SIEMENS

HS938GD.2

Stoombakoven

NL Gebruikershandleiding en installatie-instructies

Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid 2
2 Materiële schade vermijden 5
3 Milieubescherming en besparing 6
4 Uw apparaat leren kennen 6
5 Functies 8
6 Accessoires 10
7 Voor het eerste gebruik 12
8 De Bediening in essentie 14
9 Snel voorverwarmen 15
10 Tijdfuncties 15
11 Stomen 16
12 Kerntemperatuurmeter 19
13 Gerechten 21
14 Zoekfunctie "cookControl" 23
15 Favorieten 24
16 Kinderslot 24
17 Basisinstellingen 25
18 Home Connect 26
19 Reiniging en onderhoud 28
20 Reinigingsondersteuning "humidClean" 30
21 steamClean intensief 31
22 Ontkalken 32
23 Spoelen 33
24 Droogfunctie 33
25 Apparaatdeur 34
26 Rekjes 38
27 Storingen verhelpen 40
28 Transporteren, opslaan en afvoeren 42
29 Servicedienst 42
30 Informatie over vrije software en opensource-software 43
31 Conformiteitsverklaring 43
32 Zo lukt het 43

33 MONTAGEHANDLEIDING 55
33.1 Algemene montage-instructies 55

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

⚠ **WAARSCHUWING**
Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP
Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.3 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:
- om voedsel en dranken te bereiden.

- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

1.4 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.5 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 10*

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!
In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.
- Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.
- Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.
- Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.
- Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.
- Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.
- Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannenlappen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
- De hete onderdelen nooit aanraken.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
- Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.
- Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- Draag veiligheidshandschoenen.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.
→ *"Materiële schade vermijden", Pagina 5*
- Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
- Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen en de kraan sluiten.
- Neem contact op met de klantenservice.
→*Pagina 42*

Na de installatie van het apparaat mogen de openingen in de achterwand van het apparaat niet toegankelijk zijn.
- Houd het speciale installatievoorschrift aan.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

Let op! magnetisme

Opgelet voor personen met pacemaker

Op het bedieningspaneel of worden permanente magneten toegepast. Deze kunnen de werking van elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen beïnvloeden.
- Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
- Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
- Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.6 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.
- Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.

Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.
- Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

1.7 Braadthermometer

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.
- Gebruik alleen de braadthermometer die voor dit apparaat bestemd is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
De kerntemperatuurmeter is puntig.
- Ga voorzichtig om met de kerntemperatuurmeter.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP
Alcoholdampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.
- Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.
- Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

Door siliconevormen, of silicone houdende bakfoliën, afdekkingen of accessoires kan de baksensor beschadigd raken. Ook wanneer de baksensor niet actief is, kan er schade ontstaan.
- Geen siliconevormen of silicone houdende bakfoliën, afdekkingen of accessoires gebruiken.
  Silicone-gecoat bakpapier mag worden gebruikt.
- Nooit voorwerpen van silicone in de binnenruimte bewaren.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.
- Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Klem niets tussen de apparaatdeur.

Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
- Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.
- Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.
- Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.
- Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

2.2 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP
Wanneer resterend water in het apparaat terecht komt, dan raakt de elektronica beschadigd.
- Stoomsysteem legen vóór het transport.
- Apparaat niet op de zijkant leggen.
- Apparaat altijd staand transporteren.

Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen.

Door afdruipende vloeistof raakt de bodem van de binnenruimte vervuild.
- Plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.
- Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Bij gebruik met de stoommethoden ontstaat veel waterdamp. Condens, dat zich in de lekgoot onder de binnenruimte verzamelt, kan overstromen en aangrenzende meubels beschadigen.
- Open tijdens het gebruik de apparaatdeur niet of zo weinig mogelijk.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.
- Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Wanneer meerdere keren stoom achter elkaar wordt gebruikt, zonder steeds de binnenruimte en de condensbak daarna droog te maken, dan kan het verzamelde water overlopen en meubelfronten resp. meubelbodems beschadigen.
- Veeg na elke stoomgebruik de binnenruimte en de condensbak droog.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.
- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.
→ *"Zo lukt het", Pagina 43*
- ✔ Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot wel 20% energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.
- ✔ Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- ✔ De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.
- ✔ De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.
- ✔ De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.
- ✔ Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.
- ✔ Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

Het display in de basisinstellingen uitschakelen.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 25*
- ✔ Er wordt energie bespaard wanneer het display wordt uitgeschakeld.

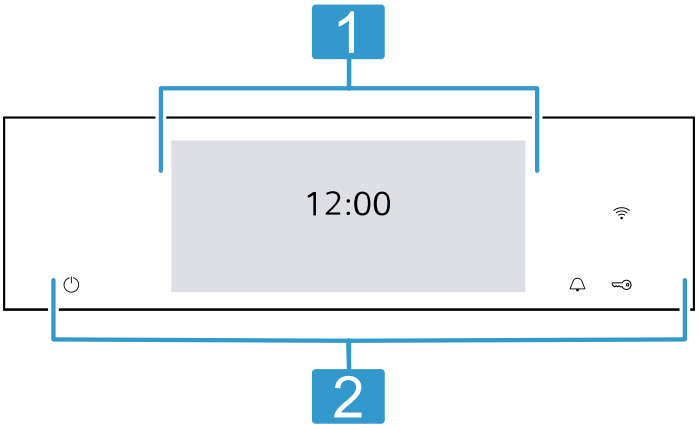
Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.
Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:
- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

Per definitie is er dus noch sprake van een "Uit", nog van een "standby-stand", en daarom wordt de aanduiding spaarstand gebruikt. Voor de meting van de spaarstand moet de norm EN IEC 60350-1:2023 worden gebruikt.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.
Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	**Display** Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten. → *"Display", Pagina 7*
2	**Knoppen** Met de toetsen stelt u de verschillende functies direct in. → *"Knoppen", Pagina 7*

4.2 Display

Het display is onderverdeeld in verschillende gebieden.

Statusregel

Boven in het display bevindt zicht de statusregel.
Al naar gelang de instelstap kunt u acties uitvoeren.

Symbool	Functie
←	Eén instelling terug gaan.
⚙	Basisinstellingen openen.

Behalve tekstinformatie ziet u ook de actuele stand van verschillende functies aan de hand van symbolen.

Symbool	Betekenis
Tijd bijv. "12min10s"	Aanwijzing lopende tijdfuncties. → *"Tijdfuncties", Pagina 15*
🔔	Timer is geactiveerd. → *"Timer instellen", Pagina 16*
🔑	Kinderslot is geactiveerd. → *"Kinderslot", Pagina 24*
📶	WiFi-signaalsterkte voor Home Connect. Hoe meer lijntjes van het symbool gevuld zijn, des te beter is het signaal. Wanneer het symbool is doorgestreept , dan is er geen WiFi-signaal. Wanneer er een "x" bij symbool is, dan is er geen verbinding met de Home Connect server. → *"Home Connect ", Pagina 26*
	Start op afstand met Home Connect is geactiveerd. → *"Home Connect ", Pagina 26*
	Diagnose op afstand met Home Connect voor onderhoud is geactiveerd. → *"Home Connect ", Pagina 26*

Instelbereik

Het instelbereik is in tegels weergegeven.
Het aantal tegels toont u de actuele selectiemogelijkheden en reeds uitgevoerde instellingen. Druk op de betreffende tegel om een functie te kiezen.
Informatie wordt tevens in tegels weergegeven.
Veeg over het display om meerdere tegels naar links of rechts te bladeren.

Mogelijke symbolen in tegels

Symbool	Betekenis
	Instelwaarde via het numerieke toetsenbord invoeren.
↺	Instelwaarde resetten.
✕	Tegel sluiten.

Opmerking: Een blauwe stip of een blauwe ster in een tegel geeft aan dat met de Home Connect app een nieuwe functie, een nieuwe favoriet of een update op uw apparaat werd gedownload.

Inforegel

Al naar gelang de instelstap ziet u onder in het display extra informatie over uw instellen en kunt u acties uitvoeren.

4.3 Knoppen

Met de knoppen kiest u de verschillende functies direct.

Knop	Functie
⏻	Apparaat in- of uitschakelen. → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
🔔	Timer selecteren. → *"Timer instellen", Pagina 16*
🔑	Ca. 4 seconden ingedrukt houden: kinderslot activeren of deactiveren. → *"Kinderslot", Pagina 24*

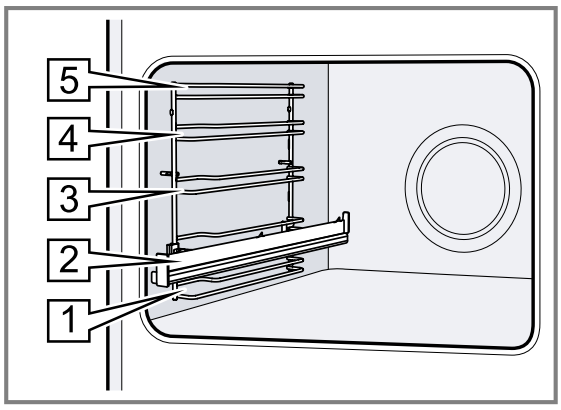
4.4 Binnenruimte

Verschillende functies in de binnenruimte ondersteunen bij het gebruik uw apparaat.

Rekjes

U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 10*
Uw apparaat heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.
De rekjes zijn afhankelijk van het type apparaat op een of meerdere niveaus met telescooprails uitgerust.

De rekjes kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.
→ *"Rekjes", Pagina 38*



Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetspetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.
Als de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.
→ *"Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren", Pagina 30*

Verlichting

Een of meerdere ovenlampen verlichten de binnenruimte.
Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan ca. 18 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting in zodra het gebruik wordt gestart. Als het gebruik wordt beëindigd, schakelt de verlichting uit.

Koelventilator

De koelventilator schakelt afhankelijk van de temperatuur van het apparaat in en uit. De warme lucht ontsnapt via de deur.

LET OP
Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.
- Dek de ventilatiesleuven niet af.

Om het apparaat af te koelen en om restvocht uit het kookcompartiment te verwijderen, loopt de koelventilator na bedrijf nog een bepaalde tijd na.

Opmerking: U kunt de nalooptijd wijzigen in de basisinstellingen. Wanneer u vaak zeer vochtige gerechten bereidt of in het kookcompartiment warm houdt, dan stelt u een langere nalooptijd in.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 25*

Apparaatdeur

Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking automatisch voortgezet.

5 Functies

Hier krijgt u een overzicht van de hoofd- en andere functies van uw apparaat.

Tip: Al naar gelang het apparaattype kunt u met de Home Connect app extra of uitgebreide functies benutten. Informatie daarover kunt u vinden in de app.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden	Fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten kiezen. → *"Verwarmingsmethoden", Pagina 8* → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
Gerechten	Geprogrammeerde, aanbevolen instellingen voor verschillende gerechten gebruiken. → *"Gerechten", Pagina 21*
Stomen	Met stoomverwarmingsmethoden gerechten behoedzaam bereiden. → *"Stomen", Pagina 16*
Reiniging	Reinigingsfunctie voor de binnenruimte kiezen. → *"Reinigingsondersteuning humidClean", Pagina 30* → *"Ontkalken", Pagina 32* → *"Droogfunctie", Pagina 33*
Favorieten	Eigen opgeslagen instellingen gebruiken. → *"Favorieten", Pagina 24*

Home Connect
Met Home Connect kunt u de oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand bedienen om de volledige functionaliteit van het apparaat te benutten.
Al naar gelang het apparaattype kunt u met de Home Connect app extra of uitgebreide functies voor uw apparaat benutten. Informatie daarover kunt u vinden in de app.
→ *"Home Connect ", Pagina 26*

5.1 Verwarmingsmethoden

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.
Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.
Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.

Bij grillstand 3 verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 40 minuten naar grillstand 1.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	4D-Hetelucht	30 - 250°C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte	30 - 250°C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	Milde hetelucht	125-250 °C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op één niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Als u de toesteldeur ook maar kort opent, blijft het apparaat verwarmen zonder gebruik te maken van de restwarmte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Milde boven en onderwarmte	150-250 °C	Gekozen gerechten voorzichtig garen. De warmte komt van boven en van onderen. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Als u de toesteldeur ook maar kort opent, blijft het apparaat verwarmen zonder gebruik te maken van de restwarmte. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	Circulatiegrillen	30 - 250°C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Platte producten, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Kleine hoeveelheden grillen, zoals steak, worstjes of toast. Kleine hoeveelheden gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.
	Pizzastand	30 - 250°C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	coolStart- functie	30 - 250°C	Voor een snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen. Kies de temperatuur die de fabrikant aangeeft. Gebruik de hoogste temperatuur die op de verpakking staat aangegeven.
	Intensieve warmte	30 - 250°C	Gerechten met een knapperige bodem bereiden. De hitte komt van boven en bijzonder sterk van onderen.
	Langzaam garen	70 - 120°C	Kort aangebraden, mals vlees in open vormen voorzichtig en langzaam garen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Drogen	30 - 130°C	Kruiden, fruit of groente drogen.
	Onderwarmte	30 - 250°C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Warmhouden	50 - 100°C	Gerechten die al klaar zijn warmhouden.
	Servies voorverwarmen	30 - 90°C	Servies voorverwarmen.
	Air Fry	30 - 250 °C	Knapperig garen met weinig vet.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
			Bijzonder geschikt voor normaal in vet gefrituurde gerechten, bijv. frites. De ventilator wervelt met hoge snelheid de hitte van de grillelementen rond het gerecht. De afvoerlucht wordt versterkt uit de binnenruimte getrokken.

Stoommethoden

Hier vindt u een overzicht van de stoommethoden en het gebruik ervan.

Symbool	Verwarmingsmethode met stoom	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	Ontdooien	30 - 60°C	Bevroren etenswaar voorzichtig ontdooien.
	Regenereren	80 - 180°C	Bordgerechten en bakwaren behoedzaam opnieuw opwarmen. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
	fullSteam Plus	30 - 120°C	Voorzichtig stomen van groente, vlees, vis en granen. Fruit uitpersen. Levensmiddelen blancheren. Om de bereidingstijd te verkorten kunnen stevige levensmiddelen bij temperaturen hoger dan 100°C worden gestoomd.
	Sous-vide	50 - 95°C	Vlees, vis, groente en desserts onder vacuüm bereiden, bij lage temperaturen en met 100 % stoom.
	Deeg laten rijzen	30 - 50°C	Gistdeeg laten rijzen. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.

5.2 Temperatuur

Tijdens het opwarmen kunt u op het display bij de meeste verwarmingsmethoden de actuele temperatuur in de binnenruimte en de ingestelde temperatuur naast elkaar aflezen, bijv. 🌡120°/ 210°C.
Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het voedsel bereikt, zodra de opwarmlijn volledig is gevuld en een akoestisch signaal klinkt.

Opmerking: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

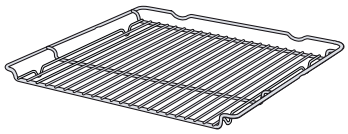
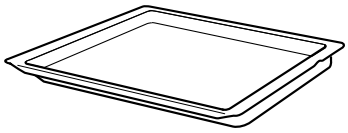
Restwarmte-indicatie
Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft het display de restwarmte in de binnenruimte weer met symbool ⌇⌇⌇. Hoe verder de temperatuur daalt, des te minder is zichtbaar van het symbool. Bij ca. 60°C en lager dooft het symbool helemaal.

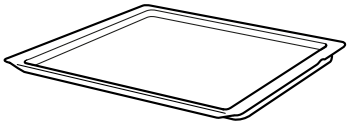
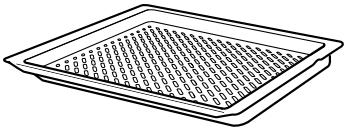
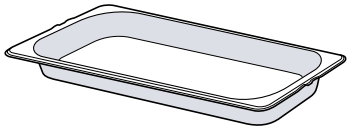
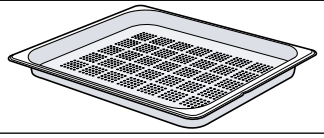
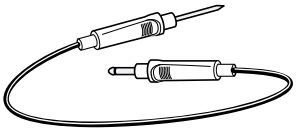
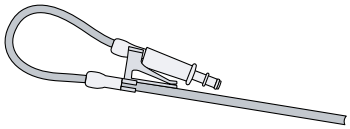
6 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Opmerking: Wanneer de accessoires heet worden, kunnen deze vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		▪ Bakvormen ▪ Ovenschalen ▪ Vormen ▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ▪ Diepvriesgerechten
Braadslede		▪ Vochtig gebak ▪ Gebak ▪ Brood ▪ Grote braadstukken ▪ Diepvriesgerechten ▪ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster of water bij het gebruik met stoom.

Accessoires		Gebruik
Bakplaat		▪ Plaatgebak ▪ Klein gebak
Air Fry & Grillplaat, geëmailleerd met gaatjes		▪ Gerechten knapperig bakken, die doorgaans in olie worden gefrituurd, bijv. frites. ▪ Gerechten grillen. De geëmailleerde Air Fry & Grillplaat niet als stoombak gebruiken.
Stoombak zonder gaatjes, grootte M		Bereiden van: ▪ Rijst ▪ Peulvruchten ▪ Granen Zet de stoombak niet op het rooster.
Stoombak met gaatjes, grootte XL		Grote hoeveelheden stomen.
Braadthermometer		Nauwkeurig braden of garen. → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 19*
Aansluitslang		Apparaat ontkalken of spoelen. → *"Ontkalken", Pagina 32* → *"Spoelen", Pagina 33*

6.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Sommig toebehoren is alleen voor bepaalde functies geschikt.

Stoomschalen

De stoomschalen zijn voor de zuivere stoommethoden tot 120 °C geschikt.
Voor hogere temperaturen of andere verwarmingsmethoden zijn de stoomschalen niet geschikt. De schalen verkleuren en vervormen permanent.

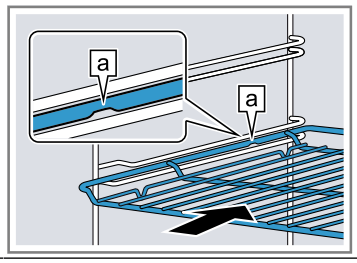
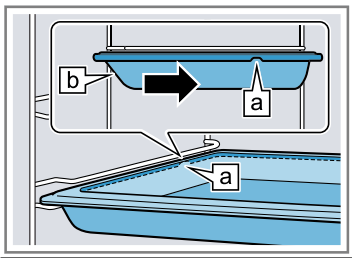
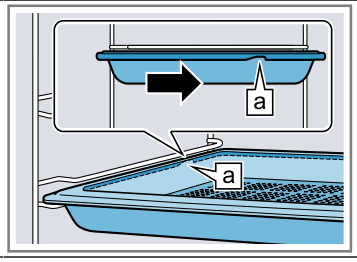
6.2 Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

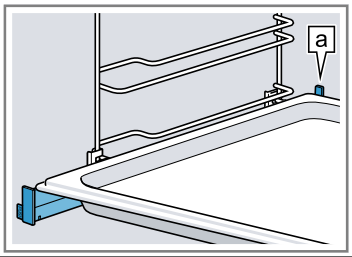
6.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

Het toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

1. Het accessoire zo draaien, dat de pal a zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.
2. De accessoire altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

Rooster	Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving ⌣ naar beneden in de oven schuiven.
	
Plaat bijv. braadslede of bakplaat	De plaat met de afschuining gericht naar de b ovendeur in de oven schuiven. 
Stoombak met gaatjes, grootte XL	

Plaats het accessoire op de ingeschoven telescoopprail.

Rooster of plaat	De accessoire er zo opleggen, dat het accessoire op de achterste aanslag van het uittreksysteem wordt ingelegd. 

Opmerking: Wanneer de telescooprails volledig zijn ingeschoven of uitgeschoven, klikt u deze afhankelijk van het apparaattype in. De telescooprails met een lichte druk uit hun positie halen.

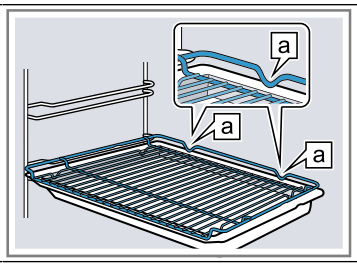
3. Het toebehoren er volledig inschuiven, zodat het de apparaatdeur niet raakt.

Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

Accessoires combineren

Om afdruipende vloeistof op te vangen, kunt u het rooster in combinatie met de braadslede gebruiken.

1. Plaats het rooster zo op de braadslede dat de beide afstandshouders a achter op de rand van de braadslede liggen.
2. De braadslede tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven. Het rooster ligt daarbij boven de bovenste geleidingsstang.

Rooster op braadslede	

6.4 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.
U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:
siemens-home.bsh-group.com
Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

7 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Kalibreer het apparaat. Reinig het apparaat en de accessoires.

7.1 Bepaal vóór het eerste gebruik de waterhardheid

Informeer voordat u de eerste inbedrijfstelling uitvoert, bij uw lokale waterbedrijf naar de waterhardheid van uw leidingwater. Om ervoor te zorgen dat het apparaat u er op het juiste moment aan kan herinneren om te ontkalken, dient u de juiste waterhardheid in te stellen.

LET OP
Wanneer een verkeerde waterhardheid is ingesteld, dan wordt de stoomfunctie beïnvloed en kan het apparaat u niet tijdig aan het ontkalken herinneren.
- Waterhardheid correct instellen.

Opmerking: Wanneer uw leidingwater sterk kalkhoudend is, adviseren wij u onthard water te gebruiken. Gebruikt u uitsluitend onthard water, stel dan het waterhardheidbereik in op "onthard".

Instelling	Waterhardheid in mmol/l	Duitse hardheid °dH	Franse hardheid °fH
0 (onthard) [1]	-	-	-
1 (zacht)	tot 1,5	tot 8,4	tot 15
2 (gemiddeld)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hard)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (zeer hard)	hoger dan 3,8	hoger dan 21,3	hoger dan 38

7.2 Eerste keer in gebruik nemen

Nadat je het apparaat op het lichtnet hebt aangesloten, moet je de instellingen voor de eerste ingebruikname van het apparaat vastleggen. Het kan enkele minuten duren tot op het display de instellingen verschijnen.

[1] Alleen instellen wanneer er uitsluitend onthard water wordt gebruikt.

Opmerking: U kunt de instellingen ook met de Home Connect app uitvoeren. Als je apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
✔ De eerste instelling verschijnt.
2. Indien nodig de instelling wijzigen.
   Mogelijke instellingen:
   - Taal
   - Home Connect
   - Tijd
   - Datum
   - Waterhardheid
3. Ga met → naar de volgende instelling.
4. De instellingen doorlopen en wijzigen indien gewenst.
✔ Na de laatste instelling verschijnt een aanwijzing op het display dat de eerste ingebruikname is afgesloten.
5. Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich vóór het eerste verwarmen controleert, de deur van het apparaat een keer openen en sluiten.

7.3 Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. Verwijder de productinformatie en de accessoires uit de binnenruimte. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim en tape aan binnen- en buitenzijde van het apparaat.
2. Veeg gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.
3. Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

7.4 Apparaat voor het eerste gebruik kalibreren

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij de kalibratie stelt zich het apparaat in op de drukomstandigheden van de locatie, op basis van de hoogte boven het zeeniveau.

Verzoek in het display om te kalibreren
Als u het apparaat inschakelt, verschijnt een aanwijzing op het display om het apparaat te kalibreren. U kunt de aanwijzing sluiten en uw apparaat zoals gebruikelijk gebruiken. Het verzoek verschijnt echter na elke keer inschakelen, totdat de kalibratie is afgerond.
Een verkeerde kalibratie heeft invloed op de stoomfunctie.

Opmerking: Al naar gelang de softwareversie van uw apparaat moet u deze functie eerst op uw apparaat downloaden. Kijk in de Home Connect app voor meer informatie.
Of kalibreer uw apparaat handmatig, door het apparaat met een leeg kookcompartiment 30 minuten te laten stomen.
→ *"Stomen", Pagina 16*

Apparaat automatisch kalibreren

De automatische kalibratie is nauwkeuriger dan de handmatige. Het apparaat is 30 minuten lang met de stoomfunctie in gebruik.

Opmerking: Open de apparaatdeur niet tijdens de kalibratie. Het kalibreren wordt afgebroken.

Vereisten
- Het apparaat is gereinigd.
- De binnenruimte is koud.
- Accessoires zijn verwijderd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Kies in het verzoek dat op het display verschijnt de automatische optie.
3. In werking stellen.
✔ Het kalibreren start. Hierbij ontstaat veel stoom.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
4. Laat het apparaat afkoelen en laat vervolgens de bodem van de binnenruimte goed drogen.
5. Het apparaat uitschakelen.
6. Het apparaat drogen.
   → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 18*

Apparaat handmatig kalibreren

U kunt de basisinstelling van de hoogte boven zeeniveau ook direct instellen.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Kies in het verzoek dat op het display verschijnt de automatische optie.
✔ Op het display verschijnt de basisinstelling voor de hoogte boven zeeniveau.
3. Stel de hoogte boven zeeniveau in.
   → *"Basisinstellingen", Pagina 25*

7.5 Apparaat voordat u het voor het eerst gebruikt verwarmen

Verwarm het apparaat een keer, voordat u daarmee voor de eerste keer gerechten bereidt.

Vereisten
- Het apparaat is gereinigd.
- Accessoires zijn verwijderd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	Heteluchtfunctie
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

   → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
3. In werking stellen.
   ▸ Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
4. Schakel het apparaat na 1 uur uit.
5. Reinig gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen als het apparaat is afgekoeld.

8 De Bediening in essentie

8.1 Apparaat inschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻.
- ✔ Op het display verschijnt het menu.

8.2 Apparaat uitschakelen

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer u het apparaat langere tijd niet bedient, gaat het automatisch uit.

- Schakel het apparaat uit met ⏻.
- ✔ Het apparaat gaat uit. Lopende functies worden afgebroken.
- ✔ Op het display verschijnt de tijd of de restwarmte-indicatie.

8.3 In werking stellen

Elke functie moet u starten.

LET OP
Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.

- Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

- Start de werking met "Start".
- ✔ Op het display verschijnen de instellingen.

8.4 Werking onderbreken

U kunt de werking onderbreken en weer hervatten.

1. Druk op "Stop" om de werking te onderbreken.
2. Om de werking voort te zetten, op "Start" drukken.

8.5 Functie instellen

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld, verschijnt het menu op het display.

1. Veeg op het display naar links of rechts om door de verschillende keuzemogelijkheden te bladeren.
2. Druk op de betreffende tegel om een functie te kiezen.
   - ✔ Al naar gelang de functie verschijnen mogelijke instelwaarden of verdere tegels waaruit gekozen kan worden.
3. Druk indien gewenst op een andere tegel.
4. Om instelwaarden te wijzigen:
   - Over de blauwe instellijn vegen of op de instellijn op de betreffende plek drukken.
   - Of druk op ⊞ en voer de waarde direct in via het numerieke veld dat verschijnt.
5. Start de werking met "Start".
6. Wanneer de werking is beëindigd:
   - Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
   - Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Tip: Uw instellingen kunt u als "Favorieten"☆ opslaan en opnieuw gebruiken.
→ *"Favorieten", Pagina 24*

8.6 Gebruik verlengen

Wanneer een gebruik is beëindigd, dan kunt u het gebruik verlengen of verdere instellingen invoeren en opnieuw starten.

1. Druk op "Verlengen".
   - Al naar gelang de functie kunt u indien nodig de instellingen wijzigen.
2. Start de werking met ▷/□.

8.7 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Stel de temperatuur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld ⊞.
   Indien nodig kunt u verdere instellingen maken:
   - → *"Snel voorverwarmen", Pagina 15*
   - → *"Tijdfuncties", Pagina 15*
   - → *"Stomen", Pagina 16*
   - → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 19*
4. Start de werking met "Start".
   - ✔ Het apparaat begint op te warmen.
   - ✔ Op het display staan de instelwaarde en de tijd hoelang het programma al loopt.
5. Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Opmerking: De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
→ *"Verwarmingsmethoden", Pagina 8*

Verwarmingsmethode wijzigen

Verandert u de verwarmingsmethode, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.

1. Druk op "Stop".
2. Druk op ←.
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
4. Stel de werking opnieuw in en start met "Start".

Temperatuur wijzigen

Na het starten van de werking kunt u de temperatuur te allen tijde wijzigen.

1. Op de temperatuur drukken.
2. Wijzig de temperatuur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld ⊞.
3. Druk op "Toepassen".

8.8 Informatie weergeven

In de meeste gevallen kunt u informatie bij de zojuist uitgevoerde functie oproepen. Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

1. Druk op ⓘ.
   - ✔ Wanneer er informatie aanwezig is wordt deze gedurende enkele seconden weergegeven.
2. Bij veel inhoud naar onderen swipen.
3. Indien nodig de aanwijzing sluiten met ✕.

8.9 Warmhouden gedurende een langere periode

U kunt met uw apparaat gerechten tot 24 uur warmhouden, zonder dat het gedrag van het apparaat wijzigt. Gebruik de tijdfuncties en wijzig de basisinstellingen.

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wanneer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder. Om er zeker van te zijn dat het gedrag van het apparaat tijdens bedrijf niet verandert, de apparaatdeur pas na het verstrijken van de ingestelde tijd openen.

1. Wijzig de basisinstelling "Verlichting" naar "Altijd uit".
   → *"Basisinstellingen", Pagina 25*
2. Wijzig de basisinstelling "Tijdsweergave" naar "Aan".
3. De basisinstelling "Geluidssignaal" wijzigen naar "Zeer korte duur".
   Zo blijft de verlichting in de binnenruimte tijdens het gebruik en wanneer u de apparaatdeur opent altijd uit. De weergave van de klok wijzigt niet. De tijdsduur van het geluidssignaal aan het einde van het gebruik is gereduceerd.
4. Stel de gewenste functie in.
   → *"Functie instellen", Pagina 14*
   → *"Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 14*
5. Stel al naar gelang de functie de gewenste tijdsduur in.
   → *"Tijdsduur instellen", Pagina 15*
   → *"Tijdfuncties", Pagina 15*
6. Stel met "Einde" het tijdstip in, waarop de werking moet eindigen.
   → *"Einde instellen", Pagina 16*
   → *"Tijdfuncties", Pagina 15*
7. Plaats het gerecht in de binnenruimte, voordat het apparaat begint te verwarmen.
8. In werking stellen.
   ✔ Het display toont de tijdsduur tot aan de start.
   ✔ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
9. Haal het gerecht uit de binnenruimte wanneer de werking is beëindigd. Na ca. 15 tot 20 minuten schakelt het apparaat volledig automatisch uit.
   Opmerking: Indien nodig de verschillende basisinstellingen weer wijzigen.

9 Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen, kan het snel voorverwarmen »⁝⁝⁝ bij ingestelde temperaturen boven 100°C de opwarmingsduur verkorten.

Bij deze verwarmingsmethoden is snel voorverwarmen mogelijk:

- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Intensieve warmte

9.1 Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, plaatst u uw gerecht pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte.

Opmerking: Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100°C instellen.
   Vanaf een ingestelde temperatuur van 200°C wordt het snel voorverwarmen automatisch ingeschakeld.
2. Druk op "Snel voorverwarmen".
   ✔ Op de tegel staat "Aan".
3. Start de werking met "Start".
   ✔ Het snel voorverwarmen start.
   ✔ Wanneer het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt er een signaal. Bij "Snel voorverwarmen" »⁝⁝⁝ staat "Uit".
4. Het gerecht in de binnenruimte plaatsen.

Snel voorverwarmen afbreken

- ▸ Druk op "Snel voorverwarmen".
- ✔ Op het display verschijnt bij "Snel voorverwarmen" »⁝⁝⁝ "Uit".

10 Tijdfuncties

Voor gebruik kunt u de tijdsduur en de tijdstip, waarop de werking moet eindigen, instellen. De timer kan onafhankelijk van de werking worden ingesteld.

Tijdfunctie	Gebruik
Tijdsduur	Wanneer u voor de werking een tijdsduur instelt, houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Einde	Voor de tijdsduur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip klaar is.
Timer	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Hij beïnvloedt het apparaat niet.

10.1 Tijdsduur instellen

De tijdsduur voor de werking kunt u instellen tot 24 uur.

Vereiste: Een werking en een temperatuur of stand zijn ingesteld.

1. Druk op "Tijdsduur".
2. Druk om de tijdsduur in te stellen, op de betreffende tijdswaarde, bijv. urenaanwijzing "h" of minutenaanwijzing "min".
   ✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de tijdsduur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld.
   Rest indien nodig de instelwaarde met ↺.

4. Start de werking met "Start".
✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
5. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   ▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
   ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Op de tijdsduur drukken.
2. Wijzig de tijdsduur via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld ⊞.
3. Druk op "Overnemen".

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

1. Op de tijdsduur drukken.
2. Reset de tijdsduur met ↺.
   Opmerking: Bij functies waarbij een tijdsduur nodig is, reset het apparaat de tijdsduur terug naar de vooringestelde waarde.
3. Druk op "Overnemen".

10.2 Einde instellen

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

Vereisten

- Een functie en een temperatuur of stand zijn ingesteld.
- Er is een tijdsduur ingesteld.

1. Druk op "Einde".
2. De tijd via de instellijn verschuiven of direct invoeren via het numerieke veld ⊞.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
3. Start de werking met "Start".
✔ Het display toont de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
✔ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af. Bij enkele verwarmingsmethoden, bijv. Stomen Plus, start de tijdsduur pas na een opwarmtijd. De opwarmtijd hangt af van de hoeveelheid en temperatuur van het levensmiddel. De eindtijd schuift op naar een later tijdstip.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
4. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   ▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Einde wijzigen

Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, kunt u de ingestelde tijd alleen wijzigen voordat de werking gestart is en de tijdsduur afloopt.

1. Op "Stop" drukken.
2. Op "Einde" drukken.
3. Wijzig de tijd via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld ⊞.
4. Op "Start" drukken.

Einde annuleren

U kunt de ingestelde tijd altijd wissen.

1. Op "Stop" drukken.
2. Op "Einde" drukken.
3. Reset de tijd met ↺.
   Opmerking: Bij functies waarbij een tijdsduur nodig is, reset het apparaat het tijdstip, waarop de tijdsduur eindigt, terug op de het volgende mogelijk tijdstip.
4. Op "Start" drukken.

10.3 Timer instellen

De timer loopt onafhankelijk van de werking. U kunt de timer bij ingeschakeld en uitgeschakeld apparaat tot 24 uur instellen. De timer heeft een eigen signaal, zodat u hoort of de timer of een tijdsduur eindigt.

1. Druk op de knop 🔔.
2. Druk om de timer in te stellen, op het display op de betreffende tijdswaarde, bijv. urenaanwijzing "h" of minutenaanwijzing "min".
✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de timer in via het numerieke veld ⊞.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
4. Druk op "Start" om de timer te starten.
✔ De timer loopt af.
✔ Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, dan blijft de timer op het display zichtbaar.
✔ Als het apparaat is ingeschakeld, staan de instellingen van de lopende werking op het display. De timer wordt in de statusregel weergegeven.
✔ Wanneer de timer is verstreken, klinkt een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de timer is beëindigd.

Timer wijzigen

U kunt de timer altijd wijzigen.

1. Druk op de knop 🔔.
2. Druk op "Stop".
3. De timer wijzigen.
4. Druk op "Start".

Timer annuleren

1. Druk op de knop 🔔.
2. De timer met ↺ resetten.
3. met ✕ sluiten

11 Stomen

Met stoom bereidt u gerechten op een bijzonder voorzichtige manier. U kunt de stoommethoden gebruiken of bij enkele verwarmingsmethoden de stoomondersteuning inschakelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

11.1 Instelmogelijkheden met stoom

U kunt op verschillende manieren uw gerechten met stoom bereiden.

Stoommethoden

U kunt verschillende stoommethoden gebruiken, waarbij de hete stoom gerechten bijzonder voorzichtig bereidt.

LET OP
Bij gebruik met de stoommethoden ontstaat veel waterdamp. Condens, dat zich in de lekgoot onder de binnenruimte verzamelt, kan overstromen en aangrenzende meubels beschadigen.
- Open tijdens het gebruik de apparaatdeur niet of zo weinig mogelijk.

fullSteam Plus

Bij stomen met fullSteam Plus omsluit hete stoom de gerechten en zorgt dat de voedingsstoffen in de levensmiddelen behouden blijven. De vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten blijven bij deze bereidingsmethode intact.
Bij ingestelde temperaturen tussen 105°C en 120°C wordt de bereidingstijd gereduceerd. Zo blijven bij het stomen nog meer voedingsstoffen en vitamines behouden.

Regenereren

Met regenereren warmt u gerechten die al gaar zijn behoedzaam op of bakt u brood van de vorige dag weer op.

Deeg laten rijzen

Met de stoommethode "Deeg laten rijzen" rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en het droogt niet uit.

Ontdooien

Met ontdooien ontdooit u diepvriesproducten voorzichtig.

Sous-vide

Sous-vide is een variant van lagetemperatuur-bereiden van gevacumeerde levensmiddelen bij temperaturen tussen 50-95°C en met 100% stoom. Sous-vide is geschikt voor vlees, vis, groente en dessert.
In speciale hittebestendige kookzakken zijn de gerechten met een vacuümapparaat luchtdicht verpakt. Door de beschermende kookzakken blijven voedingsstoffen en aromastoffen behouden.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.
- De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
- Verwijder de vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap.

Opmerking: Tijdens de bereiding sous-vide ontstaat aan de bodem van de binnenruimte meer condensaat dan bij andere verwarmingsmethoden.

LET OP
Risico op meubelschade
Op de bodem van de binnenruimte verzamelt zich teveel water. Het water kan uit het apparaat stromen.
- Overschrijd de maximale instelbare tijdsduur van meerdere uren niet.

Toevoer van stoom

Bij het bereiden met stoom brengt het apparaat met verschillende tussenpozen stoom in de binnenruimte. Het gerecht krijgt een knapperige korst en een glanzend oppervlak. Vlees wordt van binnen zacht en mals en verliest slechts weinig volume.

U kunt stomen met de volgende functies combineren:
- Verwarmingsmethoden →*Pagina 14*
  - 4D heteluchtt
  - Boven- en onderwarmte
  - Circulatiegrillen
  - Warmhouden
- → *"Gerechten", Pagina 21*
- → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 19*

Stoomstoot

Met de stoomstoot kunt u af en toe gericht intensieve stoom toevoeren. Vooral brood en broodjes knappen er van op, worden knapperig en krijgen een mooie kleur. Het apparaat geeft ca. 3 tot 5 minuten stoompulsen in de binnenruimte. Al naar gelang de functie kunt u de stoomstoot meerdere malen activeren.

U kunt de stoomstoot bij de volgende functies toevoegen:
- Verwarmingsmethoden →*Pagina 14*
  - 4D heteluchtt
  - Boven- en onderwarmte
  - Circulatiegrillen
- → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 19*

Opmerking: Gebruik de stoomstoot alleen bij binnenruimtetemperaturen boven de 120°C.

11.2 Verwarmingsmethode met stoom instellen

Opmerking
Neem de gegevens over de verwarmingsmethoden met stoom in acht:
- → *"Stoommethoden", Pagina 17*

1. Druk op "Stomen".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode met stoom.
3. Stel de temperatuur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld.
4. Druk op "Tijdsduur".
   Bij de verwarmingsmethoden met stoom is altijd een tijdsduur nodig.
5. Druk om de vooringestelde tijdsduur te wijzigen op de betreffende tijdswaarde, bijv. minutenaanwijzing "min" of secondenaanwijzing "s".

✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.

6. Stel de tijdsduur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke ⊞ veld.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
7. Start de werking met "Start".
✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af. Bij enkele verwarmingsmethoden, bijv. Stomen Plus, start de tijdsduur pas na een opwarmtijd. De opwarmtijd hangt af van de hoeveelheid en temperatuur van het levensmiddel.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   ▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
9. Droog de binnenruimte.
   → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 18*

Verwarmingsmethode met stoom wijzigen

Verandert u de verwarmingsmethode met stoom, dan worden ook de andere instellingen gereset.

1. Op "Stop" drukken.
2. Op ← drukken.
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode met stoom.
4. Stel de werking opnieuw in en start met "Start".

Temperatuur wijzigen

Na het starten van de werking kunt u de temperatuur te allen tijde wijzigen.

1. Op de temperatuur drukken.
2. Wijzig de temperatuur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld ⊞.
3. Druk op "Toepassen".

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Op de tijdsduur drukken.
2. Wijzig de tijdsduur via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld ⊞.
3. Druk op "Toepassen".

11.3 Stoomtoevoer instellen

Vereiste: Let op de informatie bij de betreffende functie.

→ *"Instelmogelijkheden met stoom", Pagina 17*

1. Druk op de gewenste functie.
2. De instellingen voor de functie invoeren, bijv. verwarmingsmethode en temperatuur.
3. Op "Toevoer van stoom" drukken.
4. Druk op de gewenste stoomstand.

Stoomstand	Toevoer van stoom
1	gering
2	gemiddeld
3	sterk

5. Start de werking met "Start".
✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ Op het display staan de instelwaarden en de tijd hoelang het programma al loopt.
6. Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
7. Droog de binnenruimte.
   → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 18*

Stoomtoevoer wijzigen

U kunt de stoomfunctie altijd wijzigen of deactiveren.

1. Druk op de stoomstand.
2. Stoomtoevoer wijzigen of deactiveren.
3. Druk op "Toepassen".

11.4 Stoomstoot instellen

Vereiste: Let op de informatie bij de betreffende functie.

→ *"Instelmogelijkheden met stoom", Pagina 17*

1. Druk op de gewenste functie.
2. De instellingen voor de functie invoeren, bijv. verwarmingsmethode en temperatuur.
3. Op "Stoomstoot" drukken.
4. In werking stellen.
5. Op het gewenste moment op "Stoomstoot" drukken. Gebruik de stoomstoot pas wanneer het apparaat volledig is opgewarmd.
✔ Het apparaat verwarmt het water.
6. Druk opnieuw op "Stoomstoot" wanneer het water is opgewarmd.
   Opmerking: Wanneer het snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de stoomstoot pas worden gegeven wanneer het snel voorverwarmen is afgerond.
✔ De stoomstoot begint en het apparaat geeft ca. 3 tot 5 minuten stoompulsen in de binnenruimte.
✔ Wanneer de stoomstoot is afgerond, wordt de werking voortgezet. Al naar gelang de functie kan de stoomstoot indien gewenst opnieuw worden gestart.
7. Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
8. Droog de binnenruimte.
   → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 18*

Stoomstoot annuleren

U kunt de stoomstoot op elk moment annuleren.

1. Druk op +.
2. Druk op "Stoomstoot".
3. Druk op "Toepassen".
✔ De werking wordt zonder stoomstoot voortgezet.

11.5 Na elk gebruik met stoom

Droog het apparaat na elk gebruik met stoom.

Opmerking: Na het gebruik met stoom kunnen kalksporen in de binnenruimte achterblijven. De werking van het apparaat wordt daardoor niet beïnvloed. U kunt de kalksporen met warm water of een in azijn gedrenkte doek verwijderen. Neem de informatie over de reiniging in acht.

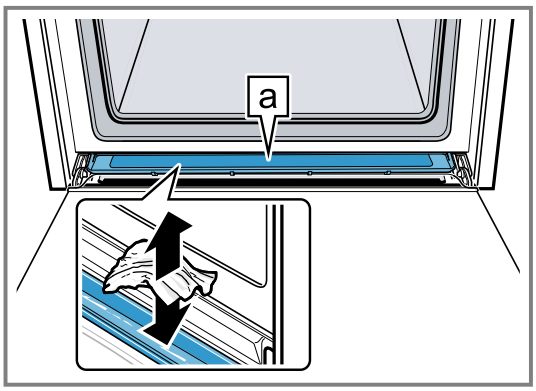
→ *"Reiniging en onderhoud", Pagina 28*

Condensopvangbak drogen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
▸ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Open de apparaatdeur.
2. **Opmerking:** De condensopvangbak ⓐ bevindt zich onder de binnenruimte.



Zuig het water in de condensbak ⓐ op met een theedoek en maak de bak voorzichtig droog.

Opmerking: Om de condensopvangbak te reinigen, kunt u de condensopvangbak uitbouwen.
→ *"Condenswaterreservoir demonteren", Pagina 34*

Binnenruimte drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik met stoom.

- Droog de binnenruimte handmatig of gebruik de droogfunctie.
  → *"Droogfunctie", Pagina 33*

12 Kerntemperatuurmeter

U kunt uw gerechten heel nauwkeurig garen door er een kerntemperatuurmeter in te steken en op het apparaat een kerntemperatuur in te stellen. De kerntemperatuurmeter meet de temperatuur in het binnenste van het product. Zodra de ingestelde kerntemperatuur in het product is bereikt, houdt het apparaat automatisch op te verwarmen.

12.1 Geschikte verwarmingsmethoden met kerntemperatuurmeter

Voor het gebruik met de kerntemperatuurmeter zijn alleen bepaalde verwarmingsmethoden geschikt.

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de kerntemperatuurmeter gebruiken:

- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Onderwarmte
- Boven-/onderwarmte zacht
- Hete lucht zacht
- Circulatiegrillen
- Pizzastand
- Warmhouden
- Intensieve warmte
- Langzaam garen
- fullSteam Plus
- Regenereren

12.2 Steek de kerntemperatuurmeter in het vlees

Gebruik de meegeleverde kerntemperatuurmeter of bestel een geschikte kerntemperatuurmeter via onze klantenservice.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.

- Gebruik alleen de braadthermometer die voor dit apparaat bestemd is.

LET OP
Anders kan de braadthermometer beschadigd raken.

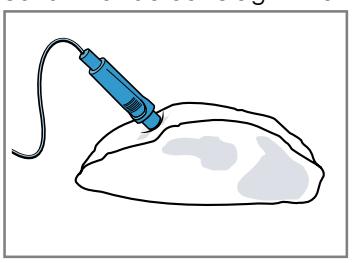
- Het snoer van de braadthermometer niet inklemmen.
- Om te voorkomen dat de braadthermometer beschadigd raakt door een te intensieve hitte, moet de afstand tussen grillelement en braadthermometer enkele centimeters bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

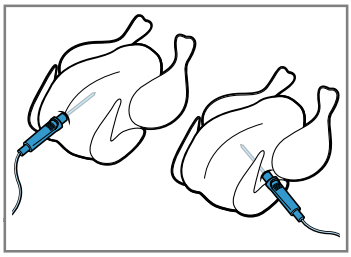
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
De kerntemperatuurmeter is puntig.

- Ga voorzichtig om met de kerntemperatuurmeter.

Opmerking: Als de uittrekrails op hoogte 3 zijn ingehangen, kunt u de kerntemperatuurmeter niet in de binnenruimte steken. Hang de uittrekrails uit of hang ze op een andere hoogte in.
→ *"Rekjes", Pagina 38*

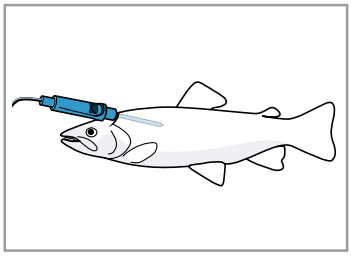
1. Steek de kerntemperatuurmeter in het product.
   De kerntemperatuurmeter heeft drie meetpunten. Zorg ervoor dat minstens het middelste meetpunt in het product steekt.

Dunne stukken vlees	Steek de kerntemperatuurmeter in de zijkant van het vlees op het dikste punt.
Dikke stukken vlees	Steek de kerntemperatuurmeter van boven schuin tot de aanslag in het vlees.  **Opmerking:** Wanneer u het product wilt keren, steek dan de kerntemperatuurmeter in de zijkant van het product, zodat deze bij het keren niet verwijdert hoeft te worden.
Gevogelte	Steek de kerntemperatuurmeter in de dikste plek van de gevogelteborst steken tot de aanslag. Steek de kerntemperatuurmeter schuin of in de lengte in het gevogelte, afhankelijk van de vorm.



Het gevogelte keren en met de borstzijde naar beneden op het rooster leggen.

Vis	Bij hele vis de kerntemperatuurmeter achter de kop in de richting van de graat tot de aanslag insteken.



De vis zonder hem te keren in de zwemstand op het rooster plaatsen, bijv. met een halve aardappel als steun.

2. Plaats het product samen met de kerntemperatuurmeter in de binnenruimte.
3. Steek de aansluiting van de kerntemperatuurmeter in de bus links in de binnenruimte.

Opmerking: Wilt u het product keren, verwijder de kerntemperatuurmeter dan niet. Controleer na het keren van het product of de kerntemperatuurmeter nog goed in het gerecht zit.

12.3 Kerntemperatuurmeter instellen

U kunt een kerntemperatuur tussen de 30°C en 99°C instellen.

Vereisten

- Het product met de kerntemperatuurmeter staat in de binnenruimte.
- De kerntemperatuurmeter is in de binnenruimte ingeplugd.

1. Druk op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Stel de temperatuur van de binnenruimte in met de instellijn of direct via het numerieke ⊞ veld.
   Stel de temperatuur van de binnenruimte minstens 10°C hoger in dan de kerntemperatuur.
   Stel de temperatuur van de binnenruimte niet hoger in dan 250°C.
4. Druk op "Braadthermometer".
5. Stel de kerntemperatuur via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke ⊞ veld.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
6. Start de werking met "Start".

✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ Op het display staan de instelwaarden en de tijd hoelang het programma al loopt.
✔ Wanneer de kerntemperatuur is bereikt, dan klinkt een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd. Het apparaat verwarmt niet langer. Bij de methode langzaam garen, blijft het apparaat verwarmen.

7. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
   De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.
   - Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

   Wanneer de kerntemperatuur is bereikt:
   - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   - Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
   - Neem de kerntemperatuurmeter uit de aansluiting in de binnenruimte.
   - Neem de kerntemperatuurmeter uit het product en uit de binnenruimte.

Tips

- U kunt de kerntemperatuurmeter ook met een andere functie combineren, bijv.:
  – → *"Stomen", Pagina 16*
  – → *"Gerechten", Pagina 21*
- U kunt de kerntemperatuurmeter ook zonder een ingestelde kerntemperatuur gebruiken. Zo kunt u de kerntemperatuur van het gerecht op het display aflezen en handmatig de werking indien gewenst beëindigen.

Temperatuur wijzigen

Na de start van de werking kunt u de temperatuur van de binnenruimte en de kerntemperatuur te allen tijde wijzigen.

1. Druk op de temperatuur van de binnenruimte of de kerntemperatuur.
2. Stel de temperatuur in via de instellijn of wijzig deze direct via het numerieke veld ⊞.
3. Druk op "Overnemen".

Verwarmingsmethode wijzigen

Verandert u de verwarmingsmethode, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.

1. Druk op "Stop".
2. Druk op ←.
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
4. Stel de werking opnieuw in en start met "Start".

12.4 Kerntemperatuur van verschillende levensmiddelen

Hier vindt u richtwaarden voor kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen.
De richtwaarden hangen af van de kwaliteit en de soort levensmiddelen. Gebruik geen diepvriesproducten.

Gevogelte	Kerntemperatuur in °C
Kip	80 - 85
Kipfilet	75 - 80
Eend	80 - 85
Eendenborst, rosé	55 - 60
Kalkoen	80 - 85
Kalkoenfilet	80 - 85
Gans	80 - 90

Varkensvlees	Kerntemperatuur in °C
Varkensnek	85 - 90
Varkensfilet, rosé	62 - 70
Varkensrug, doorbakken	72 - 80

Rundvlees	Kerntemperatuur in °C
Runderfilet of rosbief, Engels	45 - 52
Runderfilet of rosbief, rosé	55 - 62
Runderfilet of rosbief, doorbakken	65 - 75

Kalfsvlees	Kerntemperatuur in °C
Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager	75 - 80
Gebraden kalfsvlees, schouder	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90

Lamsvlees	Kerntemperatuur in °C
Lamsbout, rosé	60 - 65
Lamsbout, doorbakken	70 - 80
Lamsrug, rosé	55 - 60

Vis	Kerntemperatuur in °C
Vis, heel	65 - 70
Visfilet	60 - 65

Diversen	Kerntemperatuur in °C
Gebraden gehakt, alle vleessoorten	80 - 90
Gerechten opwarmen, regenereren	65 - 75

13 Gerechten

Met de functie "Gerechten" helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

13.1 Vormen voor gerechten

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de grootte van de vorm.
Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C. Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Braadstukken moeten de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:
- licht gekleurd, glanzend aluminium
- niet geglazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

13.2 Instelmogelijkheden van de gerechten

Om de gerechten optimaal te bereiden, gebruikt het apparaat, al naar gelang het gerecht, verschillende instellingen.
Op het display ziet u de gebruikte instellingen. Bepaalde instellingen kunt u aanpassen. Volg de aanwijzingen op het display.

Opmerking: Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen. Gebruik verse levensmiddelen, het best op koelkasttemperatuur. Diepvriesgerechten direct uit het diepvriesvak gebruiken.

Tips en aanwijzingen bij de instellingen

Als u een gerecht instelt, geeft het display voor dit gerecht relevante informatie weer, bijv.:
- Geschikte inschuifhoogte
- Geschikte accessoires of vormen
- Toevoegen van vloeistof
- Tijdstip voor het keren of omroeren
  Zodra dit tijdstip bereikt is, klinkt er een signaal.

Druk op ⓘ om informatie op te roepen. Sommige aanwijzingen verschijnen automatisch.

Programma's

Bij programma's zijn het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de duur vast vooringesteld.
Om een optimaal bereidingsresultaat te behalen, moet u tevens het gewicht, de dikte of de mate van gaarheid instellen. U kunt alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.
Indien niet anders aangegeven, stelt u het totale gewicht van uw gerecht in.

Insteladvies

Bij insteladviezen is de optimale verwarmingsmethode vast vooringesteld.
De vooringestelde temperatuur en de tijdsduur kunt u aanpassen.

Bereidingsmethoden

Bij enkele gerechten kunt u een voorkeursbereidingsmethode kiezen.

Voor een conventionele bereiding kiest u een bereidingsmethode met de volgende waarde:
- klassiek

Gerechten met kerntemperatuurmeter
Bij sommige gerechten kunt u de kerntemperatuurmeter gebruiken.

Kies een bereidingsmethode, welke de volgende waarde bevat:
- tot op de graad nauwkeurig

De temperatuur en de kerntemperatuur kunt u aanpassen.
→ *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 19*
Gerechten met stoom
Bij enkele gerechten kunt u een bereidingsmethode met stoom kiezen. De gerechten worden voorzichtig bereid.

Voor een bereiding met stoomtoevoer kiest u een bereidingsmethode met de volgende waarden:
- zacht en sappig
  zacht en knapperig
- sappig
  sappig en los
- extra los
  extra los en glanzend
- glanzend en knapperig
  goudkleurig en knapperig
- als vers gebakken
  als vers gekookt
- voorzichtig

Voor een bereiding met alleen stoom kiest u een bereidingsmethode met de volgende waarden:
- voorzichtig en sappig
  voorzichtig en zacht
  voorzichtig en snel
- eenvoudig
  eenvoudig en veilig
- als vers gekookt
- à point

Neem de informatie over het gebruik met stoom in acht.
→ *"Stomen", Pagina 16*

Baksensor

Enkele gerechten zijn geschikt voor de bereiding met de baksensor ⊡. U hoeft verder geen instellingen in te voeren.
De baksensor bewaakt het bakproces in de binnenruimte. Het apparaat regelt de instellingen zelfstandig en beëindigt de werking wanneer het gerecht klaar is.

Opmerkingen
- Gebruik de baksensor niet wanneer het gerecht al is voorgebakken. Het bakresultaat zal dan niet meer kloppen.
- De apparaatdeur ca. 5 minuten na aanvang van het gebruik met de baksensor niet meer openen. De werking met baksensor wordt geannuleerd.
  Wanneer u de apparaatdeur moet openen, start de werking daarna dan zonder baksensor of annuleer de werking en stel handmatig in. Houd de bereiding in de gaten, tot het gerecht klaar is.
- Om een optimaal bakresultaat te bereiken, gebruikt u donkere bakvormen van metaal.

LET OP
Door siliconenvormen, afdekkingen, accessoires of folie die silicone bevatten kan de baksensor beschadigd raken. Ook wanneer de baksensor niet wordt gebruikt, kan er schade ontstaan.
- ▸ Gebruik geen vormen van silicone of silicone-houdende, folie, afdekkingen of accessoires.
- ▸ Nooit voorwerpen van silicone in de binnenruimte bewaren.

Voorspelling resterende tijd voor gebruik

Wanneer uw apparaat is verbonden met Home Connect, dan kan het apparaat de vermoedelijke resterende duur van het bereidingsproces voorspellen.
De eerste resterende tijd verschijnt na ca. 1 minuut op het display. De resterende tijd wordt continu opnieuw berekend en geactualiseerd.

Opmerking: De prognose voor de resterende tijd is niet bij alle gerechten beschikbaar.

13.3 Overzicht van de gerechten

Welke gerechten aan u ter beschikking staan, ziet u op het apparaat wanneer u de functie oproept. De gerechten zijn afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat. De gerechten zijn in categorieën en gerechten ingedeeld.

Opmerking: In de basisinstellingen kunt u de weergegeven gerechten regionaal specialiseren.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 25*

Categorie	Gerechten
Baksensor	Gebak Kleine bakwaren Hartig gebak, pizza, quiche Aardappelproducten **Opmerking:** Hier worden alleen gerechten genoemd voor bereiding met baksensor.
Gebak	Gebak in vormen Gebak op de bakplaat Kleine bakwaren Koekjes
Brood, broodjes	Brood Broodjes
Pizza, hartig gebak	Pizza Hartig gebak, quiche
Ovenschotels, soufflés	Ovenschotel, pittig, vers, gegaarde ingrediënten Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog Lasagne, vers Lasagne, gekoeld Ovenschotel, zoet, vers Fruitcrumble Soufflé in portievormen Yorkshire Pudding
Gevogelte	Kip Eend, gans Kalkoen
Vlees	Varkensvlees Rundvlees Kalfsvlees Lamsvlees Wildbraad Vleesgerechten
Vis	Vis, heel Visfilet Vis karbonade Visgerechten Zeevruchten
Diepvriesproducten	Pizza Broodjes Ovenschotels Aardappelproducten Groente Vlees, gevogelte
Bijgerechten, groente	Groente Aardappelen Rijst Granen Peulvruchten

Categorie	Gerechten
	Pasta, balletjes Eieren
Desserts, compote	Gistknoedels Crème karamel Rijstepap Vruchtencompote Yoghurt in potten
Regenereren, opbakken	Groente Menu Gebak Bijgerechten
Etenswaar ontdooien	Fruit, groente
Inmaken, uitpersen, ontsmetten	Inmaken Uitpersen Flesjes ontsmetten
Sous-vide	Vlees Gevogelte Vis Groente Fruit, Dessert

13.4 Gerecht instellen

1. Op "Gerechten" drukken.
2. Druk op de gewenste categorie.
3. Druk op het gewenste voedsel.
4. Druk op het gewenste gerecht.
   Tip: Bij enkele gerechten kunt u een voorkeursbereidingsmethode kiezen.
   → *"Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 21*
✔ Op het display verschijnen de instellingen bij het gerecht.
5. Indien nodig de instellingen aanpassen.
   Al naar gelang het gerecht kunt u slechts bepaalde instellingen aanpassen.
   → *"Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 21*
6. Druk op ⓘ voor informatie over bijvoorbeeld accessoires en inschuifhoogte.
7. Start de werking met "Start".
✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
✔ Bij gerechten met baksensor of bij gebruik met kerntemperatuursensor (al naar gelang de uitrusting van het apparaat) wordt geen tijdsduur weergegeven. Op het display staan de instelwaarden en de tijd hoelang het programma al loopt. Als het apparaat met Home Connect is verbonden, wordt bij enkele gerechten de voorspelde resterende tijdsduur weergegeven.
   → *"Voorspelling resterende tijd voor gebruik", Pagina 22*
✔ Als het gerecht klaar is, klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.
8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   - Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

13.5 Automatische uitschakeling

De automatische uitschakelfunctie AUTO OFF bij de gerechten zorgt ervoor dat u ontspannen kunt bakken en braden. Wanneer het gebruik is beëindigd, dan houdt het apparaat automatisch op met verwarmen.
Haal om een optimaal bereidingsresultaat te bereiken uw gerecht uit de binnenruimte wanneer de werking is beëindigd.

14 Zoekfunctie "cookControl"

"cookControl" is een intelligente zoekfunctie. Voer in wat u wilt bereiden en het apparaat leidt u naar het best geprogrammeerde gerecht of tot opgeslagen instellingen voor uw gerecht.
→ *"Gerechten", Pagina 21*
→ *"Favorieten", Pagina 24*

Opmerkingen
- Afhankelijk van het apparaattype/softwareversie moet u deze functie eerst op uw apparaat downloaden. Kijk in de Home Connect app voor meer informatie.
- Wanneer u handmatig door de geprogrammeerde gerechten wilt bladeren, wijzig dan de basisinstelling "cookControl" overeenkomstig. Zo verschijnt in het menu in plaats van de zoekfunctie "cookControl", de functie "Gerechten".
  → *"Gerechten", Pagina 21*
  → *"Basisinstellingen", Pagina 25*

14.1 Zoekfunctie instellen

Volg de selectiemogelijkheden en aanwijzingen in het menu "Wat wilt u koken?".

Vereiste: Houd de aanwijzingen aan omtrent gerechten, kookgerei en instelmogelijkheden.
→ *"Gerechten", Pagina 21*
1. In het menu op "Wat wilt u koken?" drukken.
✔ Op het display verschijnt een zoekbalk alsmede gerechtencategorie en een lijst van opgeslagen favorieten en laatst gekozen gerechten.
2. Druk om een gerecht direct te kiezen op een categorie of op een gerecht in de lijst.
3. Druk om een gerecht te zoeken op de zoekbalk en voer een gerecht in via het toetsenbord.
   Tijdens de invoer stelt het apparaat passende gerechten voor.
4. Wanneer een passend gerecht verschijnt, druk er dan op.
5. Al naar gelang het gerecht kunnen bepaalde instellingen worden aangepast ⚙.
6. Druk op ⓘ om aanwijzingen te verkrijgen over bijvoorbeeld accessoires en inschuifhoogte.
7. Wanneer de statusregel het voorverwarmingssymbool »≋ weergeeft, wacht dan tot het voorverwarmen is afgerond en plaats vervolgens het gerecht in het kookcompartiment.

8. Wanneer in de statusregel het voorverwarmingssymbool »⁝⁝⁝ is doorgestreept, doe dan het gerecht direct in het kookcompartiment.
9. Start de werking met "Start".
✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
✔ Bij gerechten met baksensor of bij gebruik met kerntemperatuursensor (al naar gelang de uitrusting van het apparaat) wordt geen tijdsduur weergegeven. Op het display staan de instelwaarden en de tijd hoelang het programma al loopt. Als het apparaat met Home Connect is verbonden, wordt bij enkele gerechten de voorspelde resterende tijdsduur weergegeven.
→ *"Voorspelling resterende tijd voor gebruik", Pagina 22*
✔ Als het gerecht klaar is, klinkt een signaal. Het apparaat houdt op te verwarmen.
→ *"Automatische uitschakeling", Pagina 23*
10. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   - Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

15 Favorieten

In de favorieten kunt u uw instellingen opslaan en opnieuw gebruiken.

Opmerking: Afhankelijk van het apparaattype/softwareversie moet u deze functie eerst op uw apparaat downloaden. Kijk in de Home Connect app voor meer informatie.

15.1 Favorieten opslaan

U kunt tot 30 verschillende functies als uw favorieten opslaan.

1. Druk naast de titel van de functie op ☆.
2. Indien gewenst de titel van de favoriet met het toetsenbord op het display wijzigen.
3. Druk op "Overnemen".

15.2 Favorieten kiezen

Wanneer u favorieten heeft opgeslagen, dan kunt u deze voor het instellen van de werking kiezen.

1. Druk op "Favorieten".
2. Druk op de gewenste favorieten.
3. Indien gewenst kunt u de instellingen wijzigen.
4. Start de werking met "Start".
✔ Op het display staan de instelwaarden.

Opmerking
Let op de informatie bij de verschillende functies:
- → *"Stomen", Pagina 16*
- → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 19*

15.3 Favorieten wijzigen

U kunt uw opgeslagen favorieten altijd wijzigen.

1. Druk op "Favorieten".
2. Druk op de gewenste favorieten.
3. Druk naast de titel van de favorieten op ✎.
4. Wijzig de instellingen of de titel van de favorieten.
5. De wijziging bevestigen.

Favorieten sorteren

1. Druk op "Favorieten".
2. Druk naast de titel "Favorieten" op ✎.
3. Houd de tegel van de gewenste favoriet ingedrukt en sleep deze naar een andere positie.

Favorieten verwijderen

1. Druk op "Favorieten".
2. Druk bij de gewenste favorieten op ★.
3. Bevestig het verwijderen.

16 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen eraan kunnen wijzigen.

16.1 Kinderslot activeren

U kunt het kinderslot activeren terwijl het apparaat in- of uitgeschakeld is.

- Houd ⊸ ca. 4 seconden lang ingedrukt om het kinderslot te activeren.
✔ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.
✔ Het bedieningspaneel is geblokkeerd. Het apparaat kan alleen met ⏻ worden uitgeschakeld.
✔ Het symbool ⊸ brandt.

16.2 Kinderslot deactiveren

Zo kunt u het kinderslot op elk gewenst moment deactiveren.

- Houd ⊸ ca. 4 seconden lang ingedrukt om het kinderslot te deactiveren.
✔ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

17 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

17.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.
Meer informatie over de afzonderlijke basisinstellingen krijgt u op het display met ⓘ.

Basisinstellingen	Keuze
Taal	Zie de selectie op het apparaat
Home Connect	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand besturen. → *"Home Connect ", Pagina 26*
Tijd	Tijd in het 24-h formaat
Datum	Datum in formaat DD.MM.JJJJ

Display	Keuze
Helderheid	▪ Standen 1, 2, 3, 4 en 5 [1]
Tijdsweergave	▪ Aan, qua tijd gelimiteerd ▪ Aan (deze instelling verhoogt het energieverbruik) ▪ Uit [1]
Kloktype	▪ Digitaal + datum [1] ▪ Digitaal ▪ Analoog + datum ▪ Analoog
Afstelling	▪ Display horizontaal en verticaal stellen

Geluid	Keuze
Sensortoetstoon	▪ Aan [1] ▪ Uit
Volume	▪ Standen 1, 2, 3, 4 en 5 [1]
Geluidssignaal	▪ Zeer korte duur ▪ Korte duur ▪ Gemiddelde duur [1] ▪ Lange duur

Apparaatinstellingen	Keuze
Nalooptijd ventilator	▪ Minimaal ▪ Aanbevolen [1] ▪ Lang ▪ Zeer lang
Uittreksysteem	▪ Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem) ▪ Niet achteraf aangebracht (bij rekjes en enkelvoudig uittreksysteem) [1]
Verlichting	▪ Ingeschakeld bij het bereiden en bij het openen van de deur [1] ▪ Alleen bij het openen van de deur ▪ Altijd uit

Apparaatinstellingen	Keuze
Waterhardheid	▪ 4 (zeer hard) [1] ▪ 3 (hard) ▪ 2 (gemiddeld) ▪ 1 (zacht) ▪ 0 (onthard)
Hoogte boven zeeniveau	Wanneer de kalibratie automatisch plaatsvindt, dan verdwijnt deze basisinstelling. → *"Apparaat voor het eerste gebruik kalibreren", Pagina 13* ▪ 0 m - 300 m ▪ 300m - 600m ▪ 600m - 900m ▪ 900m - 1200m ▪ 1200m - 1500m ▪ 1500m - 1800m ▪ 1800m - 2100m ▪ Hoogte boven zeeniveau onbekend [1] (Kalibratie noodzakelijk)

Personalisering	Keuze
Merklogo	▪ Displays [1] ▪ Niet weergeven
Werking na inschakelen	▪ Hoofdmenu [1] ▪ Verwarmingsmethoden ▪ Stomen ▪ Gerechten ▪ Favorieten
Verstreken bereidingstijd	▪ Displays [1] ▪ Niet weergeven
Gerechten	▪ Alle [1] ▪ Geen varkensvlees ▪ Alleen koosjer
Regionale gerechten	▪ Alle [1] ▪ Europese gerechten ▪ Gerechten volgens Britse wijze
Kinderslot	▪ Alleen toetsblokkering [1] ▪ Gedeactiveerd
Automatisch snel voorverwarmen	▪ Aan [1] ▪ Uit
cookControl	▪ Handmatig in gerechten bladeren ▪ Intelligente zoekfunctie [1]

Fabrieksinstellingen	Keuze
Fabrieksinstellingen	▪ Terugzetten
Apparaatinformatie	▪ Apparaatinformatie

17.2 Basisinstellingen wijzigen

1. Druk in de statusregel op ⚙.

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

2. Druk op het gewenste basisinstellingsbereik.
3. Druk op de gewenste basisinstelling.
4. Druk op de gewenste keuze voor de basisinstelling.
✔ De wijziging wordt bij de meeste basisinstellingen direct overgenomen.
5. Om nog meer basisinstellingen te wijzigen, met ← teruggaan en een andere basisinstelling kiezen.
6. Schakel met ✕ terug naar het hoofdmenu om de basisinstellingen te verlaten of schakel het apparaat uit met ⏻.
✔ De wijzigingen zijn opgeslagen.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

18 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.
De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: *www.home-connect.com*.
De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen en houd u aan de instructies in de Home Connect app.

Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
  → *"Veiligheid", Pagina 2*
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

18.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-signaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.

   Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.
2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

18.2 Home Connect Instellingen

In de basisinstellingen van uw apparaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geconfigureerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	Assistent starten Verbinding verbreken	Via de Home Connect Assistent kunt u uw apparaat verbinden met de Home Connect app. **Opmerking:** Wanneer u de Home Connect Assistent voor de eerste keer gebruikt, dan is alleen de instelling "Assistent starten" beschikbaar.
WiFi	Aan Uit	Met WiFi kunt u de netwerkverbinding van uw apparaat uitschakelen. Wanneer u eenmaal succesvol bent verbonden, dan kunt u WiFi deactiveren en verliest u niet uw gedetailleerde gegevens. Zodra u WiFi opnieuw activeert, dan maakt uw apparaat automatisch verbinding. **Opmerking:** Bij netwerkgebonden standby verbruikt het apparaat maximaal 2 Watt.
Status afstandsbediening	Bewaking Handmatige start op afstand	Bij bewaking kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergegeven.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Permanente start op afstand	Wanneer u omschakelt van bewaking of permanente start op afstand naar handmatige start op afstand, dan moet u de start op afstand elke keer activeren. U kunt de deur van het apparaat binnen 15 minuten openen, nadat u het starten op afstand heeft geactiveerd. Het starten op afstand wordt daardoor niet gedeactiveerd. Na het verstrijken van de 15 minuten wordt met het openen van de apparaatdeur de handmatige start op afstand gedeactiveerd. Bij permanente start op afstand kunt u het apparaat altijd op afstand starten en bedienen. Wanneer u het apparaat vaak op afstand bedient, dan is het zinvol om Starten op afstand op permanent in te stellen.

18.3 Apparaat met Home Connect app bedienen

Met de Home Connect app kunt u het apparaat op afstand instellen en starten.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**
In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.

Vereisten
- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
- Om het apparaat via de app te kunnen instellen, moet de handmatige of permanente start op afstand in de basisinstelling Afstandsbedieningsniveau zijn geselecteerd.

1. Druk op ☞ om de handmatige start op afstand te activeren.
   De bevestiging op de bakoven is uitsluitend nodig, wanneer u van bewaking of permanenten start op afstand overschakelt naar handmatige start op afstand. Bij permanente start op afstand is geen bevestiging op de bakoven noodzakelijk.
2. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.

   Opmerkingen
   - Wanneer u de ovenfunctie direct op het apparaat start, wordt Starten op afstand automatisch geactiveerd. U kunt de instellingen via de Home Connect app wijzigen of een nieuw programma starten.
   - U kunt de deur van het apparaat binnen 15 minuten openen, nadat u het starten op afstand heeft geactiveerd. Het starten op afstand wordt daardoor niet gedeactiveerd. Na het verstrijken van de 15 minuten wordt met het openen van de apparaatdeur de handmatige start op afstand gedeactiveerd.

18.4 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten. Hierdoor kunnen weergaven alsmede de bediening in het display enigszins wijzigen.
Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.
Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.
De actuele softwareversie is in de Home Connect app onder de apparaatinformatie van het apparaat te vinden.

Opmerkingen
- De software-update bestaat uit twee stappen.
  - In de eerste stap van de download.
  - In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.
- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

18.5 Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Tip: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: *www.home-connect.com*.

18.6 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):
- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde WiFi communicatiemodule).

- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

19 Reiniging en onderhoud

19.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik om de verschillende oppervlakken van het apparaat niet te beschadigen geen ongeschikte reinigingsmiddelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP
Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Verschillende reinigingsmiddelen met elkaar gemengd kunnen chemisch reageren.
- Geen reinigingsmiddelen mengen.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen volledig.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.
- Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.
Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.
→ *"Apparaat schoonmaken", Pagina 29*

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	▪ Warm zeepsop ▪ Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken	Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk om corrosie te vermijden. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Kunststof of gelakte oppervlakken	▪ Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.
Glas	▪ Warm zeepsop	Geen glasschraper gebruiken.

Apparaatdeur

Gedeelte	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger ▪ Inox Schuurspons	Geen glasschraper gebruiken. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → *"Apparaatdeur", Pagina 34*
Deurafscherming	▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ▪ Van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Gebruik geen onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.

Gedeelte	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
		Tip: Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → *"Apparaatdeur", Pagina 34*
Roestvaststalen binnenlijst van de deur	▪ RVS-reiniger	Verkleuringen kunnen verwijderd worden met reinigingsmiddelen voor roestvaststaal. Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken.
Deurgreep	▪ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.
Deurafdichting	▪ Warm zeepsop	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

Gedeelte	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	▪ Warm zeepsop ▪ Azijnwater ▪ Ovenreiniger ▪ Inox Schuurspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of Inox Schuurspons gebruiken. Laat om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open. **Opmerkingen** ▪ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ▪ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ▪ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → *"Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren", Pagina 30*
Rekjes	▪ Warm zeepsop ▪ Inox Schuurspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of Inox Schuurspons gebruiken. **Opmerking:** Voor een grondige reiniging de rekjes verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 38*
Telescoopsysteem	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen. **Opmerking:** Voor een grondige reiniging de telescooprails verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 38*
Toebehoren	▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger ▪ Inox Schuurspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of Inox Schuurspons gebruiken. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan. Gebruik op stoompannen van RVS geen inox schuurspons. Verwijder verontreinigingen op stoompannen veroorzaakt door voedingsmiddelen die zetmeel bevatten (bijv. rijst) met azijnwater.
Kerntemperatuurmeter	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Niet in de vaatwasser reinigen.

19.2 Apparaat schoonmaken

Reinig om beschadiging van het apparaat te voorkomen het apparaat uitsluitend zoals aangegeven en met geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

▸ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**
Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.
- Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Vereiste: De instructies voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aanhouden.

→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 28*

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
   - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
     → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 28*
2. Drogen met een zachte doek.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken spetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af. Wanneer de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.

LET OP
Als de zelfreinigende oppervlakken niet regelmatig worden gereinigd, kan dit leiden tot schade aan de oppervlakken.
- Als op de zelfreinigende oppervlakken donkere vlekken zichtbaar zijn, de ovenruimte opwarmen.
- Geen ovenreiniger of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Wanneer er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken terechtkomt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven.

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
   → *"Rekjes", Pagina 38*
3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
   - van de gladde emaille oppervlakken
   - van de apparaatdeur binnen
   - van de glazen afdekplaat van de ovenlamp

   Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.
5. Verwarmingsmethode 4D-hete lucht instellen.
6. Maximale temperatuur instellen.
7. In werking stellen.
8. Na 1 uur het apparaat uitschakelen.
9. Wanneer het apparaat goed is afgekoeld, de binnenruimte met een vochtige doek afnemen.
   Opmerking: Op de zelfreinigende oppervlakken kunnen vlekken ontstaan. Resten van suikers en eiwitten in levensmiddelen worden niet afgebroken en blijven hechten aan de oppervlakken. Roodachtige vlekken zijn resten van zouthoudende levensmiddelen, de vlekken zijn geen roest. De vlekken zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De vlekken hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.
10. De rekjes inhangen.
    → *"Rekjes", Pagina 38*

20 Reinigingsondersteuning "humidClean"

De reinigingsondersteuning "humidClean" is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

20.1 Reinigingsondersteuning instellen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsondersteuning.

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
2. **LET OP –** Gebruik van gedestilleerd water in de binnenruimte leidt tot corrosie.
   - Geen gedestilleerd water gebruiken.

   0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
3. Druk op "Reiniging".
4. Druk op "humidClean".
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
5. Druk op "Start".
   - ✔ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de noodzakelijke voorbereidingen voor de reinigingsondersteuning.
6. Bevestig de aanwijzing.
   - ✔ De reinigingsondersteuning start en de tijdsduur loopt af.
   - ✔ Wanneer de reinigingsondersteuning is beëindigd, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
7. Schakel het apparaat uit met ⏻.
8. .
   → *"Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen", Pagina 31*

20.2 Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen

LET OP
Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitvegen en volledig laten drogen.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Het resterende water in de binnenruimte met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
3. Reinig gladde emailoppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
4. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek en daarna met schoon water afnemen.
5. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
6. Om de binnenruimte volledig te laten drogen, de apparaatdeur ca. 1 uur open laten of de functie "Drogen" gebruiken.
→ *"Drogen instellen", Pagina 34*

21 steamClean intensief

De reinigingsfunctie "steamClean intensief" weekt verontreinigingen in het kookcompartiment in met stoom. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

21.1 Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

Om een goed reinigingsresultaat te verkrijgen, dient u het apparaat zorgvuldig voor te bereiden.

LET OP
De rekjes kunnen krassen veroorzaken op de bodem van het kookcompartiment.
- De rekjes voorzichtig op de bodem van het kookcompartiment plaatsen en uitnemen.

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen.
3. De rekjes verwijderen en op de bodem van het kookcompartiment leggen.
→ *"Rekjes", Pagina 38*
4. 1 druppel afwasmiddel midden op de bodem van het kookcompartiment doen en de apparaatdeur sluiten.

21.2 steamClean intensief instellen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- Apparaatdeur voorzichtig openen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsfunctie.

Vereisten
- De binnenruimte is volledig afgekoeld.
→ *"Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden", Pagina 31*

1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op ▨ "steamClean intensief".
3. Start de reinigingsfunctie met de gewenste reinigingsgraad.

Reinigingsgraad	Mate van reiniging	Tijdsduur
1	Licht	Ca. 1 uur
2	Hoog	Ca. 3 uur

Kies bij sterke verontreinigingen de hogere reinigingsgraad.
De tijdsduur is vooringesteld en kan niet gewijzigd worden.
- ✔ Na enkele seconden start de reinigingsfunctie. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- ✔ Als de reinigingsfunctie loopt, kunt u de reinigingsstand niet wijzigen.
- ✔ Zodra de reiniging beëindigd is klinkt er een signaal.

4. Schakel het apparaat uit met ⏻.
5. Na afloop van de reinigingsfunctie het kookcompartiment nareinigen.
→ *"Kookcompartiment na de reinigingsfunctie reinigen", Pagina 31*

21.3 Kookcompartiment na de reinigingsfunctie reinigen

LET OP
Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- Na de reinigingsfunctie het kookcompartiment uitnemen met een doek en volledig laten drogen.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. De rekjes verwijderen en reinigen.
3. Het resterende water in de binnenruimte met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
4. Reinig gladde emailoppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
5. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek en daarna met schoon water afnemen.
6. Het kookcompartiment met een zachte doek drogen, ook onder de deurafdichting.
7. Het water in de lekgoot met een sponsdoekje opzuigen en voorzichtig wegvegen.
8. De rekjes inhangen.
→ *"Rekjes", Pagina 38*
9. Wanneer hardnekkige verontreinigingen niet loslaten, herhaalt u de reinigingsfunctie.
10. Om de binnenruimte volledig te laten drogen, de apparaatdeur ca. 1 uur open laten of de droogfunctie gebruiken.

22 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.
Hoe vaak het ontkalkt moet worden is afhankelijk van de keren dat er stoom is gebruikt en van de waterhardheid. Zodra de stoomfunctie nog 5 of minder keer kan worden gebruikt, wordt dit op het apparaat aangegeven. Als u het ontkalken niet uitvoert, kunt u geen werking met stoom meer instellen.

Het ontkalken duurt ca. 100 - 120 minuten.

Voer het ontkalken volledig door.
Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Om ervoor te zorgen dat het apparaat weer gebruiksklaar is, voert u het spoelen uit.
→ *"Spoelen", Pagina 33*

22.1 Ontkalken voorbereiden

LET OP
De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel.

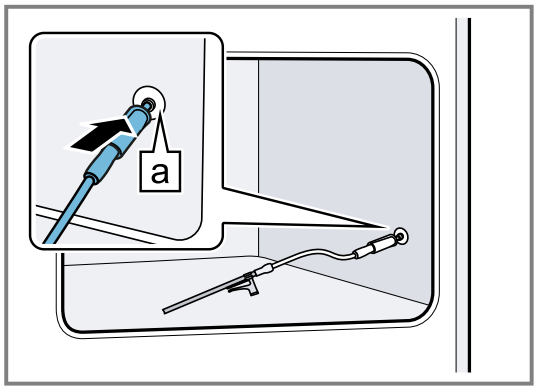
Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.
- Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Vereisten
- De binnenruimte is volledig afgekoeld.
- Zet een bak met een inhoud van minimaal 2 l klaar.
- Zet het vloeibare ontkalkingsmiddel klaar.
- Leg de aansluitslang klaar.
  → *"Accessoires", Pagina 10*

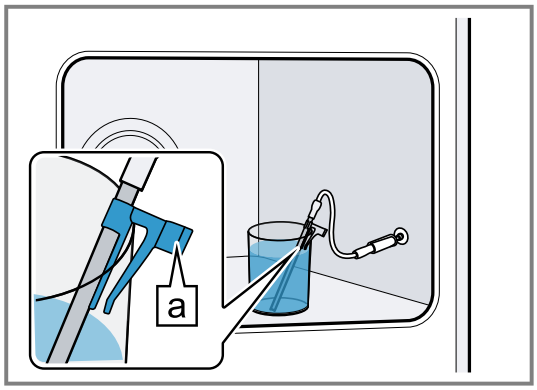
1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. Indien nodig de rekjes losmaken en uit de binnenruimte verwijderen.
   → *"Rekjes", Pagina 38*
3. Giet ontkalkingsmiddel in het reservoir:

Ontkalkingsmiddelversie	Ontkalkingsmiddel
Flesinhoud 500 ml	200 ml
Flesinhoud 250 ml	500 ml

   Tip: Het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel kunt u verkrijgen in de webshop of via de klantenservice. Geef bij de aankoop de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
4. Zet de bak in de binnenruimte.
5. Sluit de aansluitslang in de binnenruimte rechts op de bus ⓐ aan.



6. Het buisje aan het uiteinde van de aansluitslang zo in de container steken, dat alle vloeistof in het apparaat gepompt kan worden. Bevestig indien nodig het buisje met de clip ⓐ aan de bak.



7. Sluit de deur van het apparaat.

22.2 Ontkalken instellen

Vereiste:
→ *"Ontkalken voorbereiden", Pagina 32*
1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "Ontkalken".
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
3. Druk op "Start".
✔ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het ontkalken.
4. Bevestig de aanwijzing.
✔ Het ontkalken start en de tijdsduur loopt af.
✔ Als het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
5. Schakel het apparaat uit met ⏻.
6. .
   → *"Apparaat na het ontkalken klaar voor gebruik maken", Pagina 32*

22.3 Apparaat na het ontkalken klaar voor gebruik maken

1. Neem in de binnenruimte de aansluitslang uit de bus.
2. De bak met de aansluitslang uit de binnenruimte verwijderen, legen en schoonmaken.

3. Eventueel gemorste vloeistof van de bodem van de binnenruimte opnemen, met schoon water afnemen en met een zachte doek afdrogen.
4. Indien nodig de rekjes terughangen.
   → *"Rekjes", Pagina 38*

23 Spoelen

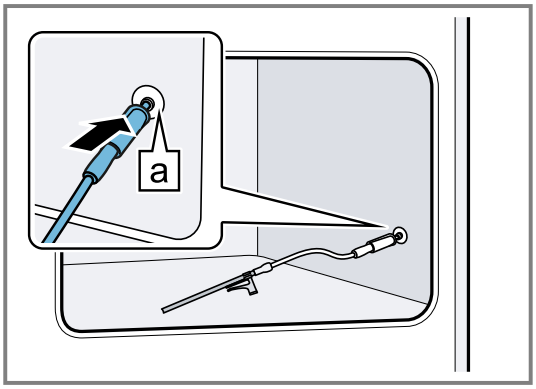
Spoel het apparaat, wanneer u functies met stoom langere tijd niet heeft gebruikt.
Het apparaat registreert het type en de duur van de werking van het apparaat en adviseert indien nodig om de stoomsysteem te reinigen, bijvoorbeeld na 2 weken zonder stoomgebruik. Als u het apparaat inschakelt, verschijnt een aanwijzing op het display.
U kunt uw apparaat zoals gebruikelijk gebruiken. De aanwijzing verschijnt echter net zolang op het display, totdat u het stoomsysteem volledig heeft doorgespoeld. Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Spoel het stoomsysteem, om ervoor te zorgen dat het apparaat weer gebruiksklaar is.

23.1 Spoelen voorbereiden

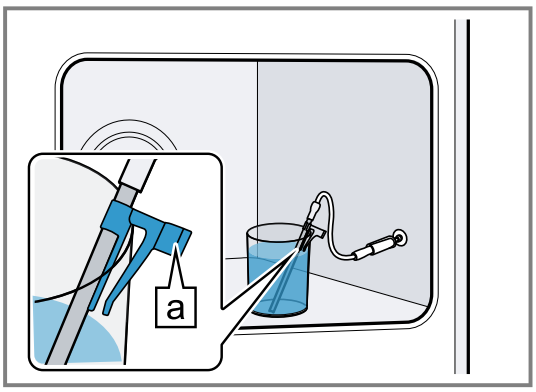
LET OP
Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.
▸ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Vereisten
- De binnenruimte is volledig afgekoeld.
- Zet een bak met een inhoud van minimaal 2 l klaar.
- Leg de aansluitslang klaar.
  → *"Accessoires", Pagina 10*

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. Indien nodig de rekjes losmaken en uit de binnenruimte verwijderen.
   → *"Rekjes", Pagina 38*
3. Zet de bak in de binnenruimte.
4. Sluit de aansluitslang in de binnenruimte rechts op de bus ⓐ aan.



5. Steek het buisje aan het uiteinde van de aansluitslang in de bak. Bevestig indien nodig het buisje met de clip ⓐ aan de bak.



6. Sluit de deur van het apparaat.

23.2 Spoelen instellen

Vereiste:
→ *"Spoelen voorbereiden", Pagina 33*

1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "Spoelen".
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
3. Druk op "Start".
   ✔ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het spoelen.
4. Bevestig de aanwijzing.
   ✔ Het spoelen start en de tijdsduur loopt af.
   ✔ Als het spoelen beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
5. Schakel het apparaat uit met ⏻.
6. .
   → *"Apparaat na het spoelen klaar voor gebruik maken", Pagina 33*

23.3 Apparaat na het spoelen klaar voor gebruik maken

1. Neem in de binnenruimte de aansluitslang uit de bus.
2. De bak met de aansluitslang uit de binnenruimte verwijderen, legen en schoonmaken.
3. Eventueel gemorste vloeistof van de bodem van de binnenruimte opnemen, met schoon water afnemen en met een zachte doek afdrogen.
4. Indien nodig de rekjes terughangen.
   → *"Rekjes", Pagina 38*

24 Droogfunctie

Om achterblijvende vochtigheid te vermijden, na het gebruik met stoom de binnenruimte drogen.

LET OP
Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.
- Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

24.1 Binnenruimte drogen

U kunt de binnenruimte met de hand drogen of de functie "Droogfunctie" gebruiken.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verontreiniging uit de binnenruimte verwijderen.
3. Water in de binnenruimte opvegen.
4. Droog de binnenruimte.
   - Laat om de binnenruimte te drogen de deur van het apparaat 1 uur open staan.
   - Om de functie "Droogfunctie" te gebruiken, "Droogfunctie" instellen.

→ *"Drogen instellen", Pagina 34*

Drogen instellen

Vereiste:

→ *"Binnenruimte drogen", Pagina 34*

1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "Droogfunctie".
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
3. Druk op "Start".
   ✔ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het drogen.
4. Bevestig de aanwijzing.
   ✔ Het drogen start en de tijdsduur loopt af.
   ✔ Als het drogen beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
5. Schakel het apparaat uit met ⏻.
6. Om de binnenruimte volledig te drogen, de deur van het apparaat 1 tot 2 minuten geopend laten.

25 Apparaatdeur

Om de apparaatdeur grondig te reinigen, kunt u de apparaatdeur demonteren.

Opmerking: De condensbak zonder druk uit te oefenen uitvegen.

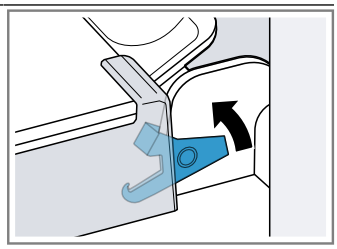
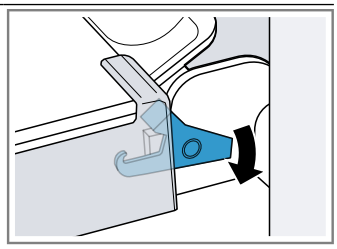
25.1 Apparaatdeur verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- Draag veiligheidshandschoenen.

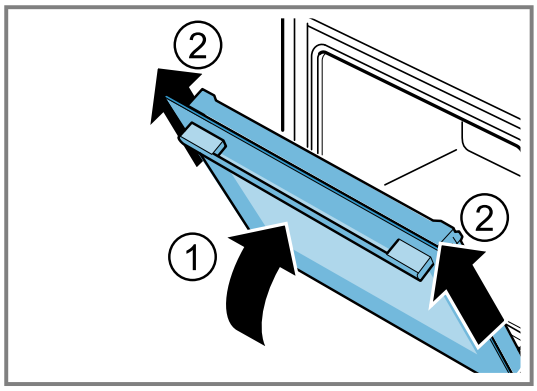
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
   Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.
   - Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

   De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt	 Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.
Blokkeerhendel dichtgeklapt	 De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

   ✔ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ①. De apparaatdeur met beide handen links en rechts vastpakken en er naar boven uit trekken ②.



4. De apparaatdeur voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

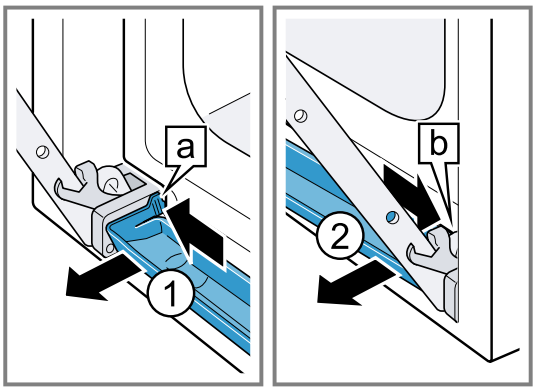
Condenswaterreservoir demonteren

Opmerkingen
- Het condenswaterreservoir telkens na het stomen of voor elke demontage uitvegen.

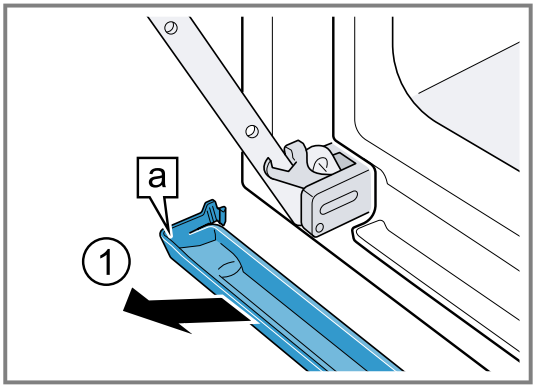
- Condenswaterreservoir niet in de vaatwasmachine reinigen

Vereiste: De deur van het apparaat moet gedemonteerd zijn.

1. Op het linker drukvlak ⓐ drukken ① tot de haak losklikt.
2. Op het rechter drukvlak ⓑ drukken ② tot de haak losklikt.

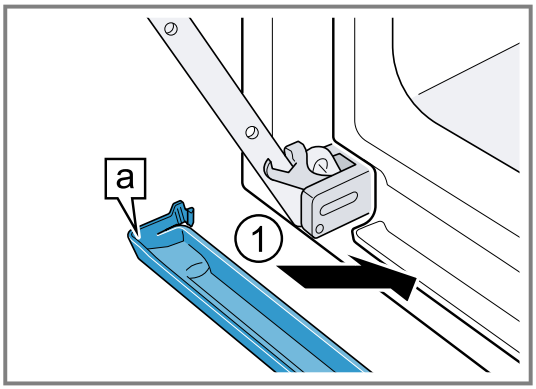


3. Het condenswaterreservoir naar voren kantelen tot de onderste bevestigingshaken loskomen.
4. Het condenswaterreservoir ⓐ met beide handen schuin naar boven uittrekken ①.

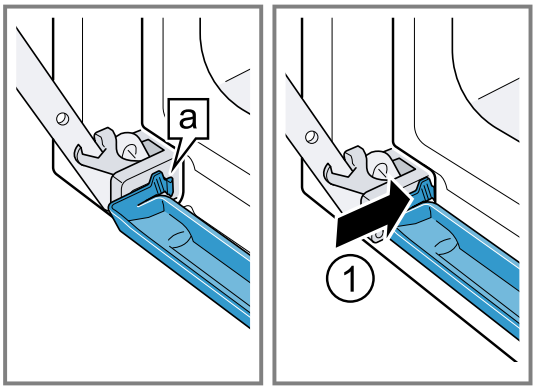


Condenswaterreservoir inbouwen

1. Het condenswaterreservoir ⓐ met beide handen schuin plaatsen ①.



2. De haken ⓐ van het condenswaterreservoir links en rechts in de spleet vastklikken ①.



3. Het condenswaterreservoir aandrukken tot de haken rechts, links en onderaan vastklikken.

✔ Het condenswaterreservoir is horizontaal ingebouwd.

25.2 Apparaatdeur inhangen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

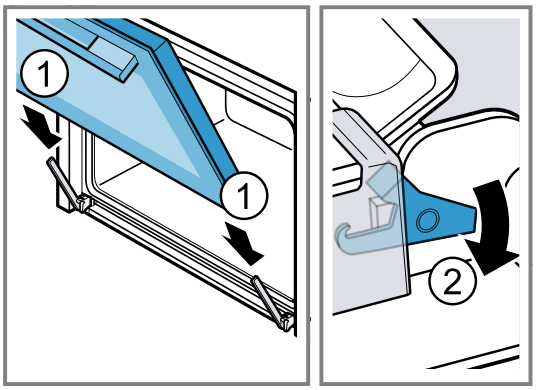
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.

▸ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

1. De apparaatdeur recht op de beide scharnieren schuiven ①. De deur van het apparaat tot aan de aanslag schuiven.
2. De apparaatdeur helemaal openen.
3. De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier dichtklappen ②.



✔ De blokkeerhendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

4. Sluit de apparaatdeur.

25.3 Deurruiten verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

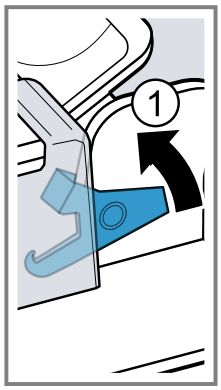
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

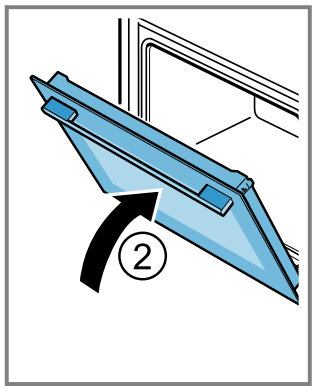
▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

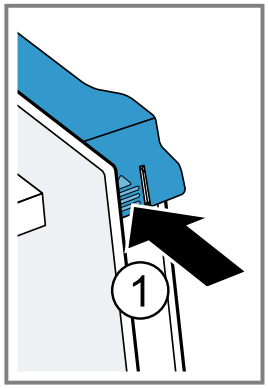
▸ Draag veiligheidshandschoenen.

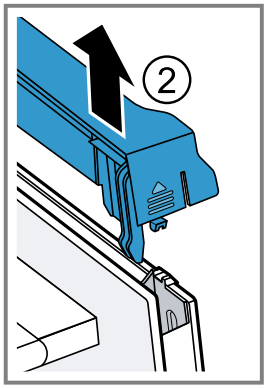
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De vastzethendel op het linker en rechter scharnier opklappen ①.
✔ De vastzethendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ②.



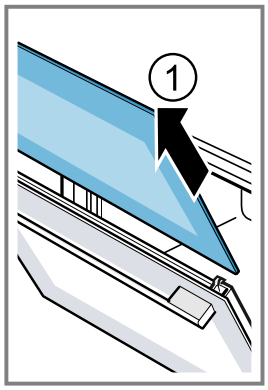


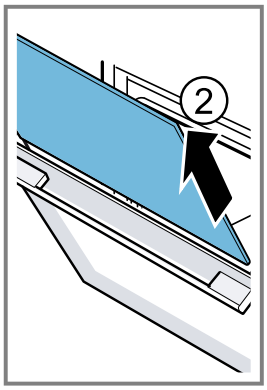
4. De deurafscherming links en rechts van buiten drukken ①, tot deze losklikt.
5. De deurafscherming verwijderen ②.



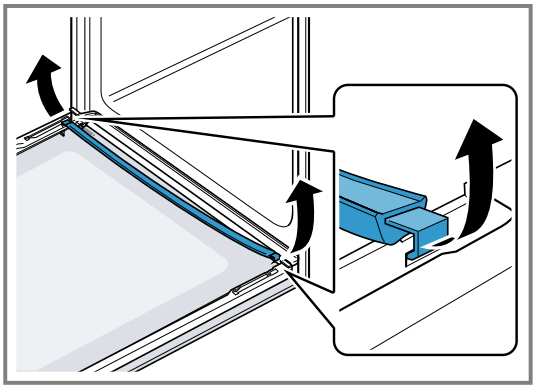


6. De binnenruit er uit trekken ① en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.
7. De tussenruit er uit trekken ② en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

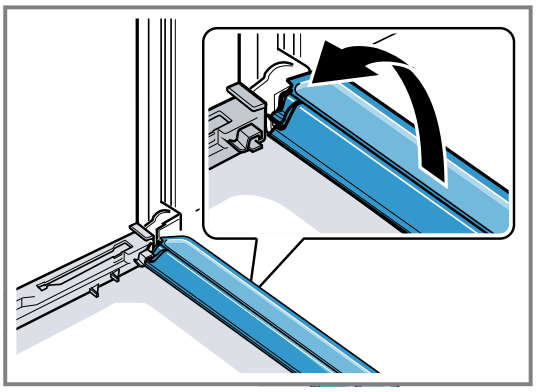




8. Al naar gelang het apparaattype de apparaatdeur openen en de deurafdichting verwijderen, indien aanwezig.



9. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen.
   - Open de deur van het apparaat.
   - De condensstrip naar boven klappen en er uit trekken.



10. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
   - Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

De gedemonteerde ruiten van beide zijden met glasreiniger en een zachte doek reinigen.
11. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeepsop.
12. De apparaatdeur reinigen.
→ *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 28*
13. De deurruiten drogen en weer inbouwen.
→ *"Deurruiten inbouwen", Pagina 36*

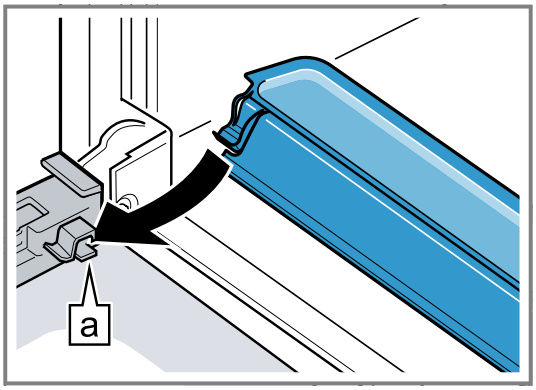
25.4 Deurruiten inbouwen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

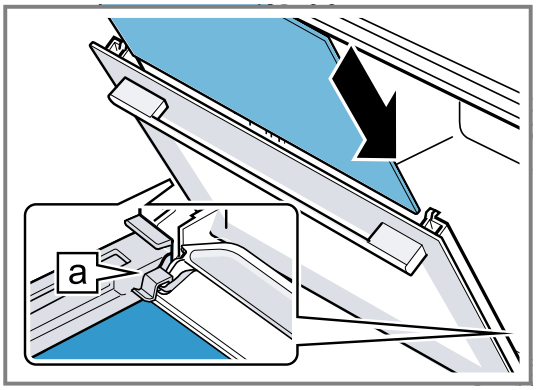
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- Draag veiligheidshandschoenen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.

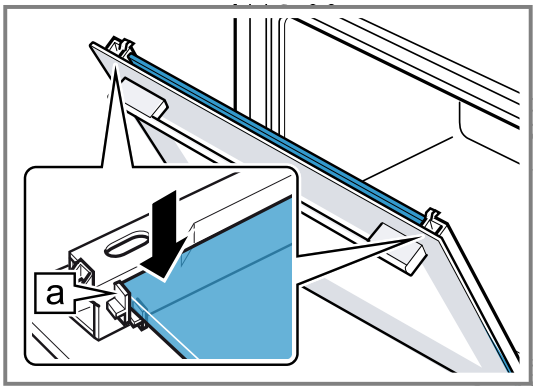
2. De condensstrip loodrecht in de houder ⓐ plaatsen en naar onderen draaien.



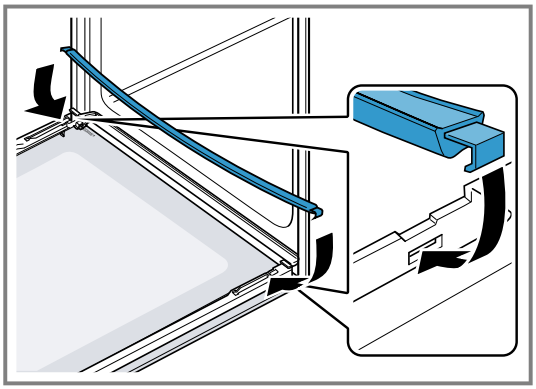
3. De tussenruit in de linker en rechter houder ⓐ schuiven.



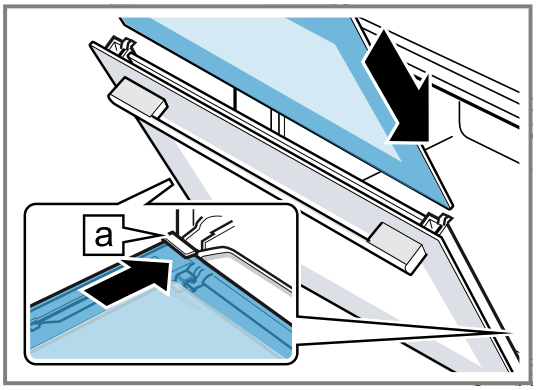
4. De tussenruit boven aandrukken, tot deze in de linker en rechter houder ⓐ zit.



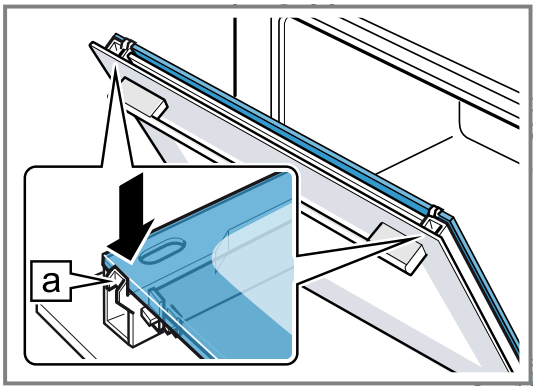
5. Al naar gelang het apparaattype de apparaatdeur openen en de deurafdichting aanbrengen, indien aanwezig.



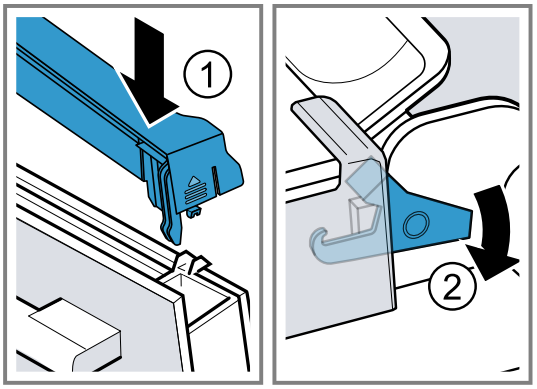
6. **Opmerking:** Let er bij het inschuiven van de ruit op dat de glanzende zijde van de ruit buiten is gericht en de uitsparing links en rechts boven is.
   De binnenruit in de linker houder ⓐ schuiven.



7. De binnenruit boven aandrukken totdat deze in de linker en rechter houder ⓐ zit.



8. De deurafscherming aanbrengen ① en aandrukken, tot deze hoorbaar vastklikt.
9. De apparaatdeur helemaal openen.
10. De vastzethendel op linker en rechter scharnier dichtklappen ②.



✔ De vastzethendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

11. De apparaatdeur sluiten.

Opmerking: De binnenruimte pas gebruiken wanneer de ruiten naar behoren zijn ingebouwd.

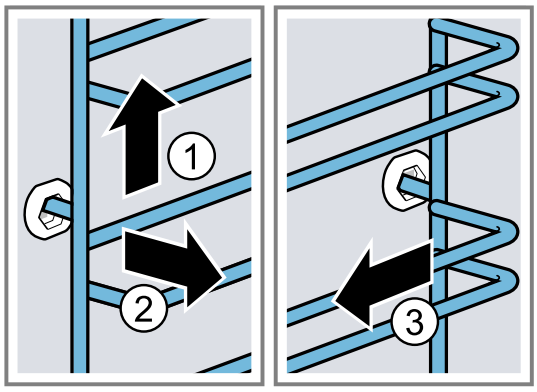
26 Rekjes

Om de rekjes en de binnenruimte grondig te reinigen of om de rekjes te wisselen, kunnen de rekjes worden verwijderd.

26.1 Rekjes verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De rekjes worden heel heet
- Nooit de hete rekjes aanraken.
- Het apparaat altijd laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Het rekje aan de voorkant licht optillen ① en losmaken ②.
2. Het rekje naar voren trekken ③ en verwijderen.

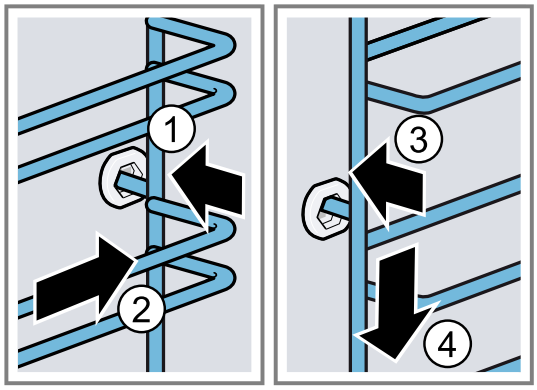


3. Het rekje reinigen.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 28*

26.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen
- De rekjes passen alleen links of rechts.
- Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen aan de voorkant zitten.

1. Het rekje in het midden van de achterste bus steken ①, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en naar achteren drukken ②.
2. Het rekje in de voorste bus steken ③, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en vervolgens naar beneden duwen ④.



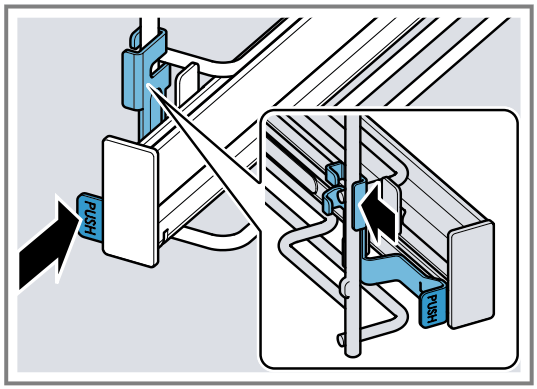
26.3 Telescooprail verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De rekjes worden heel heet
- Nooit de hete rekjes aanraken.
- Het apparaat altijd laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

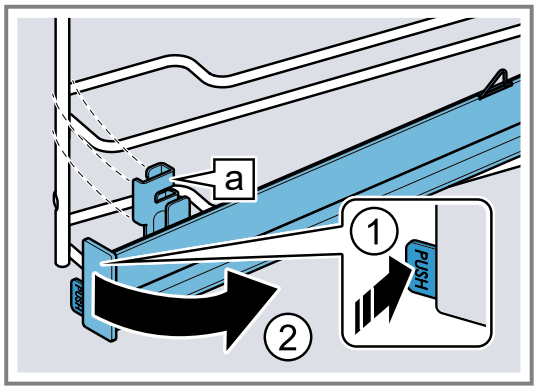
LET OP
De zelfreinigende vlakken in de binnenruimte kunnen door het verwijderen en plaatsen van de telescooprails beschadigd raken.
- De rekjes eerst verwijderen, voordat u de telescooprails verwijdert of plaatst.

Opmerkingen
- Al naar gelang het apparaattype moet u bij apparaten met rekjes en telescooprails de basisinstellingen voor de telescooprails aanpassen.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 25*
- Telescopische rails kunnen desgewenst op elk niveau worden ingebouwd.
- Indien nodig kunt u alle niveaus met een telescooprail uitrusten.

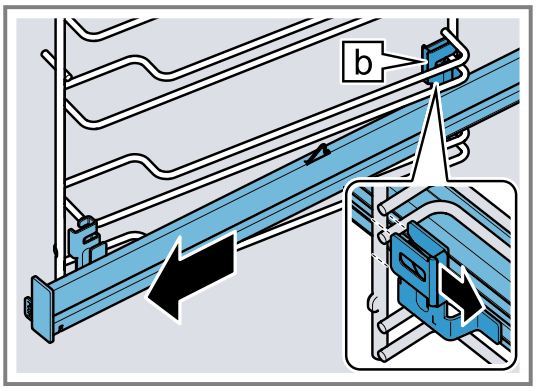
1. Aan de zijkant van de rail op **PUSH** drukken en de rail naar achteren schuiven.



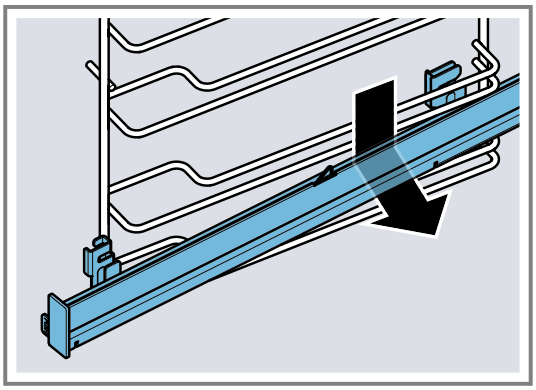
2. **PUSH** ingedrukt houden ① en de rail naar buiten zwenken ②, tot de voorste bevestiging ⓐ los is.



3. Trek de rail er naar voren uit.



4. De telescooprail verwijderen.



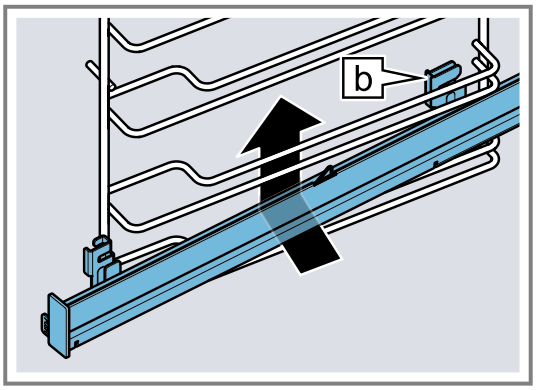
5. De telescooprail reinigen.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 28*

Opmerking: Meer informatie:

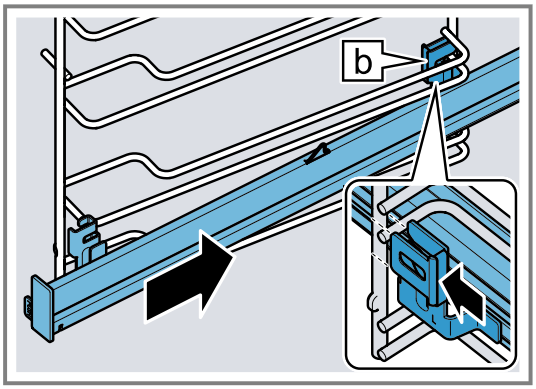
26.4 Telescooprail aanbrengen

Opmerking: De telescooprails passen alleen rechts of links. Let er bij het inbrengen op dat ze er naar voren kunnen worden uitgetrokken.

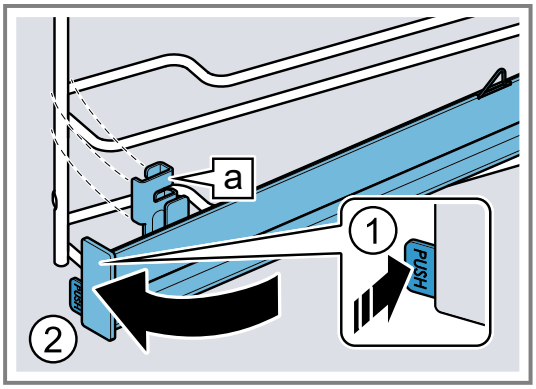
1. De telescopische rail met de achterste bevestiging [b] van onderen achter de beide geleidingsstaven van de gewenste inschuifhoogte invoeren en horizontaal houden.



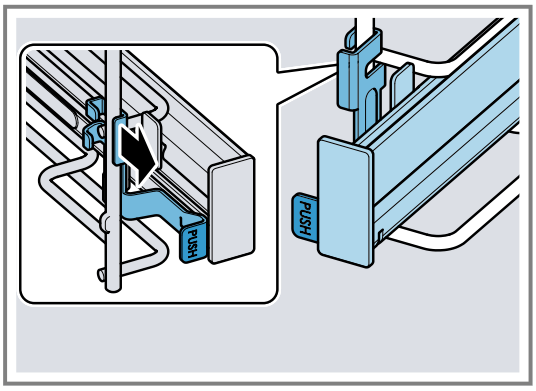
2. De rail langs de geleidingsstaven naar achteren geleiden en beide houders elk op de onderste staaf schuiven. Daarbij met de achterste bevestiging [b] de verticale staaf omvatten.



3. **PUSH** ingedrukt houden ① en de uittrekrail naar binnen zwenken ②, tot de bevestiging [a] in de onderste staaf is ingehangen.



4. **PUSH** loslaten.



✔ De houder klikt in.

5. De telescooprails tot de aanslag er uit trekken, en weer inschuiven.

Opmerking: Meer informatie:

27 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

Tip: Verbind uw apparaat permanent met de Home Connect app om automatisch software-updates te verkrijgen. Zo worden fouten verholpen, prestatieverbeteringen doorgevoerd en nieuwe functies geüpload.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
  → *"Servicedienst", Pagina 42*

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

27.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▸ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	Fout van het elektronische systeem **1.** Koppel het apparaat minimaal 30 seconden los van het elektriciteitsnet, door de zekering uit te schakelen. **2.** Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → *"Basisinstellingen", Pagina 25*
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Stel de opties voor het eerste gebruik in.
Werking start niet of wordt onderbroken.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → *"Informatie weergeven", Pagina 14*
	Storing ▸ Neem contact op met de . → *"Servicedienst", Pagina 42*
Het apparaat warmt niet op.	Demonstratiemodus is ingeschakeld. **1.** Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. **2.** Schakel de demonstratiemodus binnen ca. 5 minuten in de basisinstellingen uit. → *"Basisinstellingen wijzigen", Pagina 25*
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Open en sluit na een stroomuitval de apparaatdeur één keer. ✔ Het apparaat controleert zichzelf en is klaar voor gebruik.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. ▸ Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie. → *"Basisinstellingen", Pagina 25*
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Ga naar *www.home-connect.com*.
Heel sterke stoomontwikkeling bij het stomen.	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Heel sterke stoomontwikkeling bij het stomen.	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd. Als er meermaals heel veel damp ontstaat, kalibreer het apparaat dan opnieuw. **1.** Zet het apparaat terug naar de fabrieksinstelling. → *"Basisinstellingen", Pagina 25* **2.** Herhaal de kalibratie. → *"Voor het eerste gebruik", Pagina 12*
Er verschijnt een melding om te ontkalken, zonder dat eerst de teller wordt weergegeven.	Ingestelde waterhardheid is te laag. **1.** Ontkalk het apparaat. → *"Ontkalken", Pagina 32* **2.** Controleer de waterhardheid en stel deze in de basisinstellingen in. → *"Basisinstellingen", Pagina 25*
Er verschijnt een melding om te spoelen.	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. ▸ Spoel het apparaat. → *"Spoelen", Pagina 33*
Toetsen knipperen.	Er is condenswater ontstaan achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist. Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer.
Er klinken plop-geluiden bij de bereiding met stoom.	Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Het apparaat bromt tijdens het gebruik en na het uitschakelen.	Functiecontrole van de pomp veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. ▸ Wijzig de basisinstelling naar verlichting. → *"Basisinstellingen", Pagina 25*
	LED-lampje is defect. ▸ Neem contact op met de . → *"Servicedienst", Pagina 42*
Maximale gebruiksduur bereikt.	Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. Er verschijnt een aanwijzing op het display. Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de functie-instellingen. **1.** Om de werking voort te zeggen, schakelt u het apparaat uit met ⏻ en weer aan. De werking opnieuw instellen en starten. **2.** Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met ⏻ uit. **Tip:** Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, kunt u een tijdsduur instellen. → *"Tijdfuncties", Pagina 15*
Foutcode bestaande uit letters en cijfers verschijnt op het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. **1.** Schakel het apparaat uit en weer in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **2.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 42*
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept-, hoeveelheid- en levensmiddel-afhankelijk. ▸ Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in. **Tip:** Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden en recepten vindt u in de Home Connect app of op onze homepage siemens-home.bsh-group.com.

28 Transporteren, opslaan en afvoeren

28.1 Leegmaken

Wanneer u het apparaat uitbouwt, bijv. bij een verhuizing, leeg dan het stoomsysteem.
Gebruik daarvoor de spoelfunctie.
→ *"Spoelen", Pagina 33*

28.2 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
   Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

29 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.
Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.
Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.
Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.
De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.
Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.
De informatie conform verordening (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op siemens-home.bsh-group.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.
Productinformatie conform (EU) 66/2014 kunt u ook vinden onder het geprinte energielabel.

29.1 Productnummer (E-Nr.), productienummer (FD) en volgnummer (Z-Nr.)

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) nodig. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.
U kunt de apparaatinformatie ook in de basisinstellingen laten weergeven.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 25*

29.2 AQUA-STOP-garantie

In aanvulling op de garantieaanspraken tegen de verkoper op basis van de koopovereenkomst en op onze fabrieksgarantie wordt u schadeloos gesteld indien aan onderstaande voorwaarden wordt voldaan.

- Als door een fout in het AquaStop-systeem waterschade wordt veroorzaakt, dan vergoeden wij de schade van particuliere gebruikers. Om het waterbeveiligingssysteem te garanderen moet het apparaat op het elektriciteitsnet zijn aangesloten.
- De aansprakelijkheidsgarantie geldt voor de levensduur van het apparaat.
- Voorwaarde voor aanspraak op garantie is dat het apparaat met AquaStop vakkundig en overeenkomstig ons installatievoorschrift is opgesteld en aangesloten; hiertoe behoort ook de vakkundig gemonteerde verlenging van de AquaStop (origineel toebehoren). Onze garantie heeft geen betrekking op defecte toevoerleidingen of armaturen tot aan de AquaStop-aansluiting op de kraan.
- Tijdens het gebruik van een apparaat met AquaStop hoeft u er in principe niet bij te blijven resp. na het gebruik om veiligheidsredenen de kraan dicht te draaien. Alleen bij langere afwezigheid, bijvoorbeeld als u een paar weken op vakantie gaat, moet de kraan worden dichtgedraaid.

30 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensource-software zijn gelicentieerd.
De informatie over de betreffende licentie is in het huishoudapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.[1] U kunt de licentie-informatie ook downloaden via de merkproductwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
De betreffende broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.
Zend een daartoe strekkend verzoek naar ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Onderwerp: „OSSREQUEST“
De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

31 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.
Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

CE

2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 mW

!	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.									

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.							

32 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

Tip: Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden en recepten vindt u in de Home Connect app of op onze homepage siemens-home.bsh-group.com.

32.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. Daarom zijn instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden.
- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Wanneer u toch wilt voorverwarmen, schuif de accessoire dan pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.
- Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

Geschikte accessoires kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.
→ *"Meer accessoires", Pagina 12*

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

32.2 Aanwijzingen voor het bakken

- Voor het bakken van taart, gebak of brood zijn donkere bakvormen van metaal het beste geschikt.
- Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.
- Bakvormen van silicone zijn niet geschikt.
- Wanneer u de ovenschotel direct in de braadslede bereidt, schuif deze er dan op niveau 2 in.
- De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

LET OP
Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.
- ▸ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▸ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Inschuifhoogtes

Wanneer u verwarmingsmethode 4D-hete lucht gebruikt, kunt u kiezen tussen de inschuifhoogtes 1, 2, 3 en 4. Het beste resultaat verkrijgt u wanneer de u de volgende inschuifhoogten gebruikt.

Bakken op één niveau	Hoogte
Hoog gebak / vorm op het rooster	2
Plat gebak / bakplaat	3

Bakken op meerdere niveaus	Hoogte
2 niveaus ▪ Braadslede ▪ Bakplaat	3 1
2 niveaus ▪ 2 roosters met vormen erop	3 1
3 niveaus ▪ Bakplaat ▪ Braadslede ▪ Bakplaat	5 3 1
4 niveaus ▪ 4 roosters met bakpapier	5 3 2 1

Gebruik de verwarmingsmethode 4D hete lucht.

Opmerking: Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

32.3 Aanwijzingen voor de bereiding bij braden, stoven en grillen

- Het insteladvies geldt voor braadproducten op koelkasttemperatuur alsmede voor ongevuld braadklaar gevogelte.
- Leg het gevogelte met de borstzijde of met de kant van het vel naar beneden op de vorm.
- Keer het braad- of grillproduct of hele vis na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd.

Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig. Braad bijvoorbeeld groot gevogelte of meerdere stukken tegelijkertijd.

- Braad de stukken van gelijk gewicht en gelijke dikte. De grillstukken bruinen gelijkmatig en blijven lekker mals.
- Leg de te braden stukken vlees rechtstreeks op het rooster.
- Schuif om afdruipende vloeistof op te vangen, de braadslede met opgelegd rooster een niveau onder de aangegeven inschuifhoogte in de binnenruimte.
- Giet afhankelijk van de grootte en het soort product tot ½ liter water in de braadslede.
  Van dit opgevangen braadvocht kunt u een saus bereiden. Er ontstaat dan ook minder rook en de binnenruimte wordt minder verontreinigd.

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen
- Gebruik hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de oven.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

Braden in open vormen
- Gebruik een hoge braadvorm.
- Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Braden in gesloten vormen
- Gebruik een passend, goed sluiten deksel.
- Bij vlees moet er tussen het te braden product en het deksel minimaal 3 cm afstand zijn. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- ▸ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Grillen

Grill de gerechten die knapperig moeten worden. Circulatiegrillen is zeer geschikt voor de bereiding van heel gevogelte, hele vis en vlees, bijv. braadvlees met een korstje.

- Grill grillstukken van vergelijkbaar gewicht en vergelijkbare dikte. De grillstukken bruinen gelijkmatig en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.
- Schuif om afdruipende vloeistof op te vangen, de braadslede minstens één niveau onder het rooster in de binnenruimte.

Opmerkingen
- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie hangt af van de ingestelde grillstand.

- Bij het grillen kan rook ontstaan.

32.4 Aanwijzingen voor het stomen

Gerechten voorzichtig bereiden. Het product blijft bijzonder mals.
In tegenstelling tot de bereiding met stoomtoevoer krijgt het vlees geen korst.

- Gebruik open, hitte- en stoombestendige vormen.
- De stoombak met gaatjes, maat XL, is het meest geschikt. Om afdruipende vloeistof op te vangen, schuift u de braadslede een niveau lager er onder in de binnenruimte.
  U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.
- Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af, bijv. met vershoudfolie.
- U hoeft het voedsel niet te keren.
- Als smaakvariatie kunt u vlees, gevogelte of vis vóór het stomen aanbraden. Verkort de bereidingsduur.
- Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig.
- Wanneer u meerdere stukken gebruikt die even zwaar zijn, dan verlengt het apparaat de opwarmtijd. De bereidingsduur blijft gelijk.
- Open de deur tijdens het stoomproces zo weinig mogelijk. Dep na de bereiding het condensaatreservoir uit. Het overlopen van het condensaatreservoir kan leiden tot beschadiging van het meubel.
- In het belangrijkste deel van de gebruikershandleiding vindt u informatie, hoe u de stoomfunctie instelt.
  → *"Stomen", Pagina 16*

Groente op verschillende niveaus
Op 2 niveaus kunt u uitstekend meerdere gerechten of hele menu's bereiden, bijv. broccoli en aardappelen.
→ *Pagina 48*

Rijst of graan

- Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe.
  Zo betekent bijvoorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

32.5 Aanwijzingen voor de bereiding van kant-en-klaar gerechten

- Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Mogelijk zijn de producten al bruin of vertonen ze ongelijkmatigheden.
- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.
- Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Gebruik een hittebestendige vorm wanneer u het kant-en-klaar gerecht in een vorm bereidt.
- Verdeel stuksgerechten, zoals broodjes en aardappelproducten, gelijkmatig en vlak over de accessoires. Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen zit.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan.

32.6 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Cake, fijn	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	-	60-80
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140-160	-	60-80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 uit	**1.** 10 **2.** 25-35
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-180	-	55-75
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-190	-	30-40
Cakerol	Bakplaat	3		180-200 [1]	1	10-15
Muffins	Muffinplaat	3		170-190	-	15-20

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-180	2	25-35
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	-	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	-	15-30
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140-160	-	15-30
Brood, 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 uit	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 uit	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		200-210	-	35-45
Plat rond brood	Braadslede	3		220-230	3	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		200-220	2	20-30
Pizza, vers - op de bakplaat	Bakplaat	3		180-200	-	20-30
Pizza, vers - op de bakplaat, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		220-230	-	20-30
Börek	Braadslede	3		200-210	-	30-40
Quiche	Quiche-vorm met donkere coating	1		200-210	-	25-40
Flammkuchen	Braadslede	3		240-250 [1]	-	10-18
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Vuurvaste schaal	2		150-170	2	40-50
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Vuurvaste schaal	2		160-190	-	50-70
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Rooster	2		200-220	-	60-70
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Rooster	2		190-210	2	50-60
Kipfilet, stomen	Stoombak met gaatjes	3		100	-	15-25
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		200-220	2	30-45
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2		160-180	-	120-150
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	2 2 uit	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	-	110-130

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	-	120-140
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	uit 1 uit	**1.** 25-30 **2.** 60-80 **3.** 20-30
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	2		210-220	-	40-50
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	2		190-200	1	50-60
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	130-160
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	140-160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	2		220-230	-	60-70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	1	65-80
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		3	-	25-30 [1]
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-190	-	50-80
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-180	1	80-90
Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel	Braadslede	2		**1.** 170-180 **2.** 160-170	1 uit	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Vis, gestoomd, heel, 300 g, bijv. forel	Stoombak met gaatjes	3		80-90	-	15-25
Visfilet, ongepaneerd, gestoomd	Stoombak met gaatjes	3		80-100	-	10-16
Bloemkool, heel, stomen	Stoombak met gaatjes	3		120	-	20-30
Wortelen in plakjes, stomen	Stoombak met gaatjes	3		120	-	5-7
Spinazie stomen	Stoombak met gaatjes	3		100	-	2-3
Aardappels in de schil, heel	Stoombak met gaatjes	3		120	-	30-35
Rijst met lange korrel, 1:1,5	Vlakke vorm	3		110	-	12-17
Eieren, hardgekookt	Stoombak met gaatjes	3		100	-	9-12

Dessert

Crème caramel of crème brûlée bereiden

1. Maak de massa voor de crème volgens uw recept.
2. Vul de vormpjes tot 2-3 cm hoog met het mengsel.
3. Plaats de vormpjes in de stoombak met gaatjes, maat XL.
4. Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af, bijv. met vershoudfolie.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. Verleng de bereidingstijd bij vormpjes van zeer dik materiaal.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. 1 liter melk (3,5 % vet) op 90°C verwarmen op de kookplaat en tot 40°C laten afkoelen.
   Bij houdbare melk is het verwarmen tot 40°C voldoende.
3. 150 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.
4. De massa in kleinere vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.
5. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
6. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
7. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
8. Laat de yoghurt na de bereiding minimaal 12 uur lang rusten in de koelkast.

[1] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

Insteladvies voor desserts, compote

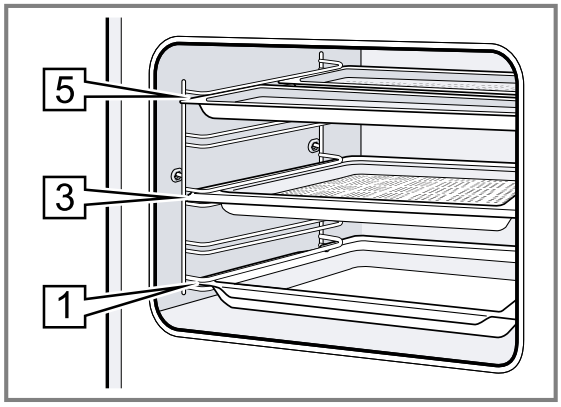
Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Crème brûlée	Portievormen	3		85	-	20-30
Crème caramel	Portievormen	3		85	-	30-40
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		35-40	-	300-360

Menu bereiden met stoom

Insteladvies en nadere informatie over het bereiden van een compleet menu.

Aanwijzingen voor de bereiding van menu's

- Gebruik een geschikt accessoire en schuif dit op de juiste wijze in de oven. →*Pagina 10*



- Inschuifhoogtes:
  - Stoombak, maat M: hoogte 5
  - Stoombak, maat XL: hoogte 3
  - Braadslede, hoogte 1
- Plaats eerst de producten met de langste bereidingstijd in de binnenruimte. Plaats de overige producten op een geschikt tijdstip later in het apparaat. Zo zijn alle gerechten gelijktijdig klaar.
- Houd de aanwijzingen voor de bereiding van de individuele gerechten aan.
  - De opwarmtijd varieert afhankelijk van de grootte en het gewicht van de gerechten.
  - De bereidingstijd is onafhankelijk van de hoeveelheid.
  - Gebruik stoombestendige vormen.
  - Soufflé met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
  - De braadslede altijd op hoogte 1 plaatsen.
- De totale bereidingstijd wordt bij het bereiden van menu's met stoom wat langer, omdat bij het openen van de deur telkens wat stoom ontsnapt en het apparaat opnieuw opgewarmd moet worden.
- Veeg de binnenruimte en het condensaatreservoir na het menugaren droog.

Insteladvies voor bereiden middels vooringestelde menu's

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Gekookte aardappel, in vieren gedeeld Diepvries zalmfilets Broccoli	Stoombak met gaatjes, maat M + Stoombak zonder gaatjes, maat M + Stoombak met gaatjes, maat XL	5+5+3		100	-	**1.** 30 **2.** 20 **3.** 10

32.7 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

Informatie en insteladvies over bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen, bijv. langzaam garen.

Langzaam garen

Voor alle fijne stukken, die rosé of tot in de perfectie bereid moeten worden. Vlees en gevogelte blijven bij langzaam garen bij lage temperaturen sappig en mals.

Gevogelte of vis langzaam garen

Opmerking: Een starttijdvoorkeuze met eindtijd is bij de verwarmingsmethode langzaam garen niet mogelijk.

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Gebruik vers, en hygiënisch onberispelijk vlees. Het beste kunnen stukken zonder been en zonder veel bindweefsel worden gebruikt.
2. De vorm op het rooster op niveau 2 in de binnenruimte plaatsen.
3. De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
4. Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.
5. Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen.
   Houd om ervoor te zorgen dat de temperatuur in de binnenruimte gelijk blijft, de deur van de oven tijdens het langzaam garen gesloten.

Tips voor het langzaam garen

Hier vindt u tips voor een goed resultaat bij langzaam garen.

Vraag	Tip
U wilt een eendenborst langzaam garen.	▪ Leg de eendenborst koud in een pan. ▪ Bak eerst de huidzijde aan. ▪ Eendenborst langzaam garen. ▪ Na het langzaam garen de eendenborst gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.

Vraag	Tip
U wilt uw zacht gegaarde vlees zo heet mogelijk serveren.	▪ De serveerborden voorverwarmen. ▪ De bijbehorende sauzen heel heet serveren.

Insteladvies voor langzaam garen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	2	6-8		90 [1]	-	45-60
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	4-6		80 [1]	-	45-70
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	2	4-6		80 [1]	-	90-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	4		80 [1]	-	30-50
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	4		80 [1]	-	30-45

Sous-vide

De bereiding sous-vide betekent het klaarmaken van gerechten „onder vacuüm“, bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en bij 100% stoom.
De bereiding sous-vide is een gezonde bereidingswijze voor vlees, vis, groenten en desserts.
De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.
Door het beschermende omhulsel van de vacumeerzak blijven voedings- en aromastoffen behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Aanwijzingen voor de sous-vide bereiden

- Porties
  - Houd de in het insteladvies aangegeven hoeveelheden en grootte van de stukken aan. Pas bij grotere hoeveelheden de stukken en de bereidingstijd aan.
  - Het apparaat kan maximaal 2 kg gerechten sous-vide bereiden.
  - Voor groente en desserts is de hoeveelheid voor 4 personen weergegeven.
- U kunt op tot maximaal 2 inschuifhoogtes producten bereiden. Schuif hiervoor de braadslede voor het opvangen van afdruipend condens altijd op niveau 1 in. Het rooster wordt erboven geplaatst.
- De kwaliteit van het bereidingsresultaat wordt voor 100% beïnvloed door de aard van het oorspronkelijke product. Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen van de beste kwaliteitsklasse. Alleen zo krijgt u een goed en smakelijk bereidingsresultaat.

Levensmiddelen vacumeren

Gebruik om een gelijkmatige warmte-overdracht en een geoptimaliseerd kookresultaat te behalen voor het vacumeren een vacuümsealer die tot 99% vacuüm kan realiseren.

Tip: Vacumeer om te verhinderen dat gassen, zoals bijv. bij groente, uit het levensmiddel ontsnappen, de levensmiddelen maximaal een dag vóór het bereidingsproces. De gassen verhinderen de warmteoverdracht of zorgen ervoor dat de gerechten door de vacuümdruk hun structuur en hierdoor hun kookgedrag veranderen.

Opmerking: Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.

1. Kruid de gerechten met de helft van de gebruikelijke hoeveelheid.
   Door de bereiding onder vacuüm kunnen geen aroma's ontsnappen. Gebruikelijke aromahoeveelheden, zoals specerijen, kruiden en knoflook, beïnvloeden de smaak aanzienlijk sterker en intensiveren deze.
   Tip: U kunt al met een klein beetje boter en zout in de vacumeerzak de natuurlijke aroma's van kwalitatief hoogwaardig levensmiddelen intensiveren.
   Verschillende ingrediënten hebben invloed op de bereiding van het gerecht:
   - Zout en suiker verkorten de bereidingstijd.
   - Zuurhoudende levensmiddelen laten gerechten vaster worden, bijv. citroensap of azijn.
   - Alcohol en knoflook geven de gerechten een onaangename bijsmaak.

[1] Het apparaat voorverwarmen.

2. Vouw om de vacumeerzak te vullen de rand van de zak 3 - 4 cm om en plaats deze in een container, bijv. in een maatbeker.
   Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.
3. Controleer voor het bereiden of het vacuüm in de zak intact is.
   Let daarvoor op de volgende punten:
   - Zorg ervoor dat er geen lucht in de vacumeerzak zit.
   - Zorg ervoor dat de lasnaad correct is gesloten.
   - Zorg ervoor dat er geen gaten in de vacumeerzak zitten.
   - Gezamenlijk gevacumeerde stukken vlees of vis mogen niet direct tegen elkaar zijn gedrukt.
4. Als de vacumeerzak niet ideaal is gevuld, het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

Gerechten voor sous-vide koken voorbereiden

Op vrijwel alle oppervlakken van levensmiddelen bevinden zich bacteriën.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**
De bereiding sous-vide gebeurt bij lage temperaturen kan bij niet-naleving van de gebruiks- en hygiënevoorschriften tot schade aan de gezondheid leiden.

- Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- De handen wassen en ontsmetten.
- Wegwerphandschoenen, een kooktang of een grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en schillen.
- Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken schoon zijn.
- Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen.
- Gevacumeerde gerechten maximaal 24 uur in de koelkast bewaren voordat u met het bereidingsproces begint.
- Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

- Houd om de bacteriën te doden de gevacumeerde en nog niet bereide producten max. 3 seconden in kokend water.
✔ De ingrediënten zijn met weinig bacteriën en hygiënisch voor het sous-vide-koken voorbereid.

Producten sous-vide koken

Vereisten

- Het product is gevacumeerd. → *Pagina 49*
- Het product is voorbereid. → *Pagina 50*

1. Het product op het rooster leggen.
   Leg de gevacumeerde producten niet op elkaar of te dicht naast elkaar op het rooster om een gelijkmatige warmteverdeling van het gerecht te verkrijgen.
2. Schuif de braadslede in op niveau 1 om afdruipend condens op te vangen.
3. **LET OP –** Risico op meubelschade
   - Overschrijd de maximale instelbare tijdsduur van meerdere uren niet.

   Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
4. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
   Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.
   - De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
   - De vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap verwijderen.

   Laat na bereiding de binnenruimte afkoelen en neem aansluitend het water op met een spons.
5. Droog de vacumeerzak van buiten af en leg deze in een schone vorm.
6. Open de vacumeerzak met een schaar. Doe het hele product en de vloeistof in de vorm.
   U kunt een saus of vleessaus maken van de marinade.
7. Maak het product klaar om te serveren.

Voedingswaar	Aanwijzingen voor de bereiding
Vlees	- Dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af ter voorkoming van vetspatten. - Braad het vlees zeer heet gedurende enkele seconden per zijde. Hierdoor krijgt het vlees een korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt.
Vis	- De vis kruiden en er hete boter over gieten. - Braad de vis enkele seconden per zijde aan om een korst en roosteraroma te verkrijgen. - Verleng de aanbraadtijd, wanneer door het sous-vide koken de gewenste gaarheid nog niet is bereikt. - Serveer de vis op voorverwarmde borden en met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.
Groente	- Braad de groente kort aan om een roosteraroma te krijgen. - De groente op smaak brengen of met andere ingrediënten mengen.

Insteladvies voor sous-vide koken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen omtrent sous-vide
Runderfilet, stuk, saignant, 3-4 cm dik	Rooster + Braadslede		58	-	90	Vacumeren met boter en rozemarijn.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen omtrent sous-vide
Runderfilet, stuk, medium, 3-4 cm dik	Rooster + Braadslede		65	-	80	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Eendenborst, à 300 g	Rooster + Braadslede		62	-	70	Vetlaag insnijden, de kant van het vlees bestrooien met wat peper en zout en vacumeren met een klein stukje sinaasappelschil.
Visfilet, 2-3 cm dik, bijv. zalm, kabeljauw	Rooster + Braadslede		65	-	25	Vacumeren met boter en een beetje zout.
Champignons, in vieren gedeeld, 500 g	Rooster + Braadslede		85	-	20-25	Vacumeren met boter, rozemarijn, een beetje knoflook en zout.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm, 600 g	Rooster + Braadslede		90	-	70-80	Recepttip: vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild en in vieren gesneden, 800 g	Rooster + Braadslede		95	-	35-45	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade.
Ananas, in plakken 1,5 cm, 400 g	Rooster + Braadslede		85	-	70-80	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm, 2-4 stuks	Rooster + Braadslede		85	-	15-25	Recepttip: vacumeren met caramelsaus. Stevige appelrassen zijn het meest geschikt, bijv. Jonagold of Boskoop.
Vanillesaus 0,5 l	Rooster + Braadslede		82	-	15-25	Recepttip: 0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

Air Fry

Bereid gerechten door Air Fry knapperig en met weinig vet. Air Fry is bijzonder geschikt voor gerechten die u normaal gezien in olie frituurt.

Aanwijzingen voor de bereiding met Air Fry

Neem deze informatie in acht als u gerechten met Air Fry bereidt.

- De bereiding met Air Fry is slechts op een niveau mogelijk.
- Het knapperige resultaat bereikt u met de geëmailleerde Air-Fry plaat. Door het geperforeerde oppervlak is een bijzonder goede luchtcirculatie rondom het product mogelijk. Wanneer de Air-Fry plaat niet standaard bij het apparaat is meegeleverd, dan kunt u de Air-Fry plaat als speciaal accessoire verkrijgen.
- De oven niet voorverwarmen.
- Geen bakpapier gebruiken. De lucht moet in de binnenruimte circuleren.
- Diepgevroren gerechten niet ontdooien.
- De gerechten gelijkmatig verdelen op de Air-Fry-plaat of de braadslede. Indien mogelijk slechts een laag van de gerechten over het toebehoren verdelen.
- Het toebehoren op hoogte 3 in de binnenruimte schuiven. Als u het Air Fry plaat gebruikt, kunt u ter bescherming tegen verontreiniging een lege universele braadslede op hoogte 1 inschuiven.
- Halverwege de bereidingstijd het product keren. Bij grotere hoeveelheden het product 2 keer keren.

Tip: Het product pas na het bereiden zouten. Hierdoor wordt het product knapperiger.
Gepaneerde groente is eveneens geschikt voor de bereiding met Air Fry. Om vet te sparen, de panade met een verstuiver met olie besproeien. Zo ontstaat een knapperige korst met weinig vet.

Insteladvies voor Air Fry

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Patat	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	15-20
Aardappelsnack, gevuld	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	15-20
Aardappel-rösti, diepvries	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	15-20
Kipsticks, nuggets, diepvries	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	8-12
Vissticks	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	10-20
Broccoli, gepaneerd	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	10-20

Desinfecteren en hygiëne

Ontsmet onberispelijk, hittebestendig servies of babyflesjes. Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.

Flesjes ontsmetten

1. Reinig de flesjes altijd direct na het drinken met de flessenborstel.
2. Reinig de flesjes in de vaatwasser.
3. Zet de flesjes zó in de stoombak, maat XL, dat ze elkaar niet raken.
4. Start het programma "Desinfecteren".
5. Droog de flesjes af met een schone doek.
6. Neem het apparaat na het desinfecteren van binnen af.

Aanwijzingen voor het desinfecteren

Houd deze informatie aan wanneer u servies desinfecteert.

- U kunt jampotten of inmaakpotten en hun deksel voorbereiden met behulp van uw apparaat.
- U kunt jam nabehandelen, om de houdbaarheid van de marmelade te verbeteren.
- Desinfecteer alleen hittebestendige servies dat geschikt is voor stomen.
- Gebruik alleen schone potten en deksels, die in een onberispelijk staat verkeren.
- Het beste kunt u het servies vóór het desinfecteren reinigen in de vaatwasser.

Insteladvies voor hygiëne

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Schone vorm kiemvrij maken	Stoombak met gaatjes	2		100	-	15-20

Deeg laten rijzen

In uw apparaat rijst deeg met gist sneller dan bij kamertemperatuur en het droogt niet uit.

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Schuif het rooster in de binnenruimte.
2. Plaats het deeg in een hittebestendige kom op het rooster.
   De kom niet afdekken.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. De gegevens zijn richtwaarden. Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten.
4. Open tijdens het rijzen de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontsnapt.
5. Veeg vóór het bakken de binnenruimte droog.

Insteladvies voor het laten rijzen van deeg

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Vetrijk deeg, bijv. Panettone	Schotel op rooster	2		40-45	-	40-90
Witbrood	Schotel op rooster	2		35-40	-	30-40

Regenereren

Warm gerechten voorzichtig op met stoom. De gerechten smaken en zien eruit als vers klaargemaakt. U kunt ook bakproducten van de vorige dag opbakken.

Aanwijzingen voor het regenereren

- Gebruik open, hitte- en stoombestendige vormen.
- Gebruik een platte, brede vorm. Door een koude vorm duurt het regenereren langer.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Leg het voedsel, dat u niet in de vorm bereidt, direct op het rooster op niveau 2 , bijv. broodjes.
- Dek het voedsel niet af.
- Open tijdens het regenereren de deur van de binnenruimte niet, omdat er veel stoom ontsnapt.
- Veeg de binnenruimte en het condensaatreservoir na het regenereren droog.

Insteladvies voor opwarmen en regenereren

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Schotel, gekoeld, 1 portie	Open vorm	2		120-130	-	15-25
Pizza, gebakken, gekoeld	Rooster	2		170-180 [1]	-	5-15
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	2		150-160 [1]	-	10-20
Pizza, gebakken, diepvries	Rooster	2		170-180 [1]	-	5-15
Broodjes, baguette, gebakken, diepvries	Rooster	2		160-170 [1]	-	10-20

Warmhouden

Aanwijzingen voor het warmhouden

- Voorkom condensvorming wanneer u de verwarmingsmethode "Warmhouden" gebruikt. U hoeft de binnenruimte niet af te nemen.
- Dek het voedsel niet af.
- Houd voedsel niet langer dan 2 uur warm.
- Houd er rekening mee dat vele gerechten bij het warmhouden verder garen.

De verschillende standen voor de stoomtoevoer zijn geschikt voor het warmhouden van:

- Stand 1: braadstukken en kort gebraden producten
- Stand 2: ovenschotels en bijgerechten
- Stand 3: eenpansgerechten en soepen

32.8 Testgerechten

De informatie in dit deel is bedoeld voor testinstituten, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.

Bakken

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in het insteladvies in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus:
  - Braadslede, hoogte 3
    Bakplaat: hoogte 1
  - Vormen op het rooster:
    Eerste rooster: hoogte 3
    Tweede rooster: hoogte 1
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:
  - Bakplaat: hoogte 5
  - Braadslede, hoogte 3
  - Bakplaat: hoogte 1
- Biscuitgebak
  - Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen diagonaal boven elkaar op het rooster plaatsen.
  - Als alternatief voor een rooster kunt u ook de door ons aangeboden Air Fry plaat gebruiken.

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140-150 [1]	-	25-40
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140-150 [1]	-	25-40
Spritskoekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-150 [1]	-	25-40
Spritskoekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-140 [1]	-	35-55
Kleine cakes	Bakplaat	3		160 [1]	-	20-30
Kleine cakes	Bakplaat	3		150 [1]	-	25-35
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 [1]	-	25-35
Kleine cakes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140 [1]	-	35-45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 uit	**1.** 10 **2.** 20-25
Biscuitgebak, 2 niveaus	2x Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-170 [2]	-	30-50

Stomen

Schuif de braadslede onder de bak met gaatjes maat XL, wanneer dit in het insteladvies wordt aangegeven.

Inschuifhoogtes

Inschuifhoogtes bij het stomen op één niveau
- Gebruik maximaal 2,5 kg.
- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 3

Inschuifhoogtes bij stomen op twee niveaus
- Gebruik maximaal 1,8 kg per niveau.
- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 5
- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 3

Insteladviezen voor het stomen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Erwten, diepvries, twee bakken	2x Stoombak, maat XL + Braadslede	5+3+1		100	-	- [3]
Broccoli, vers, 300 g	Stoombak, maat XL	3		100 [4]	-	9-10 [5]
Broccoli, vers, een bak	Stoombak, maat XL	3		100 [4]	-	12-13 [5]

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.
[2] Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.
[3] ** De controle is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt (zie IEC 60350-1).
[4] Het apparaat voorverwarmen.
[5] Een vergelijkbare mate van gaarheid tussen referentiemonster en hoofdmonster wordt bereikt wanneer het referentiemonster 5 minuten (uitgevoerd zoals beschreven in IEC 60350-1) wordt bereid.

Grillen

Insteladviezen bij het grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5	▭	3 [1]	-	4-6

33 Montagehandleiding

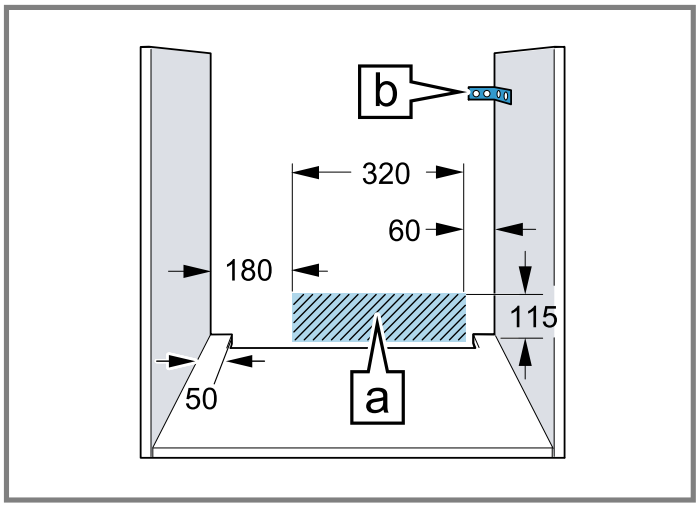
Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.

mm

33.1 Algemene montage-instructies

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint.

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- De installatie van het apparaat is voor een hoogte van minder dan 850 mm van de vloer toegestaan.
- Het apparaat op een horizontaal gesteld vlak plaatsen.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak ⓐ of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel ⓑ aan de wand worden bevestigd.



- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Na de montage van het apparaat mogen de openingen in de achterwand van het apparaat voor kinderen niet toegankelijk zijn, ook niet via de daaronder liggende laden en keukenkastjes. Dit moet door de inbouw worden ge-

[1] Het apparaat niet voorverwarmen.

waarborgd. In geval van een kookeiland is een gesloten achterwand noodzakelijk.

⚠ **WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!**

Let op! magnetisme

Opgelet voor personen met pacemaker

Op het bedieningspaneel of worden permanente magneten toegepast. Deze kunnen de werking van elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen beïnvloeden.

- Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niettoegestane adapters is gevaarlijk.

- Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospeciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

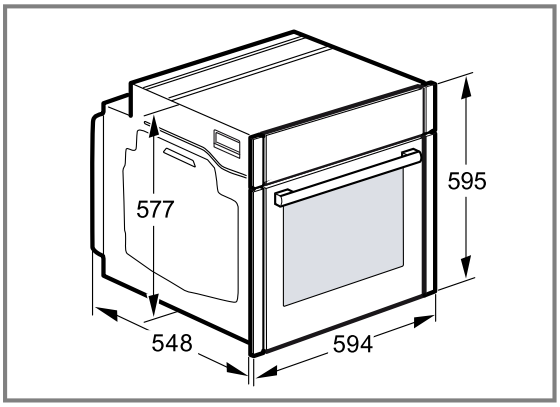
LET OP

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

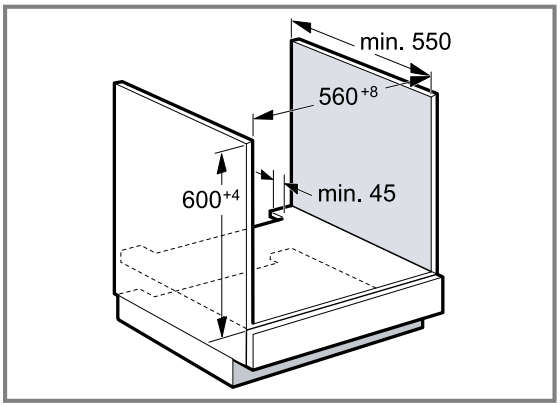
33.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



33.3 Inbouw onder een werkblad

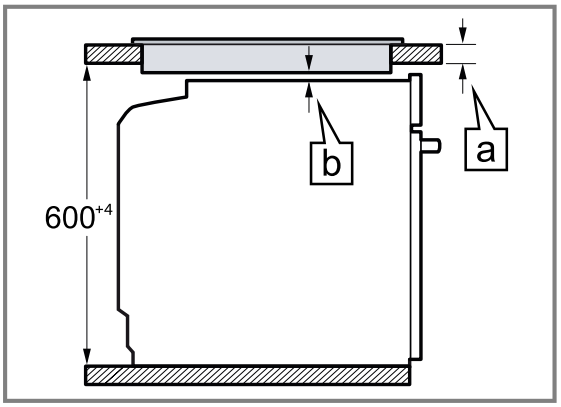
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.
- Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.
- Werkbladdiepte van min. 600 mm aanhouden.
- Let er bij inbouw onder een gaskookplaat op dat het apparaat niet met de gasaansluiting van de gaskookplaat in contact komt.
- Schakel eventueel een bevoegde vakkracht voor gasinstallaties in.

33.4 Inbouw onder een kookplaat

Wordt het apparaat onder een kookplaat ingebouwd, dan moeten de minimale afmetingen in acht worden genomen, eventueel inclusief onderbouw.

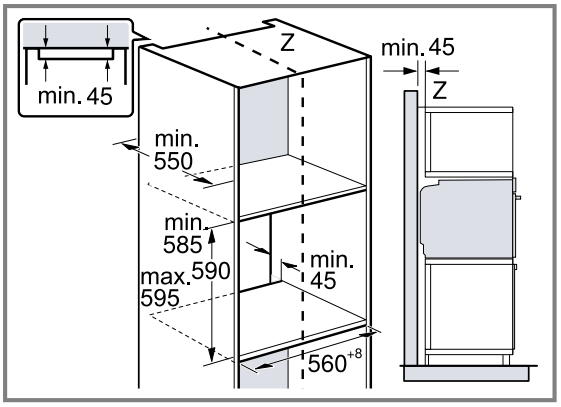


Op basis van de vereiste minimale afstand ⓑ wordt de minimale dikte van het werkblad berekend ⓐ.

Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak gemonteerd in mm	b in mm
Inductiekookplaat	37	38	5
Zoneloze inductiekookplaat	47	48	5
Gaskookplaat	27	38	5 [1]
Elektrische kookplaat	27	30	2

33.5 Inbouw in een hoge kast

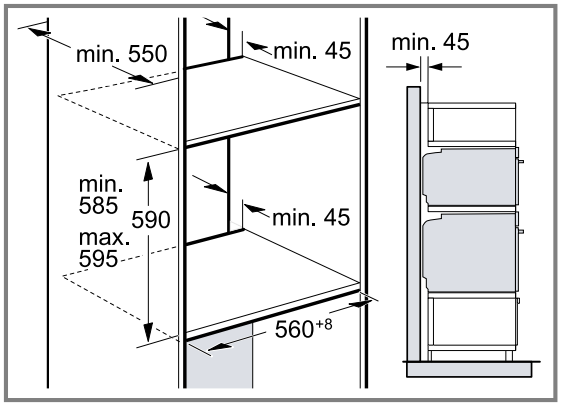
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de accessoires er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

33.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

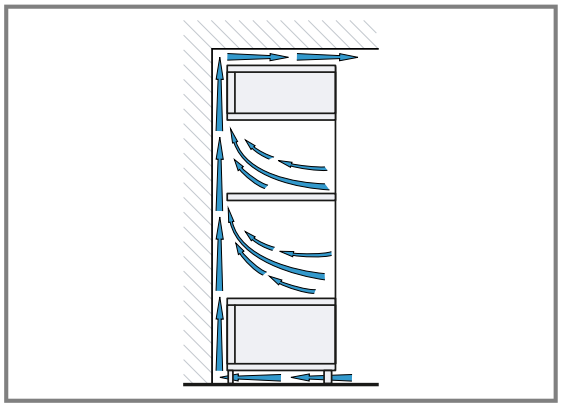
Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd. Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw boven elkaar in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van de apparaten dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatieopening.
- Om een voldoende ventilatie van de apparaten te waarborgen, is een ventilatieopening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen.

[1] Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

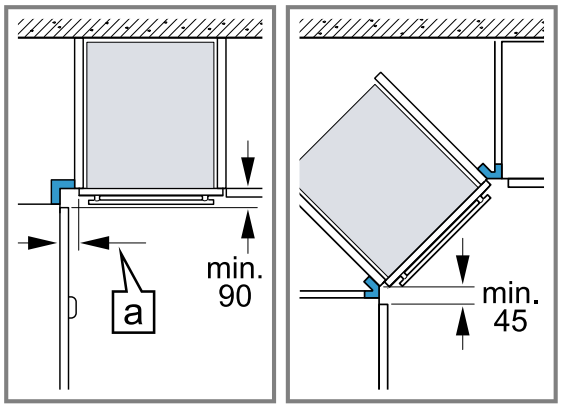
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



- Apparaten niet te hoog inbouwen, zodat het toebehoren er zonder probleem uitgenomen kan worden.

33.7 Hoekinbouw

Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de hoekinbouw in acht.

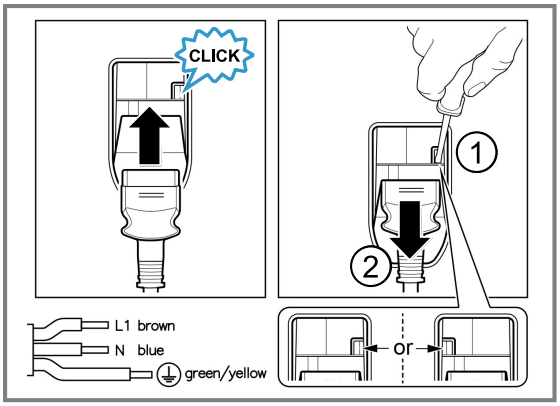


- Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat a is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

33.8 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.
- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de klantenservice verkrijgbaar.



- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.
- Wanneer het display van het apparaat donker blijft, dan is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- Steek de stekker in het stopcontact met randaarde. Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
   Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
   Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering te worden aangesloten:
   - groen-geel = aarddraad ⏚
   - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
   - bruin = fase (buitendraad)

33.9 Wateraansluiting

Om het apparaat op de wateraansluiting te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

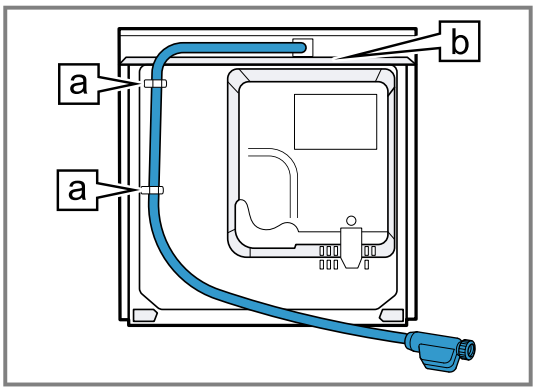
- Het apparaat is beveiligd tegen terugzuigen.
- Houd de voorschriften van het lokale waterbedrijf in acht.

Apparaat op de wateraansluiting aansluiten

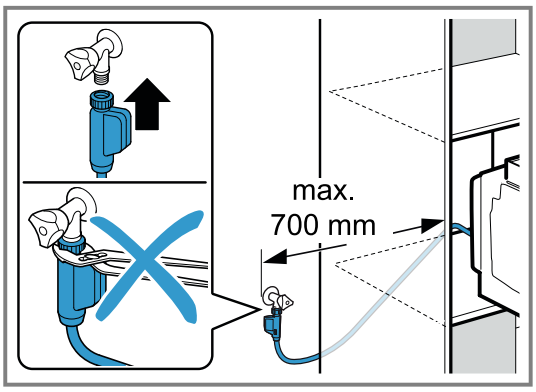
Opmerking
Het apparaat mag alleen op een koudwateraansluiting worden aangesloten die aan de volgende voorwaarden voldoet:
- Aansluiting ¾" (26,4 mm)
- Waterdruk 0,2 - 1 MPa (2 - 10 bar)
- Max. dimensioneringswateroverdruk 1 MPa (10 bar)
- min. 10 liter/minuut

Vereisten
- De wateraansluiting voor de toevoerslang mag niet direct achter het apparaat liggen en moet altijd toegankelijk zijn.
- De wateraansluiting moet tenminste 150 mm lager liggen dan de bovenkant van het apparaat.

1. Bovenste transportbeveiliging verwijderen.
2. Toevoerslang uit de slangklemmen [a] aan de achterkant van het apparaat nemen.
3. Toevoerslang binnen de verlaging [b] omlaag leiden.
4. Slangklemmen [a] openen en toevoerslang weer aanbrengen.



5. Toevoerslang met aansluithaak op de huisaansluiting monteren.

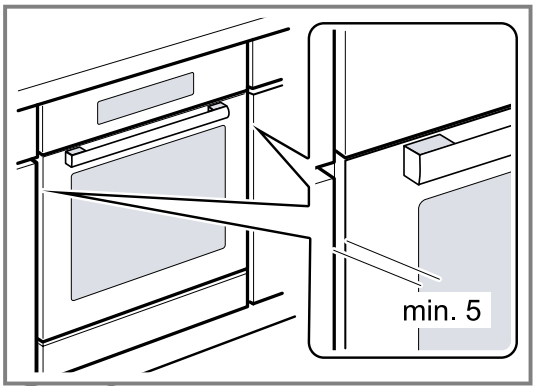


Kunststof wartelmoer alleen met de hand vastdraaien.
Toevoerslang niet trekbelasten, inklemmen, knellen of te sterk buigen.
Toevoerslang heeft een lengte van ca. 700 mm.
Bij onvoldoende slanglengte kan een slangverlenging worden gebruikt. Een slangverlenging van 2 m is via de klantenservice verkrijgbaar.

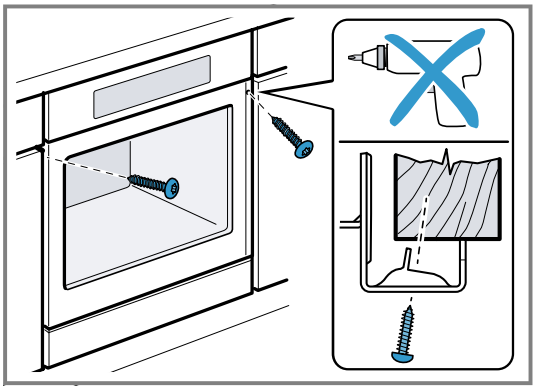
6. Wateraansluiting op dichtheid controleren.
   Bij een lek het water direct opnieuw afsluiten en de verbinding aandraaien.

33.10 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



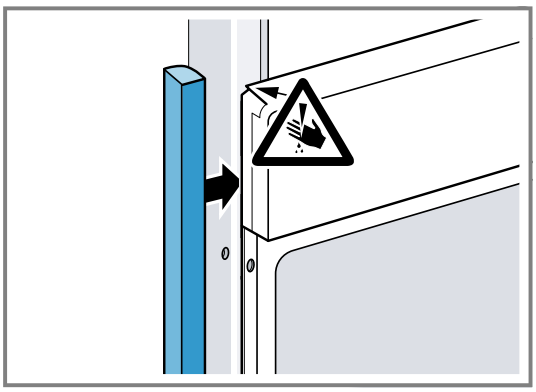
2. Het apparaat vastschroeven.



Opmerking: De spleet tussen werkblad en apparaat mag niet door extra lijsten worden afgesloten.
Aan de zijwanden van de ombouwkast mogen geen isolatieprofielen worden aangebracht.

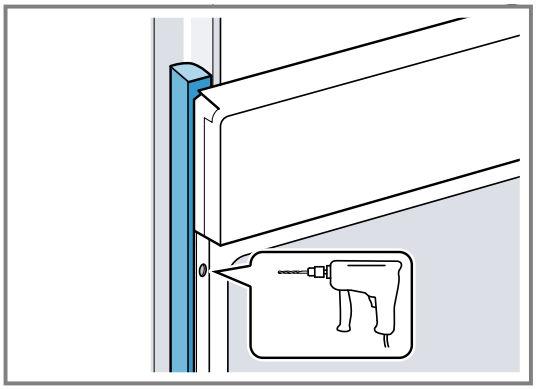
33.11 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

1. Breng aan beide zijden een geschikt vulstuk aan om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.

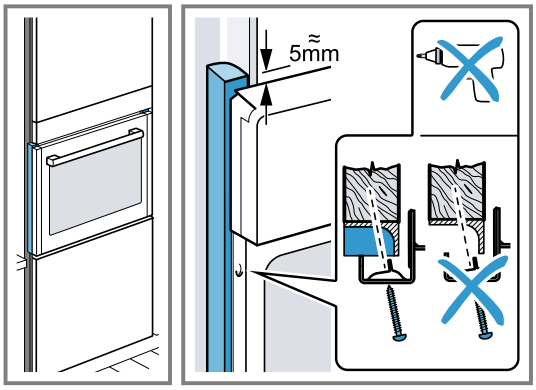


2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.

3. Het vulstuk en het meubel voorboren, m een schroefverbinding te realiseren.



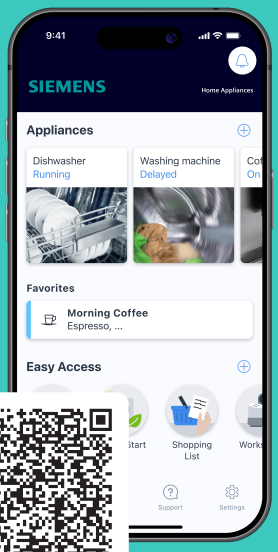
4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



33.12 Apparaat demonteren

1. Leeg het stoomsysteem.
   Gebruik daarvoor de spoelfunctie.
   → *"Spoelen", Pagina 33*
2. Maak het apparaat spanningsloos.
3. Draai de bevestigingsschroeven los.
4. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.

Siemens Home Appliances App



Verbind uw huishoudapparaat vandaag nog en maak gebruik van de volgende voordelen:

- **Vanaf waar dan ook: toegang tot apparaatinfo, bijvoorbeeld de bereidingsvoortgang, alsmede slimme besturing, ook door middel van spraak.**
- **Verbeterde apparaatprestaties dankzij software-updates, kookassistent en functie-uitleg.**
- **Onderhoud wordt gemakkelijk gemaakt: onderhouds-/reinigingsherinneringen alsmede een overzicht van de apparaattoestand.**

NL Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9002065093 (060706) REG25
nl