

# **Gebruiksaanwijzing**

**KitchenAid**



|   |           |
|---|-----------|
| <b>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN</b>  | <b>4</b>  |
| <b>Milieutips</b>   | <b>8</b>  |
| <b>Installatie</b>  | <b>8</b>  |
| <b>Het apparaat monteren</b>  | <b>8</b>  |
| <b>Vóór het aansluiten</b>  | <b>9</b>  |
| <b>Na het aansluiten</b>  | <b>9</b>  |
| <b>Vóór het eerste gebruik</b>  | <b>9</b>  |
| <b>Accessoires</b>  | <b>10</b> |
| <b>Sonde plaatsen</b>   | <b>11</b> |
| <b>Functies van het apparaat</b>  | <b>12</b> |
| <b>Bedieningspaneel</b>   | <b>12</b> |
| <b>Vergrendeling</b>  | <b>13</b> |
| <b>Berichten</b>  | <b>13</b> |
| <b>Sneltoetsen</b>  | <b>14</b> |
| <b>AAN / UIT / Pauze</b>  | <b>15</b> |
| <b>Kookwekker</b>   | <b>15</b> |
| <b>Instellingen wijzigen</b>  | <b>16</b> |
| <b>Speciale functies</b>  | <b>20</b> |
| <b>Vacuümbereiden</b>   | <b>26</b> |
| <b>Stoom ontdooien</b>  | <b>28</b> |
| <b>Opwarmen</b>   | <b>29</b> |
| <b>Stomen</b>   | <b>30</b> |
| <b>Begeleide modus</b>  | <b>32</b> |
| <b>Onderhoud en reiniging</b>   | <b>33</b> |
| <b>Gegevens voor het testen van de verwarmingsprestaties</b>                          | <b>35</b> |
| <b>Technische specificaties</b>   | <b>35</b> |
| <b>Inleiding tot "<i>Chef touch</i>"</b>  | <b>36</b> |
| <b>Hoe past men de "<i>Chef touch</i>"methode toe</b>                                 | <b>37</b> |
| <b>Braadzakken</b>  | <b>38</b> |
| <b>Vorbereiding zakken</b>  | <b>38</b> |
| <b>Aanwijzingen voor de werking van de machine</b>                                    | <b>39</b> |
| <b>Koken in een stoomoven</b>   | <b>40</b> |
| <b>Het gebruik van de blast chiller (snelkoeler)</b>                                  | <b>41</b> |
| <b>Aanwijzingen met betrekking tot het bewaren van pakjes in een koelkast/vriezer</b> | <b>41</b> |
| <b>Het gebruik van de stoomoven om voedsel op te warmen</b>                           | <b>42</b> |
| <b>Bereidingstabel</b>  | <b>43</b> |
| <b>Tips voor de bereiding en voorbereiding</b>  | <b>46</b> |
| <b>Opsporen van storingen</b>   | <b>48</b> |
| <b>Consumentenservice</b>   | <b>48</b> |

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**

### **VEILIGHEID IS ONZE PRIORITEIT**

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:



**GEVAAR**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.**



**WAARSCHUWING**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.**

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Bewaar deze instructies dicht bij de hand voor toekomstige raadpleging
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet

aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.

- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend elektricien gebeuren. Neem contact op met een erkende Consumentenservice.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels, meervoudige contactdozen of adapters.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat met een afstandsbediening kan worden bediend.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren of beschadiging van eigendommen als deze adviezen en voorzorgsmaatregelen niet in acht worden genomen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Voorkom aanraking van hete onderdelen.

- Hele jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt of voortdurend in de gaten gehouden worden.
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mogen dit apparaat alleen gebruiken als ze aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik ervan en als zij de gevaren die het met zich mee brengt begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenwanten om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat.
- De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.

- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn) altijd in de gaten.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

#### **AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN**

- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

## Milieutips

### Verwerking van de verpakkingsmaterialen

- Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (♻️)
- De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

### Energiebesparing

- Verwarm de magnetron alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

## Installatie

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de deur goed sluit.

Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om het apparaat pas vóór de installatie van de piepschuim bodem te halen.

## Het apparaat monteren

Volg de meegeleverde afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.

### Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

De installatie mag niet door kinderen worden uitgevoerd. Tijdens het installeren van het apparaat moeten kinderen er vandaan worden gehouden. Houd, tijdens en na de installatie van het apparaat, het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen van polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen.



## Vóór het aansluiten

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning in uw woning.

Controleer of de ovenruimte van het apparaat leeg is vóór de montage.

Controleer of het apparaat niet is beschadigd.

Controleer of de magnetronovendeur goed sluit en of de afdichtstrip tussen de deur en de oven niet beschadigd is. Maak de ovenruimte leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

## Na het aansluiten

U kunt het apparaat alleen inschakelen als de deur van de oven goed gesloten is.

De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van deze voorwaarde.

## Vóór het eerste gebruik

- 1. OPEN DE DEUR**, verwijder de accessoires en controleer of de oven leeg is. **SPOEL HET WATERRESERVOIR** met kraanwater (zonder schoonmaakmiddel) en vul deze tot aan de "MAX"-markering. **SCHUIF HET WATERRESERVOIR** in de uitsparing totdat het goed is vastgeklikt.

- 2. VOER DE KALIBRATIEPROCEDURE UIT** en volg de instructies op het scherm.

### OPMERKING

**DE WATERPOMP** die verantwoordelijk is voor het vullen en legen van de stoomboiler is nu ingeschakeld. Deze klinkt in het begin harder tijdens het pompen van lucht en minder hard als de pomp weer wordt gevuld met water.

Als de stroomkabel te kort of beschadigd is, dan moet hij vervangen worden. De stroomkabel mag uitsluitend vervangen worden door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften. Neem contact op met een erkende Consumentenservice.

Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

**DIT IS NORMAAL** en geen reden tot ongerustheid.

**NA KALIBRATIE** moet u de oven laten afkoelen tot kamertemperatuur. Droog vervolgens eventuele vochtige gebieden af.

**MAAK HET WATERRESERVOIR LEEG** en droog het af voordat u het opnieuw gebruikt.

## Accessoires

### ALGEMEEN

**ER ZIJN** verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor bereidingen met de combinatie van stoom en hete lucht.

**ZET EEN SCHAAL** op het rooster. Het rooster kan een hoger gewicht dragen dan de bakplaat of de stoombak.

**ZORG VOOR** een ruimte van ten minste 30 mm tussen de bovenrand van de schaal en het plafond van de ovenruimte, zodat er voldoende stoom in de schaal kan komen.

### OVENSCHAAL KIEZEN

**GEbruik GEPERFOREERDE OVENSCHALEN** wanneer dat mogelijk is, b.v. voor de bereiding van groenten. De stoom kan dan van alle kanten binnendringen zodat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.

**STOOM KOMT GEMAKKELIJK** in de ruimte tussen grote stukken voedsel zoals grote aardappels. Dit zorgt voor een gelijkmatige en effectieve bereiding. Het zorgt ervoor dat een grote hoeveelheid voedsel even snel gaar wordt als een kleinere hoeveelheid. Tussenruimten openlaten tussen stukken voedsel zorgt ervoor dat de stoom gelijkmatig en eenvoudig bij de afzonderlijke stukken kan komen, waardoor alles even snel gaar wordt als een kleinere hoeveelheid.

**COMPACTERE GERECHTEN** zoals ovenschotels of voedsel zoals erwten of asperges met weinig of geen tussenruimte, hebben een langere bereidingstijd omdat de stoom minder ruimte heeft om zijn werk te doen.

### SPONS

**DE BIJGELEVERDE SPONS** dient om resterend condens te verwijderen als dat na het afkoelen in de oven aanwezig is. Het is belangrijk om de oven te laten afkoelen om brandwonden te voorkomen.

### ROOSTER

**OP HET ROOSTER** circuleert hete lucht rond het voedsel. Zet het gerecht rechtstreeks op het rooster of zet er pannen, cakevormen of andere schalen op.

Als u voedsel rechtstreeks op het rooster legt plaats dan de bak- en opvangplaat eronder.

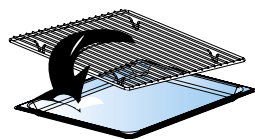


### BAK- EN OPVANGPLAAT

**GEbruik DE BAK- EN OPVANGPLAAT** onder het rooster en de stoombak. Deze plaat mag ook worden gebruikt om voedsel op te bereiden of als bakplaat.

### DE BAK- EN OPVANGPLAAT

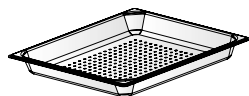
wordt gebruikt om sap en voedseldeeltjes op te vangen die anders de binnenkant van de oven zouden bevuilden. Zet een schaal of bakblik nooit direct op de bodem van de oven.



Stoombak

**GEbruik DE STOOMBAK** voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

**GEbruik DE OVEN ZONDER STOOMBAK** voor voedsel als rijst en granen.

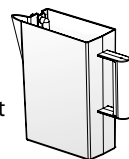


### WATERRESERVOIR

**HET WATERRESERVOIR BEVINDT ZICH** achter de deur en is toegankelijk zodra de deur is geopend.

**BIJ ALLE BEREIDINGSFUNCTIES** behalve Hetelucht moet het waterreservoir gevuld zijn.

**VUL HET WATERRESERVOIR** met kraanwater tot aan het merkteken "MAX".



**GEbruik ALLEEN** vers kraanwater of bronwater zonder koolzuur. Gebruik nooit gedestilleerd of gefilterd water of andere vloeistof in het waterreservoir.



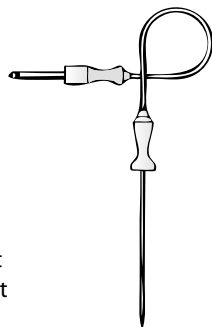
**HET IS BELANGRIJK HET WATERRESERVOIR NA ELK GEBRUIK TE LEGEN.** Dit is omwille van de hygiëne. Tevens voorkomt dit condensvorming aan de binnenzijde van het apparaat.

**VOORZICHTIG** (d.w.z. langzaam, zodat er geen water overstroomt) het waterreservoir uit het compartiment trekken. Houd het reservoir horizontaal zodat achtergebleven water uit de klepaansluiting kan druppelen.

### SENSOR

**Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.**

**DE SONDE IS BESTEMD** voor het meten van de binnentemperatuur van het voedsel, tussen 30 °C en 100 °C. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt op het display "Temperatuur bereikt" weergegeven.

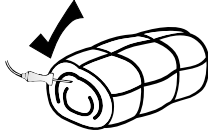
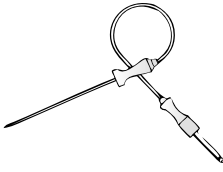


**DOMPEL DE SENSOR NOOIT ONDER IN WATER** bij het schoonmaken. Veeg ze gewoon schoon met een vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.

# Sonde plaatsen

## 1. STEEK DE TEMPERATUURSONDE

in het voedsel terwijl dit nog op het aanrecht staat. **ZORG** ervoor dat de sonde zo diep mogelijk in het voedsel gestoken is. Dit zal een nauwkeurigere temperatuur opleveren.

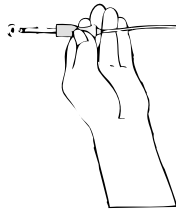


## 2. PLAATS het bereide voedsel in de oven.



## 3. KLAP HET DEKSEL VAN DE SENSOR

TERUG EN sluit de temperatuursonde aan op de wandcontactdoos in de oven; let erop dat het snoer niet beklemd is, ook niet nadat de ovendeur gesloten is. Er zit geen stroom op de aansluiting en de stekker van de sonde.



## TEMPERATUUR BEREIDING

**DE TEMPERATUURSONDE** wordt normaliter zo in het voedsel gestoken dat de punt van de sonde zich in het dikste gedeelte bevindt, omdat dat gedeelte de meeste tijd nodig heeft om warm te worden.

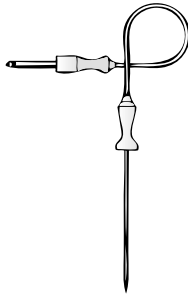
**DE PUNT VAN DE SONDE** mag niet tegen een bot aan liggen, als dat in het voedsel aanwezig is.

Zorg er ook voor dat de sonde niet in een vet gedeelte van het voedsel terecht komt, aangezien zo'n gebied sneller warm wordt waardoor de uiteindelijke temperatuur verkeerd uit kan komen.

Indien mogelijk moet de sonde zo worden geplaatst dat de punt de wanden of de onderkant van de kookpot niet raakt.

**DE TEMPERATUUR** die ingesteld wordt moet hoger zijn dan de huidige voedseltemperatuur.

**HET IS NIET MOGELIJK** de sonde te gebruiken bij het bereiden van gebak, jam of marmelade, of gerechten die lang moeten koken of stoven. Dat komt omdat de hoogste temperatuur die ingesteld kan worden 100°C is.



**DOMPEL DE SENSOR NOOIT ONDER** in water bij het schoonmaken. Veeg ze gewoon schoon met een schone, vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.

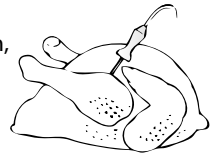
**DE OVEN MAG NIET GEBRUIKT WORDEN** wanneer de temperatuursensor in de ovenruimte is zonder dat die aangekoppeld is in de contactdoos in de ovenwand.

Als u het bovenstaande negeert en de oven toch gebruikt, raakt de sensor beschadigd.

**GEBRUIK ALLEEN DE MEEGELEVERDE VOEDSELSONDE** of een exemplaar dat door de Consumentenservice aanbevolen wordt. Andere merken op de markt leveren geen goede resultaten op en kunnen uw oven beschadigen.

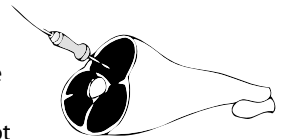
## KIP

**WANNEER DE SONDE** gebruikt wordt om een kip te roosteren, moet de punt in het dikste gedeelte gestoken worden, d.w.z. aan de binnenkant van de dij vlak achter de poot. De sonde mag niet in aanraking komen met beenderen.



## LAMSVLEES

**BIJ HET BEREIDEN VAN EEN LAMSBOUT/LAMSPOOT** steekt u de punt van de sensor in het dikste gedeelte zonder het bot te raken.



## VARKENSVLEES

**BIJ HET BEREIDEN VAN VARKENSVLEES**, b.v. schouderstuk, achterham, varkenshaas, etc. moet de sensor in het 'uiteinde' van het braadstuk gestoken worden i.p.v. door de laag vet aan de oppervlakte. Plaats de punt van de sonde niet in vette delen van het varkensvlees.



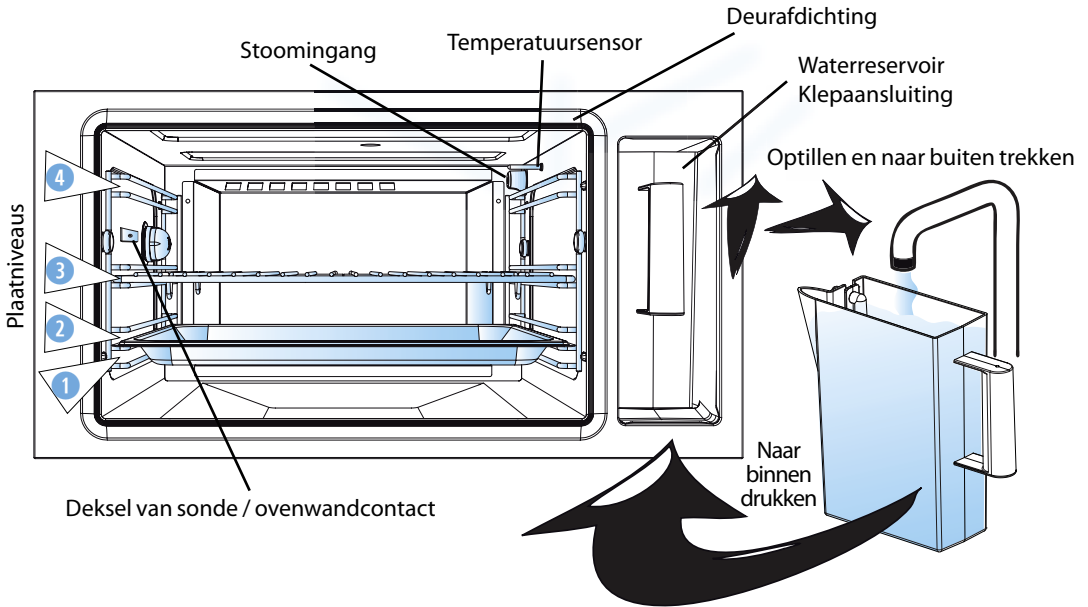
## VIS

**U KUNT DE SENSOR GEBRUIKEN WANNEER U EEN HELE VIS BEREIDT, EEN GROTE VIS** zoals snoek of zalm.

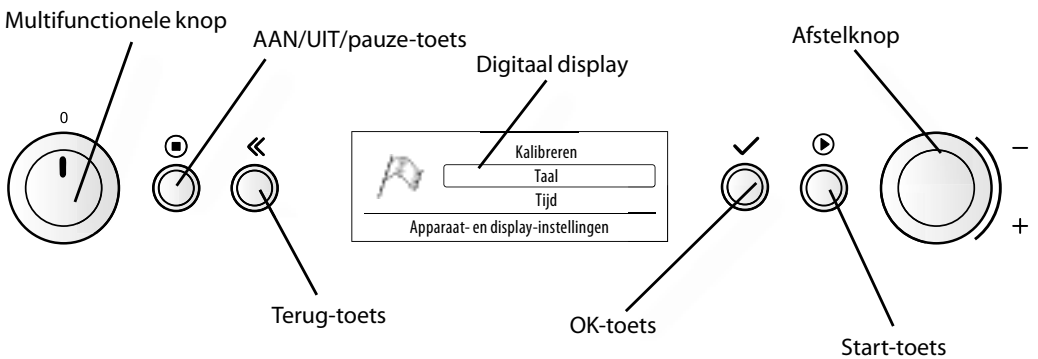
Plaats de tip van de sonde in het dikste gedeelte, niet te dicht bij de graat.



## Funcies van het apparaat



## Bedieningspaneel



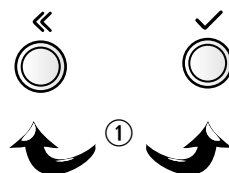
## Vergrendeling



**1. DRUK TEGELIJK OP DE TERUG- EN OK-TOETS EN HOUD DEZE INGEDRUKT TOT ER TWEE PIEPJES KLINKEN (3 SECONDEN).**

**GEbruik DEZE FUNCTIE** om te verhinderen dat kinderen de oven kunnen bedienen zonder toezicht.

**ALS DE VERGRENDELING IS GEACTIVEERD** werken de toetsen niet.



**LET OP:** Deze toetsen werken alleen samen als de oven uitgeschakeld is.

ER WORDT GEDURENDE 3 SECONDEN EEN **BEVESTIGINGSBERICHT** weergegeven voordat wordt teruggekeerd naar de vorige weergave.

**UITSCHAKELEN VAN DE TOETSENVERGRENDELING** gaat op dezelfde manier als het inschakelen.

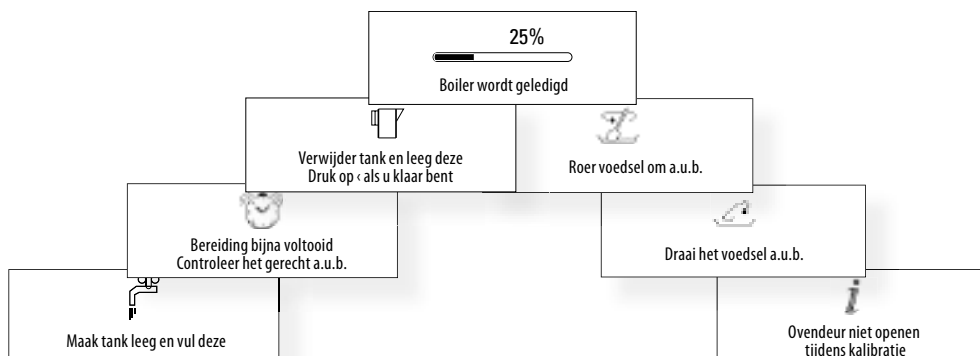


## Berichten

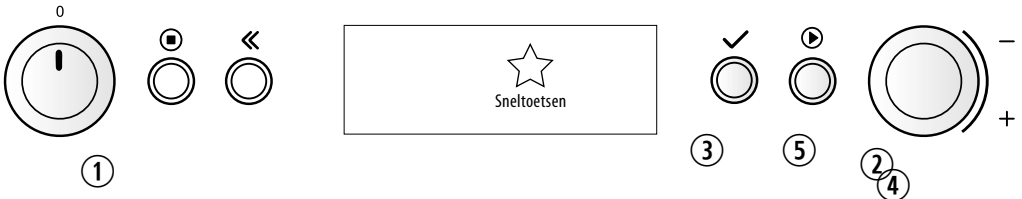
**BIJ GEBRUIK VAN SOMMIGE FUNCTIES** kan de oven stoppen en aangeven dat u iets moet doen of welk accessoire u kunt gebruiken.

**ALS EEN BERICHT VERSCHIJNT:**

- de deur openen (indien nodig),
- de handeling uitvoeren (indien nodig).
- Sluit de deur en start de oven weer door de "Start"-toets in te drukken.



## Sneltoetsen



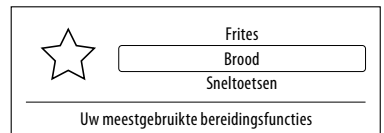
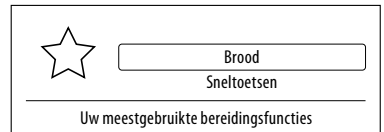
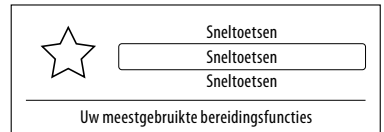
1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat "Sneltoetsen" weergegeven wordt.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om uw favoriete sneltoetsen te kiezen. De meest gebruikte functie is voorgeselecteerd.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **DRAAI DE INSTELKNOP / OK-TOETS** om de benodigde aanpassingen te maken.
5. **Druk op de starttoets.**

**VOOR HET GEBRUIKSGEMAK** stelt de oven automatisch een lijst samen van uw favoriete sneltoetsen.

**ALS U DE OVEN BEGINT TE GEBRUIKEN** bestaat deze lijst uit 10 lege posities getiteld "sneltoets". Naarmate u de oven langer gebruikt, wordt de lijst automatisch gevuld met sneltoetsen naar de meest gebruikte functies.

**ALS U HET SNELTOETSMENU ACTIVEERT** zal de functie die u het meest heeft gebruikt zijn voorgeselecteerd als sneltoets # 1.

**OPMERKING:** de volgorde van de functies in het sneltoetsenmenu verandert automatisch op basis van uw bereidingsgewoonten.



## AAN / UIT / Pauze

HET APPARAAT WORDT IN-/UITGESCHAKELD OF GEPAUZEERD met de AAN/UIT-toets.



WANNEER HET APPARAAT WORDT INGESCHAKELD, functioneren alle toetsen normaal en wordt de 24-uurs klok niet weergegeven.

WANNEER HET APPARAAT WORDT UITGESCHAKELD werken de toetsen (met uitzondering van één toets) niet. Alleen de OK-toets (zie Kookwekker) werkt dan nog. De 24-uurs klok wordt weergegeven.

OPMERKING: De oven kan anders werken dan hiervoor beschreven als de ECO-functie in- of uitgeschakeld is (zie ECO voor meer informatie).

BIJ DE BESCHRIJVINGEN IN DEZE GEBRUIKSAANWIJZING wordt ervan uitgegaan dat het apparaat is ingeschakeld.

## Kookwekker



1. **SCHAKEL DE OVEN UIT** door de multifunctionele knop naar de nulstand te draaien of door op de AAN/UIT-knop te drukken.
2. **DRUK OP DE OK-TOETS.**
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste tijd op de wekker in te stellen.
4. **DRUK OP DE OK-TOETS** om de kookwekker te laten aftellen.

U **GEbruikt DEZE FUNCTIE** als kookwekker om de exacte tijd aan te geven voor verschillende doeleinden, zoals de rusttijd bij een braadstuk en bereiding op de kookplaat.



DEZE FUNCTIE IS ALLEEN BESCHIKBAAR als de oven is uitgeschakeld of stand-by is.



ER KLINT EEN GELUIDSSIGNAAL wanneer de kookwekker helemaal afgelopen is.



ALS U OP DE STOPTOETS DRUKT voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze uitgeschakeld.

## Instellingen wijzigen



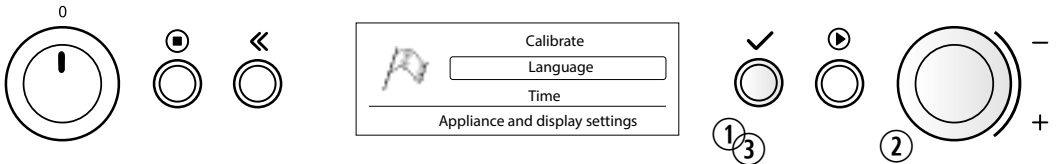
1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat "Instellingen" wordt weergegeven.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om een van de instellingen te kiezen om aan te passen.

**WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST WORDT INGESCHAKELD**, wordt u gevraagd de taal en de 24-uurs klok in te stellen.

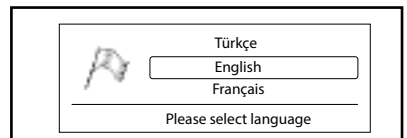
**NA STROOMUITVAL** gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.

**UW OVEN HEEFT** een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

## Taal

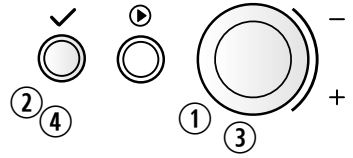
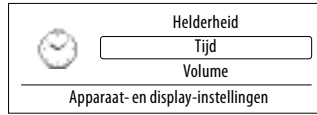
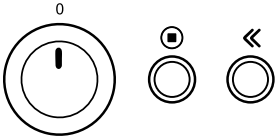


1. **Druk op de OK-toets**
2. **Draai de instelknop** om één van de beschikbare talen te kiezen.
3. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.





## Instellen klok

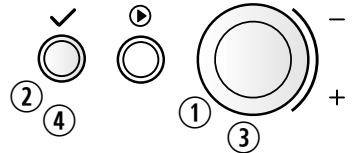
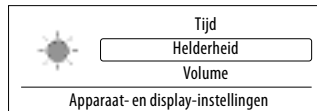
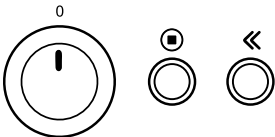


1. **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat "Tijd" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.** (De cijfers knippen).
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de 24-uurs klok in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.

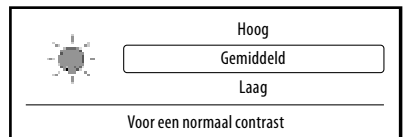


**DE KLOK IS INGESTELD EN IN WERKING.**

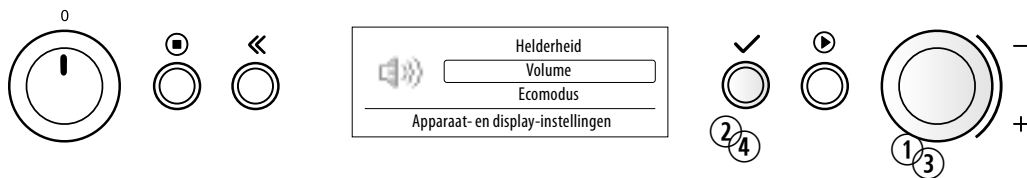
## Helderheid



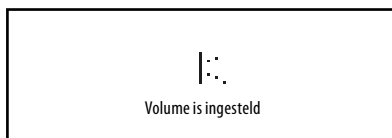
1. **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat "Helderheid" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.



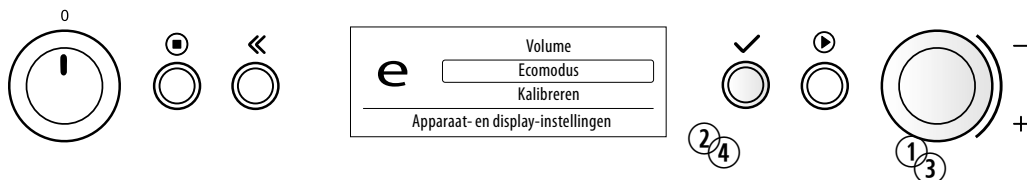
## Volume



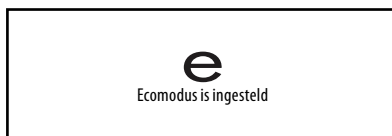
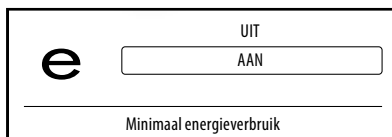
1. **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat "Volume" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het volume in te stellen op high, medium, low of mute (hoog, gemiddeld, laag of geluidloos).
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



## Eco



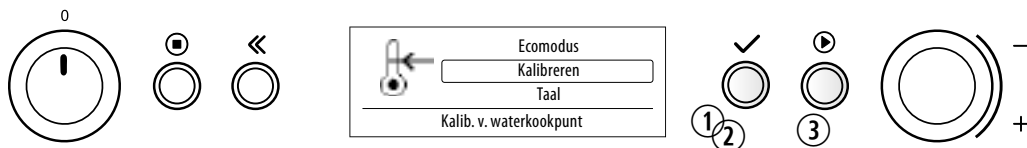
1. **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat "Ecomodus" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de ECO-instelling AAN of UIT te zetten.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



**ALS ECO INGESCHAKELD IS** dan wordt het display na enige tijd automatisch gedimd om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw actief als u op een toets drukt of de deur opendoet.

**ALS OFF (UIT) IS INGESTELD** dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.

## Kalibreren



- 1. DRUK OP DE OK-TOETS.** Het is belangrijk dat u de deur niet opent totdat het hele proces voltooid is.
- 2. DRUK OP DE OK-TOETS.**
- 3. DRUK OP DE STARTTOETS.**

**VOORDAT U DEZE FUNCTIE GEBRUIKT** moet het waterreservoir met vers kraanwater gevuld worden.

### KALIBRATIE

**DE KOOKTEMPERATUUR VAN WATER** hangt af van de luchtdruk. Water komt op grote hoogte sneller aan de kook dan op zeeniveau.

**TJEDENS DE KALIBRATIE** wordt het apparaat automatisch geconfigureerd op de huidige drukverhoudingen van de locatie. Dit kan meer stoom veroorzaken dan gewoonlijk - dat is normaal.

### NA DE KALIBRATIE



**LAAT DE OVEN AFKOELEN** en veeg vochtige delen droog.

### OPNIEUW KALIBREREN


**GEWOONLIJK** wordt de kalibratie eenmaal uitgevoerd. Dit zou afdoende moeten zijn als de oven permanent in een huis wordt geïnstalleerd.

Als u het apparaat **ECHTER** in een caravan of iets dergelijks heeft geïnstalleerd, als u verhuisd bent naar een andere stad of anderszins de installatiehoogte heeft gewijzigd, dan moet het apparaat voor gebruik opnieuw worden gekalibreerd.

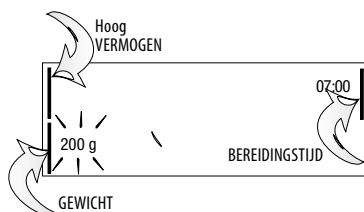
## Tijdens de bereiding

 **ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:**  
 kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 1 minuut verlengen door op de starttoets te drukken. Bij elke druk op de knop wordt de bereidingstijd verlengd.

**DOOR DE INSTELKNOP TE DRAAIEN** kunt u schakelen tussen de parameters die u wilt wijzigen.

 **DOOR OP DE OK-TOETS TE DRUKKEN,** selecteert u de parameter en kunt u deze wijzigen (hij knippert). Gebruik de toetsen omhoog / omlaag om uw instelling te wijzigen.

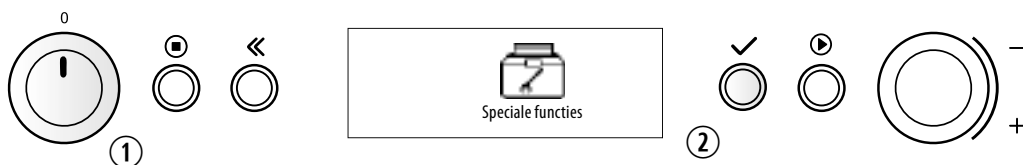
**DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. De oven werkt automatisch verder met de nieuwe instelling.



**DOOR HET INDRUKKEN VAN DE TOETS TERUG** keert u rechtstreeks terug naar de laatste parameter die u heeft gewijzigd.



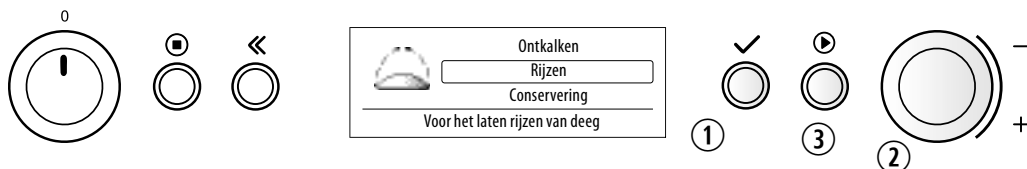
## Speciale functies



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat "Speciale Functies" wordt weergegeven.
2. **DRAAI DE AFSTELKNOP** om een van de speciale functies te kiezen. Volg de instructies in het betreffende hoofdstuk over die functie (bijvoorbeeld Deeg laten rijzen).

| SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES |   |
|-----------------------------|---|
| FUNCTIE                     | AANBEVOLEN GEBRUIK  |
| DEEG LATEN RIJZEN           | <b>GBRUIKEN OM</b> het deeg in de oven te laten rijzen bij een constante temperatuur van 40°C |
| STOOMREINIGING              | <b>GBRUIKEN OM</b> de oven <b>VOOR TE SPOELEN</b> .   |
| ONTKALKEN                   | <b>GBRUIKEN OM</b> de boiler <b>TE ONTKALKEN</b> .  |
| LEEGMAKEN                   | <b>HANDMATIG LEEGMAKEN</b> van de boiler  |
| DESINFECTIE                 | <b>VOOR HET DESINFECTEREN</b> van babyflessen of potten                                       |
| YOGHURT                     | <b>VOOR HET MAKEN VAN YOGHURT</b>   |
| CONSERVERING                | <b>VOOR HET CONSERVEREN</b> van bijvoorbeeld fruit en groenten                                |

## Deeg laten rijzen



1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**



**DE FUNCTIE RIJZEN** wordt gebruikt om deeg te laten rijzen. Veel sneller dan op kamertemperatuur.

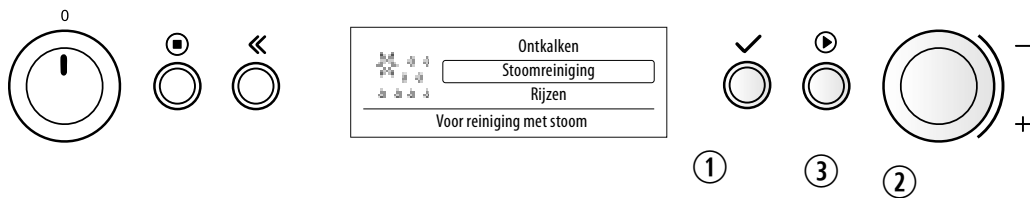
### RIJZEN

**ZET DE KOM** met deeg op de opvangplaat op plaatniveau 1 of 2. Bedek de kom met een doek.

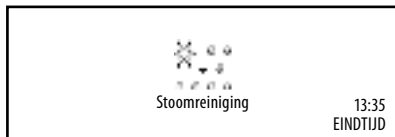
**VERKORT DE TIJD VAN HET RIJZEN** met 1/3 vergeleken met een traditioneel recept.

**HET VERKORTEN VAN DE RIJSTIJD** wordt aanbevolen omdat de luchttemperatuur binnen de oven gunstiger is voor het rijsproces dan erbuiten, d.w.z. kamertemperatuur. Het is daarom noodzakelijk om het rijzen eerder te laten stoppen. Anders rijst het deeg te veel.

## Stoomreiniging



1. **DE TOETS OK/SELECTEREN INDRUKKEN.**
2. **VOLG** de instructies op het scherm.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

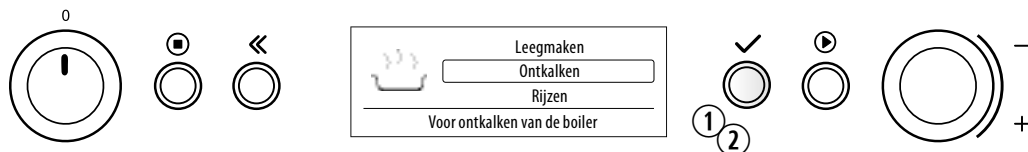


**DE FUNCTIE REINIGEN MET STOOM** wordt gebruikt om harde vuildeeltjes zacht te maken, wat het schoonmaken gemakkelijker maakt.

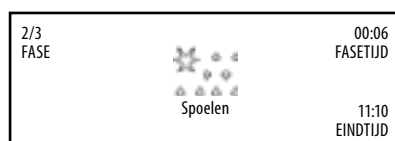
**ALS U DIT REGELMATIG TOEPAST** voorkomt u de ophoping van zouten en andere zure voedingsmiddelen die staal aan kunnen tasten. Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan roest ontstaan.

**DROOG DE OVENWANDEN AF** na het schoonmaken.

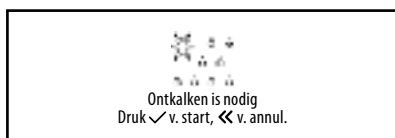
## Ontkalken



- 1. DRUK OP DE OK-TOETS.** (De oven bereidt zich voor op het ontkalken)
- 2. DRUK OP DE OK-TOETS** nadat u het waterreservoir met ontkalker op zijn plaats heeft gezet. Volg de richtlijnen op het scherm. Onderbreek het proces niet totdat het voltooid is.



**HET APPARAAT HEEFT EEN INGEBOUWD SYSTEEM** dat aangeeft wanneer ontkalken nodig is. Voer ontkalking uit als het bericht "Ontkalken is nodig" op het scherm verschijnt. Alvorens het ontkalken uit te voeren moet u ervoor zorgen dat er voldoende ontkalkvloeistof aanwezig is. Wij raden het gebruik van "Wpro active'clean"-ontkalker aan voor koffie/espressoapparaten en waterketels.



**ONTKALKEN DUURT** ongeveer ½ uur; in deze tijd kunnen de bereidingsfuncties niet ingeschakeld worden. Het bericht ("Verwijder...") geeft het einde van de bewerking aan.



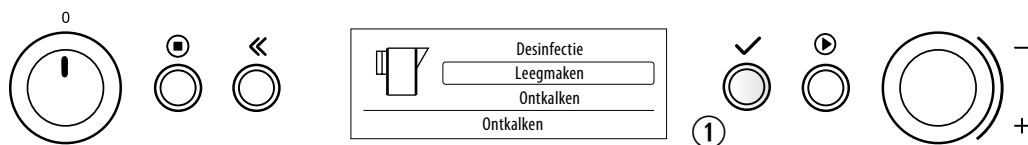
**NA HET LEGEN** van het waterreservoir is er als het goed is geen aanslag meer aanwezig in het systeem; het apparaat is goed ontkalkt en kan veilig gebruikt worden.

**OPMERKING: ALS HET ONTKALKINGSPROCES GESTART** is moet het altijd helemaal voltooid worden.

### HOEEVEELHEID ONTKALKER

**MENG** 1 liter water met de volledige inhoud in een fles (250 ml) "Wpro active'clean"-ontkalker. Als u geen "Wpro active'clean"-ontkalker heeft, dan kunt u witte azijn gebruiken.

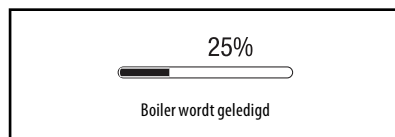
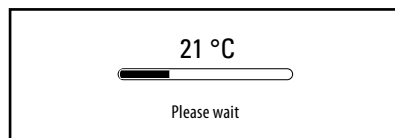
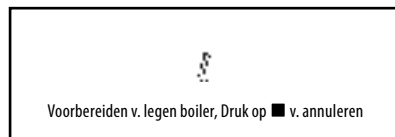
## Leegmaken



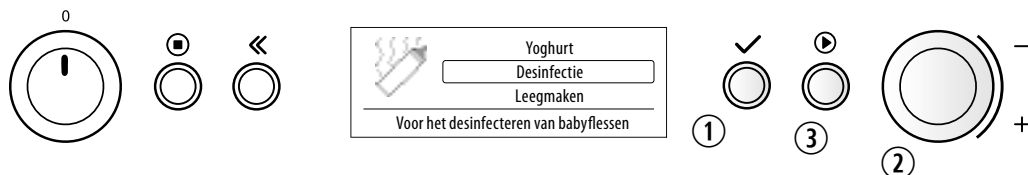
### 1. DRUK OP DE OK-TOETS.

**HANDMATIG LEEGMAKEN** van de boiler kunt u doen als u er zeker van wilt zijn dat er geen water achtergebleven is gedurende een bepaalde periode.

**ALS DE TEMPERAATUUR** in de boiler te hoog is, dan start de oven niet met de leegmaakprocedure totdat de temperatuur is gedaald tot onder 60°C. Zodra de temperatuur voldoende is gedaald start het leegmaken automatisch.



## Desinfectie



### 1. DRUK OP DE OK-TOETS.

**2. DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.

**3. DRUK OP DE STARTTOETS.**

**VOOR HET DESINFECTEREN** van babyflessen en andere voorwerpen zoals potten voor inmaken.

**CONTROLEER** of de items die u wilt desinfecteren hittebestendig zijn en tegen een temperatuur van 100 °C kunnen.

**PLAATS DE BAK- EN OPVANGPLAAT OF HET ROOSTER OP NIVEAU 1.** Leg de voorwerpen erop, met voldoende ruimte ertussen, zodat de stoom alle delen kan bereiken.

**ALLE VOORWERPEN** moeten helemaal uit elkaar gehaald zijn zodat de stoom alle kanten kan bereiken.

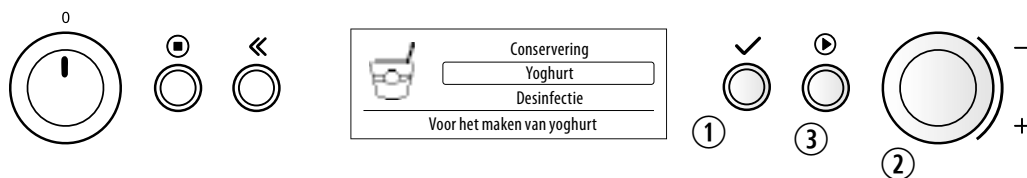
**DROOG ALLE ONDERDELEN GOED AF** voordat u ze weer in elkaar zet.

**OPMERKING:**

**HET DESINFECTEREN MOET MINIMAAL 20 MINUTEN DUREN** voor een goed resultaat; dit is tevens de standaard fabrieksinstelling. Het is niet mogelijk een kortere tijd in te stellen.

**DE MAX. TIJD** is 1½ uur.

## Yoghurt



**1. DRUK OP DE OK-TOETS.**

**2. DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.

**3. DRUK OP DE STARTTOETS.**



**VOOR HET MAKEN VAN YOGHURT.** Als u ongepasteuriseerde melk gebruikt, moet u deze opwarmen tot 90°C en vervolgens laten afkoelen tot onder de 49°C (maar niet onder de 32° C. 43 °C is optimaal). Anders wordt de yoghurt niet dik.

**VOEG ONGEVEER 100 G** yoghurt met levende cultuur op kamertemperatuur toe aan 1 liter volle melk. (De melk en de yoghurt moeten hetzelfde vetpercentage hebben).

**VERDEEL HET MENGSEL** over 6 of 7 glazen schaalpjes. Dek elk schaalpje goed af met een deksel of hittebestendige folie. U kunt ook speciale yoghurtpotten gebruiken.

**PLAATS DE SCHAALPIJES** op het rooster in de oven.

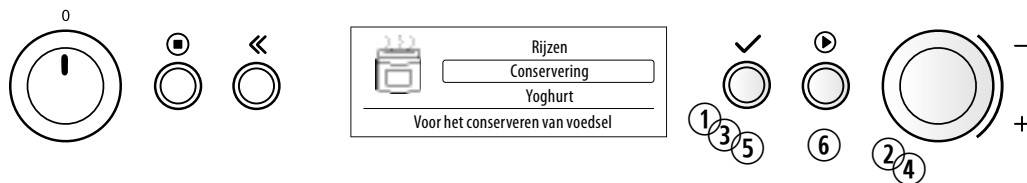
**STEL DE TIJD IN** op 5 uur. (De fabrieksinstelling voor de temperatuur is 40 °C).

**LAAT DE YOGHURT AFKOELEN** en zet hem vervolgens een paar uur in de koelkast voordat u hem serveert. De yoghurt is 1 à 2 weken houdbaar. U kunt een deel ervan (ongeveer 100 g) gebruiken voor nieuwe yoghurt als u deze binnen 5 à 7 dagen gaat maken.

**OPMERKING:** Het is van groot belang dat alle kookgerei en potjes zeer schoon zijn bij het maken van yoghurt, zodat er geen ongewenste bacterieculturen in de yoghurt komen. Wij raden aan de functie "DESINFECTIE" te gebruiken om de schaalpjes enz. te steriliseren voor gebruik.



## Conservering



1. **Druk op de OK-toets.**
2. **Draai de afstelknop** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **Druk ter bevestiging** op de toets "OK".
4. **Draai de instelknop** om de instelling te veranderen.
5. **Druk ter bevestiging** op de toets "OK". (Herhaal de stappen 2 en 5 indien nodig).
6. **Druk op de starttoets.**



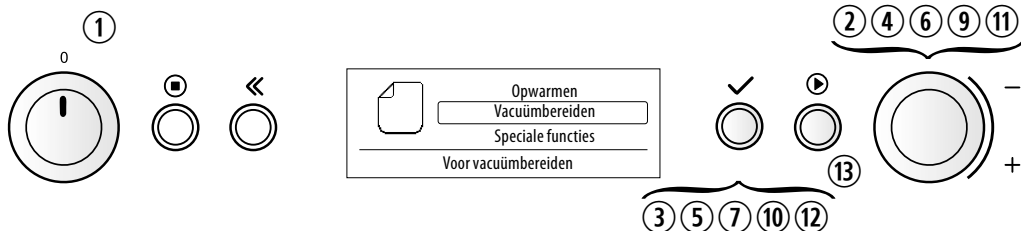
**VOOR HET CONSERVEREN** van fruit en groenten.

**PLAATS HET ROOSTER OP NIVEAU 2** met de opvangplaat eronder. Zet de voorbereide potten op het rooster. Als de potten te hoog zijn plaats ze dan rechtstreeks op de bodem van de opvangplaat op niveau 1.

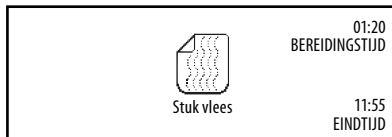
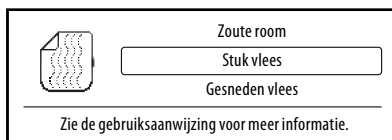
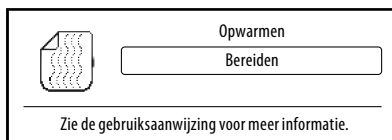
**GEbruik ALLEEN FRUIT** en groenten van goede kwaliteit. Potten kunnen worden gereinigd met de desinfectiefunctie. Open de deur nadat de inmaaktijd is afgelopen, maar laat de potten in de oven staan totdat ze zijn afgekoeld tot kamertemperatuur

| CONSERVERING |                 |                  |   |
|--------------|-----------------|------------------|---|
| GERECHT      | HOEVEELHEID     | TIJD             | TIPS  |
| GROENTEN     | Pot van 1 liter | 40 – 120 minuten | KOOK DE GROENTEN VOOR en vul de potten zoals wordt beschreven voor het fruit. Giet er zout water overheen.  |
|              | Pot van ½ liter | 25 – 105 minuten |   |
| FRUIT        | Pot van 1 liter | 30 – 50 minuten  | RIJP FRUIT hoeft niet te worden voorgedroogd. Hard fruit moet licht worden voorgedroogd.<br>VUL DE POTTEN maar houd bovenin ongeveer 2 cm vrij. Giet siroop over het fruit. |
|              | Pot van ½ liter | 15 – 35 minuten  |   |

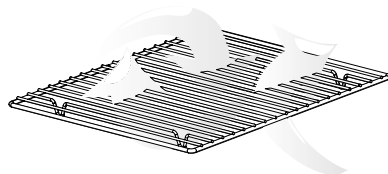
# Vacuümbereiden



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP.**
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** tot "Vacuümbereiden" wordt weergegeven.
3. **DRAAI DE AFSTELKNOP** om een van de functies "Vacuümbereiden" te kiezen.
4. **Druk ter bevestiging** op de toets "OK".
5. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het voedsel te selecteren.
6. **Druk ter bevestiging** op de toets "OK".
7. **Volg** de instructies op het scherm over het waterreservoir en andere accessoires.
8. **DRAAI DE AFSTELKNOP** om de te bewerken instelling te selecteren.
9. **Druk ter bevestiging** op de toets "OK".
10. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de instelling te veranderen.
11. **Druk ter bevestiging** op de toets "OK". (Herhaal stap 9 en 12 indien nodig).
12. **Druk op de starttoets.**



**PLAATS VOEDSEL ALTIJD OP HET ROOSTER** zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.



## Opwarmen

GEbruik DEZE FUNCTIE om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

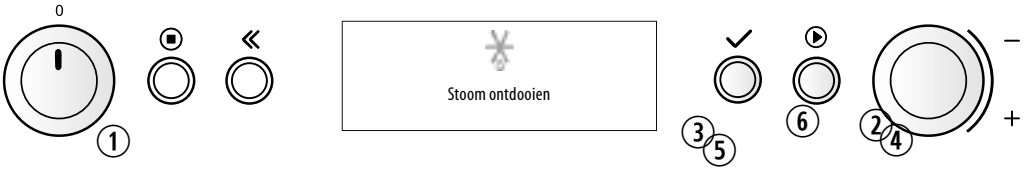
| GERECHT    | BEREIDINGSTIJD | ACCESSOIRES         |
|------------|----------------|---------------------|
| INGEVROREN | 1 min – 4 uur  | Rooster op niveau 3 |
| GEKOELD    | 1 min – 4 uur  |                     |

## Bereiden

GEbruik DEZE FUNCTIE om de gerechten in onderstaande tabel te bereiden.

| GERECHT          | BEREIDINGSTIJD              | ACCESSOIRES         |
|------------------|-----------------------------|---------------------|
| GROOT STUK VLEES | 1 uur en 20 minuten – 4 uur | Rooster op niveau 3 |
| GESNEDEN VLEES   | 45 minuten – 4 uur          |                     |
| GEVOGELTE        | 45 minuten – 4 uur          |                     |
| VIS              | 40 minuten – 4 uur          |                     |
| WEEKDIEREN       | 30 minuten – 4 uur          |                     |
| SHELPDIEREN      | 28 minuten – 4 uur          |                     |
| GROENTEN         | 35 minuten – 4 uur          |                     |
| FRUIT            | 25 minuten – 4 uur          |                     |
| ZOETE ROOM       | 35 minuten – 4 uur          |                     |
| ZOUTE ROOM       | 30 minuten – 4 uur          |                     |

# Stoom ontdoeien



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat "Stoom ontdoeien" weergegeven wordt.
2. **DRAAI DE AFSTELKNOP OM** de te bewerken instelling te selecteren.
3. **DRUK TER BEVESTIGING** op de toets "OK".
4. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de instelling te veranderen.
5. **DRUK TER BEVESTIGING OP DE TOETS "OK"**. (Herhaal de stappen 2 en 4 indien nodig).
6. **DRUK OP DE STARTTOETS**.



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het ontdoeien van vlees, gevogelte, vis, groenten, brood en fruit.

**BIJ ONTDOOIE**n is het beter te stoppen kort voordat het voedsel geheel ontdooid is; het ontdoeien wordt dan voltooid terwijl u het voedsel even laat staan.

**ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIE**n even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

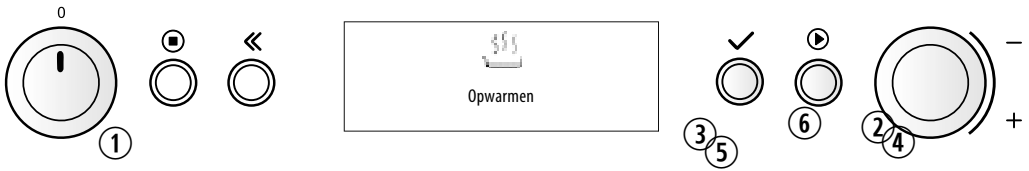
**ONTDOOI BROOD** in de verpakking zodat het niet klef wordt.

**ONTDOOI VLEES EN VIS** zonder verpakking/folie in de stoombak op niveau 3. Plaats de opvangplaat eronder op niveau 1 om tijdens het ontdoeien het water op te vangen.

**DRAAI HET VOEDSEL HALVERWEGE HET ONTDOOIE**n om, herschik het en haal reeds ontdooidde gedeelten van elkaar los.

| GERECHT  |                       | GEWICHT | ONTDOOITIJD     | RUSTTIJD        | TEMPERATUUR |
|----------|-----------------------|---------|-----------------|-----------------|-------------|
| VLEES    | GEHAKT                | 500 g   | 25 – 30 minuten | 30 – 35 minuten | 60 °C       |
|          | GESNEDEN              |         |                 | 20 – 25 minuten |             |
|          | BRAADWORST            | 450 g   | 10 – 15 minuten | 10 – 15 minuten |             |
| GEOGELTE | HEEL                  | 1000 g  | 60 – 70 minuten | 40 – 50 minuten |             |
|          | FILETS                | 500 g   | 25 – 30 minuten | 20 – 25 minuten |             |
|          | POTEN                 |         | 30 – 35 minuten | 25 – 30 minuten |             |
| VIS      | HEEL                  | 600 g   | 30 – 40 minuten | 25 – 30 minuten |             |
|          | FILETS                | 300 g   | 10 – 15 minuten | 10 – 15 minuten |             |
|          | BLOK                  | 400 g   | 20 – 25 minuten | 20 – 25 minuten |             |
| GROENTEN | BLOK                  | 300 g   | 25 – 30 minuten | 20 – 25 minuten |             |
|          | STUKKEN               | 400 g   | 10 – 15 minuten | 5 – 10 minuten  |             |
| BROOD    | HEEL BROOD            | 500 g   | 15 – 20 minuten | 25 – 30 minuten |             |
|          | BOTERHAMMEN           | 250 g   | 8 – 12 minuten  | 5 – 10 minuten  |             |
|          | BROODJES EN BOLLETJES |         | 10 – 12 minuten | 5 – 10 minuten  |             |
|          | CAKE                  | 400 g   | 8 – 10 minuten  | 15 – 20 minuten |             |
| FRUIT    | GEMENGD               | 400 g   | 10 – 15 minuten | 5 – 10 minuten  |             |
|          | BESSEN                | 250 g   | 5 – 8 minuten   | 3 – 5 minuten   |             |

## Opwarmen



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat Opwarmen weergegeven wordt.
2. **DRAAI DE AFSTELKNOP** om de te bewerken instelling te selecteren.
3. **Druk ter bevestiging op de toets "OK".**
4. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de instelling te veranderen.
5. **Druk ter bevestiging op de toets "OK".** (Herhaal de stappen 2 en 4 indien nodig).
6. **Druk op de starttoets.**

**GEbruik deze functie** voor het opwarmen van 1 à 2 porties voedsel uit de koelkast of op kamertemperatuur.

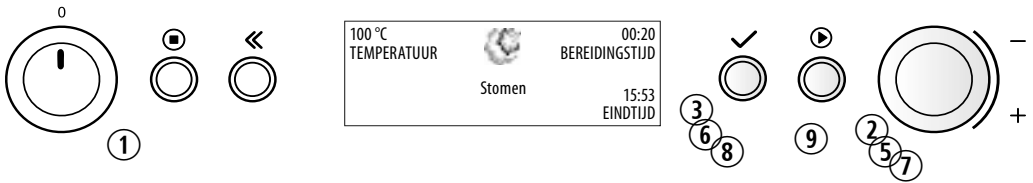
**WANNEER U EEN MAALTIJD BEWAART** in de koelkast of op een bord om te worden verwarmd, leg dan het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dunnere in het midden.

**ENKELE MINUTEN NAGAARTIJD ZORGT ALTIJD VOOR EEN BETER resultaat.**

**GEbruik ALTIJD HET BIJGELEVERDE DEKSEL** bij deze functie.

| GEKOELD VOEDSEL        | PORTIES | OPWARMTIJD             | TEMPERATUUR   | TIPS  |
|------------------------|---------|------------------------|---------------|---|
| KANT-EN-KLAAR MAALTIJD | 1-2     | <b>18 – 25 minuten</b> | <b>100 °C</b> | <b>ZET HET GERECHT</b> met deksel of hittebestendige plasticfolie in de stoombak op niveau 3.<br><br><b>PLAATS DE OPVANGPLAAT</b> eronder het water op te vangen. |
| SOEP                   |         | <b>20 – 25 MINUTEN</b> |               |   |
| GROENTEN               |         | <b>20 – 25 minuten</b> |               |   |
| RIJST EN PASTA         |         | <b>15 – 20 minuten</b> |               |   |
| AARDAPPELEN IN STUKKEN |         | <b>20 – 25 minuten</b> |               |   |
| PLAKKEN VLEES          |         | <b>15 – 20 minuten</b> |               |   |
| VLEES MET SAUS         |         | <b>25 – 30 minuten</b> |               |   |
| VISFILETS              |         | <b>10 – 15 minuten</b> |               |   |

# Stomen

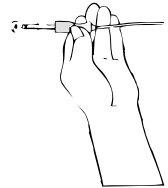


1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat "Stomen" weergegeven wordt.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om een van de functies te selecteren.
3. **Druk op de toets OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.
4. **KIES** of u met of zonder de voedselsonde gaat koken en volg dan de juiste procedure hieronder.

## ALS DE SONDE NIET GEBRUIKT WORDT:

**OPEN DE DEUR**, zet het gerecht in de oven.

5. **DRAAI DE AFSTELKNOP** naar de instelling die u wilt veranderen.
6. **Druk op de toets OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.
7. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de instelling te veranderen.
8. **Druk op de toets OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.  
(Herhaal de stappen 7 – 10 indien nodig).
9. **Druk op de STARTTOETS.**



## ALS DE SONDE WEL GEBRUIKT WORDT:

**OPEN DE DEUR**, zet het gerecht in de oven (met de sonde goed in het voedsel gestoken) en steek de stekker van de sensor in de contactdoos in de ovenwand.


5. **DRAAI DE AFSTELKNOP** naar de instelling die u wilt veranderen.
6. **Druk op de toets OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.
7. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de instelling te veranderen.
8. **Druk op de toets OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.  
(Herhaal de stappen 7 – 10 indien nodig).
9. **Druk op de STARTTOETS.**



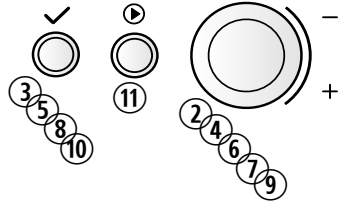
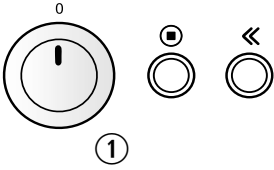
**GEBRUIK DEZE FUNCTIE VOOR** voedsel zoals groenten, vis, vruchtensap maken en blancheren.

**CONTROLEER** of de oven tot onder 100°C is afgekoeld alvorens deze functie te gebruiken. Open de deur en laat de oven afkoelen.

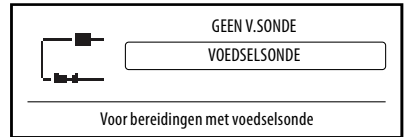
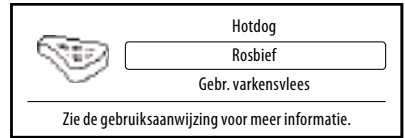
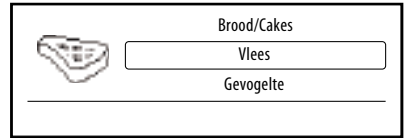
## Stomen

| GERECHT  |                 | TEMP °C          | TIJD  | ACCESSOIRES  | TIPS   |
|--|-----------------|------------------|---|--|--|
| RODE BIETEN  | <b>Klein</b>    | <b>100 °C</b>    | <b>50 – 60 minuten</b>  | <b>STOOMBAK</b> op niveau 3                            |  |
| RODE KOOL  | <b>Gesneden</b> |                  | <b>30 – 35 minuten</b>  |  | Opvangbak op niveau 1  |
| WITTE KOOL   |                 |                  | <b>25 – 30 minuten</b>  |  |  |
| WITTE BONEN  | <b>Geweekt</b>  |                  | <b>75 – 90 minuten</b>  | <b>OPVANGPLAAT</b> op niveau 3                         | <b>VOEG TWEEMAAL</b> zoveel water toe  |
| VISTERRINE   |                 | <b>75– 80°C</b>  | <b>60 – 90 minuten</b>  | <b>STOOMBAK</b> op niveau 3                            | <b>BEDEK HET VOEDSEL</b> met een deksel of met hittebestendige plastic folie |
|  |                 |                  | <b>72 °C</b><br> |  |  |
| GEBAKKEN EIEREN  |                 | <b>90 °C</b>     | <b>20 – 25 minuten</b>  | <b>OPVANGPLAAT</b> op niveau 3                         |  |
| GNOCCHI  |                 | <b>90– 100°C</b> | <b>10 – 15 minuten</b>  | <b>STOOMBAK</b> op niveau 3<br>Opvangplaat op niveau 1 |  |
| <b>PLAATS HET VOEDSEL</b> ALTijd zonder verpakking in de oven tenzij anderszins staat vermeld. |                 |                  | <b>DE BEREIDINGSTIJDEN</b> zijn gebaseerd op een oven op kamertemperatuur.                        |  |  |

# Begeleide modus



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat "Begeleide modus" wordt weergegeven.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren.
3. **Druk op de TOETS OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.
4. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het voedsel te selecteren.
5. **Druk op de TOETS OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.
6. **DRAAI DE AFSTELKNOP** om koken met "Voedselsonde" of "Geen v. sonde" te selecteren.



## ALS DE VOEDSELSONDE NIET GEBRUIKT WORDT:

**OPEN DE DEUR**, zet het gerecht in de oven

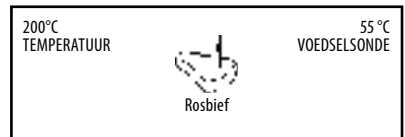
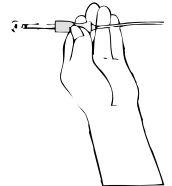
7. **DRAAI DE AFSTELKNOP** naar de instelling die u wilt veranderen.
8. **Druk op de TOETS OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.
9. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de instelling te veranderen.
10. **Druk op de TOETS OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen. (Herhaal de stappen 7 – 10 indien nodig).
11. **Druk op de STARTTOETS.**



## ALS DE VOEDSELSONDE WEL GEBRUIKT WORDT:

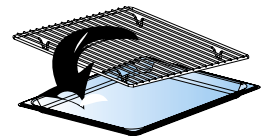
**OPEN DE DEUR**, zet het gerecht in de oven (met de sonde goed in het voedsel gestoken) en steek de stekker van de sensor in de contactdoos in de ovenwand.

7. **DRAAI DE AFSTELKNOP** naar de instelling die u wilt veranderen
8. **Druk op de TOETS OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen.
9. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de instelling te veranderen.
10. **Druk op de TOETS OK / SELECTEREN** om uw keuze te bevestigen. (Herhaal de stappen 7 – 10 indien nodig).
11. **Druk op de STARTTOETS.**



**PLAATS VOEDSEL ALTIJD OP HET ROOSTER** zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

**PLAATS DE OPVANGPLAAT** onder het rooster of de stoombak om water, vet en sap op te vangen.








# Onderhoud en reiniging

## ALGEMEEN

### **WAARSCHUWING**

 **NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN** de enige vorm van onderhoud die nodig is.

 **ALS DE OVEN NIET GOED WORDT SCHOONGEHOUDEN**, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

 **GEBRUIK GEEN METALEN SCHUURSPONSJES, AGRESSIEVE SCHUURMIDDELEN**, staalwol, ruwe doeken enz. die het bedieningspaneel en de binnen- en buitenkant van de oven kunnen beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een stuk keukenrol met glasreiniger. Spuit het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.

**SPUIT HET NIET** direct op de oven.


**VERWIJDER REGELMATIG**, vooral als er iets gemorst is, de platen, de steunen en veeg de binnenkant van de oven schoon. Vergeet de bovenkant van de ovenruimte niet (dit wordt vaak vergeten).

**VERWIJDER, LEEG EN DROOG** het waterreservoir na elk gebruik.

**ZOUTEN HEBBEN EEN SCHURENDE WERKING** en als zij afgezet worden in de ovenruimte, kan zich hier en daar roest ontwikkelen. Zure sauzen zoals ketchup, mosterd of gezouten voedsel bijv. gerookte braadstukken bevatten chloride en zuren. Deze tasten stalen oppervlakken aan. Het wordt aanbevolen de afgekoelde ovenruimte na elk gebruik te reinigen.

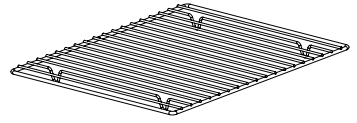
**GEBRUIK DE FUNCTIE STOOMREINIGING** regelmatig als ondersteuning van het schoonmaken en dat te vergemakkelijken.

**GEBRUIK EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL**, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

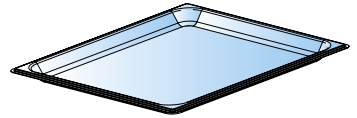
 **ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET-** of voedselresten in de deursponning en op de deurafdichting achterblijven. Als de deurverzegeling niet schoon wordt gehouden kan dit leiden tot schade aan de voorzijde of aan de zijkant daar de deur niet goed sluit tijdens de werking van de oven.

## GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE

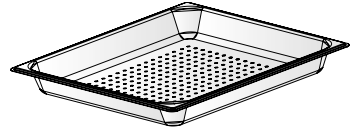
### ROOSTER



### BAK- EN OPVANGPLAAT



### STOOMBAK



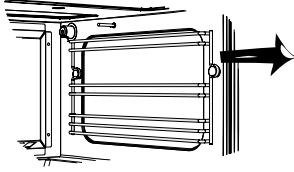
### PLAATSTEUNEN



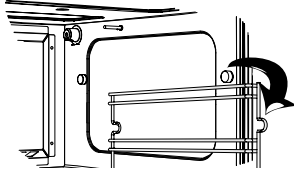
## Onderhoud en reiniging

### DE STEUNEN VERWIJDEREN

**TREK/SCHUIF DE STEUNEN** naar voren om ze los te koppelen. Reinig de steunen en de ovenwanden.



**PLAATS ZE WEER** door ze terug te schuiven op de haken in de ovenruimte.



### NIET GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE

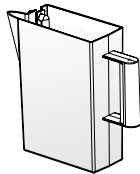
#### WATERLEIDING

**VERWIJDER DE WATERLEIDING** van het waterreservoir zodat dit eenvoudig kan worden gereinigd. Onthoud dat de leiding niet mag worden gewassen in de afwasmachine.



#### WATERRESERVOIR

**HET WATERRESERVOIR** mag niet worden gewassen in de afwasmachine. Gebruik hiervoor een spons met een mild schoonmaakmiddel.



#### AFDICHTINGEN EN RINGEN

**DEZE VOORWERPEN** horen bij het ovenlampje en kunnen niet worden gereinigd in een vaatwasmachine.

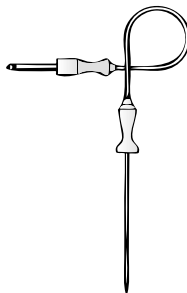
#### VOEDSELSONDE

**DE VOEDSELSONDE** mag niet gewassen worden in de afwasmachine.

De sonde moet schoongemaakt worden met water en zeepsop.

**DOMPEL DE SENSOR NOOIT ONDER** in water bij het schoonmaken. Veeg ze gewoon schoon met een schone, vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.

**GEbruik GEEN STAALWOL.** Zo komen er krassen op het oppervlak.



### HET OVENLAMPJE VERVERGEN

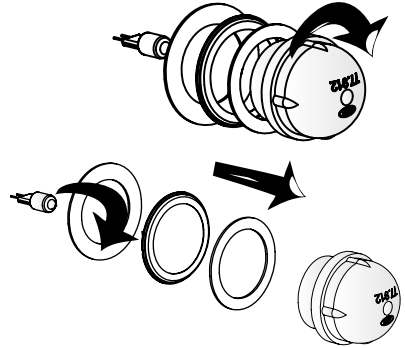
## ! WAARSCHUWING

#### GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

#### CONTROLEER ALVORENS HET LAMPJE TE VERVERGEN, OF:

- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Het netsnoer van het apparaat is losgekoppeld.
- De zekering uit de stoppenkast is verwijderd of uitgeschakeld.
- Leg een doek op de bodem van de ovenruimte ter bescherming van het lampje en de glazen beschermkap.

- 1. DRAAI DE GLAZEN BESCHERMKAP** tegen de klok in om deze los te schroeven.



- 2. VERWIJDER** de afdichtingen en de metalen ring en maak het glazen afdekkapje schoon.
- 3. VERVANG** het oude lampje met een hittebestendig halogeen (oven)lampje van 10 W, 12 V, G4.
- 4. PLAATS DE RING** en afdichtingen terug op de glazen beschermkap.
- 5. ZET HET GEHEEL TERUG** door het met de klok mee op zijn plaats te draaien.

## Gegevens voor het testen van de verwarmingsprestaties

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60350.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende ovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

| Test  | Geschatte tijdsduur | Temperatuur | Voorverwarmde oven | Accessoires                |
|-------|---------------------|-------------|--------------------|----------------------------|
| 8.4.1 | 30 – 35 MINUTEN     | 150 °C      | NEE                | <b>BAK- EN OPVANGPLAAT</b> |
| 8.4.2 | 18 – 20 MINUTEN     | 170 °C      | JA                 | <b>BAK- EN OPVANGPLAAT</b> |
| 8.5.1 | 33 – 35 MINUTEN     | 160 °C      | NEE                | <b>ROOSTER</b>             |
| 8.5.2 | 65 – 70 MINUTEN     | 160-170°C   | JA                 | <b>ROOSTER</b>             |

## Technische specificaties

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>TOEVOERSpanNING</b>                   | <b>230 V/50 Hz</b>     |
| <b>NOMINAAL INGANGSVERMOGEN</b>          | <b>1450 W</b>          |
| <b>ZEKERING</b>                          | <b>10 A</b>            |
| <b>AFMETINGEN BUITENKANT (H x B x D)</b> | <b>455 x 595 x 517</b> |
| <b>AFMETINGEN BINNENKANT (H x B x D)</b> | <b>236 x 372 x 360</b> |

## Inleiding tot "Chef touch"

### DE METHODE

"*Chef touch*" is een systeem voor het bereiden van voedsel dat tevoren vacuüm verpakt is.

Hiervoor worden speciale zakken gebruikt die gemaakt zijn van kunststof materiaal, dat bestand is tegen bepaalde verwarmingsbehandelingen.

Nadat het voedsel bereid is, kan het onmiddellijk opgegeten worden, het kan ook snel worden afgekoeld om gekoeld of ingevroren bewaard te worden.

Het voedsel kan geserveerd worden nadat het zakje, dat tijdens de bereiding is gebruikt, is verwijderd. Als het bewaard wordt (gekoeld of ingevroren) kan het vervolgens opgewarmd worden tot serveertemperatuur.

De producten die bereid zijn met *Chef Touch* hebben betere organoleptische en voedingskwaliteiten dan de producten die op traditionele wijze bereid zijn.

Dankzij deze methode wordt het verlies van voedingswaarde, sappen en vluchtige aroma's sterk vermindert.

Dankzij de vacuümverpakking kan het voedsel bereid worden zonder dat het rechtstreeks in contact komt met de omgevingslucht of -stoom, waardoor de volgende verschijnselen beperkt of volledig geëlimineerd worden:

- verdamping van vluchtige aromatische bestanddelen,
- verlies van vocht tijdens de bereiding, hetgeen leidt tot verlies van voedingswaarde
- de vorming van geoxideerde bestanddelen

*Chef touch* is geschikt voor verschillende soorten voedselbereiding, vooral voor het verbeteren van een aantal vlees-, vis- en groentegerechten.

### MICRO-ORGANISMEN EN LEVENSMIDDELEN

Voedsel bevat normaal verschillende micro-organismen.

Sommige daarvan kunnen als "nuttig" beschouwd worden, ze dragen bij aan de bereiding van het voedsel zelf en vormen geen enkel risico voor consumenten of voor het conserveren van het product.

Bijvoorbeeld vleeswaren, kazen en wijnen danken hun identiteit vooral aan de werking van bacteriën die de "structuur" in de opeenvolgende stadia van "veroudering" hebben verbeterd.

In de natuur zijn er ook andere soorten micro-organismen, "pathogenen" genaamd, die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid.

Dergelijke micro-organismen kunnen ook in het voedsel zitten dat wij eten en kunnen in contact komen met levensmiddelen in de omgeving, door besmetting door mensen of met de rauwe materialen zelf.

Door het vacuüm verpakken van een product, de belangrijkste factor van *Chef touch* wordt het niveau van zuurstof dat in contact met voedsel komt verlaagd, waardoor de groei van verschillende micro-organismen wordt geremd; tegelijkertijd, wordt de ideale omgeving gecreëerd voor de groei van andere micro-organismen, genaamd "anaerobisch" die bij afwezigheid van zuurstof kunnen groeien en zich voort kunnen planten.

Dergelijke soorten kunnen ook pathogeen zijn en dus schadelijk voor de menselijke gezondheid. Een van de meest bekende anaerobische pathogenen is *Clostridium Botulinum*, dat kan leven zonder zuurstof en dat een uiterst zwaar vergif produceert als het product niet op de juiste wijze bewaard wordt (bewaartijden en temperaturen die anders zijn dan die gesuggereerd worden).

Vacuüm verpakking elimineert micro-organismen niet volledig en kan daarom niet gebruikt worden als een bewaarmethode op kamertemperatuur.

Voor de bereiding met behulp van *Chef touch* moeten de standaard hygiënische procedures in acht worden genomen en de instructies in de gebruiksaanwijzing worden opgevolgd die betrekking hebben op de volgende aspecten:

- Gebruik van verse rauwe materialen en ingrediënten;
- Gebruik van het "**KitchenAid vacuümmachine-apparaat**" en specifieke bereidingsverpakkingen;
- U dient te houden aan de minimum bereidingstijden die worden aangegeven door de tabellen van "**KitchenAid stoomoven**" en de gebruiksaanwijzing;
- Onmiddellijk consumeren van voedsel of een snelle temperatuurverlaging door middel van "**KitchenAid snelkoeler**"
- U dient zich te houden aan bewaartijden en temperaturen zoals aangegeven in de handleiding.

## Hoe past men de "Chef touch"methode toe

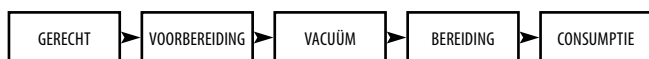
Onderstaand schema geeft een overzicht van de 3 verschillende "Chef touch" manieren van toepassing:

- KitchenAid vacuümkamer,
- KitchenAid snelkoeler,
- KitchenAid stoomoven.

De "Chef touch" heeft verschillende vormen van gebruik, in overeenstemming met de normale gewoonten van voedselverbruikers

### A) Onmiddellijke consumptie

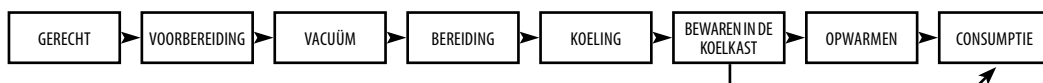
Aanbevolen voor een "Chef touch" voedselbereiding en de beste manier om deze bereidingsmethode te benutten. Het betreft de voorbereiding van het zakje, de bereiding en consumptie, zonder het voedsel te bewaren. Ideaal bij het gebruik van "Chef Touch" om een lunch of diner op dezelfde dag te bereiden.



### B) Bewaren voor een korte periode (max. 48 uur)

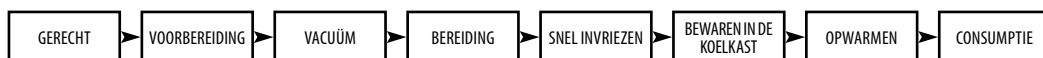
Aanbevolen voor levensmiddelen die geconsumeerd worden nadat ze zijn afgekoeld of voor het opwarmen van gerechten die de vorige dag bereid zijn. De snelkoeler verlaagt de temperatuur van het voedsel heel snel.

Het betreft de voorbereiding van het zakje, de bereiding, snelkoelen tot koeltemperatuur en opslag in de koelkast (+4 °C), maximaal 48 uur voordat het wordt gegeten.



### C) Langdurig bewaren

Aanbevolen voor mensen die gerechten graag van tevoren klaarmaken en ze later opgewarmd willen eten. Deze methode kan met alle soorten voedsel die worden aanbevolen voor "Chef touch" worden gebruikt. Dit betreft de voorbereiding van het zakje, de bereiding, snelkoelen tot vriestemperatuur en opslag in de vriezer (-18 °C).



### Rauwe materialen en ingrediënten

Om te garanderen dat u een top-kwaliteit product verkrijgt, altijd de volgende aanwijzingen opvolgen:

- Kies alleen top-kwaliteit producten
- Kies altijd verse producten, niet eerder bevroren of diepgevroren producten, aangezien de eindkwaliteit van het product hieronder aanzienlijk zou lijden

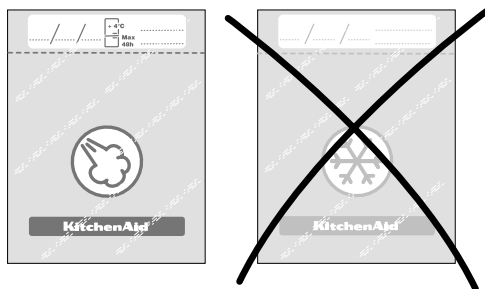
#### HET PRODUCT VOORBEREIDEN:

Houdt u, tijdens de bereiding van gerechten, altijd aan de elementaire hygiëneregels:

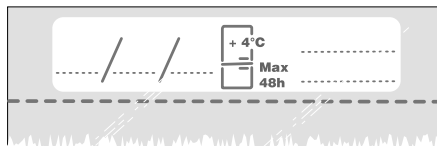
- Altijd uw handen wassen voordat u met voedsel aan de slag gaat en de handeling tijdens de bereiding herhalen.
- Zorg ervoor dat alle keukenoppervlakken, apparatuur en bakken zorgvuldig gereinigd en ontsmet zijn.
- Houd insecten en huisdieren uit de buurt van het voedsel en de keuken.
- Was alle groenten altijd voordat u ze bereidt.
- Het is raadzaam om altijd schone oppervlakken en/of apparatuur te gebruiken voor het bereiden van producten van verschillende aard en ze na elk gebruik te wassen en te ontsmetten (bijv. niet dezelfde snijplank gebruiken om vlees en groenten te snijden).
- Het is raadzaam om het voedsel altijd snel te verwerken en niet te lang op kamertemperatuur te houden tijdens de bereiding.

## Braadzakken

Voor het gebruik van "Chef touch" moeten de rode KitchenAid zakken worden gebruikt.



Voordat u de zakken vult, is het handig om in de vakken op de zak de datum van de bereiding en de inhoud op te schrijven met onuitwisbare inkt.



## Vorbereiding zakken

### GEbruik van KITCHENAID VACUÛM ZAKKEN

1. De lade volledig openen (totdat deze klikt).
2. De machine inschakelen met de blauwe knop rechtsvoor.
3. Kies het formaat van de KitchenAid zak die het beste bij de afmetingen van het voedsel past (15x25 of 20x20).
4. Open het deksel en zorg ervoor dat de vacuümkamer droog is. Wanneer er voedsel in de zak wordt gedaan opletten dat de zak niet vuil of nat is naast de opening, omdat dit zou kunnen leiden tot een ineffektieve sealing.
5. Plaats het draagrooster in de machineruimte zoals afgebeeld, met de zak in het midden van het rooster, opnieuw zoals in de afbeelding; indien nodig het rooster zodanig buigen dat het licht schuin afloopt, want dit zal voorkomen dat er voedsel wordt gemorst tijdens de vacuümcyclus. Voor grote stukken voedsel kan het nodig zijn om het rooster te verwijderen, voor extra ruimte in de vacuümkamer.
6. Lijn het streepje op de zakken uit met de sealbalk. Let erop dat uiteinden van het zakje zonder vouwen op de balk zijn geplaatst.
7. Sluit het deksel en houd dit naar beneden, selecteer tegelijkertijd de gewenste zakcyclus. Houd het deksel even dichtgedrukt. Op deze manier blijft het deksel gedurende de hele cyclus dicht en aangesloten op de pakking.

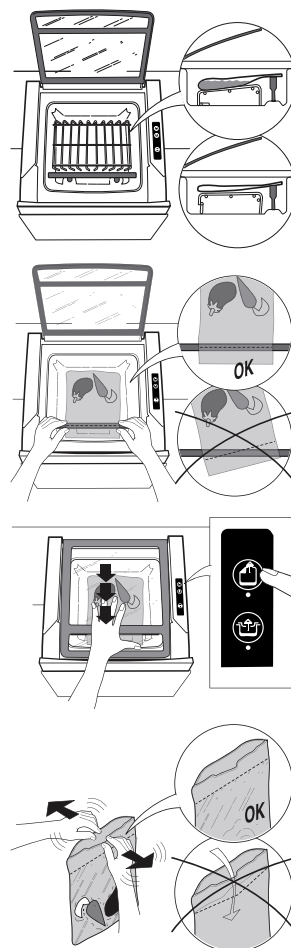
Om het vacuüm in de zak te behouden is een goede hermetische afsluiting essentieel. Deze is herkenbaar aan een duidelijk gemarkeerde sealnaad zonder verbrandingen.

Het wordt aanbevolen om altijd te controleren of de seallijn op of parallel aan de stippellijn op de KitchenAid-zakken loopt.

Controleer bovendien of het sealen goed wordt uitgevoerd: de uiteinden van de zak mogen na het sealen niet opengaan. Als dat wel het geval is, wordt het aanbevolen om de handeling te herhalen door het voedsel in een nieuwe zak te doen.

**BELANGRIJK** Schrijf voor een optimaal beheer van de zakken en het voedsel erin de verpakkingsdatum en de inhoud op de daarvoor bestemde ruimte boven de afdichting.

**BELANGRIJK** Als het probleem bij het herhalen van de verpakkingsprocedure blijft aanhouden adviseren wij u contact op te nemen met de consumentenservice.



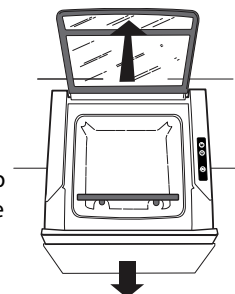
## Aanwijzingen voor de werking van de machine

### INSCHAKELLEN (de lade naar buiten trekken in werkstand)

**Open de lade altijd volledig, om de maximale opening van het glazen deksel te kunnen benutten.**

De machine inschakelen met de blauwe knop rechtsvoor.

De LED's van het bedieningspaneel gaan branden en met een kort geluidssignaal wordt aangegeven dat de machine is ingeschakeld. Nu laat de machine een set-up cyclus draaien die ongeveer 2 seconden duurt; geen enkele toets indrukken tot de set-up voltooid is.




### VACUÛMCYCLUS VOOR ZAKKEN

Aan het begin van elke cyclus klinkt er een kort geluidssignaal.

De cyclus gaat automatisch voort in deze volgorde:

- De afzuigfase wordt aangegeven door het knipperen van de functieknop. Deze fase heeft een duur van ongeveer 2 minuten en 30 seconden.
- De warmtefase wordt aangegeven doordat de LED van de functietoets blijft branden. Deze fase heeft een duur van 9 seconden. Daarna volgt een afkoelfase met een duur van ongeveer 5 seconden.
- Tijdens de daarop volgende uitlaatfase keren alle LED lampjes terug naar hun oorspronkelijke toestand. Het uitlaatventiel blijft 20 seconden open. Tijdens deze periode kan geen enkele andere functie worden gekozen.
- Als de vacuümkamer gedecomprimeerd is, kan het deksel worden geopend en de gesealde zak eruit worden gehaald.
- Aan het einde van de cyclus klinkt er een kort geluidssignaal, wat aangeeft dat de machine klaar is voor een andere cyclus.
- De totale duur van de cyclus is 3 minuten (totdat het glazen deksel van de machine weer opengaat)


**BELANGRIJK** De cyclus kan op voorhand worden gestopt door op de knop  te drukken. In dat geval zal het apparaat de sealcyclus niet uitvoeren en wordt de druk uit de vacuümkamer afgelaten. Wacht ongeveer 20 seconden op het geluidssignaal voordat u een nieuwe cyclus start.

### VACUÛMCYCLUS VOOR KITCHENAID-BAKKEN

Aan het begin van elke cyclus klinkt er een kort geluidssignaal.

De cyclus gaat automatisch voort in deze volgorde:

- De vacuümfase wordt aangegeven doordat de LED van de functietoets knippert. Deze fase duurt ongeveer 45 seconden.
- Tijdens de daarop volgende uitlaatfase keren alle LED lampjes terug naar hun oorspronkelijke toestand. Het uitlaatventiel blijft 20 seconden open. Tijdens deze periode kan geen enkele andere functie worden gekozen.
- Als de vacuümkamer gedecomprimeerd is, kan het deksel worden geopend en de vacuümbak eruit worden gehaald.
- Aan het einde van de cyclus klinkt er een kort geluidssignaal, wat aangeeft dat de machine klaar is voor een andere cyclus. De kamer is gedecomprimeerd, zodat de bak eruit kan worden gehaald.
- De totale duur van de cyclus is 1 minuut (totdat het glazen deksel van de machine weer opengaat)

**BELANGRIJK** De cyclus kan op voorhand worden gestopt door op de knop  te drukken. De vacuümkamer wordt gedecomprimeerd en het glazen deksel gaat omhoog. Wacht ongeveer 20 seconden op het geluidssignaal voordat u een nieuwe cyclus start.

Voor de beste organoleptische kwaliteit van het product en om te voorkomen dat er kookvloeistoffen ontsnappen adviseren we altijd om geen 'vacuümbereiden' uit te voeren op verpakkingen waarvan de vacuümpcedure niet goed is afgesloten.

Om de groei van gevaarlijke micro-organismen te voorkomen, moet het vacuüm product onmiddellijk gekookt worden (Gebruik procedure A) of snel gekoeld en bewaard worden (Gebruik procedures B en C).

**Geen vacuüm verpakte producten op kamertemperatuur bewaren.**

## Koken in een stoomoven

Volg voor een bereiding met behulp van de "*Chef touch*" de aanwijzingen op de tekening.

- Open de deur en plaats het rooster op het 2e niveau
- Leg de pakken neer zoals aangegeven in afbeelding (1, 2, 3, 4)
- Sluit de deur
- Kies het menu vacuümbereiden
- Stel het bereidingsprogramma in (zie afbeeldingen op het display)
- Kies de referentiecategorie
- Stel de bereidingstijd in aan de hand van de aanwijzingen in bijgesloten tabellen
- Start de bereiding
- Haal na afloop van de bereiding (aangegeven door een geluidssignaal) het product uit de oven

Als de deur geopend wordt voordat de minimum bereidingstijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt het volgende bericht op het display: "Bereiding is niet voltooid, sluit de deur onmiddellijk"

Het bericht blijft op het display staan iedere keer als de bereidingscyclus niet voltooid is.

Wij adviseren u geen voedsel te eten dat niet volledig bereid is, aangezien alle bacteriën misschien niet adequaat verwijderd zijn.

We raden altijd aan om de gaarheid van het voedsel te controleren voordat het wordt gegeten.

Het einde van de bereiding wordt aangegeven door een geluidssignaal

Op het scherm verschijnt het bericht "Bereiding voltooid, consumeer prod., koel/bewaar".

De weergegeven pagina op het scherm kan worden uitgeschakeld door de "OK" toets in te drukken.

### Als het voedsel eenmaal bereid is moet het worden opgegeten of snel gekoeld worden.

Wees, na afloop van de bereiding, voorzichtig met het verwijderen van het pakje uit de oven, het kan erg heet zijn. Het is altijd raadzaam om geschikte ovenwanten / pannenvellen te gebruiken bij het verwijderen van het zakje

#### BREKEN VAN HET PAKJE

Als het zakje na afloop van de bereiding open is, ga dan als volgt te werk:

- Haal het zakje uit de oven
- Het zakje kan heet zijn en er kan vloeistof uitkomen
- Haal het voedsel uit het zakje

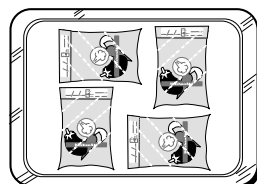
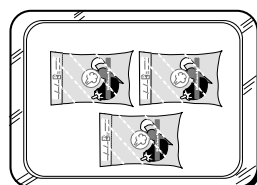
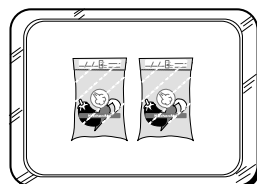
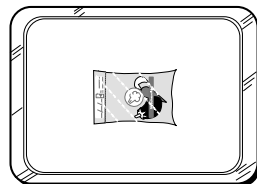
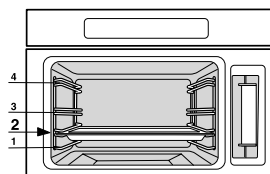
Als de bereidingscyclus is voltooid kan het voedsel opgegeten worden, maar de organoleptische kwaliteit is niet gegarandeerd.

Als de bereidingscyclus niet voltooid is, maar de ingestelde minimumtijd is wel verstreken, adviseren wij u het voedsel uit het zakje te halen en de bereiding te voltooien op traditionele wijze (zie boven).

#### BLACK-OUT

Als op het display, tijdens de bereiding "vacuümbereiden", een knipperende klok verschijnt, betekent dit dat er tijdens het proces een stroomuitval is geweest.

Wanneer een dergelijk geval zich voordoet adviseren wij om het voedsel uit de zak te halen en het bereiden op de traditionele manier af te ronden (zie hierboven)





## Het gebruik van de blast chiller (snelkoeler)

Vergeet niet om uitsluitend het product van het merk KitchenAid te gebruiken.

Wij adviseren u de buitenkant van het voedsel droog te deppen met keukenpapier of een schone doek, voordat u het in de koeler plaatst.

Dit helpt de vorming van condens tijdens de koelcyclus te beperken en voorkomt de vorming van ijs op de wanden hetgeen negatieve invloed heeft op de koelprestaties.

Om pakjes voedsel snel te koelen, de aanwijzingen op de tekening opvolgen:

Open de deur en plaats het rooster op het middelste niveau

Leg de pakken neer zoals aangegeven in afbeelding (1, 2, 3, 4)

Kies uit de volgende cyclussen:

Snel koelen, procedure voor het instellen van de tijd

Snel invriezen, procedure voor het instellen van de tijd

Kies een tijdsduur van 2 uur voor de snel koelcyclus en 4 uur voor de cyclus snel invriezen

Verzeker u ervan dat de deur van het apparaat goed gesloten is; druk op de toets START/STOP om de gewenste cyclus te starten.

Het einde van de cyclus wordt aangegeven door een geluidssignaal en knipperen symbolen op het scherm.

Neem het behandelde voedsel uit de kamer en ga verder met het opslaan

Sluit de deur van het apparaat weer en druk op de toets START/STOP. Het bedieningspaneel wordt automatisch binnen 3 minuten uitgeschakeld en de deur wordt automatisch gesloten. Na afloop van de koelcyclus kunt u, als het pakje heet of warm is, aannemen dat er een verkeerde cyclus is ingesteld. Volg in dat geval de volgende instructies:

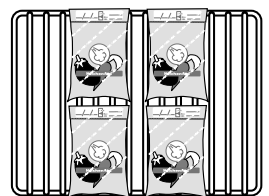
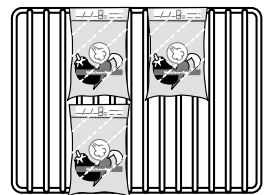
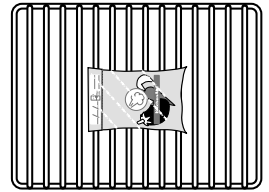
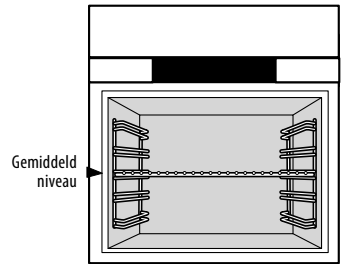
Ook al is het product bereid moet het worden weggegooid en niet worden gegeten, omdat de microbiologische kenmerken van het voedsel in de verpakking mogelijk niet goed zijn.

Neem bij een storing die niet te wijten is aan een verkeerde instelling van de cyclus contact op met de Consumentenservice.

### BLACK-OUT

Bij een stroomstoring laat het product geen bericht op het display zien.

Als er enig bewijs dat er een black-out heeft plaatsgevonden is het raadzaam om het voedsel weg te gooien.



## Aanwijzingen met betrekking tot het bewaren van pakjes in een koelkast/vriezer

Leg de pakjes met voedsel altijd uiterst voorzichtig neer om te voorkomen dat de verpakking tijdens het bewaren beschadigd raakt.

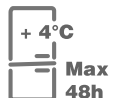
De pakjes moeten bewaard worden op een temperatuur van 4 °C in een koelkast en van -18 °C in een vriezer. Raadpleeg de handleiding van het apparaat om de beste bewaarzone te vinden en eventuele andere noodzakelijke maatregelen te treffen.

**De pakjes kunnen op een lage temperatuur gedurende maximaal 48 uur bewaard worden, daarna, als ze niet worden opgegeten, moeten ze weggegooid worden.**

Gekoelde producten kunnen niet naderhand worden ingevroren.

### BLACK-OUT

Als er tijdens de "Chef touch" productopslag een stroomonderbreking optreedt moet het product worden weggegooid.



## **Het gebruik van de stoomoven om voedsel op te warmen**

Volg voor het opwarmen de instructies in "Koken in een stoomoven".

Het einde van de bereiding wordt aangegeven door een geluidssignaal

Wees, na afloop van de bereiding, voorzichtig met het verwijderen van het pakje uit de oven, het kan erg heet zijn. Het is altijd raadzaam om geschikte ovenwanten / pannenlappen te gebruiken bij het verwijderen van het zakje.

### **BREKEN VAN HET PAKJE**

Als het pakje na afloop van de bereiding open is ga dan als volgt te werk:

- Haal het pakje uit de oven
- Het pakje is erg heet en er kan vloeistof uit het gat komen
- Haal het voedsel uit het pakje

Als de bereidingscyclus is voltooid, kan het voedsel opgegeten worden, maar de organoleptische kwaliteit kan niet gegarandeerd worden. Indien nodig het opwarmen beëindigen met behulp van de traditionele procedures

### **BLACK-OUT**

Als op het display tijdens het opwarmen een knipperende klok verschijnt, betekent dit dat er een stroomuitval is geweest.

Wanneer een dergelijk geval zich voordoet adviseren wij om het voedsel uit de zak te halen en het bereiden op de traditionele manier af te ronden.

### **OPENEN VAN HET ZAKJE NA BEREIDEN OF OPWARMEN**

Houd altijd de buitentemperatuur van de zak in de gaten, die kan erg heet zijn. Het is altijd raadzaam om geschikte ovenwanten / pannenlappen te gebruiken bij het aanraken van het zakje

U kunt het zakje het beste beetpakken aan de bovenste flappen

Leg het pakje op een vlakke ondergrond

Als alternatief, om het pakje rechtop te houden, kunt u het ook in een kom leggen, met de af te snijden flap aan de bovenkant.

Snij het pakje direct onder de stippellijn/doorlopende lijn van de sealbalk door

Verwijder eventuele overtollige vloeistof en giet de resterende inhoud van het zakje in en bak of op een plaat, klaar om te eten.

Bewaar het product niet langdurig op kamertemperatuur voordat u het opeet, dan verslechteren de organoleptische eigenschappen niet.

**Als het voedsel eenmaal uit het zakje gehaald is, mag het niet opnieuw vacuüm verpakt worden.**

## Bereidingstabel

De waarden van het bereidingstijdinterval gelden niet voor levensmiddelen. Het is altijd raadzaam om vers voedsel te bereiden vanuit een gekoelde temperatuur.

Vacuümbereiden pakjes mogen alleen bereid en opgewarmd worden met speciale Vacuümbereiden cyclussen, zoals aangegeven in onderstaande tabel, let erop dat u de juiste bereidingscyclus kiest.

| CATEGORIE             | SNUDEN/PORTIE/<br>BESCHRIJVING                               | BEREIDINGSCYCLUS         | BEREIDINGSTIJD<br>(minuten) | OPWARMTIJD<br>(vanuit koeling)<br>(minuten) | OPWARMTIJD<br>(vanuit vriezer)<br>(minuten) |
|-----------------------|--|--------------------------|-----------------------------|---|---|
| Vis                   | Haai / zwaardvis   | Vis<br>(moten of filets) | 45-55                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                       | Tong / tarbot (filets)                                       | Vis<br>(moten of filets) | 45-50                       | 10-20                                       | 25-35                                       |
|                       | Zalm (moot)  | Vis<br>(moten of filets) | 40-45                       | 25-35                                       | 35-45                                       |
|                       | Brasem / zeebrasem   | Vis<br>(moten of filets) | 40-45                       | 10-20                                       | 50-60                                       |
|                       | Goudbaars/poon (heel)  | Vis<br>(moten of filets) | 45-50                       | 10-20                                       | 50-60                                       |
|                       | Goudbaars/baars/poon (filet)                                 | Vis<br>(moten of filets) | 40-45                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                       | Tandbaars/snoekbaars/John<br>Dory/zeebarbeel (filet of moot) | Vis<br>(moten of filets) | 40-45                       | 10-20                                       | 50-60                                       |
|                       | Zeeduivel  | Vis<br>(moten of filets) | 40-45                       | 10-20                                       | 50-60                                       |
|                       | Schorpioenis / kabeljauw<br>(moot of filet)                  | Vis<br>(moten of filets) | 45-50                       | 10-20                                       | 50-60                                       |
| Mosselen              | Inktvis (heel of in stukken)                                 | Mosselen                 | 55-60                       | 5-15  | 15-25                                       |
|                       | Pijlinktvis (heel of in stukken)                             | Mosselen                 | 60-70                       | 5-15  | 15-25                                       |
|                       | Kleine pijlinktvis (heel of in<br>stukken)                   | Mosselen                 | 60-70                       | 5-15  | 15-25                                       |
|                       | Octopus (heel of in stukken)                                 | Mosselen                 | 70-80                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                       | Octopus (heel of in stukken)                                 | Mosselen                 | 100-120                     | 10-20                                       | 20-30                                       |
| Schelpdieren          | Garnalen/steurgarnalen<br>(zonder schelp)                    | Schelpdieren             | 28-30                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                       | Tijgergarnalen (zonder schelp)                               | Schelpdieren             | 28-30                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                       | Garnalenstaarten (zonder<br>schelp)                          | Schelpdieren             | 28-30                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
| Hartige<br>roomsauzen | Kaasfondu's  | Hartige roomsauzen       | 40-50                       | 10-20                                       | 15-25                                       |
|                       | "Room" basis   | Hartige roomsauzen       | 35-40                       | 10-20                                       | 15-25                                       |
|                       | "Verse tomaat" basis   | Hartige roomsauzen       | 35-40                       | 10-20                                       | 15-25                                       |

## Bereidingstabel

| CATEGORIE    | SNIJDEN/PORTIE/<br>BESCHRIJVING | BEREIDINGSCYCLUS          | BEREIDINGSTIJD<br>(minuten) | OPWARMTIJD<br>(vanuit koeling)<br>(minuten) | OPWARMTIJD<br>(vanuit vriezer)<br>(minuten) |
|--------------|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---|---|
| Lamsvlees    | Lendestooftop                   | Vlees (steaks of blokjes) | 45-50                       | 45-50                                       | 40-50                                       |
|              | Lende                           | Vlees (groot stuk)        | 80-85                       | 80-85                                       | 30-40                                       |
| Varkensvlees | Schenkel (heel of zonder bot)   | Vlees (steaks of blokjes) | 220-240                     | 25-35                                       | 40-50                                       |
|              | Plakken bacon                   | Vlees (steaks of blokjes) | 70-80                       | 10-20                                       | 15-20                                       |
|              | Bacon (aan een stuk)            | Vlees (groot stuk)        | 100-120                     | 60-70                                       | 85-90                                       |
|              | Filet (heel)                    | Vlees (groot stuk)        | 80-85                       | 45-55                                       | 80-90                                       |
|              | Poot (heel of zonder bot)       | Vlees (groot stuk)        | 90-100                      | 45-55                                       | 85-90                                       |
|              | Schouder (heel)                 | Vlees (groot stuk)        | 95-105                      | 50-60                                       | 100-110                                     |
|              | Lendestuk zonder bot (heel)     | Vlees (groot stuk)        | 80-85                       | 55-65                                       | 80-90                                       |
| Rundvlees    | Ossobuco                        | Vlees (steaks of blokjes) | 220-240                     | 15-25                                       | 25-35                                       |
|              | Rundvleesstooftop               | Vlees (steaks of blokjes) | 220-240                     | 15-25                                       | 80-90                                       |
|              | Rosbief (heel)                  | Vlees (groot stuk)        | 80-85                       | 35-45                                       | 75-85                                       |
|              | Filet (heel)                    | Vlees (groot stuk)        | 80-85                       | 50-60                                       | 85-95                                       |
|              | Tournedos (heel)                | Vlees (groot stuk)        | 80-90                       | 45-55                                       | 75-85                                       |
| Kalfsvlees   | Schenkel (zonder bot)           | Vlees (steaks of blokjes) | 220-240                     | 25-35                                       | 40-50                                       |
|              | Ossobuco                        | Vlees (steaks of blokjes) | 220-240                     | 15-25                                       | 25-35                                       |
|              | Lendesteaks zonder bot          | Vlees (steaks of blokjes) | 45-50                       | 15-25                                       | 25-35                                       |
|              | Lendestuk zonder bot (heel)     | Vlees (groot stuk)        | 80-85                       | 55-65                                       | 85-95                                       |
|              | Kalfsstooftop                   | Vlees (steaks of blokjes) | 220-240                     | 20-30                                       | 40-50                                       |
|              | Filet (heel)                    | Vlees (groot stuk)        | 80-85                       | 45-55                                       | 75-85                                       |
|              | Tournedos (heel)                | Vlees (groot stuk)        | 80-85                       | 70-80                                       | 85-95                                       |
| Kip          | Poot (heel)                     | Gevogelte                 | 55-65                       | 15-25                                       | 40-50                                       |
|              | Borst (hele of halve)           | Gevogelte                 | 50-60                       | 15-25                                       | 70-80                                       |
| Kalkoen      | Poot (heel of zonder bot)       | Gevogelte                 | 80-90                       | 30-40                                       | 75-85                                       |
|              | Borst (stuk)                    | Gevogelte                 | 60-70                       | 40-50                                       | 75-85                                       |

## Bereidingstabel

| CATEGORIE           | SNIJDEN/PORTIE/<br>BESCHRIJVING                           | BEREIDINGSCYCLUS | BEREIDINGSTIJD<br>(minuten) | OPWARMTIJD<br>(vanuit koeling)<br>(minuten) | OPWARMTIJD<br>(vanuit vriezer)<br>(minuten) |
|---------------------|---|------------------|-----------------------------|---|---|
| Groenten            | Bloemkool (stukken of plakken)<br>/ broccoli (heel)       | Groenten         | 35-45                       | 20-30                                       | 40-50                                       |
|                     | Courgette (heel)  | Groenten         | 35-38                       | 15-25                                       | 40-50                                       |
|                     | Aardappel (stukken)                                       | Groenten         | 40-50                       | 20-30                                       | 40-50                                       |
|                     | Paprika (half of in stukken)                              | Groenten         | 35-40                       | 10-20                                       | 35-45                                       |
|                     | Ui (heel of in vieren)                                    | Groenten         | 35-40                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                     | Wortel (heel)   | Groenten         | 35-38                       | 7-20  | 20-30                                       |
|                     | Prei (in stukken)   | Groenten         | 35-38                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                     | Radicchio / andijvie                                      | Groenten         | 35-38                       | 10-20                                       | 15-25                                       |
|                     | Biet (heel of in stukken)                                 | Groenten         | 35-38                       | 15-25                                       | 20-30                                       |
|                     | Artisjok (half, zonder doornen)                           | Groenten         | 35-40                       | 7-20  | 15-25                                       |
|                     | Venkel (heel of in vieren)                                | Groenten         | 35-40                       | 15-25                                       | 40-50                                       |
|                     | Asperges (heel)   | Groenten         | 35-38                       | 5-15  | 15-25                                       |
| Paddenstoelen       | Champignons /<br>bospaddenstoelen (heel of in<br>stukken) | Groenten         | 35-40                       | 10-20                                       | 25-35                                       |
|                     | Cantharellen (heel)                                       | Groenten         | 35-38                       | 10-20                                       | 25-35                                       |
| Fruit               | Appelen/peren (heel)                                      | Fruit            | 30-35                       | 15-25                                       | 30-40                                       |
|                     | Appelen/peren (stukken)                                   | Fruit            | 25-30                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                     | Zwarte bessen/frambozen<br>(heel, vers)                   | Fruit            | 25-28                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                     | Ananas (plakken)  | Fruit            | 30-35                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
|                     | Pruimen (heel)  | Fruit            | 25-30                       | 10-20                                       | 20-30                                       |
| Zoete<br>roomsauzen | Chocoladebasis  | Zoete roomsauzen | 35-45                       | 5-15  | 10-20                                       |
|                     | Chocolade en mascarponebasis                              | Zoete roomsauzen | 35-45                       | 5-15  | 10-20                                       |
|                     | Chocolade en roombasis                                    | Zoete roomsauzen | 35-40                       | 5-15  | 10-20                                       |

## Tips voor de bereiding en voorbereiding

### HET VOORBEREIDEN EN BEREIDEN VAN VLEES

#### VLEES (GROOT STUK):

- Het wordt geadviseerd om de maat van het vlees te nemen voordat u het bereidt.
- Vlees kan bereid worden in de zak, zonder toevoeging van andere ingrediënten, of na traditioneel zouten en kruiden.
- Na de vacuümbereiding en na het verwijderen van de zak kan het stuk vlees in een braadpan op traditionele wijze gedurende enkele minuten gebruid worden.
- Sommige stukken vlees zoals "Rosbief" zijn geschikt voor consumptie op koeltemperatuur. Snij het vlees als het koud is met behulp van een snijmachine en garneer het naar wens (olie en peper of speciale sauzen).
- Sommige stukken vlees, zoals "lams-/kalflendestuk" kunnen ook bereid worden met het bot. Let heel goed op tijdens de bereiding dat het bot het zakje niet perforereert.

#### STOOFPOTTEN:

- Gebruik voor het beste resultaat altijd stukken vlees die geschikt zijn voor het maken van stoofpotten.
- Gebruik stukken vlees van ten minste 3 cm per stuk.

#### Basisrecept:

Dit is een eenvoudige richtlijn en een basisrecept voor alle soorten stoofpotten:

250 g vlees

30 g wortelen (gesneden)

50 g aardappelen (in blokjes)

80 g tomaat

Zout en kruiden naar smaak

#### VLEES (STEAKS):

- Steaks (lende, ossobuco) kunnen naar wens bereid worden met droge of natte (80 – 100 g tomaat per zak) bereidingswijzen. Als u malse stukken vlees bereidt adviseren wij u wat braadvocht aan het zakje toe te voegen.
- De dikte van de steak is belangrijk voor het uiteindelijke bereidingsresultaat. Als u vet vlees zoals spek bereidt mogen de stukken vlees maximaal 2 cm dik zijn.

#### SCHENKELS:

- Het verdient de voorkeur schenkels zonder bot te bereiden, om te voorkomen dat de zak beschadigd raakt.
- Als u een grote schenkel (kalf) bereidt en het bot verwijderd hebt en het vlees in stukken hebt gesneden, moet u waarschijnlijk meerdere zakken gebruiken.

#### GEVOGELTE:

- Kippenborsten kunnen in zijn geheel, in stukken of in

plakken bereid worden. Welke manier u ook gebruikt, u kunt kiezen voor droge of natte bereidingswijzen. U kunt de borst ook naar wens vullen (ham, kaas en bladgroenten).

- Poten kunnen met of zonder bot bereid worden. Let er op dat de botten geen scherpe punten hebben, om te voorkomen dat de zak beschadigd raakt.
- Na de vacuümbereiding en nadat u de zak verwijderd hebt kan het stuk vlees gedurende enkele minuten op traditionele wijze gebruid of gegrild worden.

### HET VOORBEREIDEN EN BEREIDEN VAN VIS

#### FILETS OF MOTEN:

- Het verdient de voorkeur visfilets of moten te bereiden met droge methoden of met weinig kruiden.
- Kies bij het vacuümbereiden van filets stukken van de juiste consistentie (300/400 g of meer), voor het beste resultaat.
- Na de vacuümbereiding en nadat u de zak verwijderd hebt, kan de vis gedurende enkele minuten op traditionele wijze gebruid of gegrild worden.

#### HELE VIS:

- Maak de hele vis zorgvuldig schoon (schubben en ingewanden), voordat u hem bereidt.
- Verwijder de kop en de staart van de vis als het zakje niet groot genoeg is voor de hele vis.
- Bereid de vis met droge bereidingsmethodes of door het toevoegen van kookvocht (bijv. olie, room, saus), naar uw eigen smaak.
- Na de vacuümbereiding en nadat u de zak verwijderd hebt, kan de vis gedurende enkele minuten op traditionele wijze gebruid of gegrild worden.

#### MOSSLEN:

- Maak de hele mosselen zorgvuldig schoon door het middenrif, de ingewanden en het kraakbeen te verwijderen, voordat u de mosselen kookt.
- Grote zeedieren zoals octopus kunt u beter in stukken snijden. Ze kunnen bereid worden met droge of natte bereidingswijzen (tomaat, kruiden, sauzen), naar uw persoonlijke smaak.
- Na de vacuümbereiding en nadat u de zak verwijderd hebt kunnen de mosselen gedurende enkele minuten op traditionele wijze gebruid of gegrild worden.
- Sommige soorten, zoals "octopus in plakken of ringen" zijn gekoeld geschikt voor consumptie, te combineren met aardappelen, sla of andere groenten.

#### SCHELPDIEREN:

- Maak de schelpdieren goed schoon (verwijder de ingewanden) voordat u ze bereidt.
- Het verdient de voorkeur schelpdieren zonder schaal te bereiden, om te voorkomen dat de zak beschadigd raakt.

## Tips voor de bereiding en voorbereiding

- Schelpdieren kunnen naar wens bereid worden met droge of natte (70 - 90 g water per zak) bereidingswijzen.
- Voor de beste resultaten kunt u het beste garnalen, steurgarnalen, (of tijgergarnalen) kiezen met een lengte van 8 tot 13 cm.
- Na de vacuumbereiding en nadat u de zak verwijderd hebt kunnen de schelpdieren gedurende enkele minuten op traditionele wijze gebruikt of gegrild worden.

### VOORBEREIDING EN BEREIDING VAN SAUZEN:

#### HARTIGE ROOMSAUZEN:

- Hartige roomsauzen worden geserveerd bij hoofdgerechten, of als gerecht dat met een lepel gegeten kan worden.

#### Basisrecept:

Dit is een eenvoudige richtlijn en een basisrecept voor veel soorten hartige roomsauzen:

#### *Kaasfondus:*

70 g pecorino  
70 g gorgonzola  
70 g taleggio  
70 g room

Naast bovengenoemde kaassoorten, kunt u bijvoorbeeld ook blauwaderkaas, verse of oude kaas gebruiken, naar eigen smaak.

#### *"Roombasis" met groenten:*

100 g room  
70 g andere kaas  
50 - 100 g in blokjes gesneden groenten (courgettes) of julienne radicchio

#### *"Roombasis" met vis:*

70 g room  
110 g gerookte zalm

#### *"Verse tomaat" basis met groenten*

170 g verse tomaten  
15 g uien  
60 g aubergine  
70 g courgette  
40 g paprika  
15 g olie

#### *"Verse tomaat" basis met vis*

300 g verse tomaten  
80 g tonijn in olie  
20 g ui  
30 g olie

### VOORBEREIDEN EN BEREIDEN VAN GROENTEN EN PADDENSTOELEN:

#### GROENTEN OF HELE PADDENSTOELEN:

- Sommige groenten kunnen het best in zijn geheel bereid worden: courgettes, wortelen, bieten, asperges. Voor de beste resultaten kunt u het beste wortelen en courgettes kiezen met een diameter van ten minste 3 cm.

#### GROENTEN EN PADDENSTOELEN IN STUKKEN:

- Het is mogelijk om allerlei soorten groenten in stukken te bereiden. Stem de stukken groenten af op de grootte van de groente of paddenstoel en volgens hun plaatsing in de zak.
- Indien gewenst kan er 50 - 100 g water aan de zak worden toegevoegd. Na afloop van de bereidingscyclus kan de inhoud van de zaak gepureerd worden en geserveerd worden als "groentenroomsoep".

### HET VOORBEREIDEN EN BEREIDEN VAN FRUIT:

#### FRUIT (HEEL en in STUKKEN):

- Het is mogelijk om allerlei soorten fruit in stukken te bereiden. Stem de stukken groenten af op de grootte van het fruit en volgens hun plaatsing in de zak.
- Sommige soorten fruit kunnen ook in zijn geheel bereid worden (appelen, peren).
- Na afloop van de bereidingscyclus kan de inhoud van de zaak gepureerd worden en geserveerd worden als "vruchtenpuree".

### VOORBEREIDING EN BEREIDING VAN ZOETE ROOMSAUZEN:

#### ZOETE ROOMSAUZEN:

- Zoete sauzen kunnen gebruikt worden om desserts te garneren of geserveerd worden als desserts die met een lepel gegeten worden.

#### Basisrecept:

Dit is een eenvoudige richtlijn en een basisrecept voor veel soorten zoete roomsauzen:

#### *Chocolade/chocolade en roombasis:*

150 g chocolade in stukjes (200 g indien gebruikt zonder room)  
90 g room

#### *Chocolade en mascarponebasis:*

100 g chocolade in stukjes  
250 g mascarpone

Na afloop van de bereiding de inhoud van de zak kneden om de ingrediënten te mengen  
Aan het einde van de bereidingscyclus kunnen er verkruimelde koekjes, hazelnoten (heel of gekneusd) en fruit worden toegevoegd.

## Opsporen van storingen

### Het apparaat werkt niet

- De deur is goed gesloten.
- Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- Controleer of het apparaat voldoende geventileerd wordt.
- Wacht 10 minuten en probeer dan het apparaat opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.
- Trek de stekker uit het stopcontact. Wacht 10 minuten, sluit opnieuw aan en probeer opnieuw.

### De elektronische programmeerfunctie werkt niet

Als op het display de letter "F" gevolgd door een nummer wordt weergegeven, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

## Consumentenservice

Voordat u contact opneemt met de Whirlpool Consumentenservice

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

**Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumentenservice.**

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van de apparaatruimte (zichtbaar met de deur open).

**SERVICE** 0000 000 00000



Het servicenummer staat ook in het garantieboekje.

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

OPMERKING: Wend u tot een erkende **Consumentenservice** indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).











FOR THE WAY IT'S MADE.

**Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27

21025 Comerio (Varese) Italy

Tel. +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Gedruckt in Italië

10/15

400010839667

