

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Inbouwoven

CN838GR.6

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden	6
3	Milieubescherming en besparing.....	8
4	Uw apparaat leren kennen.....	9
5	Functies.....	11
6	Accessoires.....	13
7	Voor het eerste gebruik	14
8	De Bediening in essentie.....	15
9	Snel voorverwarmen.....	16
10	Tijdfuncties.....	17
11	Stoom.....	18
12	Magnetron	21
13	Braadthermometer	23
14	Gerechten	25
15	Kinderslot	27
16	Sabbatinstelling	27
17	Home Connect	27
18	Basisinstellingen	30
19	Reiniging en onderhoud.....	31
20	Reinigingsondersteuning humidClean.....	33
21	Ontkalken	34
22	Drogen	34
23	Apparaatdeur.....	35
24	Rekjes	36
25	Storingen verhelpen	37
26	Afvoeren	39
27	Servicedienst.....	40
28	Zo lukt het.....	40
29	MONTAGEHANDLEIDING	50
29.1	Algemene montage-instructies	50



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 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 transport-schade niet aan.

1.2 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.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

1.3 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.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 13

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

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 alcohol dampen vlam vatten.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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.

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.

⚠ 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.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risi-

co's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

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 een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak 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.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 40

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 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.

1.5 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
- ▶ Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
- ▶ Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
- ▶ Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

- ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannelap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

De droogfunctie bij de hoogste standen bij de magnetronfunctie schakelt automatisch een verwarmingselement bij en verhit de binnenruimte.

- ▶ Raak nooit de hete oppervlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aan.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt.

Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige

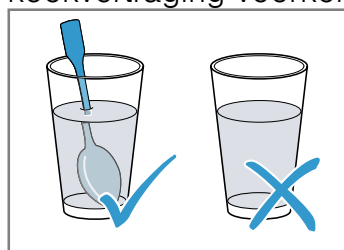
schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

- ▶ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.

- ▶ Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- ▶ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetron-energie.

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 31

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

- ▶ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- ▶ Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

1.6 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt kan het water in de tank sterk worden verhit.

- ▶ Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.
- 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

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.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

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 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 siliconehoudende, folie, afdekkingen of accessoires.
- ▶ 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.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

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 hij beschadigd raken.

- ▶ Niets op de open deur zetten of leggen en niet eraan hangen.
- ▶ 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.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Accessoires die te dicht tegen elkaar worden geplaatst veroorzaken vonken.

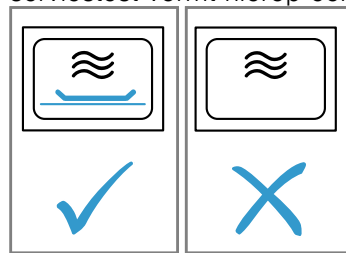
- ▶ Het rooster niet combineren met de braadslede.
- ▶ Accessoires alleen op de eigen hoogte inschuiven. Wordt alleen de magnetron gebruikt, dan is de braadslede of de bakplaat niet geschikt. Er kunnen vonken ontstaan waardoor de binnenruimte wordt beschadigd.
- ▶ Gebruik het meegeleverde rooster om er iets op te zetten.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



Wordt er bij het maken van popcorn in de magnetron een te hoog vermogen gebruikt, dan kan de deurruit barsten als gevolg van overbelasting.

- ▶ Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen.
- ▶ Maximaal 600 watt gebruiken.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen schaal leggen.

2.3 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP!

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. Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.

▶ Vul de watertank uitsluitend met koud water. 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.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplosmiddel direct met water verwijderen. Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.

- ▶ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
- ▶ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

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.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 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 min. voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

- Overbodige accessoires hoeven dan niet te worden verwarmd.

Diepvriesgerechten voor de bereiding laten ontdooien.

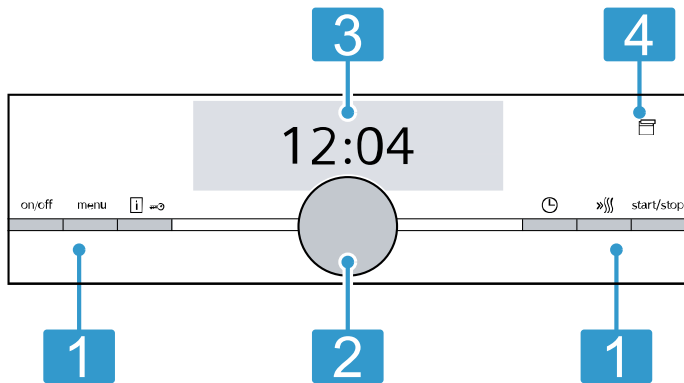
- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

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.

Opmerking: Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1 Knoppen

De toetsen links en rechts van het bedieningspaneel hebben een drukpunt. De toetsen dienen te worden ingedrukt. Bij apparaten zonder roestvrijstalen front zijn de toetsen eveneens touchvelden.

2 Draaiknop

U kunt de draaiknop onbeperkt naar rechts of naar links draaien.

Touchvelden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen, slechts licht op het betreffende veld drukken.

3 Touch-display

Op de touchdisplays ziet u actuele keuzemogelijkheden. Om een functie te kiezen, direct op het betreffende veld drukken. Afhankelijk van de keuze veranderen de tekstvelden.

4 Touch-velden

Touchvelden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen, slechts licht op het betreffende veld drukken.

4.2 Knoppen

Met de toetsen links en rechts op het bedieningspaneel schakelt u uw apparaat of de werking in en uit.

Knop	Functie	Gebruik
on/off	Aan/Uit	Apparaat in- of uitschakelen.
menu	Menu	Functiekeuze-menu openen
	Informatie	Aanwijzingen laten weergegeven Kinderslot activeren en deactiveren
	Kinderslot	Kinderslot activeren en deactiveren
	Tijdfuncties	Kort indrukken: werking starten of onderbreken. Ca. 3 seconden ingedrukt houden: werking afbreken.
	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
start/stop	Start/Stop	Werkning starten, stoppen of afbreken
	Paneel openen	Bedieningspaneel openen om de watertank te verwijderen.

4.3 Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display worden weergegeven.

Wanneer u bij instelwaarden, bijv. de temperatuur, de minimale of maximale waarde heeft bereikt, blijft deze waarde op het display staan. Draai indien nodig de waarde met de draaiknop opnieuw terug.

Bij lijsten, bijv. de verwarmingsfuncties, begint na de laatste waarde opnieuw de eerste.

4.4 Display

Het display toont u de actuele instelwaarden.

De waarde die u op het display kunt wijzigen, is in kleur gemarkeerd.

Statusregel

De statusregel bevindt zich boven in het display. In de statusregel worden de tijd en ingestelde tijdsfuncties weergegeven.

Voortgangslijn

De lijn ligt op het display onder de gemarkeerde waarde.

Aan de hand van de voortgangslijn ziet u hoever het apparaat al is opgewarmd of de tijdsduur afgelopen is. De lijn vult zich van links naar rechts.

Bij de magnetronfunctie verschijnt de opwarmingslijn niet.

Tijdsafloop


De tijdsafloop of de duur van de actuele functie kunt u rechtsboven in de statusregel zien.

Als u een duur hebt ingesteld en de duur wordt gewist, dan neemt de tijdsafloop de reeds verstreken tijdsduur van het apparaat over. Zo kunt u controleren hoelang het programma al loopt.

Bij de magnetronfunctie verschijnt de opwarmingslijn niet.

Temperatuurindicatie

De opwarmingscontrole en de restwarmte-indicatie tonen u de temperatuur in de binnenruimte.

Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte. Met de toets  kunt u de actuele temperatuur opvragen.

■ Verwarmingscontrole

Na het starten van de werking geeft de opwarmingscontrole de temperatuurstijging in de binnenruimte weer. Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het gerecht bereikt zodra alle balken gevuld zijn.

Bij instelstanden verschijnt de opwarmingscontrole niet, bijv. bij grillstanden.

■ Restwarmte-indicatie

Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft het display de restwarmte in de binnenruimte weer. De restwarmte-indicatie gaat uit bij ca. 60°C.

4.5 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte plaatsen.

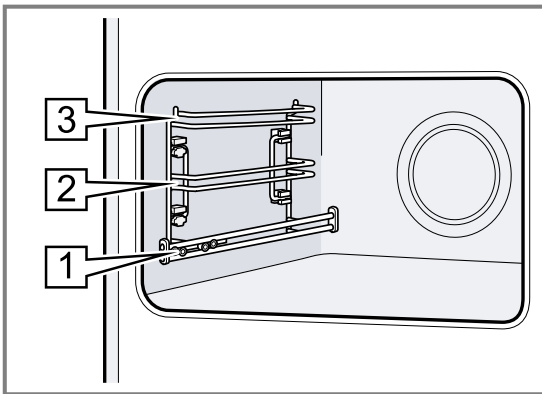
→ "Accessoires", Pagina 13

Uw apparaat heeft 3 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 accessoires kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.

→ "Rekjes", Pagina 36



Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in ge-

bruik 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 reinigen", Pagina 33

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 15 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!

De ventilatiesleuven boven de deur van het apparaat niet afdekken. Het apparaat raakt oververhit.

► Ventilatiesleuven vrijhouden.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat het apparaat na gebruik sneller afkoelt.

Apparaatdeur

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

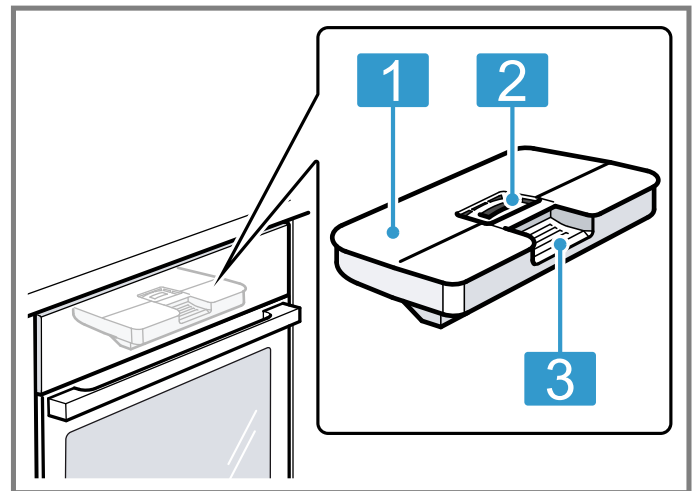
Wanneer u bij het gebruik van de magnetronfunctie de apparaatdeur sluit, dient u de werking met start/stop voort te zetten.

Watertank

De watertank hebt u nodig voor de stoommethoden.

De watertank bevindt zich achter het bedieningspaneel.

→ "Watertank vullen", Pagina 18



1 Tankdeksel

2 Opening voor het vullen en leegmaken

3 Handgreep voor het verwijderen en inschuiven van de watertank

5 Functies

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

Om het menu te openen op menu drukken.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden	Fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten kiezen. → "Verwarmingsmethoden", Pagina 11
Gerechten	Geprogrammeerde, aanbevolen instellingen voor verschillende gerechten gebruiken. → "Gerechten", Pagina 25
Magnetron	Met magnetron sneller bereiden, verhitten of ontdooien. → "Magnetron", Pagina 21
Magnetroncombinatie	Om de bereidingstijd te verkorten, magnetron op een verwarmingsmethode instellen. → "Magnetroncombinatie", Pagina 22
Stoom	Met stoommethoden gerechten behoedzaam bereiden. → "Stoom", Pagina 18
Droogfunctie	Altijd gebruiken na de bereiding met stoom of met de magnetron. → "Drogen", Pagina 34

Functie	Gebruik
Ontkalken	Hierdoor verwijdert u de kalk uit de verdampers. → "Ontkalken", Pagina 34
Basisinstellingen	Basisinstellingen aanpassen. Basisinstellingen → Pagina 30
Home Connect	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand bedienen. → "Home Connect", Pagina 27






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 temperatuurinstellingen boven 275 °C en grillstand 3 verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 40 minuten tot ca. 275 °C resp. grillstand 1.

Symbool	Verwarmingsmethoden	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	4D hete lucht	30 - 275 °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 - 300 °C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
	Hetelucht Eco	30 - 275 °C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op een 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. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmodus tussen 125 - 275 °C. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Boven- en onderwarmte Eco	30 - 300 °C	Gekozen gerechten voorzichtig garen. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmodus tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	Circulatiegrillen	30 - 300 °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.

Symbool	Verwarmingsmethoden	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Platte grillstukken, 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 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Intensieve hitte	30 - 300 °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.
	Onderwarmte	30 - 250 °C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Drogen	30 - 150 °C	Kruiden, fruit of groente drogen.
	Warm houden	60 - 100 °C	Gegaarde gerechten warmhouden.
	Servies voorverwarmen	30 - 70 °C	Servies voorverwarmen.
	CoolStart-functie	30 - 275 °C	Voor een snelle bereiding van diepvriesproducten op hoogte 1. De temperatuur is afhankelijk van de opgaven van de fabrikant. Gebruik de hoogste temperatuur die op de verpakking staat aangegeven. De bereidingstijd is zoals aangegeven of korter. Het heeft geen zin om voor te verwarmen

5.2 Stoommethoden

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

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
	Regenereren	80 - 180 °C	Bordgerechten en bakwaren behoedzaam opnieuw opwarmen. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
	Deeg laten rijzen	30 - 50 °C	Gistdeeg en zuurdeeg laten rijzen. Het deeg rijst duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.

5.3 Magnetronvermogen

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

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

Magnetronvermogen in watt	Maximale duur in uur	Gebruik
90 W	1:30	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1:30	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30	Vlees en vis bereiden. Gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30	Gerechten verwarmen en bereiden.
max	0:30	Verwarmen van vloeistoffen.

Opmerkingen

- Het magnetronvermogen max. is niet bestemd voor het verwarmen van gerechten. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron gedurende de eerste minuten trapsgevijs tot 600 W gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.

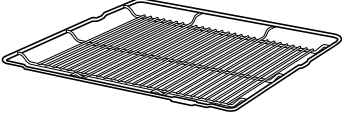
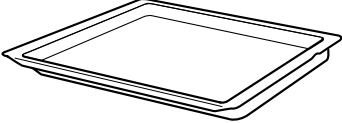
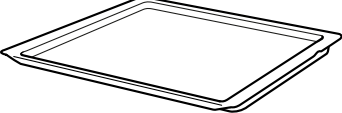
- Om condensaat te vermijden, schakelt bij de magnetronvermogens 600 watt en max. het apparaat automatisch een verwarmingselement in. De binnenruimte en het toebehoren worden heet. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

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		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bakvormen ▪ Ovenschalen ▪ Vormen ▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ▪ Diepvriesgerechten
Braadslede		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vochtig gebak ▪ Gebak ▪ Brood ▪ Grote braadstukken ▪ Diepvriesgerechten ▪ Afdruipe vloeistof opvangen, bijv vet bij het grillen op het rooster.
Bakplaat		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaatgebak ▪ Klein gebak

6.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Sommig toebehoren is alleen voor bepaalde functies geschikt.

Magnetrontoebehoren

Voor de zuivere magnetronfunctie is alleen het meegeleverde rooster geschikt.

Platen, bijv. de universele braadslede of de bakplaat, kunnen vonken vormen en zijn niet geschikt.

Neem de aanwijzingen m.b.t. de magnetron in acht.

→ "Vormen en accessoires met magnetron",
Pagina 21


6.2 Vergrendelingsfunctie


De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.

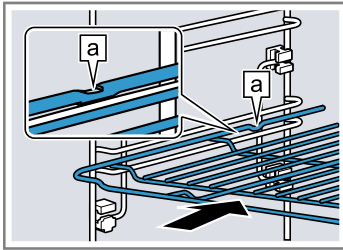
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.


6.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

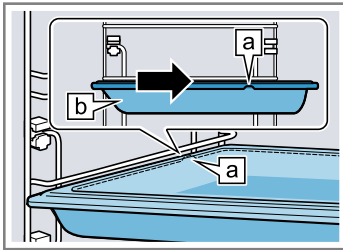
Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

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


Rooster Schuif het rooster met de kromming  naar onderen erin. De tekst "micro-wave" moet vooraan bij de ovendeur zijn.

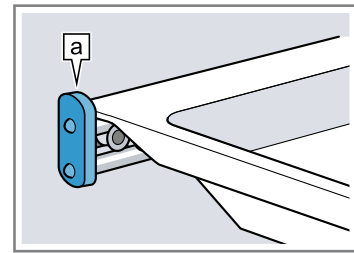


Plaat De plaat met de afschuining gericht naar de  ovendeur in de oven schuiven. bijv. braadslede of bakplaat



3. Om de accessoires bij inschuifhoogten met telescooprails te plaatsen, de telescooprails uittrekken.

Rooster of plaat De accessoires zo plaatsen dat de rand van de accessoires achter het lipje  op de telescooprail zit.



Opmerking: Volledig uitgetrokken klikken de telescooprails in. De telescooprails met een lichte druk terugschuiven in de binnenruimte.

4. Het accessoire volledig inschuiven, zodat deze de apparaatdeur niet raakt.

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

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:

www.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. Reinig het apparaat en de accessoires.

7.1 Vóór het eerste gebruik

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

LET OP!

Wanneer een verkeerde waterhardheid is ingesteld, dan kan het apparaat u niet tijdig aan het ontkalken herinneren.

► Waterhardheid correct instellen.

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

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

- Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur. Kans op functiestoringen bij het gebruik van gefilterd of gedemineraliseerd water. Het apparaat vraagt eventueel om na te vullen terwijl de watertank vol is, of de stoomfunctie wordt na ongeveer 2 minuten afgebroken.
- Meng gefilterd of gedemineraliseerd water eventueel met mineraalwater zonder koolzuur, in de verhouding één op één.

Tip: Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid op "zeer hard" in. Gebruikt u mineraalwater, gebruik dan uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur.

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

Instelling	Waterhardheid in mmol/l	Duitse hardheid °dH	Franse hardheid °fH
0 (onthard) ¹	-	-	-

¹ Alleen instellen wanneer er uitsluitend onthard water wordt gebruikt.

² Ook voor mineraalwater instellen. Uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur gebruiken.

Instelling	Waterhardheid in mmol/l	Duitse hardheid °dH	Franse hardheid °fH
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) ²	hoger dan 3,8	hoger dan 21,3	hoger dan 38

¹ Alleen instellen wanneer er uitsluitend onthard water wordt gebruikt.

² Ook voor mineraalwater instellen. Uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur gebruiken.

7.2 Eerste keer in gebruik nemen

Na het aansluiten op het elektriciteitsnetwerk of na een langere stroomuitval dient u de instellingen voor de eerste ingebruikname van uw apparaat uit te voeren. Het kan enkele seconden duren tot op het display de instellingen verschijnen.

Opmerking: U kunt de instellingen ook met de Home Connect assistent instellen. Hierbij tot aan het laatste punt van de eerste ingebruikname met \checkmark drukken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.

Taal instellen

1. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.
2. Op \checkmark drukken.

✓ De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

1. Stel de actuele tijd in met de draaiknop.
2. Op \checkmark drukken.

✓ De volgende instelling verschijnt.

Datum instellen

1. Met de draaiknop de actuele dag instellen.
2. Op \checkmark drukken.
3. Met de draaiknop de actuele maand instellen.
4. Op \checkmark drukken.
5. Met de draaiknop het actuele jaar instellen.
6. Op \checkmark drukken.

✓ De volgende instelling verschijnt.


Waterhardheid instellen

1. Met de draaiknop de waterhardheid instellen.
 2. Op \checkmark drukken.
- ✓ Op het display verschijnt een melding dat het eerste gebruik is afgesloten.

7.3 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

1. De productinformatie en het toebehoren uit de binnenruimte nemen. Verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim en tape aan binnen- en buitenzijde van het apparaat verwijderen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte afnemen met een zachte, vochtige doek.
3. Vul de watertank .
4. Schakel het apparaat in met on/off.
5. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	4D-hetelucht  met stoomtoevoer (intensiteit "sterk")
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

→ "De Bediening in essentie", Pagina 15

6. De werking met start/stop starten.
 - Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
7. Als de tijdsduur verstreken is, het apparaat met on/off uitschakelen.
8. Als het apparaat is afgekoeld, gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
9. Maak de watertank leeg en de binnenruimte droog. → "Na elk gebruik met stoom", Pagina 20
10. De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel grondig reinigen.

8 De Bediening in essentie

8.1 Apparaat inschakelen

- ▶ Schakel het apparaat in met on/off.
 - De toets on/off wordt blauw verlicht.
- ✓ Op het display verschijnt het Siemens logo. Vervolgens verschijnt een verwarmingsmethode en een temperatuur.

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.

- ▶ Het apparaat met on/off uitschakelen.

- De verlichting boven de toets on/off gaat uit.
- ✓ 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.
- ▶ De werking met start/stop starten.
- ✓ Op het display verschijnen de instellingen, de looptijd en de opwarmlijn.

8.4 Werking onderbreken of afbreken

U kunt de werking kort onderbreken en weer voortzetten. Breekt u de werking volledig af, dan worden de instellingen gereset.

1. Om de werking kort te onderbreken:
 - Kort op start/stop drukken.
 - Om de werking voort te zetten, op start/stop drukken.
2. Om de werking af te breken on/off indrukken.
- ✓ De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gereset.

8.5 Functie instellen

Vereiste: Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. Op het menu drukken.
Het functiemenu wordt geopend.
2. Op de gewenste functie drukken.
Afhankelijk van de functie zijn er verschillende keuzemogelijkheden beschikbaar.
3. Met de draaiknop kan de selectie worden gewijzigd.
Naar keuze andere instellingen veranderen.
4. Met start/stop starten.

8.6 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Als u het apparaat inschakelt, is automatisch de functie verwarmingsmethoden ingesteld.

1. De gewenste verwarmingsmethode met de draaiknop instellen.
2. Op de temperatuur drukken.
3. Stel de temperatuur in met de draaiknop.

4. De werking met start/stop starten.
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ Op het display worden de ingestelde verwarmingsmethode, de temperatuur en de tijdsduur/apparaatlooptijd weergegeven.
5. Schakel het apparaat uit met on/off wanneer het gerecht klaar is.

Tip: De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.

Opmerking: U kunt aan het apparaat de duur en het einde van de werking instellen.
→ "Tijdfuncties", Pagina 17

Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Onderbreek de werking met start/stop.
2. Op de verwarmingsmethode drukken.
3. De gewenste verwarmingsmethode met de draaiknop instellen.
 - ✓ Op het display verschijnt de bijbehorende voorgestelde temperatuur.


Temperatuur wijzigen

Na het starten van de werking kunt u de temperatuur direct wijzigen.

- ▶ De temperatuur met de draaiknop wijzigen.
- ✓ De temperatuur wordt direct overgenomen.

8.7 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.

- ▶ Op  drukken.
- ✓ Indien aanwezig, wordt informatie gedurende enkele seconden weergegeven.

9 Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen, kunt u bij ingestelde temperaturen vanaf 100 °C de opwarmingsduur verkorten.




Bij deze verwarmingsmethode kunt u de functie snel voorverwarmen gebruiken:

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

9.1 Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de gerechten pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen.

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

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100 °C instellen.
2. Op  drukken.
 - ✓ Het symbool  verschijnt links naast de temperatuur op het display.
 - ✓ De voortgangslijn raakt gevuld.
3. Als het snel voorverwarmen eindigt, weerklinkt een signaal. Het symbool  verdwijnt van het display.
4. Het gerecht in de binnenruimte plaatsen.

Snel voorverwarmen afbreken




- ▶ Op  drukken.
- ✓ Het symbool  verdwijnt van het display.

10 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u de werking kunt sturen.


10.1 Overzicht van de tijdfuncties

Bij de werking kunt u tijdsduur en einde instellen. De timer kan onafhankelijk van de werking worden ingesteld.

Tijdfunctie	Gebruik
Timer 	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Hij beïnvloedt het apparaat niet.
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.



10.2 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.

- Op  drukken.
 - ✓ Het veld voor de wekker gaat open.
- De wekkertijd met de draaiknop instellen.
 - ✓ Na enkele seconden start de wekker ook automatisch.
 - ✓ Het symbool  en de verstreken tijd worden links in de statusregel weergegeven.
 - ✓ De timertijd loopt af.
 - ✓ Als de timertijd verstreken is, weerklinkt een signaal en op het display verschijnt een instructietekst.
- Wanneer de timertijd is verstreken:
 - Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - Om opnieuw een wekkertijd in te stellen op  drukken en de wekkertijd met de draaiknop instellen.



Wekker wijzigen

U kunt de wekkertijd altijd wijzigen.

- Op  drukken.
- Wijzig de timertijd met behulp van de draaiknop.
- Met  bevestigen.

Wekker afbreken


U kunt de timertijd altijd afbreken.

- Op  drukken.
- De timertijd met de draaiknop weer op nul zetten.
- Met  bevestigen.

10.3 Tijdsduur instellen



De tijdsduur voor de werking kunt u tot 23 uur en 59 minuten instellen.

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

- Op  drukken.
 - ✓ Het menu Tijdfuncties gaat open.
- Stel de tijdsduur in met de draaiknop.

Draairichting	Voorgestelde waarde
Links	10 minuten
Rechts	30 minuten

De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten. De eindtijd wordt automatisch berekend.

- De werking met *start/stop* starten.
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. In de statusregel staat "Beëindigd".
- Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen op  drukken.
 - Druk om opnieuw een tijdsduur in te stellen op  en stel de tijdsduur in met de draaiknop.
 - Start met *start/stop* om de werking zonder tijdsduur te hervatten.
 - Schakel het apparaat uit met *on/off* wanneer het gerecht klaar is.


Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

- Op  drukken.
- Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
- Daarna 2 keer op *start/stop* drukken.

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

- Op  drukken.
- Zet de tijdsduur met de draaiknop terug naar nul.
- Start met *start/stop* om de werking zonder tijdsduur te hervatten.
Op het display worden nu de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur weergegeven.

10.4 Einde instellen





Het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt, kunt u tot 23 uur en 59 minuten verschuiven.

Opmerkingen

- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, wijzigt u het einde niet meer als de werking eenmaal is gestart.
- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.

Vereisten



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

1. Op  drukken.
2. Op  drukken.
3. Het einde met de draaiknop verschuiven.
4. De werking met start/stop starten.
 - ✓ In de statusregel verschijnt een aanwijzing wanneer de werking start. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
 - ✓ Als de starttijd bereikt is, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt zichtbaar in de statusregel af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. In de statusregel verschijnt een aanwijzing.
5. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - Druk om opnieuw een tijdsduur in te stellen op  en stel de tijdsduur in met de draaiknop.
 - Start met start/stop om de werking zonder tijdsduur te hervatten.

- Schakel het apparaat uit met on/off wanneer het gerecht klaar is.



Einde afbreken

Het ingestelde einde kan men alleen wijzigen als de oven in de wachtpositie is.

1. Op  drukken.
- ✓ Het menu Tijdfuncties wordt geopend.
2. Op  drukken.
3. Het einde met de draaiknop op nul terugzetten.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.

Einde wijzigen

Het ingestelde einde kan men alleen wijzigen als de oven in de wachtpositie is.

1. Op  drukken.
- ✓ Het menu Tijdfuncties wordt geopend.
2. Op " Einde" drukken.
3. Het einde met de draaiknop wijzigen.
4. De werking met start/stop voortzetten.

11 Stoom

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

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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 Watertank vullen

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.



WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!


Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

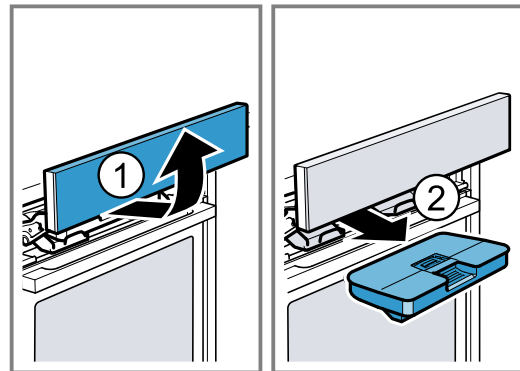
- ▶ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▶ Neem de watertank uit de tankschacht.


Vereiste: De waterhardheid is correct ingesteld.

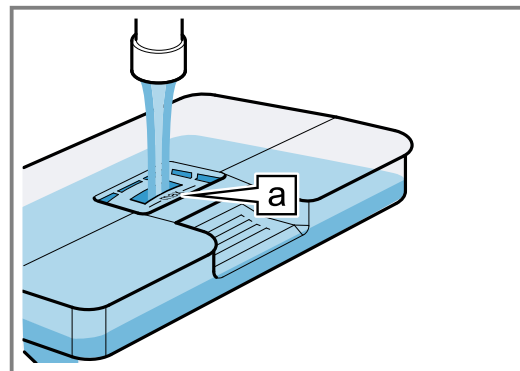
→ "Vóór het eerste gebruik", Pagina 14

1. Druk op .
- ✓ Het bedieningspaneel wordt automatisch naar voren geschoven.
2. Het bedieningspaneel met beide handen naar voren trekken en vervolgens naar boven schuiven tot het vergrendelt .

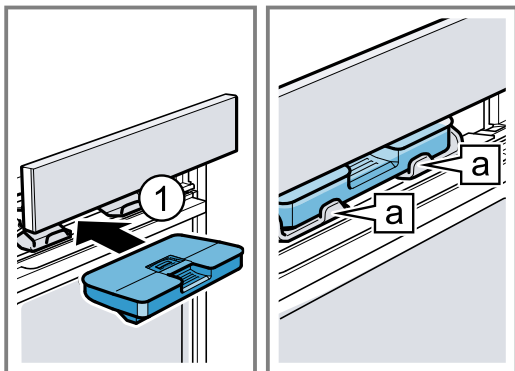
3. De watertank optillen en uit de tankschacht nemen .



4. Het deksel aan de watertank langs de afdichting aandrukken zodat er geen water meer uit de watertank kan lopen.
5. Het water tot aan de markering "max"  in de watertank vullen.



6. De gevulde watertank plaatsen ①. Er hierbij op letten dat de watertank aan de houders [a] vastklikt.



7. Het bedieningspaneel langzaam naar onderen schuiven, dan naar achteren drukken tot het bedieningspaneel volledig is gesloten.

11.2 Stoommethoden

Er staan verschillende stoommethoden ter beschikking waarbij hete stoom gerechten op een efficiënte wijze bereidt.

Deegrijsstand

Met de deegrijsstand rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en het droogt niet uit.

Regenereren

Met regenereren warmt u al klaargemaakte gerechten op een efficiënte manier op of bakt u gerechten van de vorige dag op.

Verwarmingsmethode met stoom instellen

Opmerking:

Neem de gegevens over de verwarmingsmethoden met stoom in acht:

- → "Stoommethoden", Pagina 19
- Bij de verwarmingsmethoden met stoom is altijd een tijdsduur nodig.

Vereiste: De watertank is gevuld.

→ "Watertank vullen", Pagina 18

1. Op drukken.
2. Op "Stomen" drukken.
3. De gewenste stoomverwarmingsmethode met de draaiknop selecteren.
4. Op de temperatuur drukken.
5. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
6. Op de tijdsduur drukken.
7. Stel de tijdsduur in met de draaiknop.
8. De werking met start/stop starten.

Opmerking: Als de watertank tijdens het bedrijf leegloopt, verschijnt op het display een aanwijzing. De werking wordt onderbroken.

→ "Watertank vullen", Pagina 18

- ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display staat de tijdsduur op nul.
9. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen op start/stop drukken.

- Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op tijdsduur drukken en de tijdsduur met de draaiknop instellen.
- Schakel het apparaat uit met on/off wanneer het gerecht klaar is.

10. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
→ "Na elk gebruik met stoom", Pagina 20

Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Onderbreek de werking met start/stop.
 2. Op de verwarmingsmethode drukken.
 3. De gewenste verwarmingsmethode met de draaiknop instellen.
- ✓ Op het display verschijnt de bijbehorende voorgestelde temperatuur.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

- ▶ Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

1. Op de temperatuur drukken.
 2. De temperatuur met de draaiknop wijzigen.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

11.3 Bereiding met stoom

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

Geschikte verwarmingsmethoden met stoomtoevoer

Voor de werking met stoomondersteuning zijn slechts bepaalde verwarmingsmethoden geschikt. Bij deze verwarmingsmethoden kunt u er stoom bij inschakelen:

- 4D hetelucht ☼
- Boven- en onderwarmte ☐
- Circulatiegrillen ☒
- Warmhouden ☒

Stoomtoevoer instellen

Vereiste: De watertank is gevuld.

→ "Watertank vullen", Pagina 18

1. Op menu drukken.
2. In het functiemenu "Verwarmingsmethoden" instellen.
3. De verwarmingsmethode met de draaiknop instellen.
4. Op de temperatuur drukken.
5. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
6. Op de toevoer van stoom drukken.
7. De toevoer van stoom met de draaiknop instellen.

Toevoer van stoom

gering

gemiddeld

sterk

8. De werking met start/stop starten.

Opmerking: Als de watertank tijdens het bedrijf leegloopt, verschijnt op het display een aanwijzing. De werking wordt zonder gebruik van stoom voortgezet.

→ "Watertank vullen", Pagina 18

- ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ Op het display staat de tijd, hoelang het programma al loopt en de instellingen.
9. Schakel het apparaat uit met on/off wanneer het gerecht klaar is.
 10. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
 - "Na elk gebruik met stoom", Pagina 20

Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Onderbreek de werking met start/stop.
 2. Op de verwarmingsmethode drukken.
 3. De gewenste verwarmingsmethode met de draaiknop instellen.
- ✓ Op het display verschijnt de bijbehorende voorgestelde temperatuur.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

- ▶ De temperatuur met de draaiknop wijzigen.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

Stoomstand wijzigen

U kunt de stoomstand altijd wijzigen.

1. Op de stoomstand drukken.
 2. De stoomstand met de draaiknop wijzigen.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

11.4 Na elk gebruik met stoom

Na elke bereiding met stoom pompt het apparaat het restwater terug in de watertank. Leeg en droog aansluitend de watertank en de bereidingsruimte.

Watertank legen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!


Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.


- ▶ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▶ Neem de watertank uit de tankschacht.

LET OP!

Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.

- ▶ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
- ▶ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

Opmerking: Na het uitschakelen van het apparaat is de toets  wat langer verlicht om u eraan te herinneren de watertank leeg te maken.

1. Het bedieningspaneel met  openen.
2. De watertank eruit nemen.
3. Het deksel van de watertank voorzichtig verwijderen.
4. De watertank legen, met een afwasmiddel reinigen en met schoon water grondig uitspoelen.

5. Alle onderdelen drogen met een zachte doek.
6. De afdichting van het deksel droog wrijven.
7. Laat de watertank drogen met geopend deksel.
8. Het deksel op de watertank plaatsen en aandrukken.
9. De watertank inzetten en bedieningspaneel sluiten.


Lekgoot droogmaken

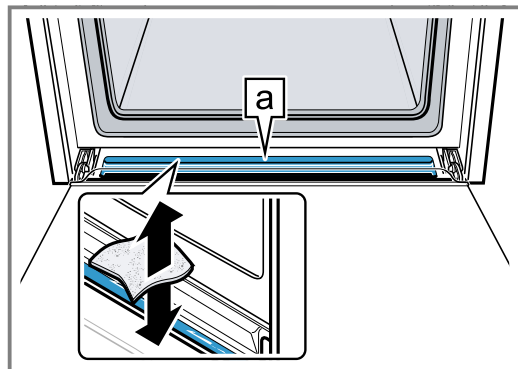
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!


Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De apparaatdeur openen.
2. **Opmerking:**
De lekgoot  bevindt zich onder de binnenruimte.



Het water in de lekgoot  met een sponsdoekje opzuigen en voorzichtig opnemen.

Binnenruimte drogen

Droog de ovenruimte na elk gebruik met stoom.

- ▶ De ovenruimte met de hand drogen of de functie "Drogen" gebruiken.
 - "Drogen", Pagina 34

Binnenruimte met de hand drogen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

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.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. Droog de binnenruimte met een spons.
3. De binnenruimte met geopende apparaatdeur 1 uur laten drogen.
4. De kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met schoon water en drogen met een zachte doek.
5. De apparaatdeur 1-2 minuten geopend laten zodat de binnenruimte volledig droogt.

12 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen, bakken of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

12.1 Vormen en accessoires met magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u alleen geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van uw vormen in acht.

Indien niet anders aangegeven, de vormen en accessoires inschuiven op hoogte 1.

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Aanwijzingen
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Glas ▪ Glaskeramik ▪ Porselein ▪ Temperatuurbestendig kunststof ▪ Volledig geglaaceerd keramiek zonder barsten 	Deze materialen laten microgolven door en worden niet beschadigd. <p>Opmerking: Vormen met gouddecor of zilverdecor alleen gebruiken als de fabrikant de geschiktheid voor gebruik in de magnetron garandeert.</p>
Serveervormen	U hoeft uw gerechten niet om te vullen. <p>Opmerking: Vormen met gouddecor of zilverdecor alleen gebruiken als de fabrikant de geschiktheid voor gebruik in de magnetron garandeert.</p>
Meegeleverd rooster	Alleen het meegeleverde rooster is voor het zuivere gebruik met magnetron geschikt. <p>Opmerking: Platen, bijv. de universele braadslede of de bakplaat, kunnen vonken vormen en zijn niet geschikt.</p>

Niet geschikt voor de magnetron

Opmerking: Neem de gegevens over het vermijden van materiële schade in acht.

→ "Magnetron", Pagina 7

Vormen en accessoires	Aanwijzingen
Vormen en bakvormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden de gerechten niet of nauwelijks opgewarmd. <p>Opmerking: Metaal kan bij het zuivere magnetrongebruik vonken vormen.</p>

Vormen en accessoires met CombiSpeed

Door de combinatie van magnetron en een verwarmingsmethode zijn voor vormen en accessoires van metaal mogelijk.

Vormen en accessoires	Aanwijzingen
Vormen en bakvormen van metaal	Met CombiSpeed kan metaal worden gebruikt. <p>Opmerking: Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.</p>
Meegeleverde accessoires: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rooster ▪ Braadslede ▪ Bakplaat 	De meegeleverde accessoires zijn voor de CombiSpeed geschikt. Er vormen zich geen vonken.

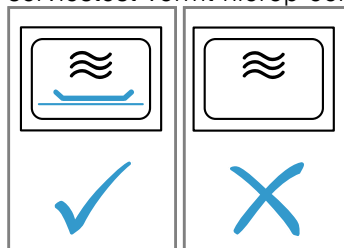
Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Als u niet zeker bent of uw vormen geschikt zijn voor het gebruik in de magnetron, voert u een test van de vormen uit.

LET OP!

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
 2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
 3. In werking stellen.
 4. De vorm meerdere keren controleren:
 - Wanneer de vorm koud of handwarm blijft, dan is deze geschikt voor de magnetron.
 - Wanneer de vorm heet wordt of als r vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

12.2 Magnetron instellen

Opmerkingen

- Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:
 - → "Veiligheid", Pagina 2
 - → "Materiële schade vermijden", Pagina 6
 -
 - → "Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 21
- Om condensaat te vermijden, schakelt bij de magnetronvermogens 600 watt en max. het apparaat automatisch een verwarmingselement in. De binnenruimte en het toebehoren worden heet. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed. Deze droogfunctie kunt u in de basisinstellingen uitschakelen.
 - "Basisinstellingen", Pagina 30

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De droogfunctie bij de hoogste standen bij de magnetronfunctie schakelt automatisch een verwarmingselement bij en verhit de binnenruimte.

- ▶ Raak nooit de hete oppervlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aan.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt.

1. Op menu drukken.
2. In het functiemenu "Magnetron" selecteren.
3. Op het gewenste magnetronvermogen drukken.
4. Stel de tijdsduur in met de draaiknop.
5. De werking met start/stop starten.
 - ✓ De magnetron start en de tijdsduur loopt zichtbaar af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display staat de tijdsduur op nul.
6. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen op start/stop drukken.
 - Indien nodig opnieuw een magnetronvermogen en een tijdsduur instellen.
 - Schakel het apparaat uit met on/off wanneer het gerecht klaar is.
7. Als u de droogfunctie voor de magnetron in de basisinstellingen hebt uitgeschakeld, de binnenruimte drogen.
 - "Drogen", Pagina 34

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Als u de ovendeur sluit, moet u de werking met start/stop voortzetten. Heeft u de basisinstelling hiervoor gewijzigd, zorg er dan voor dat de magnetron niet verder loopt terwijl hij leeg is.

→ "Basisinstellingen", Pagina 30

Magnetronvermogen wijzigen

Als u het magnetronvermogen wijzigt, wordt de tijdsduur gereset.

1. Onderbreek de werking met start/stop. Het actuele magnetronvermogen is in kleur gemarkeerd.
2. Op het gewenste magnetronvermogen drukken.
3. De werking met start/stop voortzetten.

Tijdsduur wijzigen

Na het starten van de magnetronwerking kunt u de tijdsduur direct wijzigen.

- ▶ Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.






12.3 Magnetroncombinatie

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u sommige verwarmingsmethoden in combinatie met de magnetron gebruiken.

Mogelijke magnetronvermogens zijn:

- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

Mogelijke verwarmingsmethoden zijn:

- 4D hetelucht 
- Boven- en onderwarmte 
- Circulatiegrillen 
- Grill, groot 
- Grill, klein 

Magnetroncombinatie instellen

Opmerking:

Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:

- → "Veiligheid", Pagina 2
- → "Materiële schade vermijden", Pagina 6
-
- → "Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 21

1. Op menu drukken.
2. In het functiemenu "Magnetroncombinatie" selecteren.
 - ✓ De "Verwarmingsmethode", "Temperatuur", "Magnetronvermogen" en de "Tijdsduur" worden voorgesteld.
3. Op de gewenste functie drukken.
4. De gewenste waarden met de draaiknop instellen.
5. De werking met start/stop starten.
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. In de statusregel verschijnt een aanwijzing.
6. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen op start/stop drukken.
 - Indien nodig opnieuw een combinatie instellen.
 - Schakel het apparaat uit met on/off wanneer het gerecht klaar is.

Temperatuur wijzigen

Na het starten van de magnetronwerking kunt u de temperatuur direct wijzigen.

1. Op de temperatuur drukken.
2. Met de draaiknop de temperatuur veranderen.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

Tijdsduur wijzigen

Na het starten van de magnetronwerking kunt u de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Op de "Tijdsduur" drukken.
2. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

Magnetronvermogen wijzigen

Na het starten van de magnetronfunctie kunt u het magnetronvermogen direct wijzigen.

1. Op het magnetronvermogen drukken.
2. Het magnetronvermogen met de draaiknop wijzigen.
- ✓ De wijziging wordt direct overgenomen.

Verwarmingsmethode wijzigen

Als u de verwarmingsmethode wijzigt, verandert de temperatuur en de tijdsduur wordt gereset.










1. Onderbreek de werking met start/stop.
2. Op de verwarmingsmethoden drukken.
3. De verwarmingsmethode met de draaiknop wijzigen.
4. De werking met start/stop voortzetten.

13 Braadthermometer

U kunt uw gerechten heel nauwkeurig garen door er een braadthermometer in te steken en een kerntemperatuur in te stellen. Zodra de ingestelde kerntemperatuur in het product is bereikt, houdt het apparaat automatisch op te werken.

13.1 Geschikte verwarmingsmethoden met braadthermometer

Voor het gebruik met de braadthermometer zijn alleen bepaalde verwarmingsmethoden geschikt. Wanneer de braadthermometer in de binnenruimte is geplaatst, staan de volgende verwarmingsmethoden ter beschikking.

- 4D hetelucht 
- Boven- en onderwarmte 
- Hetelucht Eco 
- Boven-/onderwarmte Eco 
- Circulatiegrillen 
- Pizzastand 
- Intensieve warmte 
- Stomen 
- Regenereren 

13.2 Braadthermometer in het vlees steken

Gebruik de meegeleverde braadthermometer of bestel een geschikte braadthermometer via onze servicedienst.

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.
- ▶ Gebruik geen gesloten vormen.
- ▶ 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.

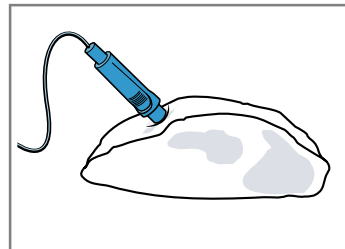
Als bij het gebruik met magnetron de punt van de braadthermometer niet volledig in het gerecht steekt, dan ontstaan er vonken.

- ▶ De braadthermometer volledig in het gerecht steken.

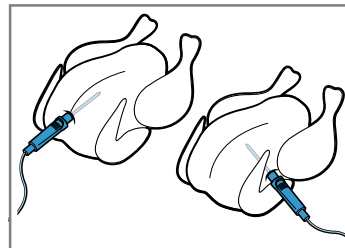
1. De braadthermometer in het gerecht steken. De braadthermometer heeft drie meetpunten. Zorg ervoor dat minstens het middelste meetpunt in het gerecht steekt.

Dunne vleesstukken Steek de braadthermometer opzij in de dikste plaats van het vlees.

Dikke vleesstukken Steek de thermometer van boven schuin tot de aanslag in het vlees.

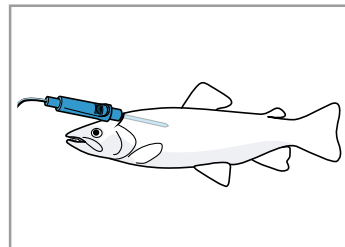


Gevogelte De braadthermometer in de dikste plaats van de gevogelteborst steken tot de aanslag. Steek de braadthermometer schuin of in de lengte in het gevogelte, afhankelijk van de vorm.



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

Vis Bij hele vis de braadthermometer achter de kop in de richting van de ruggraat 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. Het product samen met de braadthermometer in de binnenruimte plaatsen.
3. De aansluiting van de braadthermometer in de linkerbus in de binnenruimte steken.

Opmerkingen


- Verwijdert u de braadthermometer tijdens het gebruik, dan worden alle instellingen gereset.

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

13.3 Braadthermometer instellen

De braadthermometer meet de temperatuur in het binnenste van het product tussen 30 °C en 99 °C.

Vereisten

- Het product met de braadthermometer staat in de binnenruimte.
 - De braadthermometer is in de binnenruimte gestoken.
1. In het functiemenu "Verwarmingsmethoden", "Magnetroncombinatie", "Gerechten" of "Stomen" selecteren.
 2. In de verschillende menu's op de kerntemperatuur ↗ drukken.
Bij het functiemenu "Gerechten" de kerntemperatuur onder "Aanpassen" instellen.
 3. De kerntemperatuur met de draaiknop instellen.
De temperatuur van de binnenruimte minstens 10 °C hoger instellen dan de kerntemperatuur.
De temperatuur van de binnenruimte niet hoger instellen dan 250 °C.
 4. De werking met start/stop starten.
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ Op het display staat de tijd, hoelang het programma al loopt en de instellingen.
 - ✓ De gewenste temperatuur en kerntemperatuur staan op het display. De actuele temperatuur of kerntemperatuur kunt u aan de voortgangslijn herkennen die onder de gemarkeerde waarde ligt. De precieze kerntemperatuur kunt u oproepen door op  te drukken.
 - ✓ Als het gerecht klaar is, weerklinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt een aanwijzing.
 5. **⚠ 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.

Als de kerntemperatuur is bereikt:

 - Het apparaat met on/off uitschakelen.
 - Neem de braadthermometer uit de aansluiting in de binnenruimte.
 - Neem de braadthermometer uit het product en uit de binnenruimte.

Temperatuur wijzigen

Na het starten van de werking kunt u de temperatuur direct wijzigen.

1. De temperatuur met de draaiknop wijzigen.
 - ✓ De temperatuur wordt direct overgenomen.
2. Om de kerntemperatuur te wijzigen, op de kerntemperatuur ↗ drukken en met de draaiknop wijzigen.
 - ✓ De kerntemperatuur wordt direct overgenomen.

Temperatuur bij gerechten wijzigen

Na het starten van de werking kunt u de temperatuur wijzigen.

1. Op start/stop drukken.

2. Op "Aanpassen" drukken.
3. De temperatuur van de binnenruimte met de draaiknop wijzigen.
4. Op de kerntemperatuur ↗ drukken.
5. De kerntemperatuur met de draaiknop wijzigen.
6. Op start/stop drukken.
 - ✓ De werking wordt voortgezet.

Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Onderbreek de werking met start/stop.
2. Op de verwarmingsmethode drukken.
3. De gewenste verwarmingsmethode met de draaiknop instellen.
 - ✓ Op het display verschijnt de bijbehorende voorgestelde temperatuur.

13.4 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
Rosbief of rundvlees, kort gebakken	45 - 52
Rosbief of runderfilet, 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

14 Gerechten

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

14.1 Vormen

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 glaskeramik 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

Opmerking: Bij sommige gerechten schakelt het apparaat de magnetron in. Er verschijnt een aanwijzing op het display dat een voor de magnetron geschikte vorm dient te worden gebruikt.

→ "Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 21

14.2 Instellingen van de gerechten


Om de gerechten optimaal te bereiden, gebruikt het apparaat verschillende instellingen.

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 "Tip" of  om de informatie op te roepen. Sommige aanwijzingen verschijnen automatisch.

Programma's

Bij programma's zijn het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de duur vast voorinsteld.

Om een optimaal bereidingsresultaat te bereiken, moet u bijkomend het gewicht instellen. Indien niet anders aangegeven, stelt u het totale gewicht van uw gerecht in. Het gewicht kunt u alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.

Insteladvies

Bij insteladviezen is de optimale verwarmingsmethode vast voorinsteld. Het display toont de verwarmingsmethode.

De voorinstelde temperatuur en de duur kunt u aanpassen.

Braadthermometer


Bij sommige gerechten kunt u de braadthermometer gebruiken.

Als de braadthermometer is ingebracht, kunt u enkel gerechten selecteren die met de braadthermometer mogelijk zijn. Bij elk gerecht krijgt u adviezen over de verwarmingsmethode, de temperatuur en de kerntemperatuur. De temperatuur en de kerntemperatuur kunt u aanpassen.

→ "Braadthermometer", Pagina 23

Baksensor

Sommige gerechten bakt het apparaat automatisch met baksensor.

Op het display verschijnt . U hoeft verder geen instellingen in te voeren.

Houd de aanwijzingen met betrekking tot de baksensor aan.

→ "Gerechten met baksensor", Pagina 26

Magnetrongerechten

Bij enkele gerechten activeert het apparaat automatisch de magnetron. De bereidingstijd verkort hierdoor aanzienlijk.

Neem de informatie over de magnetron in acht.

→ "Magnetron", Pagina 21

Stoomgerechten

Bij sommige gerechten wordt automatisch de stoomfunctie geactiveerd.

Neem de informatie over de stoomfunctie in acht.

→ "Stoom", Pagina 18

14.3 Overzicht van de gerechten

Welke gerechten ter beschikking staan, ziet u aan het apparaat als u de functie oproept.

De gerechten zijn in categorieën en eten ingedeeld.

Categorie	Gerechten
Brood, gebak	Gebak Klein gebak Koekjes Brood, broodjes Hartig gebak, pizza, quiche

Categorie	Gerechten
Ovenschotels, soufflés	Ovenschotel, hartig, vers, gegaarde ingrediënten Lasagne, vers Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, vlak Ovenschotel, zoet, vers Soufflé in portievormen
Diepvriesproducten	Pizza Broodje Ovenschotels Aardappelproducten Vlees, gevogelte
Gevogelte	Kip Eend, gans Kalkoen
Vlees	Varkensvlees Rundvlees Kalfsvlees Lamsvlees Wildbraad Vleesgerechten
Vis	Vis
Bijgerechten, groente	Groente Aardappelen Rijst Granen
Regenereren, opbakken	Groente Menu Gebak Bijgerechten
Etenswaar ontdooien	Brood, broodjes Gebak Vlees, gevogelte Vis

14.4 Gerechten met baksensor

Als u een gerecht selecteert dat voor de baksensor geschikt is, regelt het apparaat het bakproces volledig automatisch.

De baksensor bewaakt het bakproces in de binnenruimte en het apparaat regelt de instellingen automatisch.

Volgende gerechten bakt het apparaat automatisch met baksensor.

Categorie	Gerechten
Brood, gebak	Gebak <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebak in vormen ■ Gebak op de plaat ■ (Vruchten)taart/taart Klein gebak <ul style="list-style-type: none"> ■ Bladerdeeggebak ■ Muffins ■ Gistdeeggebak Hartig gebak, pizza, quiche <ul style="list-style-type: none"> ■ Hartig gebak, quiche ■ Pizza ■ Flammkuchen

Geschikte bakvormen

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 siliconehoudende, folie, afdekkingen of accessoires.
- ▶ Nooit voorwerpen van silicone in de binnenruimte bewaren.

14.5 Gerecht instellen

Opmerking: Na de start kunt u het gerecht en de instellingen ervan niet meer veranderen of onderbreken.

Vereiste: Om de functie te starten, moet de binnenruimte afgekoeld zijn.

1. Op menu drukken.
2. In het functiemenu "Gerechten" selecteren.
 - ✓ Het eerste gerecht wordt voorgesteld.
3. De gewenste categorie met de draaiknop selecteren.
4. Op "Verder" drukken.
5. Het gewenste gerecht met de draaiknop selecteren.
6. Op "Verder" drukken.
7. Het gewenste gerecht met de draaiknop selecteren.
8. Op "Verder" drukken.
9. Indien nodig de instellingen aanpassen.
 - Bij sommige gerechten kunt u de temperatuur, tijdsduur of het einde aanpassen, hierbij op "Aanpassen" drukken.
 - Bij sommige gerechten kunt u het gewicht direct met de draaiknop instellen.
10. Om informatie over toebehoren en inschuifhoogte te verkrijgen, op "Tip" drukken.
11. De werking met start/stop starten.
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af. De opwarmlijn verschijnt niet.
 - ✓ Als het gerecht klaar is, weerklinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.
12. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen op start/stop drukken.
 - Bij sommige gerechten kunt u indien gewenst nagaren.
 - "Nagaren", Pagina 26
 - Schakel als het gerecht klaar is, het apparaat uit met on/off.

Nagaren

Bij sommige gerechten biedt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur de functie nagaren aan. U kunt zo vaak nagaren als u wilt.

1. Als u niet wilt nagaren, op "Beëindigen" drukken en het apparaat met uitschakelen.
2. Druk op "Nagaren" om het gerecht na te garen.
 - ✓ Op het display verschijnt een tijdsduur.
3. Wijzig indien gewenst de tijdsduur met de draaiknop.
4. De werking met start/stop starten.
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.

- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat warmt niet meer op. De aanwijzing voor het nagaren verschijnt opnieuw.
5. Wanneer de tijdsduur is verstreken:


- Om het signaal voortijdig te beëindigen op start/stop drukken.
- Druk als u opnieuw wilt nagaren, op "Nagaren".
- Als het gerecht klaar is, op "Beëindigen" drukken en het apparaat met on/off uitschakelen.



15 Kinderslot

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

15.1 Kinderslot activeren en deactiveren

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

1. Om het kinderslot te activeren,  ca. 4 seconden ingedrukt houden.

- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.
 - ✓ Het symbool  verschijnt in de statusregel in in- en uitgeschakelde toestand.
2. Om het kinderslot te deactiveren,  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

16 Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur tot 74 uur instellen. Gerechten kunnen tussen 85 °C en 140 °C met boven- en onderwarmte worden warmgehouden zonder dat u het apparaat hoeft in of uit te schakelen.


16.1 Sabbatinstelling starten


Opmerkingen

- Wanneer u de apparaatdeur tijdens gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wanneer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder.
- Na de start kunt u de sabbatinstelling niet meer wijzigen of onderbreken.

Vereiste: De sabbatinstelling is in de basisinstellingen geactiveerd.

→ "Basisinstellingen", Pagina 30

1. De verwarmingsmethode sabbatinstelling  met de draaiknop instellen.

2. Op de temperatuur drukken. De temperatuur is op 85 °C vooraf ingesteld.
3. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
4. Druk op . De tijd is op 25 uur vooraf ingesteld.
5. Stel de tijdsduur in met de draaiknop. Het einde kan niet worden verplaatst.
6. Start de werking met start/stop.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
7. Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd. Het apparaat houdt op met verwarmen en reageert weer zoals buiten de sabbatinstelling gebruikelijk is.
 - Schakel het apparaat uit met on/off. Na ca. 10 tot 20 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

17 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 in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tips

- Neem de meegeleverde documenten van Home Connect in acht.
- Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

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.

17.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een smartphone met een actuele versie van het iOS- of Android besturingssysteem.
- De smartphone en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.

1. De Home Connect app downloaden.



2. De Home Connect app openen en de volgende QR-code scannen.



3. De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.

17.2 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 geïnstalleerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
WiFi	Inschakelen Uitschakelen	Als wifi is geactiveerd, kunt u Home Connect gebruiken. Bij netwerkgebonden stand-by heeft het apparaat maximaal 2 W nodig.
Netwerk	Verbinden met netwerk Verbinding met het netwerk verbreken	Wanneer u de verbinding van het apparaat met het netwerk verbreekt, dan wordt alle netwerkinformatie gewist. Die instelling is alleen nuttig wanneer u nieuwe toegangsgegevens voor de router heeft.
Met app verbinden	-	De instelling start de verbinding tussen de Home Connect app en het apparaat.
Afstandsbediening	Aan uit	Wanneer de functie is gedeactiveerd, dan kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergeven. Wanneer de functie is geactiveerd, dan kunt u het apparaat op afstand starten en bedienen.
Apparaatinfo ⓘ	-	Het display toont informatie over het netwerk of over het apparaat.

17.3 Apparaat met Home Connect app bedienen

Wanneer het starten op afstand is geactiveerd, dan kunt u met de Home Connect app kunt u het apparaat op afstand instellen en starten.

Opmerking: Sommige functies kunt u alleen op de oven zelf starten.

Vereisten

- Het apparaat is ingeschakeld.
- Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
- Om het apparaat via de Home Connect app in te kunnen stellen, moet de basisinstelling "Afstandsbediening" zijn ingeschakeld. Als de start op afstand gedeactiveerd is, dan toont de Home Connect app uitsluitend de bedrijfstoestanden van het apparaat.

1. Op menu tikken.
 2. Tik op "Start op afstand".
- ✓ Op het display wordt ⓘ weergegeven.

3. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.

Opmerkingen

- Als u binnen 15 minuten na de activering van start op afstand of het gebruikseinde de ovendeur opent, dan wordt de start op afstand gedeactiveerd.
- 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.

17.4 Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, veiligheidsrelevante updates. 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 downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw lokale netwerk bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kan een software-update ook automatisch worden gedownload.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

17.5 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

17.6 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 Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi 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.

17.7 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 www.siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4 GHz band: 100 mW max.
5 GHz band: 100 mW max.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

18 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

18.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Basisinstelling	Keuze
Taal	Zie de keuze op het apparaat.
Tijd	Tijd in 24 uursformaat.
Datum - dag	Actuele dag instellen
Datum - maand	Actuele maand instellen
Datum - jaar	Actueel jaar instellen
Waterhardheid	0 (onthard) 1 (zacht) 2 (gemiddeld) 3 (hard) 4 (zeer hard) ¹
Geluidssignaal	Korte duur Gemiddelde duur ¹ Lange duur
Volume	5 standen
Toetssignaal	Ingeschakeld Uitgeschakeld ¹
Helderheid display	5 standen
Tijdsweergave	Uit Digitaal + datum ¹ Analoog
Verlichting	In gebruik uit In gebruik aan ¹
Automatisch voortzetten (alleen voor de functie magnetron)	Magnetron niet automatisch voortzetten ¹ Bij deur sluiten
Kinderslot	Alleen toetsblokkering ¹
Na inschakelen	Hoofdmenu Verwarmingsmethoden ¹ Magnetron Magnetroncombinatie Stomen Gerechten

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)

Basisinstelling	Keuze
Waarschuwing magnetron bakplaat	Weergeven ¹ Niet weergeven
Nachtverduistering	Uitgeschakeld ¹ Ingeschakeld
Merklogo	Weergeven ¹ Niet weergeven
Magnetron drogen	Ingeschakeld ¹ Ingeschakeld ¹
Ventilatornalooop	Aanbevolen ¹ Minimaal
Telescooprails	Achteraf aangebracht ¹ Niet achteraf aangebracht
Sabbatinstelling	Ingeschakeld Uitgeschakeld ¹
Home Connect	Home Connect Instellingen → "Home Connect", Pagina 27
Fabrieksinstelling	Resetten

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)

18.2 Basisinstellingen wijzigen

1. Op on/off drukken.
2. Op menu drukken.
✓ Het functiemenu wordt geopend.
3. De functie "Instellingen" selecteren.
✓ De eerste basisinstelling verschijnt.
4. Met ✓ naar de verschillende instellingen gaan.
5. De basisinstelling met de draaiknop wijzigen.
6. Op menu drukken.
✓ Op het display verschijnen de wijzigingen "Opslaan" of "Afwijzen".
7. Op de gewenste wijziging drukken.

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

Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

1. Op menu drukken.
2. Op "Verwerpen" drukken.
✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

19 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

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.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte schoonmaakmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 32

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Speciale RVS-verzorgingsmiddelen voor warme oppervlakken 	Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Kunststof of gelakte oppervlakken bijv. bedieningspaneel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Gebruik geen glasreiniger of schraper. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje gebruiken. Tip: Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 35
Deurafscherming	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ▪ Van kunststof: Warm zeepsop 	Gebruik geen glasreiniger of schraper. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Tip: Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 35
Roestvrijstalen binnenlijst van de deur	RVS-reiniger	Verkleuringen kunnen verwijderd worden met reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.
Deurafdichting	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emailen oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Azijnwater ▪ Ovenreiniger 	<p>Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraal spons. Om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open laten.</p> <p>Opmerkingen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. 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 emailen oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken		<p>Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 33</p>
Glazen kapje van de ovenlamp	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraal spons.</p> <p>Opmerking: Voor een grondige reiniging de rekjes verwijderen. → "Rekjes", Pagina 36</p>
Telescoopsteem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>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.</p> <p>Opmerking: Voor een grondige reiniging het uittreksysteem verwijderen. → "Rekjes", Pagina 36</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger 	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraal spons. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.
Watertank	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>Om na de reiniging resten schoonmaakmiddel te verwijderen met schoon water grondig naspoelen.</p> <p>Om de watertank na de reiniging te drogen, de watertank met geopend deksel laten drogen. Afdichting op het deksel goed drogen. Niet in de vaatwasser reinigen.</p>
Braadthermometer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 – Kans op brand!

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 31

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
 - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 31
2. Drogen met een zachte doek.

19.3 Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte 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 36

3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
 - van de gladde emailen 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 36

20 Reinigingsondersteuning humidClean

De reinigingsondersteuning 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 brandwonden!

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
2. 0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
Gebruik geen gedestilleerd water.
3. Op on/off drukken.
 - ✓ Er verschijnt een verwarmingsmethode en een temperatuur.
4. De verwarmingsmethode onderwarmte met de draaiknop instellen.
5. Op de temperatuur drukken.
6. De temperatuur met de draaiknop op 80 °C instellen.
7. Op ☺ drukken.
8. De tijdsduur met de draaiknop op 4 minuten instellen.

9. De werking met start/stop starten.
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. In de statusregel verschijnt een instructietekst.
10. Het apparaat met on/off uitschakelen en de binnenruimte ca. 20 minuten laten afkoelen.

20.2 Binnenruimte nareinigen

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.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte reinigen met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuurponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met schoon water afnemen en droogwrijven met een zachte doek, ook onder de deurafdichting.
4. Om de binnenruimte te laten drogen, de deur van het apparaat in grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen.

21 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 bestaat uit meerdere stappen en duurt ca. 70-95 minuten:

- Ontkalken (ca. 55-70 minuten)
- Eerste spoelcyclus (ca. 9-12 minuten)
- Tweede spoelcyclus (ca. 9-12 minuten)

Vanwege hygiënische redenen u het ontkalken helemaal voltooien.

Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Om ervoor te zorgen dat het apparaat opnieuw klaar is voor gebruik voert u 2 spoelcycli uit.

21.1 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 terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

1. De ontkalkingsoplossing mengen:
 - 200 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel

- 400 ml water
2. Het bedieningspaneel openen.
 3. De watertank verwijderen en vullen met de ontkalkingsoplossing.
 4. De met de ontkalkingsoplossing gevulde watertank inschuiven.
 5. Het bedieningspaneel sluiten.

21.2 Ontkalken instellen

Vereiste: → "Ontkalken voorbereiden", Pagina 34

1. Op menu drukken.
2. In het modusmenu "Ontkalken" selecteren.
 - ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
3. De werking met start/stop starten.
 - ✓ Het ontkalken start en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Als het eerste deel van het ontkalken is beëindigd, weerklinkt een signaal. Het apparaat vraagt u 2 keer om te spoelen.
4. Om het apparaat te spoelen, voor elke spoelcyclus:
 - Het bedieningspaneel openen en de watertank verwijderen.
 - De watertank grondig spoelen en met water vullen.
 - De watertank inzetten en het bedieningspaneel sluiten.
 - Het spoelen met start/stop starten.
- ✓ Wanneer er een spoelcyclus beëindigd is, klinkt er een signaal.
5. Als de tweede spoelcyclus is beëindigd:
 - De watertank leegmaken en drogen.
 - "Watertank legen", Pagina 20
 - Het apparaat met on/off uitschakelen.
- ✓ Het ontkalken is afgerond en het apparaat is klaar voor gebruik.

22 Drogen

Om achterblijvende vochtigheid te vermijden, na het gebruik de ovenruimte 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.

22.1 Binnenruimte drogen

U kunt de ovenruimte met de hand drogen of de droogfunctie gebruiken.

1. Het apparaat laten afkoelen.
2. Verontreiniging uit de binnenruimte verwijderen.
3. Water in de binnenruimte opvegen.
4. De binnenruimte drogen.
 - Om de binnenruimte met de hand te drogen, de deur van het apparaat 1 uur geopend laten.

- Om de droogfunctie te gebruiken, de droogfunctie instellen.

→ "Drogen instellen", Pagina 34

Drogen instellen

1. Het apparaat laten afkoelen.
2. Grove verontreiniging in de binnenruimte verwijderen en vocht van de bodem afnemen.
3. Op menu drukken.
4. In het modusmenu op drogen drukken. De tijdsduur is op 10:00 min en kan niet worden veranderd.
5. Op start/stop drukken om de droogfunctie te starten.
 - ✓ Het apparaat begint te drogen en de tijdsduur loopt af.
6. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Op het display verschijnt een instructietekst.
 - Om het signaal voortijdig te beëindigen op start/stop drukken.
 - Het apparaat met on/off uitschakelen.

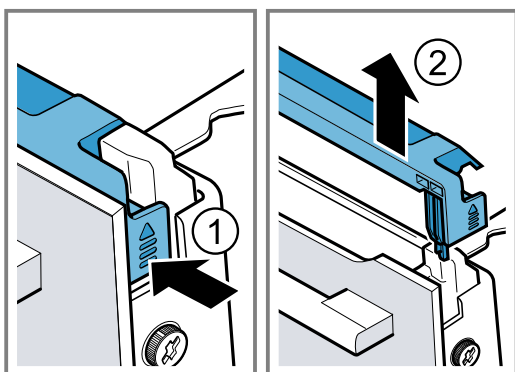
23 Apparaatdeur

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

23.1 Deurafscherming afnemen

De roestvrijstalen inlegger in de deurafscherming kan verkleuren. Neem de deurafscherming af om deze en de roestvrijstalen inlegger schoon te maken of de deurruiten te verwijderen.

1. Open de apparaatdeur een beetje.
2. Op de deurafscherming links en rechts drukken.
3. De deurafscherming afnemen en de apparaatdeur voorzichtig sluiten.



23.2 Deurruiten verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

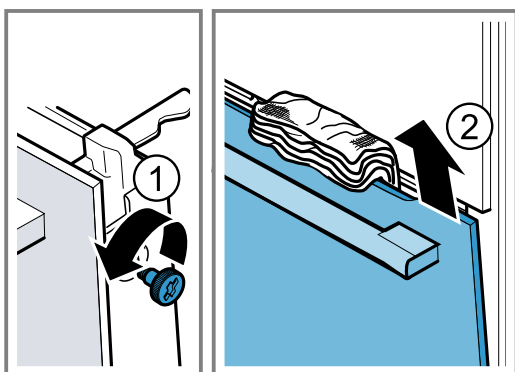
- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

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.

Vereiste: De deurafscherming is afgenomen.

1. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen.
2. Een theedoek die meerdere keren is samengevouwen tussen de apparaatdeur klemmen.



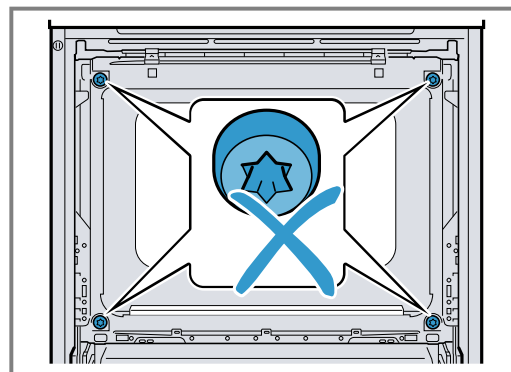
3. Sluit de apparaatdeur.

4. De voorruit er naar boven uittrekken.
5. De voorruit met de deurgreep naar beneden op een vlak oppervlak leggen.
6. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**

Door het opendraaien van de schroeven is de veiligheid van het apparaat niet meer gewaarborgd. Er kan energie van de magnetron naar buiten komen.

- ▶ De schroeven nooit opendraaien.

Nooit de 4 zwarte schroeven van de omlijsting schroeven.



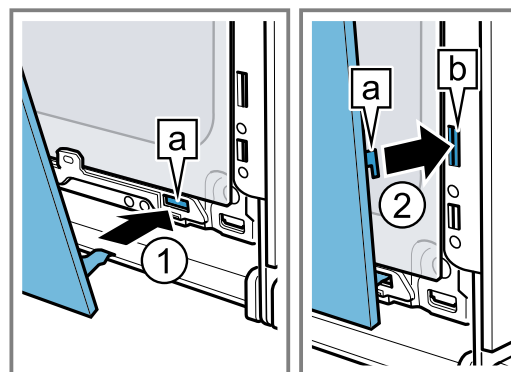
23.3 Deurruiten inbouwen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

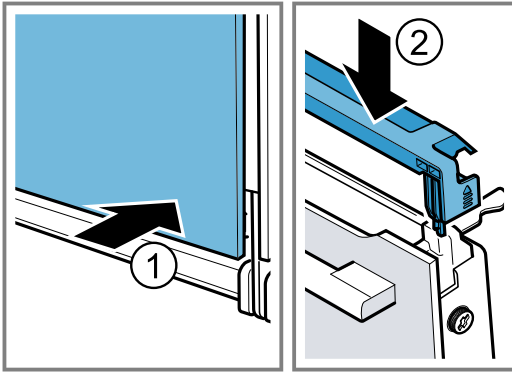
- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren. Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

1. De voorste ruit onder in de linker en rechter houder [a] inhangen ①.
2. De voorste ruit tegen het apparaat drukken, tot de linker en rechter haken [a] tegenover de opname [b] liggen ②.



3. De voorste ruit onder aandrukken ①, totdat deze hoorbaar vastklikt.
4. De apparaatdeur een beetje openen en de vaatdoek verwijderen.
5. De beide schroeven links en rechts op de apparaatdeur vastdraaien.

6. De deurafdekking aanbrengen en aandrukken ②, tot deze hoorbaar inklikt.



7. Sluit de apparaatdeur.

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

24 Rekjes

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

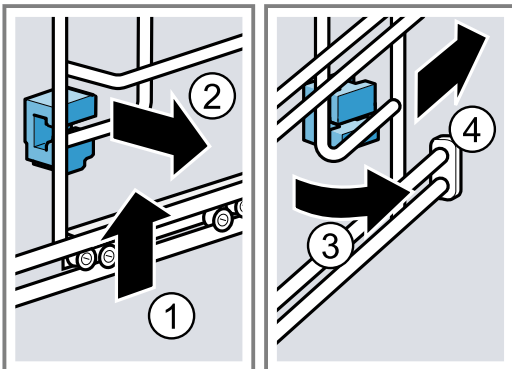
24.1 Rekjes verwijderen

⚠ 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 uittrekbare deel er naar voren uittrekken.
2. Het rekje aan de voorkant optillen ① en losmaken ②.
3. Het complete rekje naar buiten draaien ③ en aan de achterkant losmaken ④.

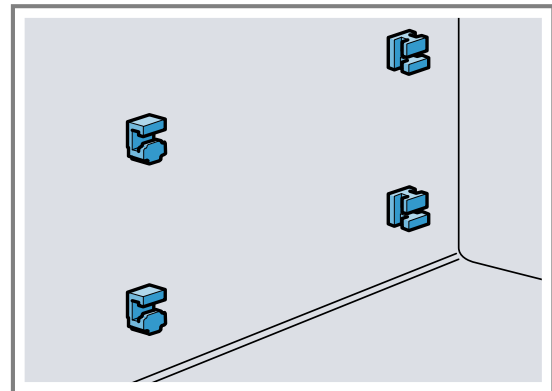


24.2 Houders inbrengen

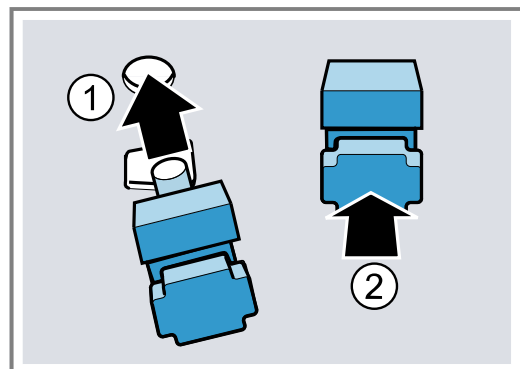
Als u de rekjes verwijdert, kunnen de houders eruit vallen.

Opmerking:

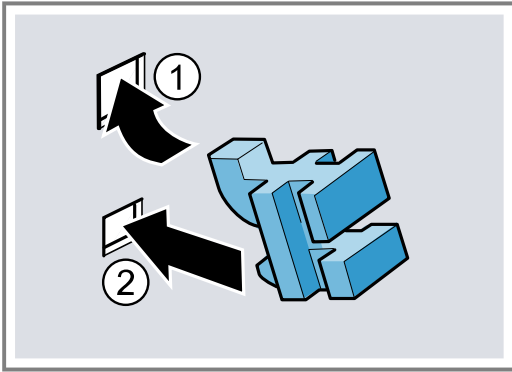
De houders zijn aan de voor- en achterkant verschillend.



1. De voorste houders met de haak vanaf boven in het ronde gat leiden en een beetje schuin zetten ①.
2. De voorste houders aan de onderkant inbrengen en recht zetten ②.



3. De achterste houders met de haak in het bovenste gat leiden ① en in het onderste gat drukken ②.

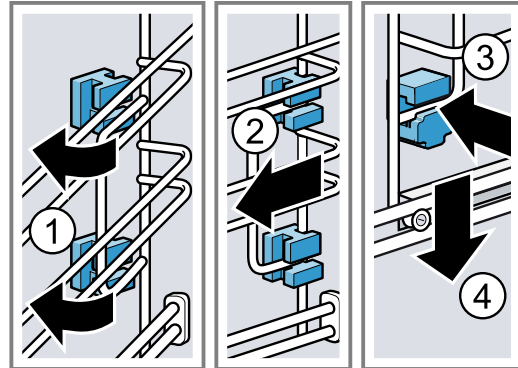


24.3 Rekjes inhangen

Opmerkingen

- Let er bij het ophangen op dat het uittrekbare deel zich aan de onderkant bevindt.
- De rekjes passen alleen links of rechts.

- Let er bij beide telescooprails op dat deze naar voren uitgeschoven kunnen worden.
1. Het rekje aan de boven- en onderkant schuin zetten en in de houders plaatsen ①.
 2. Het rekje naar voren trekken ②.
 3. Het rekje van voren inbrengen ③ en naar beneden drukken ④.



4. De uittrekbare delen volledig inschuiven.

25 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.

⚠ 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.

⚠ 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.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

25.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → "Eerste keer in gebruik nemen", Pagina 15
Werking start niet of wordt onderbroken.	Storing ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 40 Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → "Informatie weergeven", Pagina 16
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt "Demomodus is ingeschakeld".	Apparaat bevindt zich in de demomodus. 1. Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. 2. Schakel de demomodus binnen 3 minuten in de → "Basisinstellingen", Pagina 30 uit.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt "Demomodus is ingeschakeld."	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Open en sluit na een stroomuitval de apparaatdeur één keer. ✓ Het apparaat controleert zichzelf en is klaar voor gebruik.
Het apparaat start niet en op het display verschijnt "Binnenruimte te heet".	De binnenruimte is te heet voor het gekozen gerecht of de verwarmingsmethode. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Binnenruimte laten afkoelen en opnieuw starten.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie. → "Basisinstellingen", Pagina 30
Home Connect funktioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ga naar www.home-connect.com.
Bedieningspaneel kan niet worden geopend.	Zekering is defect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Storing <ol style="list-style-type: none"> 1. Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 40 2. Als er water in de watertank is, leeg dan de watertank: <ul style="list-style-type: none"> - Apparaatdeur openen. - Rechts en links onder het afschermstuk grijpen. - Afschermstuk er langzaam uittrekken en naar boven schuiven.
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingsleuven	Ontsnappende stoom is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Er verschijnt een melding om te ontkalken, zonder dat eerst de teller wordt weergegeven.	Ingestelde waterhardheid is te laag. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ontkalk het apparaat. → "Ontkalken", Pagina 34 2. Controleer de waterhardheid en stel deze in de basisinstellingen in. → "Basisinstellingen", Pagina 30
Er verschijnt een melding om te spoelen.	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Spoel het apparaat twee keer. → "Ontkalken", Pagina 34
Op het display verschijnt "Watertank vullen", hoewel de watertank gevuld is.	Watertank is niet vergrendeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Plaats de watertank correct, zodat hij in de houder vastklikt. → "Watertank vullen", Pagina 18 Watertank is gevallen. Door schokken zijn onderdelen in de watertank losgekomen. De watertank wordt lek. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bestel een nieuwe watertank. Storing <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gebruik geen gedemineraliseerd of gefilterd water. → "Vóór het eerste gebruik", Pagina 14 Sensor is defect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 40
Toetsen knipperen.	Er is condenswater ontstaan achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist. Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer.
Er klinken plof-geluiden bij de bereiding met stoom.	Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het apparaat broemt tijdens het gebruik en na het uitschakelen.	Functiecontrole van de pomp veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat broemt of klikt bij het openen van het bedieningspaneel.	Het uitschuiven van het bedieningspaneel veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Bij het reinigen van de magnetron wordt de binnenruimte heet.	Droogfunctie is ingeschakeld.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	LED-lampje is defect. Opmerking: Verwijder de glazen afdekplaat niet. ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 40
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 eerst uit met on/off. 2. Vervolgens het apparaat met on/off inschakelen en de gewenste functie instellen. Tip: Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, kunt u een tijdsduur instellen.
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of 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 40
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 informatie over de bereiding en de passende instelwaarden vindt u op onze homepage www.siemens-home.bsh-group.com .

26 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

26.1 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

27 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst 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.

27.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

28 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.

28.1 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 er instelbe-reiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden.
- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Schuif de accessoire pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.
- Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

28.2 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 1 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

Bakt u op één niveau, gebruik dan inschuifhoogte 1.

Bakken op 2 niveaus	Hoogte
Braadslede	3
Bakplaat	1
Twee roosters met vormen erop	3 1

Gebruik de verwarmingsmethode 4D hete lucht.

Opmerkingen

- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Bereiden met stoom is slechts op één niveau mogelijk.
- Bereiding in combinatie met de magnetron is slechts op één niveau mogelijk.

28.3 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. 1/2 tot 2/3 van de aangegeven tijd.
- Met de braadthermometer kunt u exact bereiden. Houd de belangrijke informatie aan voor het juiste gebruik. → Pagina 23

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 een niveau onder het rooster 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 sluitend 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 brandwonden!

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 gerechten die knapperig moeten worden.

- 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.

28.4 Bereiding met magnetron

Als u gerechten met de magnetron klaar maakt, dan kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

Algemeen

- De bereidingsduur bij gebruik van de magnetron is gebaseerd op het totaalgewicht.
Wilt u een andere dan de opgegeven hoeveelheid klaarmaken, dan helpt de basisregel: **Bij een dubbele hoeveelheid is bijna de dubbele bereidingsduur nodig.**
- De producten geven warmte af aan het servies. Het servies kan zeer heet worden.
- In het belangrijkste deel van de gebruikershandleiding vindt u informatie, hoe u de magnetron en combi-magnetron instelt.
 - → "Magnetroncombinatie", Pagina 22
 - → "Magnetron", Pagina 21

Koken of stomen met de magnetron

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken.
- Gebruik voor alle graanproducten, bijvoorbeeld voor rijst, een hoge vorm met deksel. Graan schuimt sterk tijdens het koken. Voeg vloeistof toe overeenkomstig de informatie in het insteladvies.
- Was de levensmiddelen en droog deze niet af. Voeg 1-3 eetlepels water of citroensap toe aan de gerechten.
- Verdeel de gerechten vlak in de vorm. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Gebruik zout en specerijen met mate. Bij het bereiden met de magnetron blijft de oorspronkelijke smaak in grote mate behouden.
- Keer of roer het voedsel tussendoor 2-3 keer.
- Laat het voedsel na het bereiden 2-3 minuten rusten.

28.5 Bereiding van diepvriesproducten

- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.
- IJs verwijderen.
- Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig vorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

28.6 Bereiding van kant-en-klare voedingsproducten

- Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Gebruik een hittebestendige vorm wanneer u het kant-en-klaar gerecht in een vorm bereidt.

28.7 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

























Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	1	☉	160 - 180	90	-	30 - 40
Cake, fijn	Langwerpige bakvorm	1	☐	150 - 170	-	-	60 - 80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	☉	160 - 170	-	-	65 - 85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	☉	1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	-	1. 30 - 40 2. 20
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1	☉	150 - 170 ¹	-	-	30 - 50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1	☉	1. 150-160 2. 150-160	-	Gering uit	1. 10 2. 25 - 35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1	☉	150 - 160	-	-	50 - 60
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1	☐	160 - 180	-	-	60 - 80
Muffins	Muffinplaat	1	☐	170 - 190	-	-	15 - 30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1	☐	160 - 170	-	-	30 - 40
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1	☉	160 - 180	-	Gemiddeld	25 - 35
Koekjes	Bakplaat	2	☉	140 - 160	-	-	15 - 30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	☉	130 - 150	-	-	20 - 35
Brood, op de plaat 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	☉	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brood, op de plaat 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	☉	1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	Sterk uit	1. 10-15 2. 25-35
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	☉	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50

¹ Het apparaat voorverwarmen.
























² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.

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

⁴ Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1		1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	Sterk uit	1. 10-15 2. 45-55
Brood, op de plaat 1500 g	Langwerpige bakvorm	1		200 - 210	-	-	35 - 45
Plat rond brood	Braadslede	1		250 - 270	-	-	20 - 30
Plat rond brood	Braadslede	2		220 - 230	-	Sterk	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	1		180 - 200	-	-	25 - 35
Broodjes, vers	Bakplaat	1		200 - 220	-	Gemiddeld	20 - 30
Pizza, vers	Bakplaat	1		200 - 220	-	-	20 - 30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180 - 200	-	-	35 - 45
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	1		210 - 230	-	-	20 - 30
Flammkuchen	Braadslede	1		280 - 300 ¹	-	-	8 - 18
Flammkuchen	Braadslede	1		200 - 220 ¹	-	Gemiddeld	15 - 25
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Ovenschaal	1		200 - 220	-	-	35 - 55
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Ovenschaal	1		160 - 170	-	Gemiddeld	40 - 50
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Ovenschaal	1		140 - 160	360	-	20 - 30
Lasagne, diepvries, 400 g	Open vorm	1		200 - 210	180	-	20 - 25
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170 - 180	-	-	50 - 65
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170 - 190	360	-	20 - 25
Kip, 1 kg, ongevuld	Open vorm	1		200 - 220	-	-	60 - 70
Kip, 1 kg, ongevuld	Rooster	1		200-220	-	Gemiddeld	50 - 60
Kip, 1 kg, ongevuld	Gesloten vorm	1		230 - 250	360	-	25 - 35
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		220 - 230	-	-	30 - 35
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		200 - 220	-	Gemiddeld	30 - 45
Kleine kipdelen, 4 stuks à 250 g	Open vorm	1		190 - 210	360	-	20 - 30
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	1		160 - 170	-	-	120 - 150

¹ Het apparaat voorverwarmen.² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.³ Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.⁴ Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	1	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	-	Gemiddeld Gemiddeld uit	1. 110 - 120 2. 20 - 30 3. 30 - 40
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180 - 200	-	-	120 - 130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180 - 190	-	Gering	110 - 130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		180 - 200	180	-	55 - 65
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180 - 190	-	-	120 - 140
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	1	1.  2.  3. 	1. 120 2. 170-180 3. 200-210	-	Sterk Gering uit	1. 25 - 30 2. 60 - 80 3. 30 - 35
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	1		210 - 220	-	-	40 - 50
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	1		190 - 200	-	Gering	50 - 60
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200 - 220	-	-	130 - 140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg ²	Open vorm	1		1. 150 2. 130	-	Sterk Gemiddeld	1. 30 2. 120 - 150
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200 - 220	-	-	140 - 160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		220 - 230	-	-	60 - 70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		190 - 200	-	Gering	65 - 80
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		240 - 260	180	-	30 - 40
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	2		3	-	-	20 - 30 ³
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		170 - 190	-	-	50 - 70
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		170 - 180	-	Gering	80 - 90
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		240 - 260	1. 360 2. 180	-	1. 30 2. 35 - 40
Gebraden gehakt, 1 kg, + 50 ml water	Open vorm	1		170 - 190	360	-	30 - 40

¹ Het apparaat voorverwarmen.² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.³ Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.⁴ Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Open vorm	1		170 - 190	-	-	20 - 30
Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel	Braadslede	1		1. 170-180 2. 160-170	-	Gemiddeld uit	1. 15 - 20 2. 5 - 10
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		2	90	-	15 - 20
Groente, vers, 250 g	Gesloten vorm	1		-	600	-	8 - 12 ⁴
Gebakken aardappels, gehalveerd, 1 kg	Braadslede	2		200 - 220	360	-	15 - 20
Gekookte aardappels, in vieren gedeeld, 500 g	Gesloten vorm	1		-	600	-	12 - 15 ⁴
Rijst met lange korrel, 250 g + 500 ml water	Gesloten vorm	1		-	1. 600 2. 180	-	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Gierst, heel, 250 g + 600 ml water	Gesloten vorm	1		-	1. 600 2. 180	-	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Polenta of maïsgrismeel, 125 g + 500 ml water*	Gesloten vorm	1		-	600	-	6 - 8 ⁴

¹ Het apparaat voorverwarmen.

² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.

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

⁴ Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

Dessert

Popcorn bereiden met de magnetron

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
 - ▶ Neem gerechten altijd met een pannelap uit de binnenruimte.
1. Gebruik een hittebestendige, vlakke glazen vorm, bijv. het deksel van een ovenschaal. Gebruik geen porseleinen of sterk gewelfde borden.
 2. Leg de popcornzak volgens de aanwijzingen op de verpakking op de vorm.
 3. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
 4. Afhankelijk van het product en de hoeveelheid moet de tijd mogelijk worden aangepast.
 5. Verwijder de popcornzak na 1½ minuut en schud deze om zodat de popcorn niet aanbrandt.
 6. De popcornzak weer terug plaatsen in de oven en verder laten poppen.

7. Schakel wanneer nog slechts elke 2-3 seconden pofgeluiden te horen zijn het apparaat uit en neem de popcornzak uit de oven.

8. Veeg de binnenruimte na de bereiding schoon.

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.

Insteladvies voor desserts en compote

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Pudding van puddingpoeder	Gesloten vorm	1		-	600	-	5 - 8 ¹
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		35 - 40	-	-	300 - 360
Rijstepap, 125 g + 500 ml melk*	Gesloten vorm	1		-	1. 600 2. 180	-	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Vruchtencompote, 500 g	Gesloten vorm	1		-	600	-	9 - 12
Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g ²	Open vorm	1		-	600	-	4 - 6

¹ Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

² Leg de gesloten zak op de vorm.

28.8 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

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

Langzaam garen

Bereid fijn vlees, bijv. zachte delen van rund, kalf, varken, lam, of gevogelte, langzaam bij lage temperatuur.

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 perfect vlees, zonder bot.
2. De vorm op het rooster op niveau 1 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 het klimaat in de binnenruimte gelijk blijft, de deur van de oven tijdens het langzaam garen gesloten.
6. Verwijder na het langzaam garen het vlees uit de binnenruimte.

Insteladvies voor langzaam garen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Varkenshaas, heel	Open vorm	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	1	4		80 ¹	40 - 60
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Deeg laten rijzen

Laat deeg altijd in 2 stappen rijzen: eenmaal als het hele deegvolume (1. - Rijzen van het hele deeg) en een tweede maal in de bakvorm (2. - individueel rijzen).

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Deeg laten rijzen:
 - Schuif het rooster in de binnenruimte.
 - Plaats het deeg in een hittebestendige kom op het rooster.
 - Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.

- Open tijdens het rijzen de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontsnapt.
2. Individueel rijzen:
- Het deeg verder verwerken en in de uiteindelijk bakvorm doen.

- Schuif het deeg op de aangegeven inschuifhoogte in de oven.
3. Veeg vóór het bakken de binnenruimte droog.

Insteladvies voor het laten rijzen van deeg

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
vetrijk deeg, bijv. Panettone	Schotel op rooster	1. 1	1.	1. 40-45	1. 40-90
	Vorm op rooster	2. 1	2.	2. 40-45	2. 30-60
Witbrood	Schotel op rooster	1. 1	1.	1. 35 - 40	1. 30 - 40
	Braadslede	2. 1	2.	2. 35 - 40	2. 15 - 25

Ontdooien

Ontdooi diepvriesproducten met uw apparaat.

Aanwijzingen voor het ontdooien

- Met de functie "Magnetron" kunt u diepgevroren fruit, groente, gevogelte, vlees, vis of gebak ontdooien.
- Neem het diepvriesproduct uit de verpakking om te ontdooien.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.

- De insteladviezen gelden voor gerechten met diepvriestemperatuur (-18 °C).
- Ontdooien lukt beter in meerdere stappen. De stappen zijn onder elkaar aangegeven in de aanbevelingen voor instellingen.
- Keer of roer het voedsel tussendoor 1-2 keer. Keer grote stukken meerdere malen. Deel het voedsel tussendoor in stukken. Neem reeds ontdooide stukken uit de binnenruimte.
- Laat de ontdooide producten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

Insteladvies voor het ontdooien

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Gebak, vochtig, 500 g	Open vorm	1		-	1. 180 2. 90	-	1. 2 2. 10 - 15
Gebak, droog, 750 g	Open vorm	1		-	90	-	10 - 15
Vlees, heel, bijv. braadvlees, rauw vlees, 1 kg	Open vorm	1		-	1. 180 2. 90	-	1. 15 2. 20 - 30 1
Gehakt, gemengd, 500 g	Open vorm	1		-	1. 180 2. 90	-	1. 5 2. 10 - 15 1
Kip, heel, 1,2 kg	Open vorm	1		-	1. 180 2. 90	-	1. 10 2. 10 - 15 1
Vis, heel, 300 g	Open vorm	1		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15 1
Kleinfruit, 300 g	Open vorm	1		-	180	-	5 - 10
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	1		-	90	-	7 - 9

¹ Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

Opwarmen en regenereren

Uw apparaat biedt verscheidene mogelijkheden voor het verwarmen of regenereren van voedsel. Met de magnetron worden dranken en voedsel bijzonder snel

verhit. Bij het regenereren met stoom worden de gerechten behoedzaam verwarmd en zien deze er als vers bereid uit.

Opwarmen met de magnetron

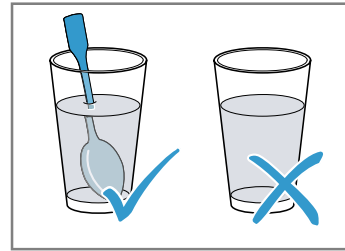
- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Keer of roer het voedsel tussendoor 2-3 keer.
- Laat het voedsel na het bereiden 1-2 minuten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. Het servies kan zeer heet worden.
- Let op de volgende punten wanneer u babyvoedsel opwarmt:
 - Plaats flesjes zonder speen of deksel op het rooster.
 - Schud of roer het babyvoedsel goed door na het verwarmen.
 - Controleer absoluut de temperatuur van het babyvoedsel.
- Veeg de binnenruimte na het opwarmen droog.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging

voorkomen.



LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

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 1, 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 na het regenereren droog.

Insteladvies voor het regenereren

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Pizza, gebakken	Rooster	1		170 - 180	-	-	5 - 15
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	1		160 - 170	-	-	10 - 20

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Warmhouden

Aanwijzingen voor het warmhouden

- Voorkom condensvorming wanneer u de verwarmingsmethode "Warmhouden" gebruikt. U hoeft de binnenruimte niet af te nemen.
- U kunt het voedsel afdekken om het uitdrogen te vermijden.

- 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

28.9 Testgerechten









De informatie in dit deel is bedoeld voor testinstituten, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 of IEC 60350-1:2011 en conform EN 60705:2012, IEC 60705:2010 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
- Biscuitgebak
 - Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen diagonaal boven elkaar op het rooster plaatsen.


Insteladvies voor bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	1		150 - 160 ¹ -		20 - 30
Spritskoekjes	Bakplaat	1		140 - 150 ¹ -		25 - 35
Kleine cakes	Bakplaat	1		160 ¹ -		25 - 35
Kleine cakes	Bakplaat	1		150 ¹ -		20 - 30
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 ¹ -		30 - 40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		160 - 170 ² -		25 - 35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		160 - 170 ² -		30 - 45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		1. 150-160 2. 150-160	Gering uit	1. 10 2. 20 - 30

¹ Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

² Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.


Insteladvies bij grillen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C / grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	3		3	3 - 6




Bereiding met magnetron

- Schuif wanneer u het rooster gebruikt, het rooster met het opschrift **Microwave** naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht in de binnenruimte.
- Schakel voor het testen van alleen de magnetronfunctie de droogfunctie in de basisinstellingen uit.
→ Pagina 30




Insteladvies voor het ontdooien met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Vlees	Open vorm	1		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Insteladvies voor het bereiden met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Kandeel	Open vorm	1		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biscuitgebak	Open vorm	1		600	7 - 9
Gehaktbrood	Open vorm	1		600	22 - 27

Insteladvies voor het bereiden met de magnetron gecombineerd

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 11	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Open vorm	1		150 - 170	360	25 - 30
Gebak	Open vorm	1		190 - 210	180	12 - 18
Kip	Open vorm	1		180 - 200	360	25 - 35 ¹

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

29 Montagehandleiding

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

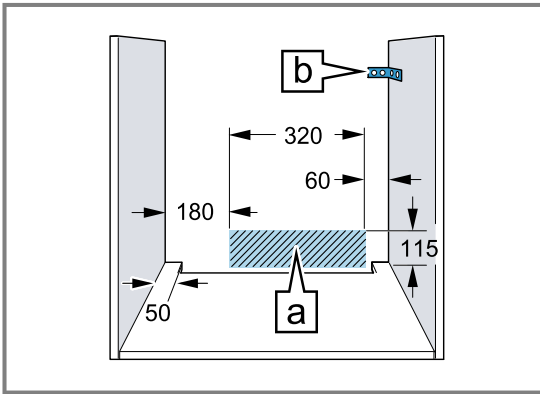


29.1 Algemene montage-instructies

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

- De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben. Tussen de wand en de bodem van de kast of de achterwand van de kast erboven dient een afstand van minstens 35 mm te worden aangehouden.
- Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.
- 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.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.

- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte 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 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.



- Let er bij apparaten met een draaibaar schakelfront op dat dit bij het naar buiten komen geen aangrenzende meubels raakt.
- 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 brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- ▶ Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm² hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▶ Neem contact op met de service wanneer het netsnoer te kort is.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.

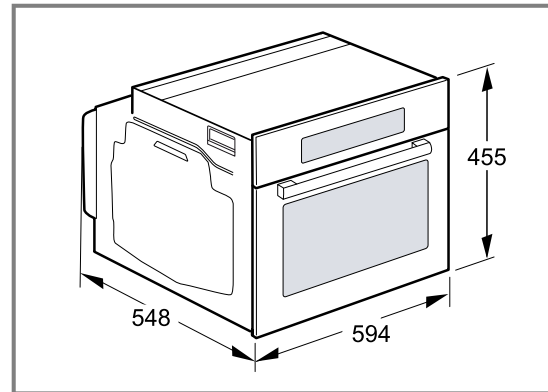
LET OP!

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.

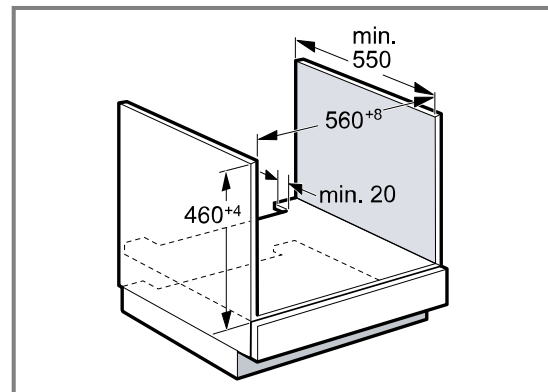
29.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



29.3 Inbouw onder een werkblad

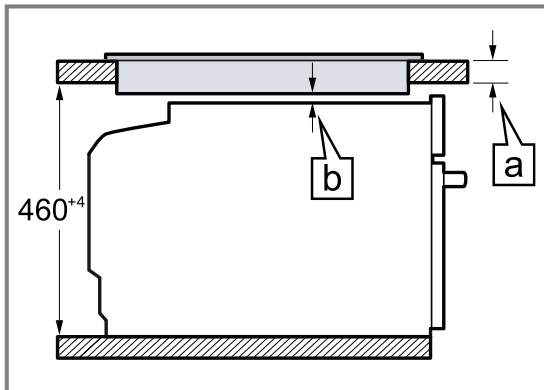
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- 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.

29.4 Inbouw onder een kookplaat

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

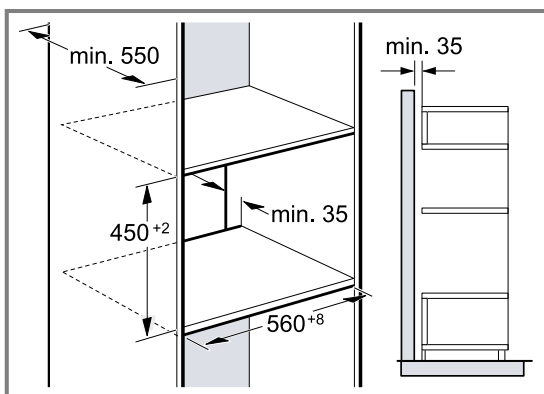


Op basis van de vereiste minimale afstand **b** wordt de minimale dikte van het werkblad berekend **a**.

Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak in mm	b in mm
Inductiekookplaat	42	43	5
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	52	53	5
Gaskookplaat	32	43	5
Elektrische kookplaat	32	35	2

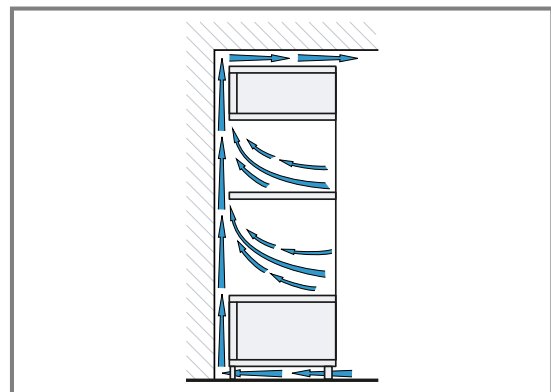
29.5 Inbouw in een hoge kast

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.
- Om een voldoende ventilatie van het apparaat te waarborgen, is een ventilatie-opening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sok-

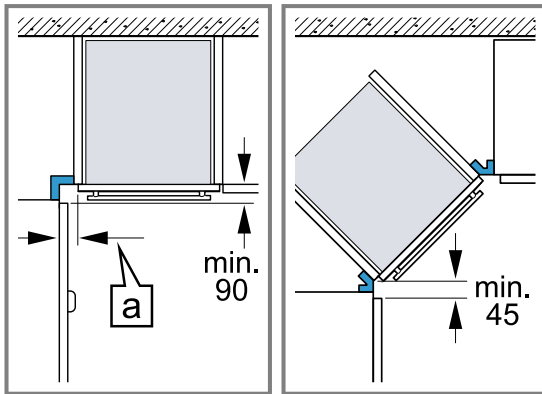
kelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen. Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwand nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de toebehoren er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

29.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouw instructies bij hoekinbouw aan.



- Om ervoor te zorgen dat de deur van het apparaat kan worden geopend, dient u zich bij de hoekinbouw te houden aan de minimale afmetingen. De maat **a** is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

29.7 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 service 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.

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 stekker van de aansluiting op het net vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang naar de netstekker niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

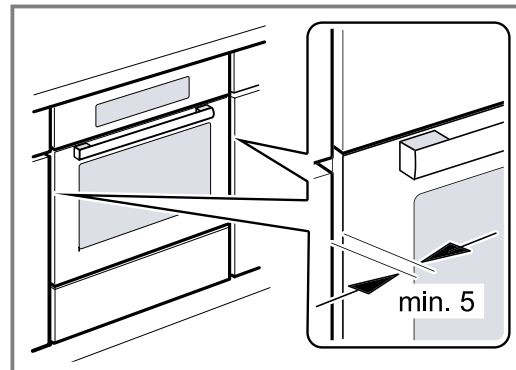
Opmerking: Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

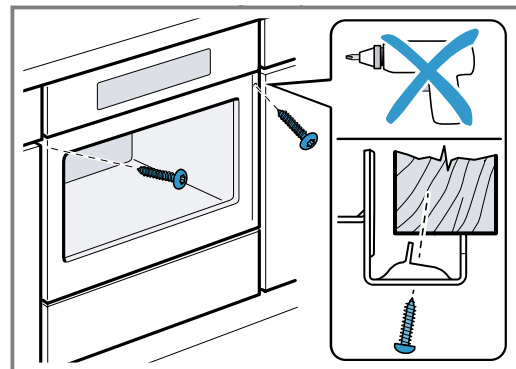
- Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
- Volgens het aansluitschema aansluiten.
Zie voor de spanning het typeplaatje.
- De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

29.8 Apparaat inbouwen

- Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



- 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.

29.9 Apparaat demonteren

- Maak het apparaat spanningsloos.
- De bevestigingsschroeven losdraaien.
- Het apparaat iets optillen en helemaal naar buiten trekken.



Lined writing area consisting of 28 horizontal lines.

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

Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkllicentie van Siemens AG



9001620200 (010623)
nl