Gebruiksaanwijzing Compact Cook XXL Stoommand

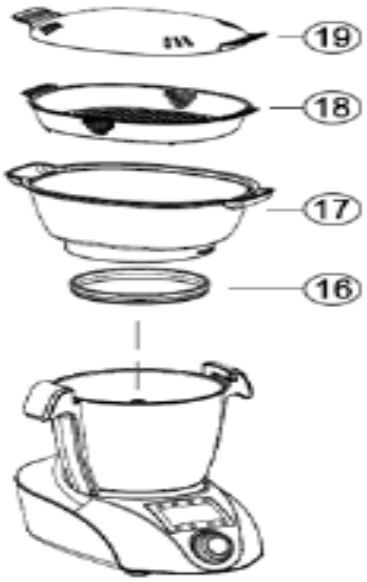
Giet als eerste water in de kom: minimaal 0,6l.

Het stoommandje dienst als deksel. Bevestig de basis van de stoomplaat op de kom en draai hem met de klok mee dicht.

Het gebruik van de grote stoomplaat (18) is optioneel. Vergeet niet het geheel af te sluiten met het grote stoomdeksel (19).

Belangrijk:
Doe de ingrediënten zodanig in de kom dat de openingen in de grote stoombasis niet volledig wordt afgedekt, omdat dat het proces kan vertragen en het langer kan duren voor het gerecht gaar is.

Indien het water volledig is verdampt verschijnt de foutmelding 'E5' op het bedieningspaneel. Voeg in dat geval water toe.



16 Siliconen afsluitring
17 Grote stoombasis
18 Grote stoomplaat
19 Groot stoomdeksel

PROGRAMMA

Stomen

Tijd: 20 minuten (van 1 min. tot 60 min.)
Temperatuur: 120°C (van 100°C tot 120°C)
Snelheid: 0

Accessoires

of

<u>Voorbeeldrecepten:</u>
- Stoofschotel van lentelam (Hoofdgerechten)
- Heilbotfilet met asperges (Hoofdgerechten)
- Ravioli met garnalen (Hoofdgerechten)

Een gemakkelijke manier van stoomkoken.
Kooktip: leg niet te veel ingrediënten in het onderste gedeelde van het grote mandje. Dit belemmert de circulatie en de verdeling van de stoom. Hierdoor kan de kooktijd langer worden.

Werkwijze:

Voeg water toe aan de kom: minimaal 0,6l.

Als u het kookmandje (7) gebruikt: giet minimaal 0,6l water in de kom en zet vervolgens het kookmandje (7) in de kom. Sluit de kom met het kookdeksel (2). Druk op knop Steam (Stomen) (C) en druk op de bedieningsknop om het programma te starten.

De timer begint met aftellen zodra het water een temperatuur van 95°C bereikt (dit wordt aangegeven met een geluidssignaal). 3 geluidssignalen geven aan dat het programma is afgelopen.

Afhankelijk van het gerecht dat u bereidt kan het nodig zijn om de dop van de vulopening open te laten om te voorkomen dat de inhoud uit de kom stroomt.

Als u het grote stoommandje gebruikt (optionele accessoires: 16, 17, 18, 19): giet water in de kom: minimaal 0,6l. Sluit het kookdeksel (2) om het water te verwarmen. Druk op de knop Steam (Stomen) (C) en druk op de bedieningsknop om het programma te starten. De timer begint met aftellen zodra het water een temperatuur van 95°C bereikt.

Zodra het aftellen begint hoort u een geluidssignaal.

Verwijder vervolgens het kookdeksel en zet de grote stoombasis met de ingrediënten erin op de kom. 3 geluidssignalen geven aan dat het programma is afgelopen.

De tijd en de temperatuur voor het koken kunnen worden aangepast met dit programma. Druk op ‘Time’ (‘Tijd') en ‘Temperature’ (‘Temperatuur’) en stel de gewenste gegevens in met de centrale draaiknop.

Als u de kooktijd moet verlengen, giet u water in de kom tot het minimumniveau van 0,6l.

Let op als u witvisfilets klaarmaakt. Hierbij kan schuimvorming optreden en het schuim kan uit de kom stromen. Draai in dat geval de temperatuur terug naar 100°C.