

# SIEMENS

## SIEMENS

### Inbouwoven

---

HM936GC.1

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



## Inhoudsopgave

### GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden .....	7
3	Milieubescherming en besparing.....	8
4	Uw apparaat leren kennen.....	9
5	Functies .....	10
6	Accessoires.....	12
7	Voor het eerste gebruik .....	14
8	De Bediening in essentie.....	14
9	Snel voorverwarmen.....	16
10	Tijdfuncties.....	16
11	Magnetron .....	17
12	Ventilatiefunctie Knapperig.....	19
13	Kerntemperatuurmeter .....	19
14	Gerechten .....	22
15	Favorieten.....	23
16	Kinderslot .....	24
17	Basisinstellingen .....	24
18	Home Connect .....	25
19	Reiniging en onderhoud.....	27
20	Reinigingsondersteuning humidClean.....	29
21	Drogen .....	30
22	Apparaatdeur.....	31
23	Rekjes .....	32
24	Storingen verhelpen .....	33
25	Afvoeren .....	34
26	Servicedienst.....	35
27	Informatie over vrije software en opensourcesoftware .....	35
28	Conformiteitsverklaring.....	36
29	Zo lukt het.....	36

30	MONTAGEHANDLEIDING.....	46
30.1	Algemene montage-instructies.....	46



## 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 12

#### **⚠ 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 pannelap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ( $\geq 15\%$  vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.

- ▶ Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- ▶ Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannelappen.

#### **⚠ 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.

Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- ▶ Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.

→ "Materiële schade vermijden", Pagina 7

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ( $\geq 15\%$  vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ 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.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ Pagina 35

### **⚠ 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 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 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.

Spijsoolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsoolie 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 pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannenlap 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.

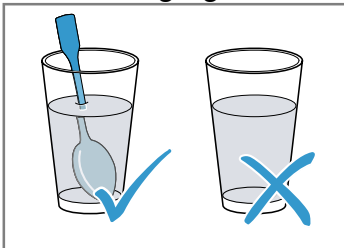
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ 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 magnetronenergie.

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.

→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 27

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 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!

Alcohol dampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ( $\geq 15\%$  vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de  $120^{\circ}\text{C}$  leidt tot schade aan het emaille.

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

Als de temperatuur hoger is dan  $50^{\circ}\text{C}$  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  $50^{\circ}\text{C}$  ingesteld is.

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 de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

### 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.

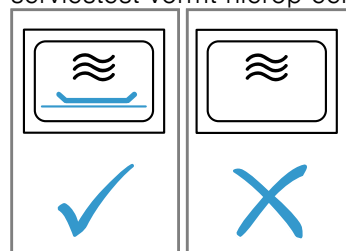
- ▶ Het rooster niet combineren met de braadslede.
- ▶ Accessoires alleen op de eigen hoogte inschuiven. Wordt alleen de magnetron gebruikt, dan is de braadslede of de bakplaat niet geschikt. Er kunnen vonken ontstaan waardoor de binnenruimte wordt beschadigd.
- ▶ Gebruik het meegeleverde rooster om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

---

## 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 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

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

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

Schakel het display uit in de basisinstelling

→ *Pagina 24*.

- Er wordt energie bespaard wanneer het display wordt uitgeschakeld.

Twee glazen of kopjes met vloeistof tegelijkertijd verwarmen.

- Het opwarmen van meerdere gerechten tegelijkertijd vraagt minder energie dan het verwarmen van meerdere gerechten na elkaar.

#### **Opmerking:**

Het apparaat verbruikt:

- in netwerkgebonden standby max. 2 W
- in niet netwerkgebonden gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in niet netwerkgebonden gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

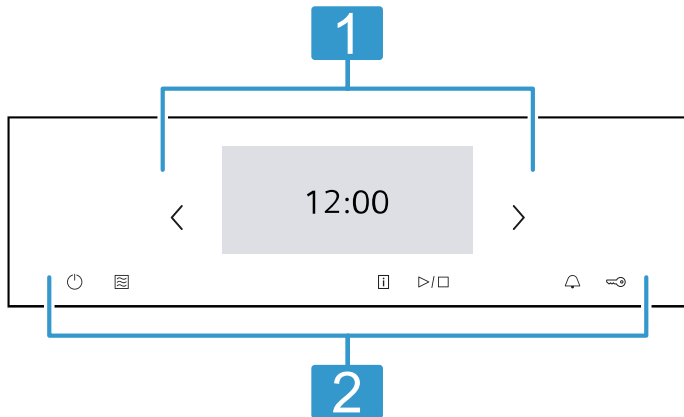


## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

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



#### 1 Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.  
→ "Display", Pagina 9

#### 2 Knoppen

Met de toetsen stelt u de verschillende functies direct in.  
→ "Knoppen", Pagina 9

### 4.2 Display

Het display is onderverdeeld in verschillende gebieden.

#### Statusregel

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

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

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

Symbool	Betekenis
Tijd bijv. "12min10s"	Aanwijzing lopende tijdfuncties. → "Tijdfuncties", Pagina 16
🔔	Timer is geactiveerd. → "Timer instellen", Pagina 17
🔑	Kinderslot is geactiveerd. → "Kinderslot", Pagina 24

Symbool	Betekenis
📶	WiFi-siginaalsterkte voor Home Connect. Hoe meer lijntjes van het symbool gevuld zijn, des te beter is het signaal. Wanneer het symbool is doorgestreept <del>📶</del> , dan is er geen WiFi-siginaal. Wanneer er een "x" bij symbool 📶 is, dan is er geen verbinding met de Home Connect server. → "Home Connect", Pagina 25
📱	Start op afstand met Home Connect is geactiveerd. → "Home Connect", Pagina 25
🔧	Diagnose op afstand met Home Connect voor onderhoud is geactiveerd. → "Home Connect", Pagina 25
💡	Ovenlamp is aan of uit. → "Verlichting", Pagina 10

#### Instelbereik

Het instelbereik is in tegels weergegeven.

Het aantal tegels toont u de actuele selectiemogelijkheden en reeds uitgevoerde instellingen. Druk op de betreffende tegel om een functie te kiezen.

Informatie wordt tevens in tegels weergegeven.

Gebruik om meerdere tegels naar links of rechts te bladeren de navigatieknoppen < en > of veeg deze middels het display.

#### Mogelijke symbolen in tegels

Symbool	Betekenis
^	Bij veel inhoud in de tegel bladeren.
v	
—	Instelwaarde verlagen of verhogen.
+	
🔢	Instelwaarde via het numerieke toetsenbord invoeren.
🔄	Instelwaarde resetten.
✕	Tegel sluiten.

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






#### Inforegel

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

### 4.3 Knoppen

Met de knoppen kiest u de verschillende functies direct.

Knop	Functie
🔌	Apparaat in- of uitschakelen. → "De Bediening in essentie", Pagina 14

Knop	Functie
	Functie magnetron direct kiezen. → "Magnetron", Pagina 17
	Extra informatie bij een functie of instelling laten weergeven. → "Informatie weergeven", Pagina 15
	Werking starten of onderbreken. → "De Bediening in essentie", Pagina 14
	Timer selecteren. → "Timer instellen", Pagina 17
	Ca. 4 seconden ingedrukt houden: kinderslot activeren of deactiveren. → "Kinderslot", Pagina 24

#### 4.4 Binnenruimte

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

##### Rekjes

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

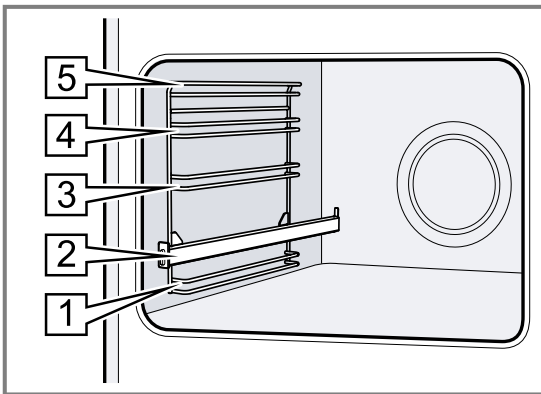
→ "Accessoires", Pagina 12

Uw apparaat heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

De rekjes zijn afhankelijk van het type apparaat op een of meerdere niveaus met telescooprails uitgerust.

De rekjes kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.

→ "Rekjes", Pagina 32



#### Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetstappers van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.

Als de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.

→ "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren", Pagina 29

#### Verlichting

Een of meerdere ovenlampen verlichten de binnenruimte.

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan ca. 18 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de verlichting in zodra het gebruik wordt gestart. Als het gebruik wordt beëindigd, schakelt de verlichting uit.

#### Koelventilator

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

##### LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- ▶ Dek de ventilatiesleuven niet af.

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 automatisch voortgezet.

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

## 5 Functies

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

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

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden	Fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten kiezen. → "De Bediening in essentie", Pagina 14

Functie	Gebruik
Gerechten	Geprogrammeerde, aanbevolen instellingen voor verschillende gerechten gebruiken. → "Gerechten", Pagina 22
Magnetron	Met magnetron sneller bereiden, verhitten of ontdooien. → "Magnetron", Pagina 17
Reiniging	Reinigingsfunctie voor de binnenruimte kiezen. → "Reinigingsondersteuning 'humid-Clean'", Pagina 29 → "Drogen", Pagina 30

Functie	Gebruik
Favorieten	Eigen opgeslagen instellingen gebruiken. → "Favorieten", Pagina 23

Functie	Gebruik
Home Connect	Verbind de oven met een mobiel eindapparaat en op afstand bedienen om de volledige functionaliteit van het apparaat te benutten. → "Home Connect ", Pagina 25










## 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	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	4D-Hetelucht	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.
	Onderwarmte	30 - 250°C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	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 boven en van onderen.
	Boven-onderwarmte zacht	30 - 300°C	Gekozen gerechten voorzichtig garen. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 150 - 250°C. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	coolStart-functie	30 - 275°C	Voor een snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen. Kies de temperatuur die de fabrikant aangeeft. Gebruik de hoogste temperatuur die op de verpakking staat aangegeven.
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Platte producten, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Kleine hoeveelheden grillen, zoals steak, worstjes of toast. Kleine hoeveelheden gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.
	Hetelucht zacht	30 - 275°C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op één niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 125-250°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.
	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	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	Pizzastand	30 - 275°C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	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.
	Servies voorverwarmen	30 - 90°C	Servies voorverwarmen.
	Warmhouden	50 - 100°C	Gerechten die al klaar zijn warmhouden.


## 5.2 Temperatuur

Tijdens het opwarmen kunt u op het display bij de meeste verwarmingsmethoden de actuele temperatuur in de binnenruimte en de ingestelde temperatuur naast elkaar aflezen, bijv. ↓ 120°/ 210°C.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het voedsel bereikt, zodra de opwarmlijn volledig is gevuld en een akoestisch signaal klinkt.

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

### Restwarmte-indicatie

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

## 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.
800 W "Boost"	0:30	Verwarmen van vloeistoffen.

**Opmerking:** Het maximale magnetronvermogen "Boost" is niet bedoeld voor het verwarmen van gerechten. Ter bescherming van het apparaat wordt het

magnetronvermogen in de eerste minuten stapsgewijze op 600 Watt gereduceerd. Het maximale vermogen is na een afkoelperiode weer beschikbaar.

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

## 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.


## 6.2 Vergrendelingsfunctie


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

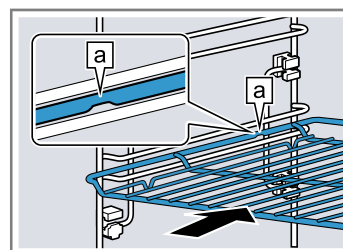
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.


## 6.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

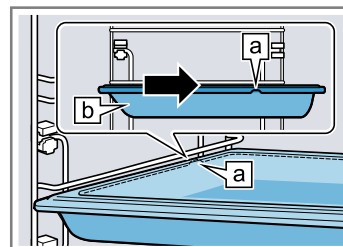
Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

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 Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving  naar beneden in de oven schuiven.

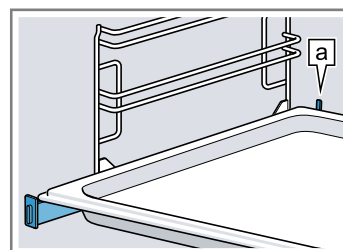


Plaat bijv. braadslede of bakplaat De plaat met de afschuiving gericht naar de  ovendeur in de oven schuiven.



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

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



**Opmerking:** De telescooprails met een lichte druk terugschuiven in de binnenruimte.

4. Het toebehoren volledig inschuiven, zodat het 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:

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 Eerste keer in gebruik nemen


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


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

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


## 7.2 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. Schakel het apparaat in met .
4. Volgende instellingen uitvoeren:


Verwarmingsmethode	4D hetelucht 
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

→ "De Bediening in essentie", Pagina 14

5. In werking stellen.
  - Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
6. Schakel het apparaat uit met .
7. Als het apparaat is afgekoeld, gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
8. 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 .
- ✓ Op het display verschijnt het menu.

## 8.2 Apparaat uitschakelen

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


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

## 8.3 In werking stellen

Elke functie moet u starten.

### LET OP!

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

- ▶ Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▶ Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.
- ▶ Start de werking met /□.
- ✓ Op het display verschijnen de instellingen.





## 8.4 Werking onderbreken

U kunt de werking onderbreken en weer hervatten.

1. Druk op ▷/□ om de werking te onderbreken.
2. Druk opnieuw op ▷/□ om de werking te hervatten.

## 8.5 Functie instellen


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

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


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

→ "Favorieten", Pagina 23

## 8.6 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Stel de temperatuur in met – of + of via de instelbalk. Of voer de temperatuur direct in via het numerieke veld .
 

Indien nodig kunt u verdere instellingen maken:

  - → "Snel voorverwarmen", Pagina 16
  - → "Tijdfuncties", Pagina 16
  - → "Magnetron", Pagina 17
  - → "Ventilatiefunctie 'Knapperig'", Pagina 19
  - → "Kerntemperatuurmeter", Pagina 19
4. Start de werking met ▷/□.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
  - ✓ Op het display staan de instelwaarde en de tijd hoe lang het programma al loopt.
5. Schakel het apparaat uit met  wanneer het gerecht klaar is.

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


### Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Druk op ▷/□.
2. Druk op ←.
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
4. Stel de werking opnieuw in en start met ▷/□.


## Temperatuur wijzigen

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

1. Op de temperatuur drukken.
2. Wijzig de temperatuur met – of + of via de instelbalk. Of voer de temperatuur direct in via het numerieke veld .
3. Druk op "Overnemen".

## 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.

1. Druk op .
- ✓ Wanneer er informatie aanwezig is wordt deze gedurende enkele seconden weergegeven.
2. Bij veel inhoud in de tegel bladeren met ^ of ∨.
3. Indien nodig de aanwijzing sluiten met X.

## 8.8 Sabbatconform bedienen

Wanneer u uw apparaat sabbatconform wilt bedienen, gebruik dan de tijdfuncties en wijzig de basisinstelling voor de verlichting en standby display.

**Opmerking:** Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wanneer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder. Open, om uw apparaat sabbatconform te bedienen, de apparaatdeur pas na de werking.

1. Wijzig de basisinstelling "Verlichting" naar "Altijd uit".
  - "Basisinstellingen", Pagina 24
  - Zo blijft de verlichting in de binnenruimte tijdens het gebruik en wanneer u de apparaatdeur opent altijd uit.
2. Wijzig de basisinstelling "Standby-display" naar "Uit".
  - "Basisinstellingen", Pagina 24
  - Zo blijft het display tijdens het bedrijf altijd uit.
3. Stel de gewenste functie in.
  - "Functie instellen", Pagina 15
  - "Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 15
4. Stel al naar gelang de functie de gewenste tijdsduur in.
  - "Tijdsduur instellen", Pagina 16
  - "Tijdfuncties", Pagina 16
5. Stel met "Einde" het tijdstip in, waarop de werking moet eindigen.
  - "Einde instellen", Pagina 16
  - "Tijdfuncties", Pagina 16
6. Plaats het gerecht in de binnenruimte, voordat het apparaat begint te verwarmen.
7. In werking stellen.
  - ✓ Het display toont de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
  - ✓ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
8. Haal het gerecht uit de binnenruimte wanneer de werking is beëindigd. Na ca. 15 tot 20 minuten schakelt het apparaat volledig automatisch uit.
 

**Opmerking:** Wijzig indien nodig de basisinstelling van de verlichting en het standby-display weer.

## 9 Snel voorverwarmen

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

Bij deze verwarmingsmethoden is snel voorverwarmen mogelijk:

- 4D hetelucht ☉
- Boven- en onderwarmte ☐

### 9.1 Snel voorverwarmen instellen

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

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

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

### Snel voorverwarmen afbreken

- ▶ Druk op "Snel voorverwarmen".
- ✓ Op het display verschijnt bij "Snel voorverwarmen" »»» "Uit".

## 10 Tijdfuncties

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

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

### 10.1 Tijdsduur instellen

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

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

1. Druk op "Tijdsduur".
2. Druk om de tijdsduur in te stellen, op de betreffende tijdswaarde, bijv. urenaanwijzing "h" of minutenaanwijzing "min".  
✓ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de tijdsduur in met – of + of via de instelbalk.  
Of voer de tijdsduur direct in via het numerieke veld ☐☐☐.  
Rest indien nodig de instelwaarde met ⤴.
4. Druk op "Overnemen".
5. Start de werking met ▷/☐.  
✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.  
✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
6. Wanneer de tijdsduur is verstreken:

- Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
- Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

### Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Op de tijdsduur drukken.
2. Wijzig de tijdsduur met – of + of via de instelbalk.  
Of voer de temperatuur direct in via het numerieke veld ☐☐☐.
3. Druk op "Overnemen".

### Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.


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

### 10.2 Einde instellen

Het tijdstip waarop de tijdsduur van de werking moet zijn afgerond, kunt u tot maximaal 24 uur verschuiven.


#### Vereisten

- Een werking en een temperatuur of stand zijn ingesteld.
  - Er is een tijdsduur ingesteld.
1. Druk op "Einde".
  2. De tijd met – of + verschuiven of de tijd direct via het numerieke veld ☐☐☐ invoeren.  
Rest indien nodig de instelwaarde met ⤴.
  3. Druk op "Overnemen".
  4. Start de werking met ▷/☐.  
✓ Het display toont de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.  
✓ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.

- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
- 5. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
  - Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
  - Schakel het apparaat uit met  wanneer het gerecht klaar is.


### Einde instellen

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

1. Druk op "Einde".
2. De tijd met  $-$  of  $+$  wijzigen of de tijd direct via het numerieke veld  invoeren.
3. Druk op "Overnemen".

### Einde annuleren

U kunt de ingestelde tijd altijd wissen.


1. Druk op "Einde".
2. Reset de tijd met .



**Opmerking:** Bij functies waarbij een tijdsduur nodig is, reset het apparaat het tijdstip, waarop de tijdsduur eindigt, terug op de het volgende mogelijk tijdstip.

3. Druk op "Overnemen".

## 10.3 Timer instellen


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

1. Druk op de knop .

2. Druk om de timer in te stellen, op het display op de betreffende tijdsduur, bijv. urenaanwijzing "h" of minutenaanwijzing "min".
  - ✓ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de timer in met  $-$  of  $+$  of via de instelbalk. Of voer de timertijd direct in via het numerieke veld . Rest indien nodig de instelwaarde met .
4. Druk op "Starten" om de timer te starten.
  - ✓ De timer loopt af.
  - ✓ Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, dan blijft de timer op het display zichtbaar.
  - ✓ Als het apparaat is ingeschakeld, staan de instellingen van de lopende werking op het display. De timer wordt in de statusregel weergegeven.
  - ✓ Wanneer de timer is verstreken, klinkt een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de timer is beëindigd.



### Timer wijzigen

U kunt de timer altijd wijzigen.

1. Druk op de knop .
2. Op "Pauze" drukken.
3. De timer wijzigen.
4. Op "Starten" drukken.

### Timer afbreken

U kunt de timer altijd annuleren.

1. Druk op de knop .
2. De timer met  resetten.
3. Op "Starten" drukken.

# 11 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen, bakken of ontdooien.

## 11.1 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 2.

### Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal:

- Glas
- Glaskeramiek
- Porselein
- Temperatuurbestendige kunststof
- Volledig geglazuurd keramiek zonder barsten
- Serveervormen

Vormen met gouddecor of zilverdecor alleen gebruiken als de fabrikant de geschiktheid voor gebruik in de magnetron garandeert.

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

Deze materialen laten microgolven door en worden niet beschadigd.

### Vormen en accessoires die niet geschikt zijn voor de magnetron

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

→ "Magnetron", Pagina 7

- Vormen en bakvormen van metaal

Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden de gerechten niet of nauwelijks opgewarmd. Metaal kan bij puur magnetrongebruik vonken vormen.

### Vormen bij bijgeschakelde magnetron bij een functie

Wanneer u bij een andere functie de magnetron bijgeschakelt, dan is naast servies en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron ook metaal mogelijk:

- Vormen en bakvormen van metaal  
Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

- Meegeleverde accessoires:  
Rooster  
Braadslede  
Bakplaat

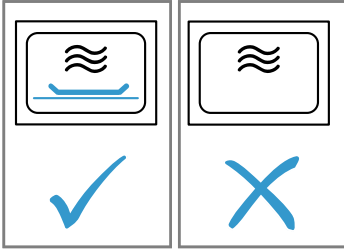
### Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

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 er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

### 11.2 Instelmogelijkheden met magnetron

De magnetron kunt u alleen of gecombineerd met een andere functie gebruiken.

#### Pure magnetronfunctie

Alleen de elektromagnetische golven van de magnetron genereren energie, welke bijv. in levensmiddelen in warmte omgezet kunnen worden.

Om condens te vermijden, schakelt bij de magnetronvermogens 600 Watt en 800 Watt het apparaat automatisch een verwarmingselement in. De binnenruimte en het toebehoren worden heet. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

Deze automatische droogfunctie kunt u in de basisinstellingen uitschakelen.

→ "Basisinstellingen", Pagina 24

#### ⚠ 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.

### Bijgeschakelde magnetron

Door de bijgeschakelde magnetron bij een functie wordt de bereidingsduur van gerechten verkort. U kunt de magnetron met de volgende functies combineren:

- Verwarmingsmethoden → Pagina 15
  - 4D hetelucht ☼
  - Boven- en onderwarmte ☐
  - Circulatiegrillen ☒
  - Grill, groot ☐
  - Grill, klein ☐
- Gerechten → Pagina 22
- Kerntemperatuurmeter → Pagina 19
- Knapperig laagje → Pagina 19

Mogelijke magnetronvermogens in combinatie met een functie zijn:

- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

### 11.3 Magnetron instellen

#### Opmerking:

Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:

- → "Veiligheid", Pagina 2
  - → "Materiële schade vermijden", Pagina 7
  - → "Magnetronvermogen", Pagina 12
  - → "Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 17
1. Druk op "Magnetron".
    - Of direct met de toets ☒ de magnetron selecteren.
  2. Druk op het gewenste magnetronvermogen.
  3. Druk op "Tijdsduur".  
Voor gebruik van de magnetron is altijd een tijdsduur nodig.
  4. Druk om de vooringestelde tijdsduur te wijzigen op de betreffende tijds waarde, bijv. minutenaanwijzing "min" of secondenaanwijzing "s".
    - ✓ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
  5. Stel de tijdsduur in met – of + of via de instelbalk. Of voer de tijdsduur direct in via het numerieke veld ☐☐☐.
    - Reset indien nodig de instelwaarde met ☐.
  6. Druk op "Overnemen".
  7. Start de werking met ▷/☐.
    - ✓ De magnetron start en de tijdsduur loopt af. Bij het maximale magnetronvermogen "Boost" geeft het display de vermogensreductie aan.  
→ "Magnetronvermogen", Pagina 12
    - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
  8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
    - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
    - Schakel het apparaat uit met ☐ wanneer het gerecht klaar is.
  9. Als u de droogfunctie voor de magnetron in de basisinstellingen hebt uitgeschakeld en zich in de binnenruimte condens heeft gevormd, dan de binnenruimte drogen.  
→ "Drogen", Pagina 30

**Opmerking:** Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Als u de apparaatdeur sluit, moet u de werking voortzetten. Heeft u de basisinstelling hiervoor gewijzigd, zorg er dan voor dat de magnetron niet verder loopt terwijl hij leeg is.  
→ "Basisinstellingen", Pagina 24

### Magnetronvermogen wijzigen

U kunt het magnetronvermogen te allen tijde wijzigen.

1. Druk op het magnetronvermogen.
2. Wijzig het magnetronvermogen.
3. Druk op "Overnemen".

### Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Op de tijdsduur drukken.
2. Wijzig de tijdsduur met  $-$  of  $+$  of via de instelbalk. Of voer de temperatuur direct in via het numerieke veld  $\text{■■■}$ .
3. Druk op "Overnemen".

## 11.4 Magnetron bijschakelen instellen

### Opmerking:

Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:

- → "Veiligheid", Pagina 2
- → "Materiële schade vermijden", Pagina 7
- → "Magnetronvermogen", Pagina 12

- → "Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 17

**Vereiste:** Let op de informatie bij de betreffende functie.

→ "Instelmogelijkheden met magnetron", Pagina 18

1. Druk op de gewenste functie.
2. Maak de instellingen bij de functie, bijv. verwarmingsmethode en temperatuur.
3. Druk op "Magnetron-aanvulling"  $\approx$ .
4. Druk op het gewenste magnetronvermogen.
5. Druk op "Tijdsduur" en stel de tijdsduur in.
6. Start de werking met  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
7. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
  - Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
  - Schakel het apparaat uit met  $\odot$  wanneer het gerecht klaar is.

### Bijgeschakelde magnetron wijzigen

U kunt de bijgeschakelde magnetron altijd wijzigen of deactiveren.

1. Druk op het magnetronvermogen.
2. Het magnetronvermogen wijzigen of deactiveren.
3. Druk op "Overnemen".

## 12 Ventilatiefunctie "Knapperig"

De ventilatiefunctie "Knapperig"  $\text{☰}$  onttrekt vocht uit de binnenruimte, zodat uw gerecht knapperig wordt. De hoeveelheid hete stoom welke kan ontspinnen bij het openen van de deur, wordt gereduceerd.

### 12.1 Geschikte verwarmingsmethoden met ventilatiefunctie

Voor de ventilatiefunctie zijn alleen bepaalde verwarmingsmethoden geschikt.

Bij de volgende verwarmingsmethoden kunt u de ventilatiefunctie gebruiken:

- 4D hetelucht  $\text{☉}$
- Boven- en onderwarmte  $\text{☐}$
- Pizzastand  $\text{🍕}$
- Circulatiegrillen  $\text{☒}$

### 12.2 Ventilatiefunctie instellen

U kunt de ventilatiefunctie te allen tijde bijschakelen, ook na aanvang van de werking.

1. Stel een geschikte verwarmingsmethode en temperatuur in.

Indien nodig kunt u meer instellingen maken en met de ventilatiefunctie combineren.

2. Op "Knapperig" drukken.
  - ✓ Op de tegel staat "Aan".
3. Start de werking met  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
  - ✓ Het display geeft de instelwaarden weer.
4. Schakel het apparaat uit met  $\odot$  wanneer het gerecht klaar is.

**Opmerking:** Tijdens de werking kunnen luidere ventilatorgeluiden hoorbaar zijn.

### Ventilatiefunctie annuleren

U kunt de ventilatiefunctie te allen tijde uitschakelen.

- ▶ Druk op "Knapperig"  $\text{☰}$ .
- ✓ Op het display verschijnt bij "Knapperig"  $\text{☰}$  "Uit".
- ✓ De werking wordt zonder ventilatiefunctie voortgezet.

## 13 Kerntemperatuurmeter










U kunt uw gerechten heel nauwkeurig garen door er een kerntemperatuurmeter  $\text{🍴}$  in te steken en op het apparaat een kerntemperatuur in te stellen. De kerntemperatuurmeter meet de temperatuur in het binnenste

van het product. Zodra de ingestelde kerntemperatuur in het product is bereikt, houdt het apparaat automatisch op te verwarmen.

### 13.1 Geschikte verwarmingsmethoden met kerntemperatuurmeter

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

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de kerntemperatuurmeter gebruiken:

- 4D hetelucht 
- Boven- en onderwarmte 
- Onderwarmte 
- Boven-/onderwarmte zacht 
- Hete lucht zacht 
- Circulatiegrillen 
- Pizzastand 
- Warmhouden 
- Langzaam garen 

### 13.2 Steek de kerntemperatuurmeter in het vlees

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

#### **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.

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

#### **LET OP!**

Anders kan de braadthermometer beschadigd raken.

- ▶ Het snoer van de braadthermometer niet inklemmen.
- ▶ 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.

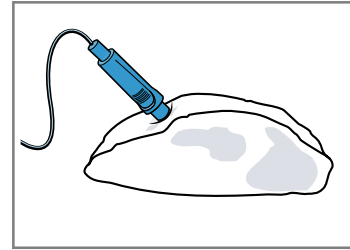
Als bij het gebruik met magnetron de punt van de braadthermometer niet volledig in het gerecht steekt, dan ontstaan er vonken.

- ▶ De braadthermometer volledig in het gerecht steken.

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

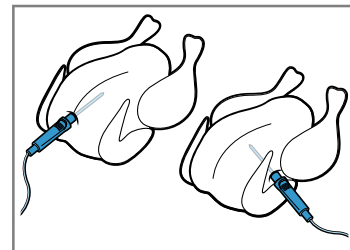
Dunne stukken vlees	Steek de kerntemperatuurmeter opzij in de dikste plaats van het vlees.
---------------------	--

**Dikke stukken vlees** Steek de kerntemperatuurmeter van boven schuin tot de aanslag in het vlees.



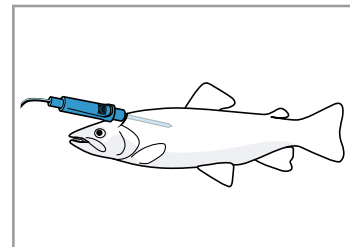
**Opmerking:** Wanneer u het product wilt keren, steek dan de kerntemperatuurmeter in de zijkant van het product, zodat deze bij het keren niet verwijderd hoeft te worden.

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



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

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



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

2. Plaats het product samen met de kerntemperatuurmeter in de binnenruimte.
3. De aansluiting van de kerntemperatuurmeter in de linker bus in de binnenruimte steken.

#### **Opmerkingen**

- Verwijdert u de kerntemperatuurmeter tijdens het gebruik, dan worden alle instellingen gereset.
- Wilt u het product keren, verwijder de kerntemperatuurmeter dan niet. Controleer na het keren van het product of de kerntemperatuurmeter nog goed in het gerecht zit.



### 13.3 Kerntemperatuurmeter instellen

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

#### Vereisten

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

1. Druk op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Stel de temperatuur van de binnenruimte in met  $-$  of  $+$  of via de instelbalk. Of voer de temperatuur direct in via het numerieke veld  $\text{■■■}$ .  
Stel de temperatuur van de binnenruimte minstens 10°C hoger in dan de kerntemperatuur.  
Stel de temperatuur van de binnenruimte niet hoger in dan 250°C.
4. Druk op "Braadthermometer".
5. Stel de kerntemperatuur in met  $-$  of  $+$  of via de instelbalk. Of voer de kerntemperatuur direct in via het numerieke veld  $\text{■■■}$ .  
Reset indien nodig de instelwaarde met  $\text{↺}$ .
6. Druk op "Overnemen".
7. Start de werking met  $\text{▷/□}$ .  
✓ Het apparaat begint op te warmen.  
✓ Op het display staan de instelwaarde en de tijd hoelang het programma al loopt. Als uw apparaat met Home Connect is verbonden, wordt de voorspelde resterende tijdsduur weergegeven.  
✓ Wanneer de kerntemperatuur is bereikt, dan klinkt een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd. Het apparaat warmt niet meer op. Bij de methode langzaam garen, blijft het apparaat verwarmen.
8. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**  
De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.
  - ▶ Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
 Wanneer de kerntemperatuur is bereikt:
  - Indien nodig kunt u meer instellingen maken en de werking opnieuw starten.
  - Schakel het apparaat uit met  $\text{○}$  wanneer het gerecht klaar is.
  - Neem de kerntemperatuurmeter uit de aansluiting in de binnenruimte.
  - Neem de kerntemperatuurmeter uit het product en uit de binnenruimte.

#### Tips

- U kunt de kerntemperatuurmeter ook met een andere functie combineren, bijv.:
  - → "Magnetron", Pagina 17
  - → "Gerechten", Pagina 22
- u kunt de kerntemperatuurmeter ook zonder een ingestelde kerntemperatuur gebruiken. Zo kunt u de kerntemperatuur van het gerecht op het display aflezen en handmatig de werking indien gewenst beëindigen.

#### Temperatuur wijzigen

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

1. Druk op de temperatuur van de binnenruimte of de kerntemperatuur.
2. Wijzig de temperatuur met  $-$  of  $+$  of via de instelbalk. Of voer de temperatuur direct in via het numerieke veld  $\text{■■■}$ .
3. Druk op "Overnemen".

#### Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Druk op  $\text{▷/□}$ .
2. Druk op  $\text{◀}$ .
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
4. Stel de werking opnieuw in en start met  $\text{▷/□}$ .

### 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
Runderfilet of rosbief, Engels	45 - 52
Runderfilet of rosbief, rosé	55 - 62
Runderfilet of rosbief, doorbakken	65 - 75
Kalfsvlees	Kerntemperatuur in °C
Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager	75 - 80
Gebraden kalfsvlees, schouder	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90
Lamsvlees	Kerntemperatuur in °C
Lamsbout, rosé	60 - 65
Lamsbout, doorbakken	70 - 80
Lamsrug, rosé	55 - 60

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

Diversen	Kerntemperatuur in °C
Gebraden gehakt, alle vleessoorten	80 - 90

## 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 voor gerechten

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de grootte van de vorm.

Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C. Vormen van glas of 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 geglaazuurde 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 17

### 14.2 Instelmogelijkheden van de gerechten

Om de gerechten optimaal te bereiden, gebruikt het apparaat, al naar gelang het gerecht, verschillende instellingen.


Op het display ziet u de gebruikte instellingen. Bepaalde instellingen kunt u aanpassen. Volg de aanwijzingen op het display.

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

#### Tips en aanwijzingen bij de instellingen

Als u een gerecht instelt, geeft het display voor dit gerecht relevante informatie weer, bijv.:

- Geschikte inschuifhoogte
- Geschikte accessoires of vormen
- Toevoegen van vloeistof
- Tijdstip voor het keren of omroeren  
Zodra dit tijdstip bereikt is, klinkt er een signaal.

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

#### Programma's

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

Om een optimaal bereidingsresultaat te behalen, moet u tevens het gewicht, de dikte of de mate van gaarheid instellen. U kunt alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.

Indien niet anders aangegeven, stelt u het totale gewicht van uw gerecht in.

#### Insteladvies

Bij insteladviezen is de optimale verwarmingsmethode vast vooringesteld.

De vooringestelde temperatuur en de tijdsduur kunt u aanpassen.


#### Bereidingsmethoden

Bij enkele gerechten kunt u een voorkeursbereidingsmethode kiezen.

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

- klassiek

#### Gerechten met kerntemperatuurmeter

Bij sommige gerechten kunt u de kerntemperatuurmeter  gebruiken.


Kies een bereidingsmethode, welke de volgende waarde bevat:

- tot op de graad nauwkeurig

De temperatuur en de kerntemperatuur kunt u aanpassen.

→ "Kerntemperatuurmeter", Pagina 19

#### Gerechten met de magnetron

Bij enkele gerechten kunt u een bereidingsmethode met magnetron  kiezen. De bereidingsduur wordt korter.

Kies een bereidingsmethode met de volgende waarden:

- sneller
- voorzichtig en snel

Neem de informatie over het gebruik met de magnetron in acht.

→ "Magnetron", Pagina 17

### 14.3 Overzicht van de gerechten

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

**Opmerking:** In de basisinstellingen kunt u de weergegeven gerechten regionaal specialiseren.

→ "Basisinstellingen", Pagina 24

Categorie	Gerechten
Gebak	Gebak in vormen Gebak op de bakplaat Klein gebak Koekjes
Brood, broodjes	Brood Broodjes
Pizza, hartig gebak	Pizza Hartig gebak, quiche

Categorie	Gerechten
Ovenschotels, soufflés	Ovenschotel, pittig, vers, gegaarde ingrediënten Lasagne, vers Lasagne, gekoeld Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog Ovenschotel, zoet, vers Fruitcrumble Soufflé in portievormen Yorkshire Pudding
Gevogelte	Kip Eend, gans Kalkoen
Vlees	Varkensvlees Rundvlees Kalfsvlees Lamsvlees Wildbraad Vleesgerechten
Vis	Vis, heel Visfilet
Diepvriesproducten	Pizza Broodjes Ovenschotels Aardappelproducten Vlees, gevogelte
Bijgerechten, groente	Groente Aardappelen Rijst Granen
Etenswaar ontdooien	Brood, broodjes Gebak Vlees, gevogelte Vis




## 14.4 Gerecht instellen

**Vereiste:** Het gerecht bevindt zich in de binnenruimte.


1. Druk op "Gerechten".
2. Druk op de gewenste categorie.
3. Druk op het gewenste voedsel.
4. Druk op het gewenste gerecht.

**Tip:** Bij enkele gerechten kunt u een voorkeursbereidingsmethode kiezen.

→ "Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 22

- ✓ Op het display verschijnen de instellingen bij het gerecht.
- 5. Indien nodig de instellingen aanpassen. Al naar gelang het gerecht kunt u slechts bepaalde instellingen aanpassen.  
→ "Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 22
- 6. Druk op  voor informatie over bijvoorbeeld accessoires en inschuifhoogte.
- 7. Start de werking met .
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Als het gerecht klaar is, klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.
- 8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
  - Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
  - Schakel het apparaat uit met  wanneer het gerecht klaar is.

## 14.5 Automatische uitschakeling

De automatische uitschakelfunctie  bij de gerechten zorgt ervoor dat u ontspannen kunt bakken en braden. Wanneer het gebruik is beëindigd, dan houdt het apparaat automatisch op met verwarmen.

Haal om een optimaal bereidingsresultaat te bereiken uw gerecht uit de binnenruimte wanneer de werking is beëindigd.

# 15 Favorieten

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

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

## 15.1 Favorieten opslaan

U kunt tot 30 verschillende functies als uw favorieten opslaan.

- ▶ Druk naast de titel van de functie op ☆.  
Om een favoriet te hernoemen, moet u de Home Connect app gebruiken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.

## 15.2 Favorieten kiezen

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

1. Druk op "Favorieten".

2. Druk op de gewenste favorieten.
3. Indien gewenst kunt u de instellingen wijzigen.
4. Start de werking met .
- ✓ Op het display staan de instelwaarden.

### Opmerking:

Let op de informatie bij de verschillende functies:

- → "Magnetron", Pagina 17
- → "Ventilatiefunctie 'Knapperig'", Pagina 19
- → "Kerntemperatuurmeter", Pagina 19

## 15.3 Favorieten wijzigen

U kunt uw opgeslagen favorieten altijd wijzigen, sorteren, of verwijderen.



- ▶ Om de favorieten te wijzigen, moet u de Home Connect app gebruiken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.



## 16 Kinderslot

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

### 16.1 Kinderslot activeren


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

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

- ✓ Als het apparaat is ingeschakeld, brandt . Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, is  niet verlicht.

### 16.2 Kinderslot deactiveren


Zo kunt u het kinderslot op elk gewenst moment deactiveren.

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

## 17 Basisinstellingen

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

### 17.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Basisinstellingen	Keuze
Taal	Zie de keuze op het apparaat
Home Connect	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand besturen. Home Connect → <i>Pagina 25</i>
Tijd	Tijd in het 24h-formaat.
Datum	Datum in formaat DD.MM.JJJJ

Display	Keuze
Helderheid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Standen 1, 2, 3, 4 en 5<sup>1</sup></li> </ul>
Stand-by-indicatie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aan, qua tijd gelimiteerd<sup>1</sup></li> <li>▪ Uit</li> </ul>
Klok	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digitaal + datum<sup>1</sup></li> <li>▪ Digitaal</li> <li>▪ Analooog</li> </ul>
Afstelling	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Display horizontaal en verticaal stellen</li> </ul>

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)

Geluid	Keuze
Toetssignaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aan<sup>1</sup></li> <li>▪ Uit</li> </ul>
Geluidssignaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zeer kort</li> <li>▪ Korte duur</li> <li>▪ Gemiddelde duur<sup>1</sup></li> <li>▪ Lange duur</li> </ul>

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)

Apparaatinstellingen	Keuze
Nalooptijd ventilator	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimaal</li> <li>▪ Aanbevolen<sup>1</sup></li> <li>▪ Lang</li> <li>▪ Zeer lang</li> </ul>
Verlichting	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingeschakeld bij het garen en bij het openen van de deur <sup>1</sup></li> <li>▪ Alleen bij het openen van de deur</li> <li>▪ Altijd uit</li> </ul>
Magnetronvermogen voorinstelling	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 90 W</li> <li>▪ 180 W</li> <li>▪ 360 W</li> <li>▪ 600 W<sup>1</sup></li> <li>▪ Boost</li> </ul>
Magnetron hervatten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aan</li> <li>▪ Uit<sup>1</sup></li> </ul>
Magnetron drogen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aan<sup>1</sup></li> <li>▪ Uit</li> </ul>

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)

Personalisering	Keuze
Merklogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weergeven<sup>1</sup></li> <li>▪ Niet weergeven</li> </ul>
Werking na inschakelen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hoofdmenu<sup>1</sup></li> <li>▪ Verwarmingsmethoden</li> <li>▪ Magnetron</li> <li>▪ Gerechten</li> <li>▪ Favorieten</li> </ul>
Verstreken bereidingstijd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weergeven<sup>1</sup></li> <li>▪ Niet weergeven</li> </ul>
Magnetronbakblik	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aan<sup>1</sup></li> <li>▪ Uit</li> </ul>
Gerechten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Geen varkensvlees</li> <li>▪ Alleen koosjer</li> </ul>

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)

Personalise-ring	Keuze
Regionale rechten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Europese rechten</li> <li>▪ Gerechten volgens Britse wijze</li> </ul>
Kinderslot	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alleen toets-blokkering<sup>1</sup></li> <li>▪ Gedeactiveerd</li> </ul>
Automatisch snel voorverwarmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aan<sup>1</sup></li> <li>▪ Uit</li> </ul>
<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)	
Fabrieksinstellingen	Keuze
Fabrieksinstellingen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Terugzetten</li> </ul>
Apparaatinformatie	Apparaatinformatie

## 18 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: [www.home-connect.com](http://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.

## 17.2 Basisinstellingen wijzigen

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

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

## 18.1 Home Connect instellen

### Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het elektriciteitsnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het mobiele eindapparaat 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.

## 18.2 Home Connect Instellingen

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

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	Assistent starten Verbinding verbreken	Via de Home Connect Assistent kunt u uw apparaat verbinden met de Home Connect app. <b>Opmerking:</b> Wanneer u de Home Connect Assistent voor de eerste keer gebruikt, dan is alleen de instelling "Assistent starten" beschikbaar.
WiFi	Aan Uit	Met WiFi kunt u de netwerkverbinding van uw apparaat uitschakelen. Wanneer u eenmaal succesvol bent verbonden, dan kunt u WiFi deactiveren en verliest u niet uw gedetailleerde gegevens. Zodra u WiFi opnieuw activeert, dan maakt uw apparaat automatisch verbinding. <b>Opmerking:</b> Bij netwerkgebonden stand-by verbruikt het apparaat maximaal 2 W.
Status afstandsbediening	Bewaking Handmatige start op afstand Permanente start op afstand	Bij bewaking kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergegeven. Bij een handmatige start op afstand moet u de start op afstand elke keer activeren voordat u het apparaat via de app kunt starten. 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. Bij permanente start op afstand kunt u het apparaat altijd op afstand starten en bedienen. Wanneer u het apparaat vaak op afstand bedient, dan is het zinvol om de start op afstand op permanent in te stellen.

## 18.3 Apparaat met Home Connect app bedienen


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

### WAARSCHUWING – 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.

### Vereisten

- Het apparaat is ingeschakeld.
  - Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
  - Om het apparaat via de app te kunnen instellen, moet de handmatige of permanente start op afstand in de basisinstelling Afstandsbedieningsniveau zijn geselecteerd.
1. Druk op  om start op afstand te activeren.
  2. 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 apparaatdeur opent, dan wordt de handmatige 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.

## 18.4 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 het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

### Opmerkingen

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



## 18.5 Afstandsdiagnose

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

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

## 18.6 Bescherming persoonsgegevens

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

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server(eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde 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.

# 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.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

## Geschikte schoonmaakmiddelen

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

- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.

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

Verschillende reinigingsmiddelen met elkaar gemengd kunnen chemisch reageren.

- ▶ Geen reinigingsmiddelen mengen.
- ▶ Verwijder resten van reinigingsmiddelen volledig. Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.
- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitswassen.

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 29

## Vorzijde van het apparaat

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

## Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> <li>▪ Ovenreiniger</li> </ul>	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat of RVS-schuursponsje gebruiken. <b>Tip:</b> Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 31
Deurafscherming	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger</li> <li>▪ Van kunststof: Warm zeepsop</li> </ul>	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Gebruik geen schoonmaakmiddelen voor roestvaststaal. <b>Tip:</b> Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 31
Roestvaststalen binnenlijst van de deur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ RVS-reiniger</li> </ul>	Verkleuringen kunnen verwijderd worden met reinigingsmiddelen voor roestvaststaal. Gebruik geen schoonmaakmiddelen voor roestvaststaal.
Deurgreep	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	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"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	Niet afnemen en niet schuren.

## Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaillé oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> <li>▪ Azijnwater</li> <li>▪ Ovenreiniger</li> </ul>	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons gebruiken. Laat om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open. <b>Opmerkingen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed.</li> <li>▪ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.</li> <li>▪ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.</li> </ul>
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren", Pagina 29
Rekjes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons gebruiken. <b>Opmerking:</b> Voor een grondige reiniging de rekjes verwijderen. → "Rekjes", Pagina 32

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Telescoopstelsysteem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	<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><b>Opmerking:</b> Voor een grondige reiniging de telescooprails verwijderen. → "Rekjes", Pagina 32</p>
Toebehoren	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> <li>▪ Ovenreiniger</li> </ul>	<p>Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons gebruiken. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.</p>
Kerntemperatuurmeter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Warm zeepsop</li> </ul>	<p>Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Niet in de vaatwasser reinigen.</p>

## 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 27

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
  - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.  
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 27
2. Drogen met een zachte doek.

### **Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren**

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

### **LET OP!**

Als de zelfreinigende oppervlakken niet regelmatig worden gereinigd, kan dit leiden tot schade aan de oppervlakken.


- ▶ Als op de zelfreinigende oppervlakken donkere vlekken zichtbaar zijn, de ovenruimte opwarmen.
- ▶ Geen ovenreiniger of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Wanneer er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken terecht komt, 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 32
3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
  - van de gladde emaille oppervlakken
  - van de apparaatdeur binnen
  - van de glazen afdekplaat van de ovenlamp
 Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.
5. Verwarmingsmethode 4D-hete lucht instellen.
6. Maximale temperatuur instellen.
7. In werking stellen.
8. Na 1 uur het apparaat uitschakelen.
9. Wanneer het apparaat goed is afgekoeld, de binnenruimte met een vochtige doek afnemen.

**Opmerking:** Op de zelfreinigende oppervlakken kunnen vlekken ontstaan. Resten van suikers en eiwitten in levensmiddelen worden niet afgebroken en blijven hechten aan de oppervlakken. Roodachtige vlekken zijn resten van zouthoudende levensmiddelen, de vlekken zijn geen roest. De vlekken zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De vlekken hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

10. De rekjes inhangen.  
→ "Rekjes", Pagina 32

## 20 Reinigingsondersteuning "humidClean"

De reinigingsondersteuning "humidClean"  is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt veront-

reinigingen 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.

**Opmerking:** De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsondersteuning.

**Vereiste:** De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.

#### 2. **LET OP!**

Gebruik van gedestilleerd water in de binnenruimte leidt tot corrosie.

- ▶ Geen gedestilleerd water gebruiken.

0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.

3. Druk op "Reiniging".

4. Druk op "humidClean".

De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

5. Druk op ▷/□.

- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de noodzakelijke voorbereidingen voor de reinigingsondersteuning.

6. Bevestig de aanwijzing.

- ✓ De reinigingsondersteuning start en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Wanneer de reinigingsondersteuning is beëindigd, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
- 7. Schakel het apparaat uit met ☺.
- 8. → "Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen", Pagina 30.

## 20.2 Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen

### **LET OP!**

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitgeven en volledig laten drogen.

1. Laat het apparaat afkoelen.

2. Het resterende water in de binnenruimte met een goed opnemende sponsdoek opnemen.

3. Reinig gladde emailloppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.

4. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek en daarna met schoon water afnemen.

5. De binnenruimte drogen met een zachte doek.

6. Om de binnenruimte volledig te laten drogen, de apparaatdeur ca. 1 uur open laten of de functie "Drogen" gebruiken.

→ "Drogen instellen", Pagina 30

---

# 21 Drogen

Om achterblijvende vochtigheid te vermijden, na het gebruik van de pure magnetronfunctie de binnenruimte drogen.

### **LET OP!**

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

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

## 21.1 Binnenruimte drogen

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

1. Laat het apparaat afkoelen.

2. Verontreiniging uit de binnenruimte verwijderen.

3. Water in de binnenruimte opvegen.

4. Droog de binnenruimte.

- Laat om de binnenruimte te drogen de deur van het apparaat 1 uur open staan.

- Om de functie "Drogen" te gebruiken, "Drogen" instellen.

→ "Drogen instellen", Pagina 30

### **Drogen instellen**

**Vereiste:** → "Binnenruimte drogen", Pagina 30

1. Druk op "Reiniging".

2. Druk op "Drogen".

De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

3. Druk op ▷/□.

- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het drogen.

4. Bevestig de aanwijzing.

- ✓ Het drogen start en de tijdsduur loopt af.

- ✓ Als het drogen beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.

5. Schakel het apparaat uit met ☺.

6. Om de binnenruimte volledig te drogen, de deur van het apparaat 1 tot 2 minuten geopend laten.

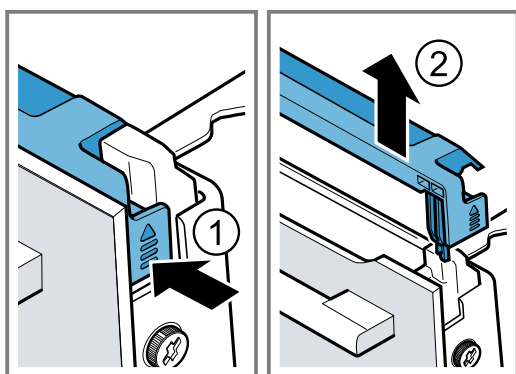
## 22 Apparaatdeur

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

### 22.1 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 ①.
3. De deurafscherming afnemen ② en de apparaatdeur voorzichtig sluiten.



### 22.2 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.

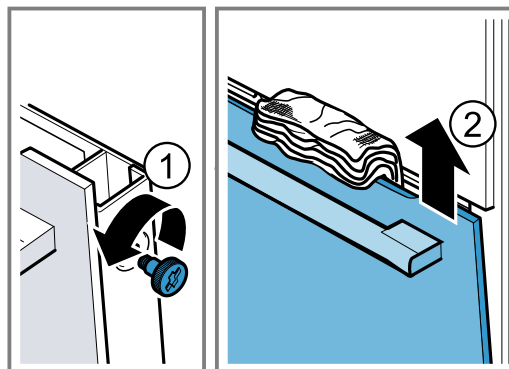
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- 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 ① en verwijderen.
2. Een theedoek die meerdere keren is samengevouwen tussen de apparaatdeur klemmen.
3. Sluit de deur van het apparaat.

4. De voorruit er naar boven uittrekken ②.

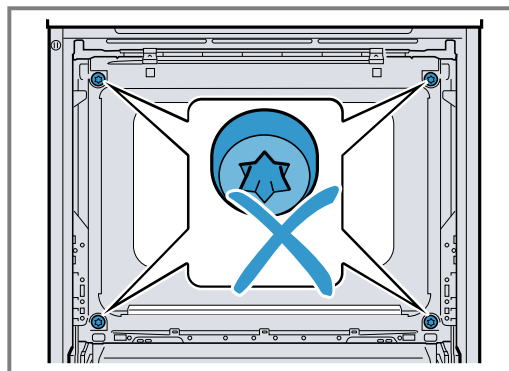


5. De voorruit met de deurgreep naar beneden op een vlak oppervlak leggen.
6. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**

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.



### 22.3 Deurruiten inbouwen

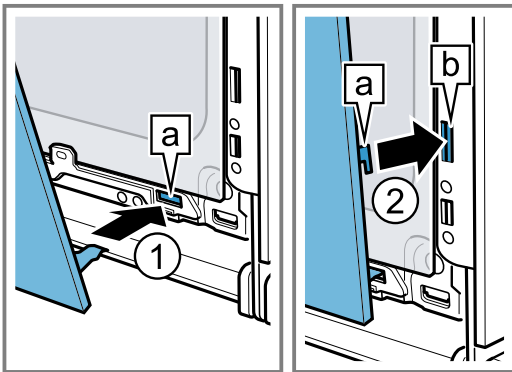
#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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.

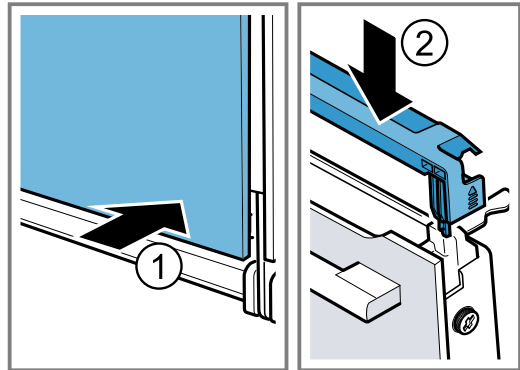
1. De voorste ruit onder in de linker en rechter houder [a] inhangen ①.

2. Druk de voorste ruit tegen het apparaat, totdat de linker en rechter haken **a** tegenover de opname **b** liggen ②.



3. De voorste ruit onder aandrukken ①, totdat deze hoorbaar vast klikt.
4. De apparaatdeur een beetje openen en de theedoek verwijderen.

5. Draai de beide schroeven links en rechts op de apparaatdeur er in.
6. De deurafdekking aanbrengen en aandrukken ②, tot deze hoorbaar inklikt.



7. Sluit de apparaatdeur.

**Opmerkingen**

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

## 23 Rekjes

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

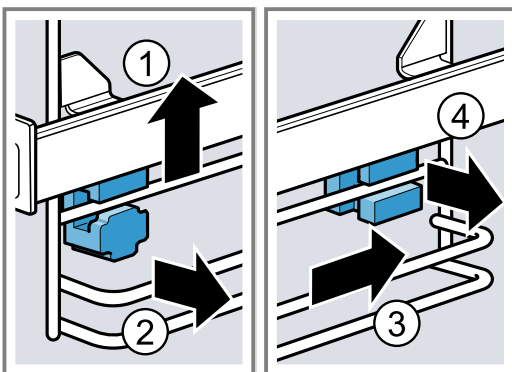
### 23.1 Rekjes verwijderen

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De rekjes worden heel heet

- ▶ Nooit de hete rekjes aanraken.
- ▶ Het apparaat altijd laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Het rekje aan de voorkant optillen ① en losmaken ②.
2. Het complete rekje naar achteren schuiven ③ en uitnemen ④.

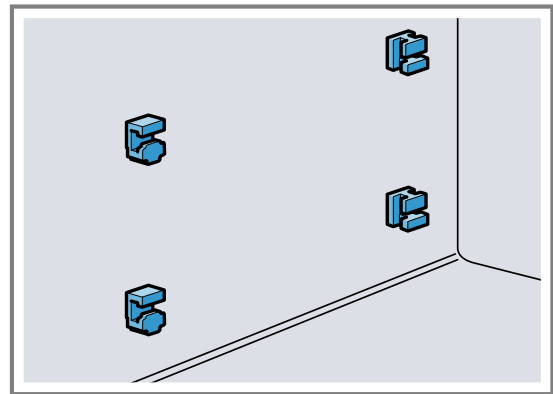


### 23.2 Houders inbrengen

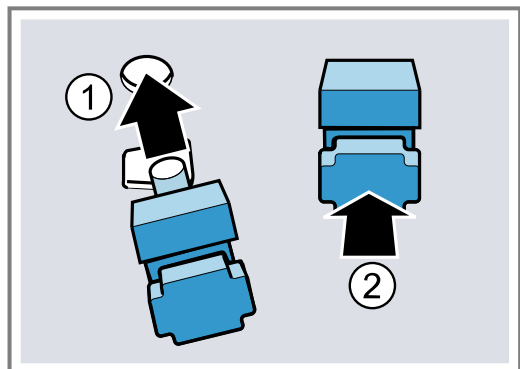
Als u de rekjes verwijderd, kunnen de houders eruit vallen.

**Opmerking:**

De houders zijn aan de voor- en achterkant verschillend.

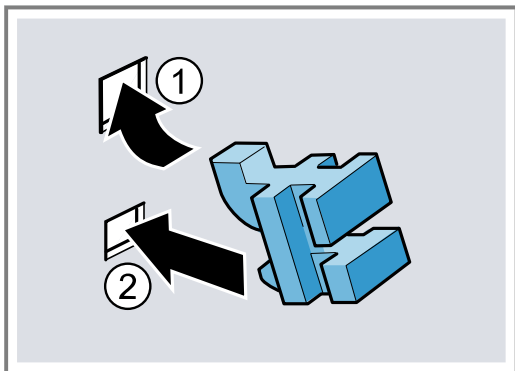


1. De voorste houders met de haak vanaf boven in het ronde gat leiden en een beetje schuin zetten ①.
2. De voorste houders aan de onderkant inbrengen en recht zetten ②.



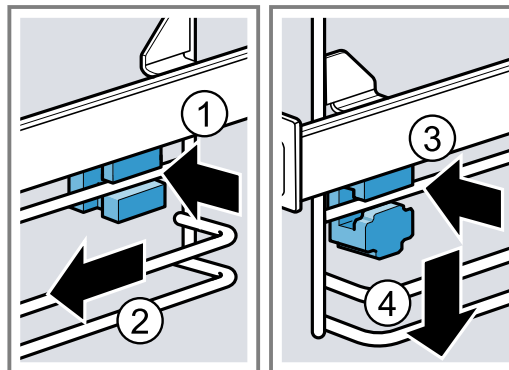


3. De achterste houders met de haak in het bovenste gat leiden ① en in het onderste gat drukken ②.



### 23.3 Rekjes inhangen

1. Het rekje aan de achterkant boven en beneden in de houders plaatsen ① en naar voren trekken ②.
2. Het rekje van voren inbrengen ③ en naar beneden drukken ④.



## 24 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.

### 24.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer de zekering in de meterkast.</li> </ul>
	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.</li> </ul>
	Fout van het elektronische systeem <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet door de zekering uit te schakelen.</li> <li>2. Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → "Basisinstellingen", Pagina 24</li> </ol>
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → "Eerste keer in gebruik nemen", Pagina 14</li> </ul>
Werking start niet of wordt onderbroken.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → "Informatie weergeven", Pagina 15</li> </ul>
	Storing <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 35</li> </ul>
Het apparaat warmt niet op.	Demonstratiemodus is ingeschakeld. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen.</li> <li>2. Schakel de demonstratiemodus binnen ca. 5 minuten in de basisinstellingen uit. → "Basisinstellingen wijzigen", Pagina 25</li> </ol>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het apparaat warmt niet op.	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Open en sluit na een stroomuitval de apparaatdeur één keer.</li> <li>✓ Het apparaat controleert zichzelf en is klaar voor gebruik.</li> </ul>
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie. → "Basisinstellingen", Pagina 24</li> </ul>
Home Connect funktioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ga naar <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Bij het reinigen van de magnetron wordt de binnenruimte heet.	Droogfunctie is ingeschakeld. Om bij de pure magnetronfunctie condens te vermijden, schakelt het apparaat bij de standen 600 W en 800 W automatisch een verwarmingselement bij. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ U kunt de basisinstelling voor de droogfunctie bij de magnetronfunctie wijzigen. → "Basisinstellingen", Pagina 24</li> <li>- Neem de informatie over het gebruik met de magnetron in acht. → "Magnetron", Pagina 17</li> </ul>
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wijzig de basisinstelling naar verlichting. → "Basisinstellingen", Pagina 24</li> </ul> LED-lampje is defect. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 35</li> </ul>
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 functieinstellingen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Om de werking voort te zetten, schakelt u het apparaat uit met  en weer aan. De werking opnieuw instellen en starten.</li> <li>2. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met  uit.</li> </ol> <b>Tip:</b> Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, kunt u een tijdsduur instellen. → "Tijdfuncties", Pagina 16
Foutcode bestaande uit letters en cijfers verschijnt op het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel het apparaat uit en weer in.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding.</li> <li>2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 35</li> </ul>
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept-, hoeveelheid- en levensmiddel-afhankelijk. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in.</li> </ul> <b>Tip:</b> Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden vindt u in de Home Connect app of op onze homepage <a href="http://siemens-home.bsh-group.com">siemens-home.bsh-group.com</a> .

## 25 Afvoeren

### 25.1 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.



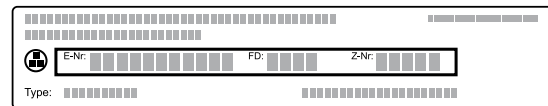
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## 26 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorzieningen 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.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) 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.

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

Het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



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

U kunt de apparaatinformatie ook in de basisinstellingen laten weergeven.

→ "Basisinstellingen", Pagina 24

## 27 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensourcesoftware zijn gelicentieerd. De informatie over de betreffende licentie is in het behuizingapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.<sup>1</sup> Verder kunt u de licentie-informatie downloaden via de productwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

De broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.

Zend een daartoe strekkend verzoek naar [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Onderwerp: „OSSREQUEST“

De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

## 28 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



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

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

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

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

## 29 Zo lukt het

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

**Tip:** Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden vindt u in de Home Connect app of op onze homepage [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

### 29.1 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 instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden.
- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst. Wanneer u toch wilt voorverwarmen, schuif de accessoire dan pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.
- Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

#### Tip

Bij enkele gerechten kunt u ook de ventilatiefunctie "Knapperig laagje" gebruiken. De ventilatiefunctie "Knapperig laagje" onttrekt versterkt vocht uit de binnenruimte. Deze bereiding is voor producten met veel vocht aanbevolen, bijv.

- bij het bereiden op verschillende niveaus
- bij gebak met sappig beleg
- bij schuimgebakjes
- als er meer knapperigheid is gewenst

Voor knapperige gerechten is het inschakelen in de tweede bereidingshelft aanbevolen.

→ "Ventilatiefunctie 'Knapperig'", Pagina 19

### 29.2 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.
- Wanneer u de ovenschotel direct in de braadslede bereidt, schuif deze er dan op niveau 2 in.
- De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.
- Het insteladvies voor het bakken in combinatie met de magnetron gelden voor metalen vormen.

#### LET OP!

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▶ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

#### Inschuifhoogtes

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

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

Bakken op meerdere niveaus	Hoogte
2 niveaus	
■ Braadslede	3
■ Bakplaat	1
2 niveaus	
■ 2 roosters met vormen erop	3
	1
3 niveaus	
■ Bakplaat	5
■ Braadslede	3
■ Bakplaat	1
4 niveaus	
■ 4 roosters met bakpapier	5
	3
	2
	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.
- Bereiding in combinatie met de magnetron is slechts op één niveau mogelijk.

### 29.3 Aanwijzingen voor de bereiding bij braden, stoven en grillen

- Het insteladvies geldt voor braadproducten op koelkasttemperatuur alsmede voor onge vuld braadklaar gevogelte.
- Leg het gevogelte met de borstzijde of met de kant van het vel naar beneden op de vorm.
- Keer het braad- of grillproduct of hele vis na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd.
- Met de kerntemperatuurmeter kunt u exact bereiden. Houd de belangrijke informatie aan voor het juiste gebruik. → *Pagina 19*

#### 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 sluiten deksel.
- Bij vlees moet er tussen het te braden product en het deksel minimaal 3 cm afstand zijn. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

#### WAARSCHUWING – Kans op 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. Circulatiegrillen is zeer geschikt voor de bereiding van heel gevogelte, hele vis en vlees, bijv. braadvlees met een korstje.

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

#### Opmerkingen

- Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie hangt af van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

### 29.4 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 aanvullende magnetronwerking instelt.
  - → "Magnetron", *Pagina 17*
  - → "Bijgeschakelde magnetron", *Pagina 18*

#### Tip

Overige bereidingen met de magnetron vindt u hier:

- → "Ontdooien", *Pagina 42*
- → "Opwarmen met de magnetron", *Pagina 43*

## 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.

## 29.5 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.











## 29.6 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.

## 29.7 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

### Insteladvies voor verschillende gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 10</i>	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		160-180	90	30-40
Cake, fijn	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	-	60-80
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140-150	-	60-80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		<b>1.</b> 160-180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> -	<b>1.</b> 30-40 <b>2.</b> 20
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-170 <sup>1</sup>	-	30-50
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadplede	2		160-180 <sup>2</sup>	-	55-75
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadplede	3		180-200 <sup>2</sup>	-	30-40
Cakerol	Bakplaat	3		180-190 <sup>1</sup>	-	15-20

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Schakel de ventilatiefunctie "Knapperig laagje" in.

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

<sup>4</sup> Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Muffins	Muffinplaat	3		170-190	-	15-20
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-180	-	25-40
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	-	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	-	15-30
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140-160	-	15-30
Brood, op de plaat 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190 <sup>1, 2.</sup>	-	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190 <sup>2</sup>	-	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 40-50
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		200-210	-	35-45
Plat rond brood	Braadslede	3		250-270	-	20-25
Broodjes, vers	Bakplaat	3		180-200	-	20-30
Pizza, vers - op de bakplaat	Bakplaat	3		200-220 <sup>2</sup>	-	25-35
Pizza, vers - op de bakplaat, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180-200 <sup>2</sup>	-	35-45
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		220-230	-	20-30
Quiche	Quiche-vorm met donkere coating	3		190-210	-	30-40
Flammkuchen	Braadslede	3		260-280 <sup>1</sup>	-	10-15
Ovenschotel, hartig, ge-gaarde ingrediënten.	Ovenschaal	2		150-170	360	20-30
Lasagne, diepvries, 400 g	Open vorm	2		200-210	180	20-25
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		160-190	-	50-70
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		170-190	360	20-25
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Rooster	2		200-220	-	60-70
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Gesloten vorm	2		230-250	360	25-35
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		220-230	-	30-35
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	2		190-210	360	20-30
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2		160-180	-	120-150
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2		170-190	180	80-90

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Schakel de ventilatiefunctie "Knapperig laagje" in.

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

<sup>4</sup> Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.



Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	-	110-130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		220-240	360	55-65
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	-	120-140
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	2		210-220	-	40-50
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	130-160
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	140-160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	2		220-230	-	60-70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		240-260	180	30-40
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		3	-	25-30 <sup>3</sup>
Lambout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-190	-	50-80
Lambout zonder been, medium, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		240-260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35-40
Gebraden gehakt, 1 kg + 20 ml water	Open vorm	2		170-190	360	30-40
Vis, gegrild, heel, 300 g, bijv. forel	Rooster	2		170-180	-	20-30
Vis, gegrild, heel, 300 g, bijv. forel	Rooster	3		2	90	15-20
Groente, vers, 250 g	Gesloten vorm	2		-	600	6-10 <sup>4</sup>
Gemengde groente, 250 g + 25 ml water	Gesloten vorm	2		-	600	8-12 <sup>4</sup>
Gebakken aardappels, gehalveerd, 1 kg	Braadslede	3		200-220	360	15-20
Gekookte aardappels, in vieren gedeeld, 500 g	Gesloten vorm	2		-	600	12-15 <sup>4</sup>
Rijst met lange korrel, 250 g + 500 ml water	Gesloten vorm	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7-9 <b>2.</b> 13-16
Gierst, heel, 250 g + 600 ml water	Gesloten vorm	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8-10 <b>2.</b> 5-10
Polenta of maïsgriesmeel, 125 g + 500 ml water*	Gesloten vorm	2		-	600	6-8 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Schakel de ventilatiefunctie "Knapperig laagje" in.

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

<sup>4</sup> 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 plat hittebestendig glazen serviesgoed. Gebruik geen porseleinen of sterk gewelfde bordes.
  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 popfen.

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, compote

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 10</i>	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Pudding van puddingpoeder	Gesloten vorm	2		-	600	5-8 <sup>1</sup>
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		40-45	-	8-9 uur
Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g <sup>2</sup>	Open vorm	2		-	600	4-6

<sup>1</sup> Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

<sup>2</sup> Leg de gesloten zak op de vorm.

## 29.8 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

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

### 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 2 in de binnenruimte plaatsen.
3. De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
4. Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.

5. Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen. Houd om ervoor te zorgen dat de temperatuur in de binnenruimte gelijk blijft, de deur van de oven tijdens het langzaam garen gesloten.






### Tips voor het langzaam garen

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

Vraag	Tip
U wilt een eendenborst langzaam garen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Leg de eendenborst koud in een pan.</li> <li>■ Bak eerst de huidzijde aan.</li> <li>■ Eendenborst langzaam garen.</li> <li>■ Na het langzaam garen de eendenborst gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.</li> </ul>

Vraag	Tip
U wilt uw zacht ge-gaarde vlees zo heet mogelijk serveren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De serverborden voorverwarmen.</li> <li>■ De bijbehorende sauzen heel heet serveren.</li> </ul>

### Insteladvies voor langzaam garen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	2	6-8		90 <sup>1</sup>	-	45-60
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	4-6		80 <sup>1</sup>	-	45-70
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	2	4-6		80 <sup>1</sup>	-	90-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	4		80 <sup>1</sup>	-	30-50
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	4		80 <sup>1</sup>	-	30-45

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

### 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 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Brood, 500 g	Open vorm	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15
Broodjes	Rooster	2		140-160	90	2-4
Gebak, vochtig, 500 g	Open vorm	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 10-15
Gebak, droog, 750 g	Open vorm	2		-	90	10-15
Kip, heel, 1,3 kg	Open vorm	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup>
Vlees, heel, bijv. braadvlees, rauw vlees, 1 kg	Open vorm	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <b>2.</b> 20-30 <sup>1</sup>
Gehakt, gemengd, 500 g	Open vorm	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Vis, heel, 300 g	Open vorm	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15 <sup>1</sup>
Kleinfruit, 300 g	Open vorm	2		-	180	5-10
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	2		-	90	7-9

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

### Opwarmen met de magnetron

Met de magnetron kunt u voedingsproducten opwarmen of in één stap ontdooien en opwarmen.

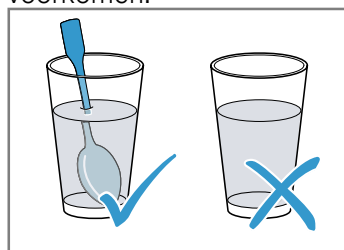
#### Bereidingswijze voor het opwarmen met de magnetron

- 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 schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspringen.

- ▶ 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.

### Insteladvies voor opwarmen en regenereren

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Dranken verwarmen, 200 ml	Open vorm	2		-	max	1-3
Babyvoeding verwarmen, bijv. flesjes melk, 150 ml	Open vorm	2		-	360	1-3
Groente, gekoeld, 250 g	Gesloten vorm	2		-	600	3-8
Groente, diepvries, los, 250 g	Gesloten vorm	2		-	600	8-12
Schotel, gekoeld, 1 portie	Gesloten vorm	2		-	600	4-8
Soep, eenpansgerecht, gekoeld, 400 ml	Gesloten vorm	2		-	600	5-7 <sup>1</sup>
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gekühlt	Gesloten vorm	2		-	600	5-10

<sup>1</sup> Het voedsel goed omroeren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Tellergericht, gefroren, 1 Portion	Gesloten vorm	2		-	600	11-15
Suppe, Eintopf, gefroren, 200 ml	Gesloten vorm	2		-	600	6-8 <sup>1</sup>
Beilagen, 500 g, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gefroren	Gesloten vorm	2		-	600	7-12
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin, gefroren	Open vorm	2		180-200	180	20-25

<sup>1</sup> Het voedsel goed omroeren.

## 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.

## 29.9 Testgerechten






De informatie in dit deel is bedoeld voor testinstellingen, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 of IEC 60350-1 en conform EN 60705, IEC 60705 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.
- Inschuihoogtes bij het bakken op 2 niveaus:
  - Braadslede, hoogte 3







- Bakplaat: hoogte 1
  - Vormen op het rooster:
    - Eerste rooster: hoogte 3
    - Tweede rooster: hoogte 1
- Inschuihoogtes bij het bakken op 3 niveaus:
  - Bakplaat: hoogte 5
  - Braadslede, hoogte 3
  - Bakplaat: hoogte 1
- Biscuitgebak
  - Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen diagonaal boven elkaar op het rooster plaatsen.

### Insteladvies voor bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140-150 <sup>1</sup>	-	25-40
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140-150 <sup>1</sup>	-	25-40
Spritskoekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-150 <sup>1</sup>	-	30-40
Sprits, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	-	35-55
Kleine cakes	Bakplaat	3		160 <sup>1</sup>	-	20-30

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2</sup> Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.


Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Kleine cakes	Bakplaat	3		150 <sup>1</sup>	-	25-35
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 <sup>1</sup>	-	25-35
Kleine cakes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140 <sup>1</sup>	-	35-45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Biscuitgebak, 2 niveaus	2x Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-170 <sup>2</sup>	-	30-50

<sup>1</sup> Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2</sup> Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

## Grillen

### Insteladvies bij grillen


Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3 <sup>1</sup>	-	3-5

<sup>1</sup> Het apparaat niet voorverwarmen.




## 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 24

### Insteladvies voor het ontdooien met de magnetron

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

### Insteladvies voor het bereiden met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Kandeel	Open vorm	2		-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20-25
Biscuitgebak	Open vorm	2		-	600	7-9
Gehaktbrood	Open vorm	2		-	600	22-27

**Insteladvies voor het bereiden met de magnetron gecombineerd**

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 10	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Open vorm	2		170-190	360	25-30
Gebak	Open vorm	2		180-200	180	18-23
Kip	Rooster	2		200-220	360	25-35 <sup>1</sup>

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

## 30 Montagehandleiding

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

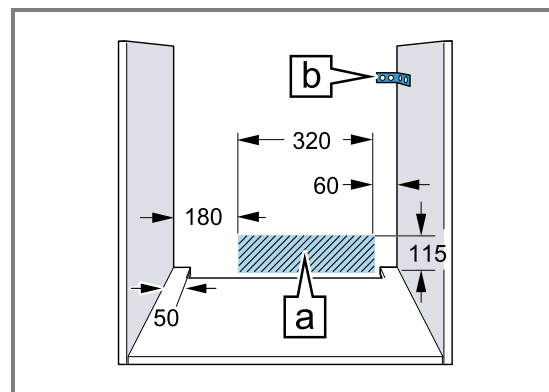


### 30.1 Algemene montage-instructies

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.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of 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 meubelstuk. 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.



- 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 mm<sup>2</sup> 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.

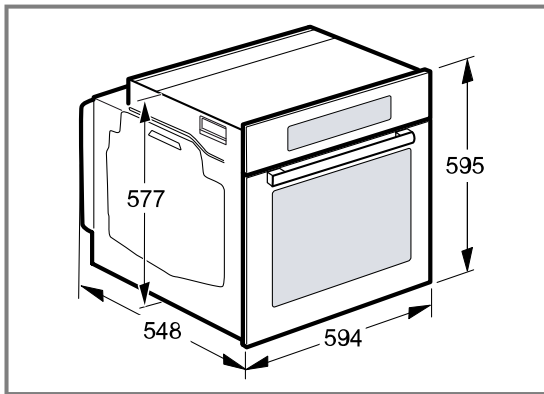
**LET OP!**

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

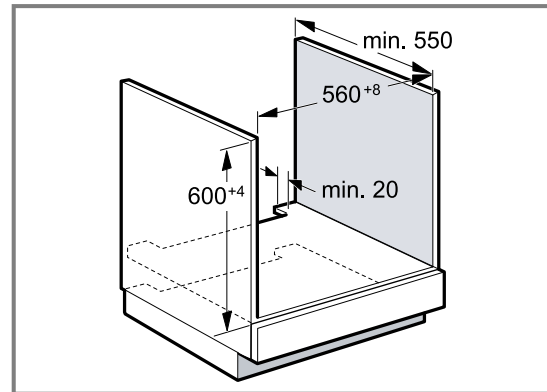
- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

**30.2 Afmetingen van het apparaat**

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.

**30.3 Inbouw onder een werkblad**

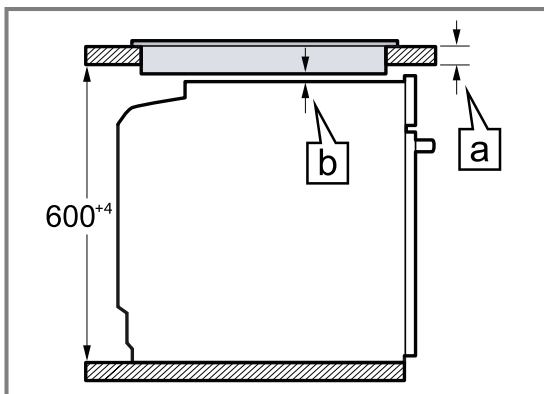
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.
- Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

**30.4 Inbouw onder een kookplaat**

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



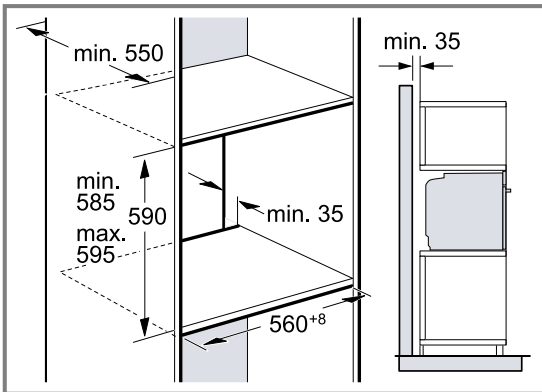
Op basis van de vereiste minimale afstand **b** wordt de minimale dikte van het werkblad berekend **a**.

Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak gemonteerd in mm	b in mm
Inductiekookplaat	37	38	5
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	47	48	5
Gaskookplaat	27	38	5 <sup>1</sup>
Elektrische kookplaat	27	30	2

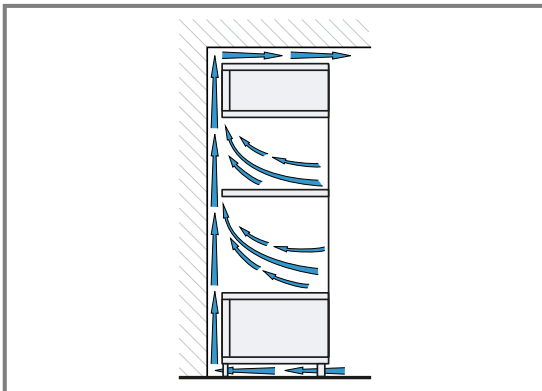
<sup>1</sup> Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

### 30.5 Inbouw in een hoge kast

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



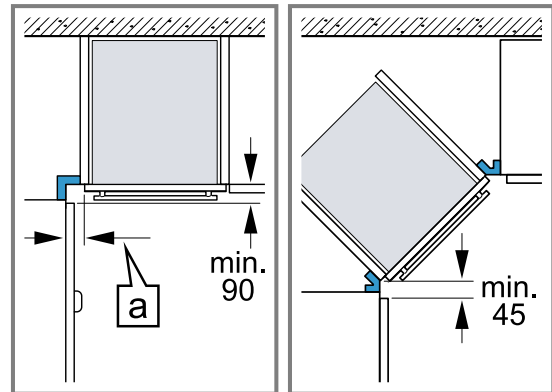
- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Om een voldoende ventilatie van het apparaat te waarborgen, is een ventilatie-opening van minimaal 200 cm<sup>2</sup> in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen. Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



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

### 30.6 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.

### 30.7 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.
- Wanneer het display van het apparaat donker blijft, dan is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

#### Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

### Apparaat zonder gearde stekker elektrisch aansluiten

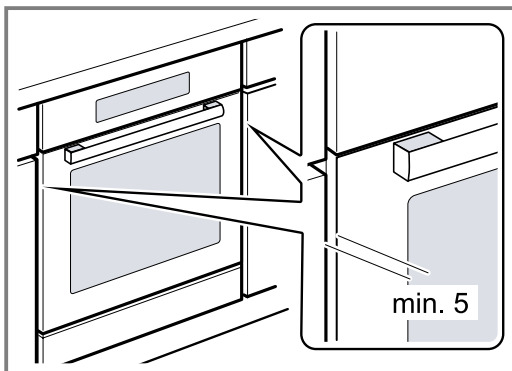
**Opmerking:** Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

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

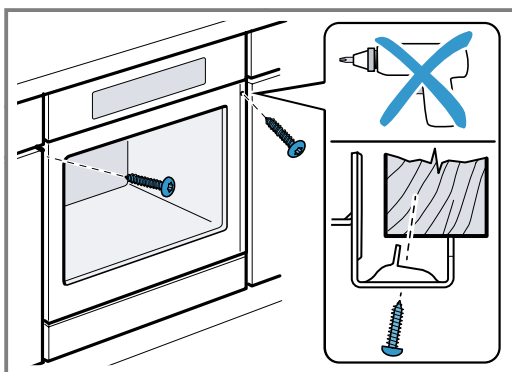
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.  
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.  
Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

### 30.8 Apparaat inbouwen

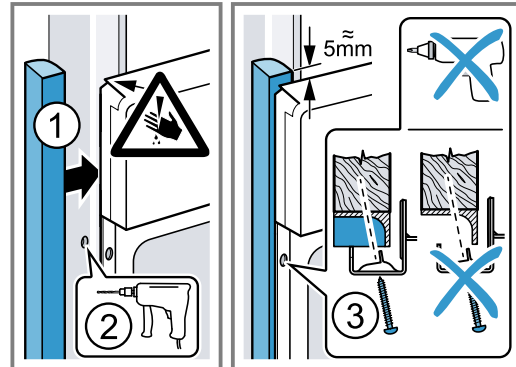
1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



2. Het apparaat vastschroeven.



3. Bij greeploze keukens met verticale greeplijst:
  - Breng een geschikt vulstuk aan ① om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.
  - Aluminiumprofielen voorboren, om een schroefverbinding te maken ②.
  - Apparaat met adequate schroeven bevestigen ③.



**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.

### 30.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.





**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkllicentie van Siemens AG



**9001757086** (020915)  
nl