen	100	2 - 3
Peultjes	-	met gaatjes + 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.

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

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

## Vlees, gevogelte, vis

Bak met gaatjes op hoogte 3 en bak zonder gaatjes op hoogte 1 inschuiven.

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

### Gevogelte

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

\* Vooraf aanbraden en in folie wikkelen

### Rundvlees

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

\* Vooraf aanbraden en in folie wikkelen

## Varkensvlees

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Varkensfilet*	0,5 kg	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 12
Varkensmedaillons*	ca. 3 cm dik	zonder gaatjes	2	Stomen	100	10 - 12
Casseleerrib	in plakjes	zonder gaatjes	2	Stomen	100	15 - 20

\* Vooraf aanbraden en in folie wikkelen

## Worsten

Levensmiddelen	Hoeveelheid/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Weense worstjes	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 85	12 - 18
Witte worst	-	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	80 - 85	15 - 20



## Vis

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

## Ingrediënten voor in de soep

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Eiergelei	zonder gaatjes	2	Stomen	90	15 - 20
Griesmeelballetjes	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	Stomen	90 - 95	7 - 10

## Desserts, compote

### Compote

Weeg de vruchten af, voeg ca.  $\frac{1}{3}$  van de hoeveelheid aan water en naar smaak suiker met kruiden toe.

### Rijstepap

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

### Yoghurt

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

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

Na de bereiding de potten in de koelkast laten afkoelen.

Levensmiddelen	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Gistknoedels	bak zonder gaatjes	Stomen	100	20 - 25
Crème karamel	vormpjes + bak met gaatjes	Stomen	90 - 95	15 - 20

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

Levensmiddelen	Toebehoren	Functie	Temperatuur °C	Bereidings-tijd in min.
Rijstepap*	bak zonder gaatjes	Stomen	100	25 - 35
Yoghurt*	portiepotten + bak met gaatjes	Stomen	40	300 - 360
Appelcompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Perencompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Kersencompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Rabarbercompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	10 - 15
Pruimencompote	bak zonder gaatjes	Stomen	100	15 - 20

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

## Ontdooien

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

De gerechten in de diepvriesverpakking op het bord of in de bak met gaatjes ontdooien. 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 Ontdooien.

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

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



**Gezondheidsrisico!**

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen kiemen worden overgebracht. Gebruik de stoomoven na het ontdooien gedurende 15 minuten met de functie Stomen ij 100 °C.

### 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/ gewicht	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur °C	Bereidings- tijd in min.
Kip	1 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	60 - 70
Kippenbouten	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	30 - 35
Diepvriesgroente in blok (bijv. spinazie)	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	20 - 30
Bessen	0,3 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	5 - 8
Visfilet	0,4 kg	met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	15 - 20
Goulash		met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	40 - 50
Gebraaden rundvlees		met gaatjes + zonder gaatjes	3 1	45 - 50	70 - 80

## Uitpersen

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

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

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

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

## Inmaak

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

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.

Inmaakpotten, rubberringen, klemmen en veren controleren.

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

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

De apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd weer openen.

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

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

## Diepvriesproducten

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

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

Levensmiddelen	Toebehoren	Hoogte	Functie	Temperatuur °C	Bereidingstijd in min.
Deegwaren, vers, gekoeld*	bak zonder gaatjes	2	Stomen	100	5 - 10
Forel	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Zalmfilet	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	80 - 100	20 - 25
Broccoli	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	4 - 6
Bloemkool	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	5 - 8
Bonen	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	4 - 6
Erwten	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	4 - 6
Wortelen	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	3 - 5
Gemengde groente	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	4 - 8
Spruitjes	bak met gaatjes + bak zonder gaatjes	3 + 1	Stomen	100	5 - 10

\* Wat vloeistof toevoegen

