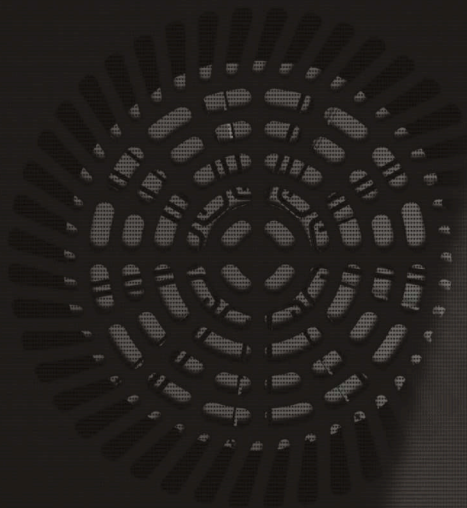


SIEMENS



SIEMENS

Stoombakoven

HS958GE.1

nl Gebruikershandleiding en installatie-instructies



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

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

30	Conformiteitsverklaring.....	43
----	------------------------------	----

31	Zo lukt het.....	43
----	------------------	----

32	MONTAGEHANDLEIDING	55
----	--------------------------	----

32.1	Algemene montage-instructies	55
------	------------------------------------	----



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

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 10

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan open springen. 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 pannenlappen.

⚠ 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 5

- 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 wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.

- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen en de kraan sluiten.
- Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 42

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!



Let op! magnetisme



Opgelet voor personen met pacemaker

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.

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

Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.

- Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

1.6 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.

1.7 Reinigingsfunctie

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

 De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- Nooit de apparaatdeur aanraken.
- Het apparaat laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

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 (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

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

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

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

Door siliconenvormen, afdekkingen, accessoires of folie die silicone bevatten kan de baksensor beschadigd raken. Ook wanneer de baksensor niet wordt gebruikt, kan er schade ontstaan.

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

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

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

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

- Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- Geen eten in de binnenruimte bewaren.

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

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

Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.

- De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.

- Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

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

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

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan 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.

De cameraleens kan bekrast raken.

- Gebruik geen ruwe spons.
- Gebruik geen RVS-schuurspons.
- Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte volgens aanwijzingen van de fabrikant gebruiken.

2.2 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP!

Wanneer resterend water in het apparaat terecht komt, dan raakt de elektronica beschadigd.

- ▶ Stoomsysteem legen vóór het transport.
- ▶ Apparaat niet op de zijkant leggen.
- ▶ Apparaat altijd staand transporteren.

Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.

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

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

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

Bij gebruik met de stoommethoden ontstaat veel waterdamp. Condens, dat zich in de lekgoot onder de binnenruimte verzamelt, kan overstromen en aangrenzende meubels beschadigen.

- ▶ Open tijdens het gebruik de apparaatdeur niet of zo weinig mogelijk.

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

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

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.

- Overvloedige 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 25*.

- Er wordt energie bespaard wanneer het display wordt uitgeschakeld.

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

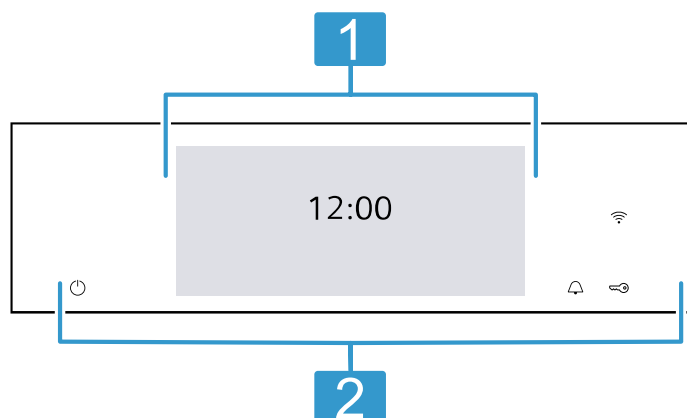
- in netwerkgebonden standby max. 2 W
- in niet netwerkgebonden gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in niet netwerkgebonden gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

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 7

2 Knoppen

Met de toetsen stelt u de verschillende functies direct in.
→ "Knoppen", Pagina 7

4.2 Display

Het display is onderverdeeld in verschillende gebieden.

Statusregel

Boven in het display bevindt zich de statusregel. Al naar gelang de instelstep 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 16
🔑	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 📶 , 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 26
📶	Start op afstand met Home Connect is geactiveerd. → "Home Connect", Pagina 26
🔧	Diagnose op afstand met Home Connect voor onderhoud is geactiveerd. → "Home Connect", Pagina 26
📷	Camera in de binnenruimte is geactiveerd. → "Camera", Pagina 8

Instelbereik

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

Mogelijke symbolen in tegels

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

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

Inforegel

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

4.3 Knoppen

Met de knoppen kiest u de verschillende functies direct.

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

4.4 Binnenruimte

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

Rekjes

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

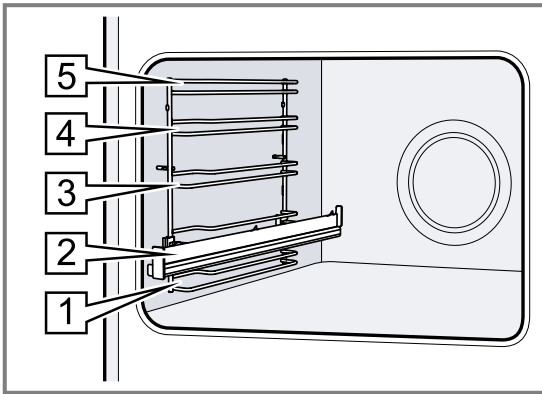
→ "Accessoires", Pagina 10

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

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

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

→ "Rekjes", Pagina 38



Zelfreinigende oppervlakken

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

De volgende oppervlakken zijn zelfreinigend:

- Achterwand
- Plafond
- Zijwanden

Gebruik regelmatig de reinigingsfunctie zodat het reinigingsvermogen van de zelfreinigende oppervlakken behouden blijft en er geen schade ontstaat.

→ "Reinigingsfunctie 'ecoClean'", Pagina 30

Verlichting

Een of meerdere ovenlampen verlichten de binnenruimte.

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

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

Camera

Met de camera in de binnenruimte kunt u het bereidingsproces via de Home Connect app in de gaten houden.

Met de functie "Gerechten" kunt u de bruiningssensor gebruiken en de individuele bruiningsgraad van uw gerecht instellen.

→ "Gerechten", Pagina 21

Informatie over de bediening van de camera vindt u in de Home Connect app.

Om de camera te kunnen gebruiken, activeert u de camera in de basisinstellingen.

→ "Basisinstellingen", Pagina 25

Opmerking: Let er op met het oog op privacy-redenen, dat niet betrokken personen, die zich in de ruimte bevinden, met de camera door de apparaatdeur gefilmd kunnen worden.

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.

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 21
Stomen	Met stoom-verwarmingsmethoden gerechten behoedzaam bereiden. → "Stomen", Pagina 17

Functie	Gebruik
Reiniging	Reinigingsfunctie voor de binnenruimte kiezen. → "Reinigingsfunctie 'ecoClean'", Pagina 30 → "Reinigingsondersteuning 'humid-Clean'", Pagina 31 → "Ontkalken", Pagina 32 → "Drogen", Pagina 34

Functie	Gebruik
Favorieten	Eigen opgeslagen instellingen gebruiken. → "Favorieten", Pagina 24
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 26

5.1 Verwarmingsmethoden

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.

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

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	4D-Hetelucht	30 - 250°C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Onderwarmte	30 - 250°C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Boven- en onderwarmte	30 - 250°C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	Boven-onderwarmte zacht	30 - 250°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 - 250°C	Voor een snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen. Kies de temperatuur die de fabrikant aangeeft. Gebruik de hoogste temperatuur die op de verpakking staat aangegeven.
	Drogen	30 - 130°C	Kruiden, fruit of groente drogen.
	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 - 250°C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op één niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. 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 energieklassie gebruikt.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	Circulatiegrillen	30 - 250°C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Intensieve warmte	30 - 250°C	Gerechten met een knapperige bodem bereiden. De hitte komt van boven en bijzonder sterk van onderen.
	Pizzastand	30 - 250°C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	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.

Stoommethoden

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

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

5.2 Temperatuur

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

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

Restwarmte-indicatie

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

6 Accessoires

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

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

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

Accessoires	Gebruik
Rooster	■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Vormen ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadslede	■ Vochtig gebak ■ Gebak ■ Brood ■ Grote braadstukken ■ Diepvriesgerechten ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster of water bij het gebruik met stoom.
Bakplaat	■ Plaatgebak ■ Klein gebak
Stoombak zonder gaatjes, grootte M	Bereiden van: ■ Rijst ■ Peulvruchten ■ Granen Zet de stoombak niet op het rooster.
Stoombak met gaatjes, grootte M	■ Groente stomen. ■ Kleinfruit uitpersen. ■ Ontdooien. Zet de stoombak niet op het rooster.
Stoombak met gaatjes, grootte XL	Grote hoeveelheden stomen.
Aansluitslang	Apparaat ontkalken of spoelen. → "Ontkalken", Pagina 32 → "Spoelen", Pagina 33
Schraper voor vitrokeramische kookplaat	Gebruik de schraper voor vitrokeramische kookplaat uitsluitend voor het reinigen van de cameraalens.

6.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Sommig toebehoren is alleen voor bepaalde functies geschikt.

Stoomschalen

De stoomschalen zijn voor de zuivere stoommethoden tot 120 °C geschikt.

Voor hogere temperaturen of andere verwarmingsmethoden zijn de stoomschalen niet geschikt. De schalen verkleuren en vervormen permanent.

6.2 Vergrendelingsfunctie

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

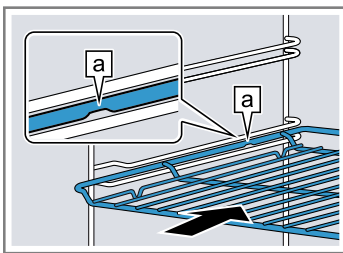
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

6.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

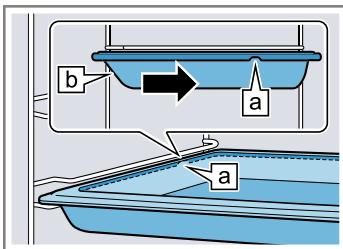
Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

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.

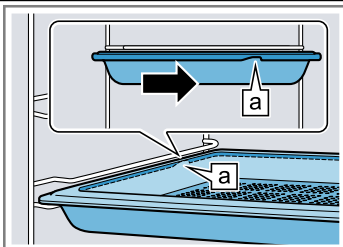
Rooster Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de werving ~ naar beneden in de oven schuiven.



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

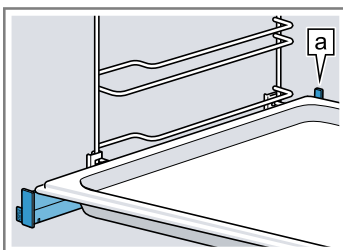


Stoombak met gaatjes, grootte XL



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

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

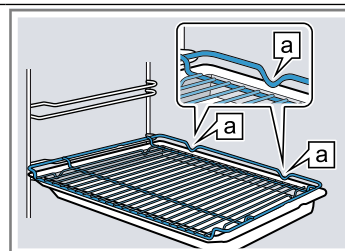
Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

Accessoires combineren

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

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

Rooster op braadslede



6.4 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

siemens-home.bsh-group.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

7 Voor het eerste gebruik

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

7.1 Bepaal vóór het eerste gebruik de waterhardheid

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

LET OP!

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

- ▶ Waterhardheid correct instellen.

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

¹ Alleen instellen wanneer er uitsluitend onthard water wordt gebruikt.

7.2 Eerste keer in gebruik nemen

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

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

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

7.3 Het apparaat kalibreren en reinigen voor het eerste gebruik

Om het apparaat automatisch te laten kalibreren, laat u het apparaat leeg in de stoomfunctie werken. Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

Opmerking: De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren stelt het apparaat zich in op de drukomstandigheden van de plaats van opstelling.
Open de apparaatdeur niet tijdens de kalibratie. Het kalibreren wordt anders afgebroken.

Vereiste: De binnenruimte is koud of op kamertemperatuur.

- De productinformatie en de toebehoren uit de binnenruimte nemen. Verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim en tape aan binnen- en buitenzijde van het apparaat verwijderen.
- Gladde oppervlakken in de binnenruimte afnemen met een zachte, vochtige doek.
- Schakel het apparaat in met .
- Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	fullSteam Plus 
Temperatuur	100°C
Tijdsduur	30 minuten

→ "De Bediening in essentie", Pagina 14

- In werking stellen.
 - Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat verwarmt.
- Het kalibreren start. Hierbij ontstaat veel stoom.

- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
- 6. Het apparaat laten afkoelen en vervolgens de bodem van de binnenruimte goed laten drogen.

7. 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.

Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	4D hetelucht 
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	30 minuten

→ "De Bediening in essentie", Pagina 14

8. In werking stellen.
 - Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat verwarmt.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
9. Schakel het apparaat uit met .
10. Reinig gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen als het apparaat is afgekoeld.
11. Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.
12. Het apparaat drogen.
 - "Na elk gebruik met stoom", Pagina 19

Opmerking: Na een stroomuitval blijft de kalibratie behouden.

Om het apparaat na een verhuizing aan de nieuwe opstellingslocatie aan te passen, zet u de basisinstellingen naar de fabrieksinstelling terug. De kalibratie opnieuw uitvoeren.

8 De Bediening in essentie

8.1 Apparaat inschakelen

- ▶ Schakel het apparaat in met .
- ✓ Op het display verschijnt het menu.

8.2 Apparaat uitschakelen

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

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

8.3 In werking stellen

Elke functie moet u starten.

LET OP!

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

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

8.4 Werking onderbreken

U kunt de werking onderbreken en weer hervatten.

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

8.5 Functie instellen

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

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

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

→ "Favorieten", Pagina 24

8.6 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Stel de temperatuur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld .
 - Indien nodig kunt u verdere instellingen maken:
 - → "Snel voorverwarmen", Pagina 15
 - → "Tijdfuncties", Pagina 16
 - → "Stomen", Pagina 17
 - → "Kerntemperatuurmeter", Pagina 19
4. Start de werking met "Start".
- ✓ 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 "Stop".
2. Druk op .
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
4. Stel de werking opnieuw in en start met "Start".

Temperatuur wijzigen

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

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

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 25
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 25
Zo blijft het display tijdens het bedrijf altijd uit.
 3. Stel de gewenste functie in.
→ "Functie instellen", Pagina 14
→ "Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 14
 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 
- Intensieve warmte 

9.1 Snel voorverwarmen instellen

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

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

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

Snel voorverwarmen afbreken

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

10 Tijdfuncties

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

Tijdfunctie	Gebruik
Tijdsduur 	Wanneer u voor de werking een tijdsduur instelt, houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Einde 	Voor de tijdsduur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch 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. urenaandwijzing "h" of minutenaandwijzing "min".
 - ✓ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de tijdsduur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke  veld. Rest indien nodig de instelwaarde met .
4. Start de werking met "Start".
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aandwijzing, dat de werking is beëindigd.
5. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
 - Schakel het apparaat uit met  wanneer het gerecht klaar is.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

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

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

1. Op de tijdsduur drukken.
2. Reset de tijdsduur met .

Opmerking: Bij functies waarbij een tijdsduur nodig is, reset het apparaat de tijdsduur terug naar de vooringestelde waarde.
3. Druk op "Overnemen".

10.2 Einde instellen

Het 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. Verschuif de tijd via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld . Rest indien nodig de instelwaarde met .
 3. Start de werking met "Start".
 - ✓ Het display toont de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
 - ✓ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aandwijzing, dat de werking is beëindigd.
 4. 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 wijzigen

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. Wijzig de tijd via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld .
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 tijdswaarde, bijv. urenaandwijzing "h" of minutenaandwijzing "min".
 - ✓ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de timer in via het numerieke veld . Rest indien nodig de instelwaarde met .
4. Druk op "Start" om de timer te starten.
 - ✓ De timer loopt af.
 - ✓ Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, dan blijft de timer op het display zichtbaar.

- ✓ Als het apparaat is ingeschakeld, staan de instellingen van de lopende werking op het display. De timer wordt in de statusregel weergegeven.
- ✓ Wanneer de timer is verstreken, klinkt een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de timer is beëindigd.

Timer wijzigen

U kunt de timer altijd wijzigen.

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

Timer afbreken

U kunt de timer altijd annuleren.

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

11 Stomen

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

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

11.1 Instelmogelijkheden met stoom

U kunt op verschillende manieren uw gerechten met stoom bereiden.

Stoommethoden

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

LET OP!

Bij gebruik met de stoommethoden ontstaat veel waterdamp. Condens, dat zich in de lekgoet onder de binnenruimte verzamelt, kan overstromen en aangrenzende meubels beschadigen.

- ▶ Open tijdens het gebruik de apparaatdeur niet of zo weinig mogelijk.

fullSteam Plus

Bij stomen met fullSteam Plus  omsluit hete stoom de gerechten en zorgt dat de voedingsstoffen in de levensmiddelen behouden blijven. De vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten blijven bij deze bereidingsmethode intact.

Regenereren

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

Deeg laten rijzen

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

Ontdooien

Met ontdooien  ontdooit u diepvriesproducten voorzichtig.

Sous-vide

Sous-vide  is een variant van laagtemperatuur-bereiden van gevaccineerde levensmiddelen bij temperaturen tussen 50-95°C en met 100% stoom. Sous-vide is geschikt voor vlees, vis, groente en dessert.

In speciale hittebestendige kookzakken zijn de gerechten met een vacuümapparaat luchtdicht verpakt. Door de beschermende kookzakken blijven voedingsstoffen en aromastoffen behouden.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.

- ▶ De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
- ▶ De vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap verwijderen.

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

LET OP!

Risico op meubelschade Op de bodem van de binnenruimte verzamelt zich teveel water. Het water kan uit het apparaat stromen.

- ▶ Overschrijd de maximale instelbare tijdsduur van meerdere uren niet.

Toevoer van stoom

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

U kunt stomen met de volgende functies combineren:

- Verwarmingsmethoden → *Pagina 14*
 - 4D hetelucht 
 - Boven- en onderwarmte 
 - Circulatiegrillen 
 - Warmhouden 
- Gerechten → *Pagina 21*
- Kerntemperatuurmeter → *Pagina 19*

Stoomstoot

Met de stoomstoot kunt u af en toe gericht intensieve stoom toevoeren. Vooral brood en broodjes knappen er van op, worden knapperig en krijgen een mooie kleur.

Het apparaat geeft ca. 3 tot 5 minuten stoempulsen in de binnenruimte. Al naar gelang de functie kunt u de stoomstoot meerdere malen activeren.

U kunt de stoomstoot bij de volgende functies toevoegen:

- Verwarmingsmethoden → *Pagina 14*
 - 4D hetelucht 
 - Boven- en onderwarmte 
 - Circulatiegrillen 
- Kerntemperatuurmeter → *Pagina 19*

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

11.2 Verwarmingsmethode met stoom instellen

Opmerking:

Neem de gegevens over de verwarmingsmethoden met stoom in acht:

- → *"Stoommethoden", Pagina 17*

1. Op "Stomen" drukken.
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode stomen.
3. Stel de temperatuur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld .
4. Op "Tijdsduur" drukken.
Bij de verwarmingsmethoden met stoom is altijd een tijdsduur nodig.
5. Druk om de vooringestelde tijdsduur te wijzigen op de betreffende tijdsduur, bijv. minutenaanwijzing "min" of secondenaanwijzing "s".
✓ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
6. Stel de tijdsduur in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld .
Reset indien nodig de instelwaarde met .
7. Start de werking met "Start".
✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
 - Schakel het apparaat uit met  wanneer het gerecht klaar is.
9. Droog de binnenruimte.
→ *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 19*

Verwarmingsmethode met stoom wijzigen

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

1. Druk op /□.
2. Druk op .
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode met stoom.
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 in via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld .
3. Druk op "Overnemen".

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Op de tijdsduur drukken.

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

11.3 Stoomtoevoer instellen

Vereiste: Let op de informatie bij de betreffende functie.

→ *"Instelmogelijkheden met stoom", Pagina 17*

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

Stoomstand	Toevoer van stoom
1	gering
2	gemiddeld
3	sterk

5. Start de werking met "Start".
✓ Het apparaat begint op te warmen.
✓ Op het display staan de instelwaarden en de tijd hoelang het programma al loopt.
6. Schakel het apparaat uit met  wanneer het gerecht klaar is.
7. Droog de binnenruimte.
→ *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 19*

Stoomtoevoer wijzigen

U kunt de stoomfunctie altijd wijzigen of deactiveren.

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

11.4 Stoomstoot instellen

Vereiste: Let op de informatie bij de betreffende functie.

→ *"Instelmogelijkheden met stoom", Pagina 17*

1. Druk op de gewenste functie.
2. Maak de instellingen bij de functie, bijv. verwarmingsmethode en temperatuur.
3. In werking stellen.
4. Druk op het gewenste moment op "Stoomstoot" .
✓ Het apparaat verwarmt het water.
5. Druk opnieuw op "Stoomstoot"  wanneer het water is opgewarmd.
✓ De stoomstoot begint en het apparaat geeft ca. 3 tot 5 minuten stoompulsen in de binnenruimte.
✓ Wanneer de stoomstoot is afgerond, wordt de werking voortgezet. Al naar gelang de functie kan de stoomstoot indien gewenst opnieuw worden gestart.
6. Schakel het apparaat uit met  wanneer het gerecht klaar is.
7. Droog de binnenruimte.
→ *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 19*

Stoomstoot annuleren

U kunt de stoomstoot op elk moment annuleren.

- Druk op "Stoomstoot" .
- ✓ Op het display verschijnt "Stoomstoot"  "Uit".
- ✓ De werking wordt zonder stoomstoot voortgezet.

11.5 Na elk gebruik met stoom

Droog het apparaat na elk gebruik met stoom.

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

→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 28

Condensopvangbak drogen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

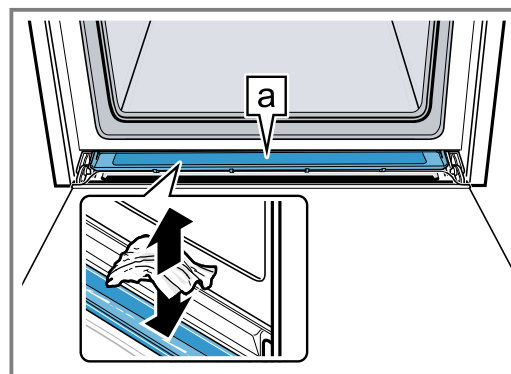
► Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Open de apparaatdeur.

2. **Opmerking:**

De condensopvangbak [a] bevindt zich onder de binnenruimte.



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

Opmerking: Om de condensopvangbak te reinigen, kunt u de condensopvangbak uitbouwen.

→ "Condenswaterreservoir demonteren", Pagina 35

Binnenruimte drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik met stoom.

► Droog de binnenruimte handmatig of gebruik de droogfunctie.

→ "Drogen", Pagina 34

12 Kerntemperatuurmeter

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

12.1 Geschikte verwarmingsmethoden met kerntemperatuurmeter

Voor het gebruik met de kerntemperatuurmeter zijn alleen bepaalde verwarmingsmethoden geschikt. Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de kerntemperatuurmeter gebruiken:

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

12.2 Steek de kerntemperatuurmeter in het vlees

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

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

LET OP!

Anders kan de braadthermometer beschadigd raken.

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

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

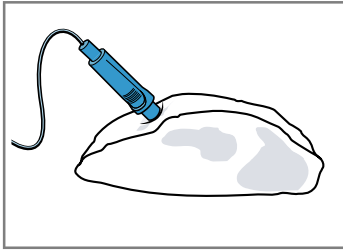
→ "Rekjes", Pagina 38

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

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

Dikke
stukken
vlees

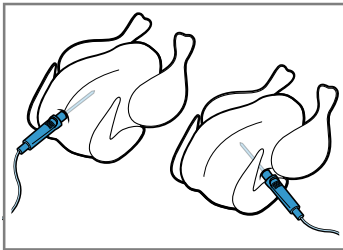
Steek de kerntemperatuurmeter van boven schuin tot de aanslag in het vlees.



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.

Gevogel-
te

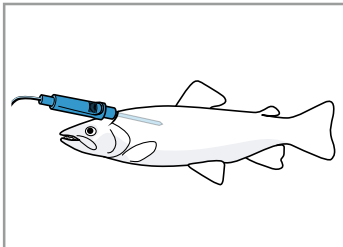
De kerntemperatuurmeter in de dikste plaats van de gevogelteborst steken tot de aanslag. Steek de kerntemperatuurmeter schuin of in de lengte in het gevogelte, afhankelijk van de vorm.



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.

12.3 Kerntemperatuurmeter instellen

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

Vereisten

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

1. Druk op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Stel de temperatuur van de binnenruimte in met de instellijn of direct via het numerieke veld. Stel de temperatuur van de binnenruimte minstens 10°C hoger in dan de kerntemperatuur. Stel de temperatuur van de binnenruimte niet hoger in dan 250°C.
4. Druk op "Braadthermometer".
5. Stel de kerntemperatuur via de instellijn of voer deze direct in via het numerieke veld. Reset indien nodig de instelwaarde met .
6. Start de werking met "Start".
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ Op het display staan de instelwaarde en de tijd hoe lang het programma al loopt. Als uw apparaat met Home Connect is verbonden, wordt de voorspelde resterende tijdsduur weergegeven.

7. ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Wanneer de kerntemperatuur is bereikt:

- Indien nodig kunt u meer instellingen maken en de werking opnieuw starten.
- Schakel het apparaat uit met wanneer het gerecht klaar is.
- Neem de kerntemperatuurmeter uit de aansluiting in de binnenruimte.
- Neem de kerntemperatuurmeter uit het product en uit de binnenruimte.

Tips

- U kunt de kerntemperatuurmeter ook met een andere functie combineren, bijv.:
 - → "Stomen", Pagina 17
 - → "Gerechten", Pagina 21
- u kunt de kerntemperatuurmeter ook zonder een ingestelde kerntemperatuur gebruiken. Zo kunt u de kerntemperatuur van het gerecht op het display aflezen en handmatig de werking indien gewenst beëindigen.

Temperatuur wijzigen

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

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

Verwarmingsmethode wijzigen

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

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

12.4 Voorspelling resterende tijd voor gebruik

Wanneer uw apparaat is verbonden met Home Connect, dan kan het apparaat de vermoedelijke resterende duur van het bereidingsproces voorspellen.

De eerste resterende tijd verschijnt na ca. 1 minuut op het display. De resterende tijd wordt continu opnieuw berekend en geactualiseerd.

12.5 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

13 Gerechten

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

13.1 Vormen voor gerechten

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

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

13.2 Instelmogelijkheden van de gerechten

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

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

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

Tips en aanwijzingen bij de instellingen

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

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

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

Programma's

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

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

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

Insteladvies

Bij insteladviezen is de optimale verwarmingsmethode vast vooringesteld.

De vooringestelde temperatuur en de tijdsduur kunt u aanpassen.

Bereidingsmethoden

Bij enkele gerechten kunt u een voorkeursbereidingsmethode kiezen.

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

- klassiek

Gerechten met kerntemperatuurmeter

Bij sommige gerechten kunt u de kerntemperatuurmeter  gebruiken.

Kies een bereidingsmethode, welke de volgende waarde bevat:

- tot op de graad nauwkeurig

De temperatuur en de kerntemperatuur kunt u aanpassen.

→ "Kerntemperatuurmeter", Pagina 19

Gerechten met stoom

Bij enkele gerechten kunt u een bereidingsmethode met stoom  kiezen. De gerechten worden voorzichtig bereid.

Voor een bereiding met stoom kiest u een bereidingsmethode met de volgende waarden:

- zacht en sappig
- zacht en knapperig
- sappig
- zacht en los
- extra los
- extra los en glanzend
- glanzend en knapperig
- goudkleurig en knapperig
- als vers gebakken
- als vers gekookt
- voorzichtig

Voor een bereiding met alleen stoom kiest u een bereidingsmethode met de volgende waarden:

- voorzichtig en sappig
- voorzichtig en zacht
- voorzichtig en snel
- eenvoudig
- eenvoudig en veilig
- als vers gekookt
- à point

Neem de informatie over het gebruik met stoom in acht.

→ "Stomen", Pagina 17

Individuele bruining

Bij sommige gerechten kunt u de individuele bruiningsgraad  van uw gerechten instellen.

De bruiningssensor bewaakt met behulp van de camera in de binnenruimte het bereidingsproces en het apparaat stopt met werken wanneer de ingestelde bruiningsgraad is bereikt.

Activeer om de individuele bruining te kunnen gebruiken, de camera in de basisinstellingen en verbind uw apparaat met Home Connect.

→ "Basisinstellingen", Pagina 25

→ "Home Connect", Pagina 26

Opmerkingen

- Controleer om scherpe beelden voor de bruiningssensor te verkrijgen de cameralens en de verlichting regelmatig op verontreiniging en reinig indien nodig.
→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 30
- Om de bruiningsgraad te meten, maakt het apparaat bij aanvang van het gebruik een eerste foto van het gerecht. Start de werking pas wanneer het gerecht in de binnenruimte is.
- Het meest geschikt zijn gerechten, waarvan de bruiningsgraad tijdens het bereiden duidelijk verandert, bijvoorbeeld lichte broodjes.
- Na aanvang van het gebruik de gerechten en hun positie in de binnenruimte niet meer wijzigen.
- Afhankelijk van het apparaattype moet u deze functie eerst op uw apparaat downloaden. Kijk in de Home Connect app voor meer informatie.

Baksensor

Enkele gerechten zijn geschikt voor de bereiding met de baksensor . U hoeft verder geen instellingen in te voeren.

De baksensor bewaakt het bakproces in de binnenruimte. Het apparaat regelt de instellingen zelfstandig en beëindigt de werking wanneer het gerecht klaar is.

Opmerkingen

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

LET OP!

Door siliconenvormen, afdekkingen, accessoires of folie die silicone bevatten kan de baksensor beschadigd raken. Ook wanneer de baksensor niet wordt gebruikt, kan er schade ontstaan.

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

Voorspelling resterende tijd voor gebruik

Wanneer uw apparaat is verbonden met Home Connect, dan kan het apparaat de vermoedelijke resterende duur van het bereidingsproces voorspellen.

De eerste resterende tijd verschijnt na ca. 1 minuut op het display. De resterende tijd wordt continu opnieuw berekend en geactualiseerd.

13.3 Overzicht van de gerechten

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

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

→ "Basisinstellingen", Pagina 25

Categorie	Gerechten
Baksensor	Gebak Klein gebak Hartig gebak, pizza, quiche Aardappelproducten Opmerking: Hier worden alleen gerechten genoemd voor bereiding met baksensor.
Individuele bruining	Broodjes (afbakbroodjes) Pizza Lasagne hoog Lasagne plat Opmerking: Hier worden alleen gerechten genoemd met individuele bruining.
Gebak	Gebak in vormen Gebak op de bakplaat Klein gebak Koekjes
Brood, broodjes	Brood Broodjes
Pizza, hartig gebak	Pizza Hartig gebak, quiche
Ovenschotels, soufflés	Ovenschotel, pittig, vers, gegaarde ingrediënten Lasagne, vers Lasagne, gekoeld Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog Ovenschotel, zoet, vers Fruitmap Soufflé in portievormen Yorkshire Pudding
Gevogelte	Kip Eend, gans Kalkoen
Vlees	Varkensvlees Rundvlees Kalfsvlees Lamsvlees Wildbraad Vleesgerechten
Vis	Vis, heel Visfilet Vis karbonade Visgerechten Zeevruchten

Categorie	Gerechten
Diepvriesproducten	Pizza Broodjes Ovenschotels Aardappelproducten Vlees, gevogelte
Bijgerechten, groente	Groente Aardappelen Rijst Granen Peulvruchten Pasta, balletjes Eieren
Desserts, compote	Gistknoedels Crème karamel Rijstepap Vruchtencompote Yoghurt in potten
Regeneren, opbakken	Groente Menu Gebak Bijgerechten
Etenswaar ontdooien	Fruit, groente
Inmaken, uitpersen, ontsmetten	Inmaken Uitpersen Flesjes ontsmetten
Sous-vide	Vlees Groente Dessert

13.4 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 21

- ✓ Op het display verschijnen de instellingen bij het gerecht.
- 5. Indien nodig de instellingen aanpassen.
Al naar gelang het gerecht kunt u slechts bepaalde instellingen aanpassen.
→ "Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 21
- 6. Druk op  voor informatie over bijvoorbeeld accessoires en inschuifhoogte.
- 7. Start de werking met "Start".
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Bij gebruik met baksensor wordt geen tijdsduur weergegeven. Op het display staan de instelwaarde en de tijd hoelang het programma al loopt. Als het apparaat met Home Connect is verbonden, wordt de voorspelde resterende tijdsduur weergegeven.
→ "Voorspelling resterende tijd voor gebruik", Pagina 22
- ✓ Als het gerecht klaar is, klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.

8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
- Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
 - Schakel het apparaat uit met  wanneer het gerecht klaar is.

13.5 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.

14 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.

14.1 Favorieten opslaan

U kunt tot 30 verschillende functies als uw favorieten opslaan.

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

14.2 Favorieten kiezen

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

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

Opmerking:

Let op de informatie bij de verschillende functies:

- → "Stomen", Pagina 17
- → "Kerntemperatuurmeter", Pagina 19

14.3 Favorieten wijzigen

U kunt uw opgeslagen favorieten altijd wijzigen.

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

Favorieten sorteren

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

Favorieten verwijderen

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

15 Kinderslot

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

15.1 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.

15.2 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.

16 Basisinstellingen

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

16.1 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 26</i>
Tijd	Tijd in het 24h-formaat.
Datum	Datum in formaat DD.MM.JJJJ
Display	Keuze
Helderheid	■ Standen 1, 2, 3, 4 en 5¹
Stand-by-indicatie	■ Aan, qua tijd gelimiteerd¹ ■ Uit
Klok	■ Digitaal + datum¹ ■ Digitaal ■ Analooq + datum ■ Analooq
Afstelling	■ Display horizontaal en verticaal stellen
¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)	
Geluid	Keuze
Toetssignaal	■ Aan¹ ■ Uit
Volume	■ Standen 1, 2, 3, 4 en 5¹
Geluidssignaal	■ Zeer kort ■ Korte duur ■ Gemiddelde duur¹ ■ Lange duur
¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)	
Apparaatin-	Keuze
stellingen	
Nalooptijd ventilator	■ Minimaal ■ Aanbevolen¹ ■ Lang ■ Zeer lang
Telescoopsysteem	■ Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem) ■ Niet achteraf aangebracht (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem)¹
¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)	

Apparaatin-	Keuze
stellingen	
Verlichting	■ Ingeschakeld bij het garen en bij het openen van de deur ¹ ■ Alleen bij het openen van de deur ■ Altijd uit
Waterhardheid	■ 4 (zeer hard)¹ ■ 3 (hard) ■ 2 (gemiddeld) ■ 1 (zacht) ■ 0 (onthard)
Camera	■ Aan ■ Uit¹
Time-lapse opname	■ Aan¹ ■ Uit
¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)	

Personalise-	Keuze
ring	
Merklogo	■ Weergeven¹ ■ Niet weergeven
Werking na inschakelen	■ Hoofdmenu¹ ■ Verwarmingsmethoden ■ Stomen ■ Gerechten ■ Favorieten
Verstreken bereidingstijd	■ Weergeven¹ ■ Niet weergeven
Gerechten	■ Alle¹ ■ Geen varkensvlees ■ Alleen koosjer
Regionale gerechten	■ Alle¹ ■ Europese gerechten ■ Gerechten volgens Britse wijze
Kinderslot	■ Alleen toets-blokkering¹ ■ Gedeactiveerd
Automatisch snel voorverwarmen	■ Aan¹ ■ Uit
¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaat-type afwijken)	

Fabrieksinstellingen	Keuze
Fabrieksinstellingen	■ Terugzetten
Apparaatinformatie	Apparaatinformatie

16.2 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 X 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.

17 Home Connect

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

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

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tips

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

Opmerkingen

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

17.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het 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.

17.2 Home Connect Instellingen

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

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	Assistent starten Verbinding verbreken	Via de Home Connect Assistent kunt u uw apparaat verbinden met de Home Connect app. Opmerking: Wanneer u de Home Connect Assistent voor de eerste keer gebruikt, dan is alleen de instelling "Assistent starten" beschikbaar.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
WiFi	Aan Uit	Met WiFi kunt u de netwerkverbinding van uw apparaat uitschakelen. Wanneer u eenmaal succesvol bent verbonden, dan kunt u WiFi deactiveren en verliest u niet uw gedetailleerde gegevens. Zodra u WiFi opnieuw activeert, dan maakt uw apparaat automatisch verbinding. Opmerking: Bij netwerkgebonden 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 oven deur 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.

17.3 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 apparaat deur 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.

17.4 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, veiligheidsrelevante updates.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na 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.

17.5 Afstandsdiagnose

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

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

17.6 Bescherming persoonsgegevens

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

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

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).

- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

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

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

18 Reiniging en onderhoud

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

18.1 Reinigingsmiddelen

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

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

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

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

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

Verschillende reinigingsmiddelen met elkaar gemengd kunnen chemisch reageren.

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

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 30

Voorzijde van het apparaat

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

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat of RVS-schuursponsje gebruiken. Tip: Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 34
Deurafscherming	■ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ■ Van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Gebruik geen schoonmaakmiddelen voor roestvaststaal. Tip: Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 34
Roestvaststalen binnenlijst van de deur	■ RVS-reiniger	Verkleuringen kunnen verwijderd worden met reinigingsmiddelen voor roestvaststaal. Gebruik geen schoonmaakmiddelen voor roestvaststaal.
Deurgreep	■ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.
Deurafdichting	■ Warm zeepsop	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

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

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Kerntemperatuurmeter	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Niet in de vaatwasser reinigen.
Cameralens	■ Warm zeepsop	Houd de handleiding voor het reinigen van de cameralens aan. → "Cameralens reinigen", Pagina 30

18.2 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 28

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

Cameralens reinigen

Reinig de cameralens regelmatig, om ervoor te zorgen dat de camera in de binnenruimte scherpe beelden levert.

Opmerking: De cameralens bevindt zich linksboven in de achterwand van de binnenruimte.

LET OP!

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.

De cameralens kan bekrast raken.

- ▶ Gebruik geen ruwe spons.
 - ▶ Gebruik geen RVS-schuurspons.
 - ▶ Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte volgens aanwijzingen van de fabrikant gebruiken.
- Een schraper voor vitrokeramische kookplaat leidt tot beschadiging van de oppervlakken van het apparaat.
- ▶ Gebruik de schraper voor vitrokeramische kookplaat uitsluitend voor het reinigen van de cameralens in de binnenruimte.

Vereiste: Het apparaat is afgekoeld.

1. Neem de cameralens na gebruik van het apparaat af met een vochtige doek.
2. Gebruik bij sterke verontreiniging een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren

Achterwand, plafond en zijwanden van de binnenruimte zijn zelfreinigend en hebben een ruw oppervlak.

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 met de reinigingsfunctie reinigen.
- ▶ Als op het display een verzoek tot reiniging verschijnt, de binnenruimte met de reinigingsfunctie reinigen.
- ▶ Geen ovenreiniger of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Wanneer er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken terechtkomt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven.
- ▶ Gebruik de reinigingsfunctie.
→ "Reinigingsfunctie 'ecoClean'", Pagina 30

19 Reinigingsfunctie "ecoClean"

Gebruik regelmatig de reinigingsfunctie "ecoClean" , zodat het reinigingsvermogen van de zelfreinigende oppervlakken behouden blijft en er geen schade ontstaat. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetpetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.

De volgende oppervlakken zijn zelfreinigend:

- Achterwand
- Plafond
- Zijwanden

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 met de reinigingsfunctie reinigen.
- ▶ Als op het display een verzoek tot reiniging verschijnt, de binnenruimte met de reinigingsfunctie reinigen.
- ▶ Geen ovenreiniger of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Wanneer er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken terechtkomt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven.

19.1 Reinigingsadvies

Het apparaat registreert het type en de duur van de werking van het apparaat en adviseert indien nodig om de reinigingsfunctie te gebruiken.

Als u het apparaat inschakelt, verschijnt een aanwijzing op het display om de reinigingsfunctie te gebruiken. Start zo snel mogelijk de reinigingsfunctie.

U kunt uw apparaat zoals gebruikelijk gebruiken. Het reinigingsadvies verschijnt echter zo lang op het display tot u de reinigingsfunctie volledig hebt uitgevoerd.

Opmerking: Is het apparaat voortijdig verontreinigd, bijv. door vethoudend gevogelte of vlees, of als er donkere vlekken op de zelfreinigende oppervlakken ontstaan, wacht dan niet met de reinigingsfunctie tot de aanwijzing op het display verschijnt. Hoe vaker u de reinigingsfunctie gebruikt, hoe langer het reinigingsvermogen van de zelfreinigende oppervlakken behouden blijft.

19.2 Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

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

LET OP!

Ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken beschadigt de oppervlakken.

- ▶ Geen ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken gebruiken. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulp gebruiken.
1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
 2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
→ "Rekjes", Pagina 38
 3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
 - van de bodem van de binnenruimte
 - van de apparaatdeur binnen
 - van de glazen afdekplaat van de ovenlamp

- van de cameralens

Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.

4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.

19.3 Reinigingsfunctie instellen

Ventileer de keuken zolang de reinigingsfunctie actief is.

**WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsfunctie.

Vereiste: → "Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden", Pagina 31.

1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "ecoClean".
De tijdsduur van 1 uur kan niet worden gewijzigd. Het tijdstip waarop de werking moet zijn afgerond, kunt u verschuiven.
→ "Einde instellen", Pagina 16
3. Druk op "Start".
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het reinigen.
4. De aanwijzing bevestigen.
- ✓ De reinigingsfunctie start en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Wanneer de reiniging beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
5. Schakel het apparaat uit met .
6. → "Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken", Pagina 31.

19.4 Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Veeg de binnenruimte met een vochtige doek schoon.

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.

3. De rekjes inhangen.
→ "Rekjes", Pagina 38

20 Reinigingsondersteuning "humidClean"

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

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

6. Bevestig de aanwijzing.

- ✓ De reinigingsondersteuning start en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de reinigingsondersteuning is beëindigd, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
7. Schakel het apparaat uit met .
 8. → "Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen", Pagina 32.

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 uitlegen 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 34

21 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

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

Het ontkalken duurt ca. 100 - 120 minuten.

Voer het ontkalken volledig door.

Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Om ervoor te zorgen dat het apparaat weer gebruiksklaar is, voert u het spoelen uit.

→ "Spoelen", Pagina 33

21.1 Ontkalken voorbereiden

LET OP!

De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

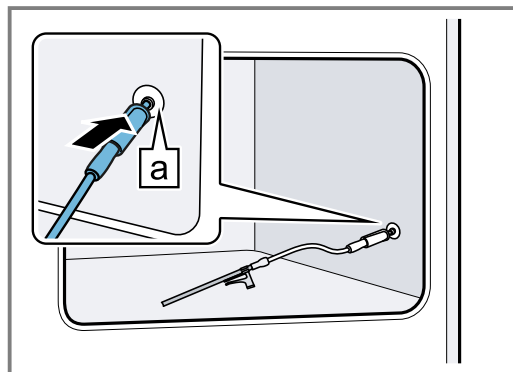
- ▶ Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel.

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

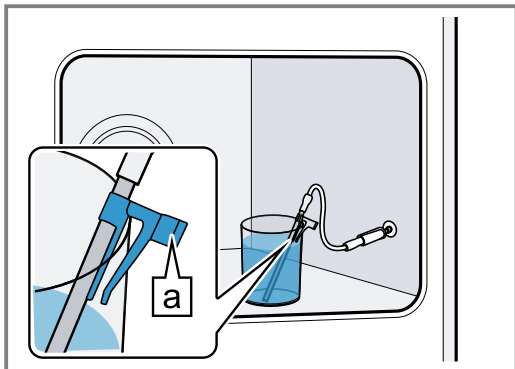
- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Vereisten

- De binnenruimte is volledig afgekoeld.
 - Zet een bak met een inhoud van minimaal 2 l klaar.
 - Zet het vloeibare ontkalkingsmiddel klaar.
 - Leg de aansluitslang klaar.
→ "Accessoires", Pagina 10
1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
 2. Indien nodig de rekjes losmaken en uit de binnenruimte verwijderen.
→ "Rekjes", Pagina 38
 3. Doe 200 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel in de bak.
 4. Zet de bak in de binnenruimte.
 5. Sluit de aansluitslang in de binnenruimte rechts op de bus  aan.



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



7. Sluit de deur van het apparaat.

21.2 Ontkalken instellen

Vereiste: → "Ontkalken voorbereiden", Pagina 32

1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "Ontkalken".

De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

3. Druk op "Start".
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het ontkalken.
4. Bevestig de aanwijzing.
- ✓ Het ontkalken start en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Als het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
5. Schakel het apparaat uit met .
6. → "Apparaat na het ontkalken klaar voor gebruik maken", Pagina 33.

21.3 Apparaat na het ontkalken klaar voor gebruik maken

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

22 Spoelen

Spoel het apparaat, wanneer u functies met stoom langere tijd niet heeft gebruikt.

Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Voer "Spoelen" uit, om ervoor te zorgen dat het apparaat weer gebruiksklaar is.

22.1 Spoelen voorbereiden

LET OP!

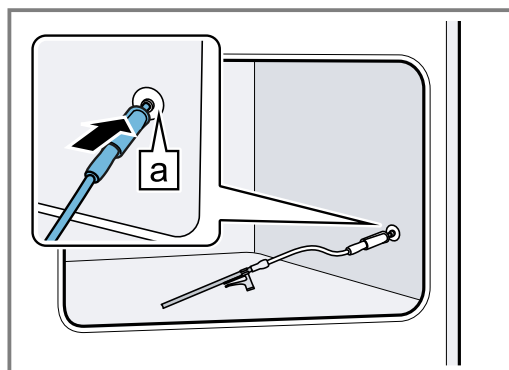
Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

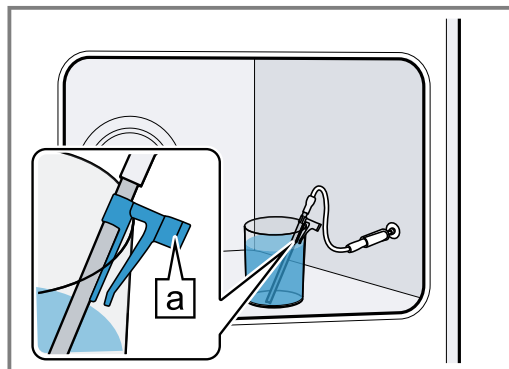
Vereisten

- De binnenruimte is volledig afgekoeld.
 - Zet een bak met een inhoud van minimaal 2 l klaar.
 - Leg de aansluitslang klaar.
→ "Accessoires", Pagina 10
1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
 2. Indien nodig de rekjes losmaken en uit de binnenruimte verwijderen.
→ "Rekjes", Pagina 38
 3. Zet de bak in de binnenruimte.

4. Sluit de aansluitslang in de binnenruimte rechts op de bus  aan.



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



6. Sluit de deur van het apparaat.

22.2 Spoelen instellen

Vereiste: → "Spoelen voorbereiden", Pagina 33

1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "Spoelen".
De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
3. Druk op "Start".
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het spoelen.
4. Bevestig de aanwijzing.
- ✓ Het spoelen start en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Als het spoelen beëindigd is, klinkt er een signaal.
Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
5. Schakel het apparaat uit met .
6. → "Apparaat na het spoelen klaar voor gebruik maken", Pagina 34.

22.3 Apparaat na het spoelen klaar voor gebruik maken

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

23 Drogen

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

LET OP!

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

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

23.1 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 34

Drogen instellen

Vereiste: → "Binnenruimte drogen", Pagina 34

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

24 Apparaatdeur

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

Opmerking: De condensbak zonder druk uit te oefenen uitvegen.

24.1 Apparaatdeur verwijderen

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

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

1. De apparaatdeur helemaal openen.

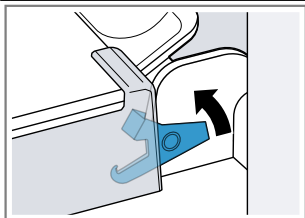
2. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

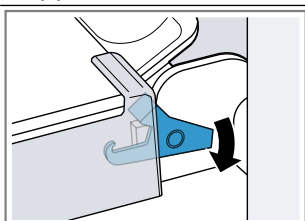
De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt



Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.

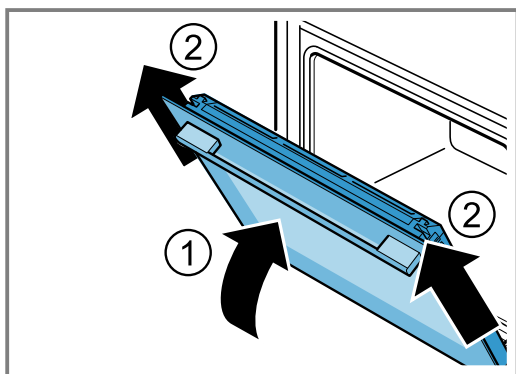
Blokkeerhendel dichtgeklapt



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

- ✓ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ①. De apparaatdeur met beide handen links en rechts vastpakken en er naar boven uit trekken ②.



4. De apparaatdeur voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

Condenswaterreservoir demonteren

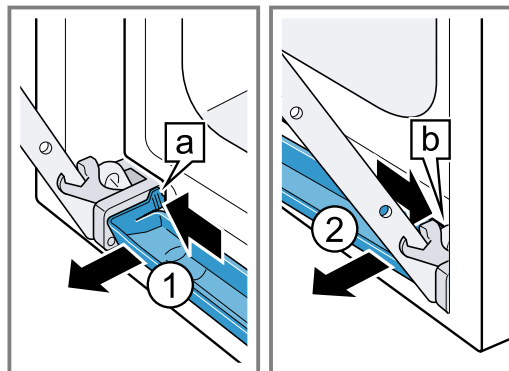
Opmerkingen

- Het condenswaterreservoir telkens na het stomen of voor elke demontage uitvegen.
- Condenswaterreservoir niet in de vaatwasmachine reinigen

Vereiste: De deur van het apparaat moet gedemonteerd zijn.

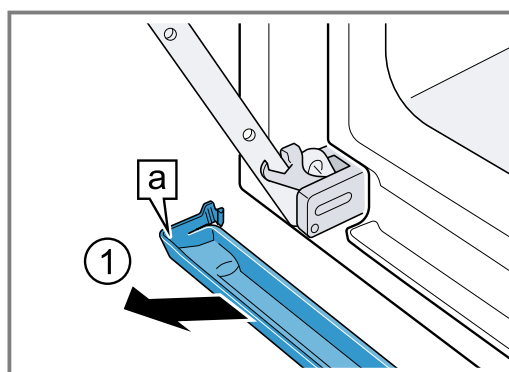
1. Op het linker drukvlak **a** drukken ① tot de haak losklikt.

2. Op het rechter drukvlak **b** drukken ② tot de haak losklikt.



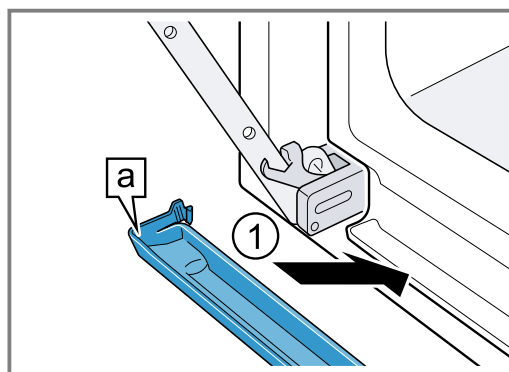
3. Het condenswaterreservoir naar voren kantelen tot de onderste bevestigingshaken loskomen.

4. Het condenswaterreservoir **a** met beide handen schuin naar boven uittrekken ①.

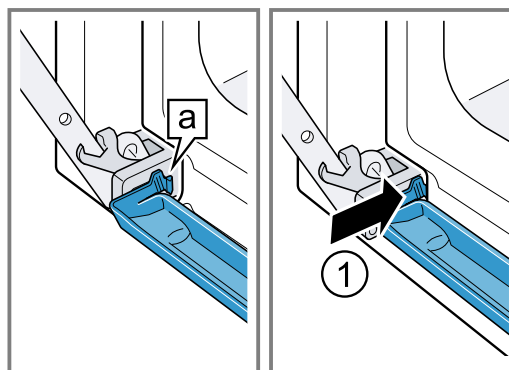


Condenswaterreservoir inbouwen

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



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



3. Het condenswaterreservoir aandrukken tot de haken rechts, links en onderaan vastklikken.
- ✓ Het condenswaterreservoir is horizontaal ingebouwd.

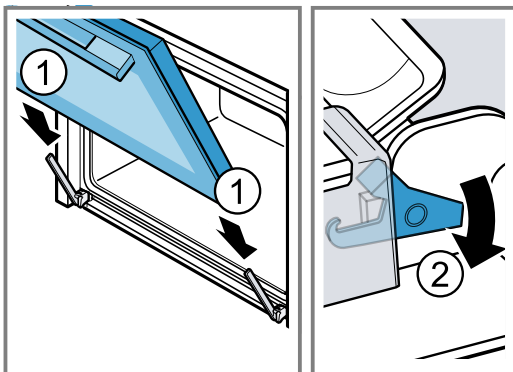
24.2 Apparaatdeur inhangen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- Kom niet met uw handen bij de scharnieren. Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.
- Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

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



- ✓ De blokkeerhendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.
- 4. Sluit de apparaatdeur.

24.3 Deurruiten verwijderen

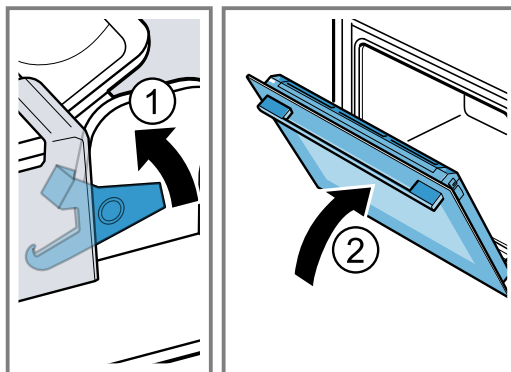
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

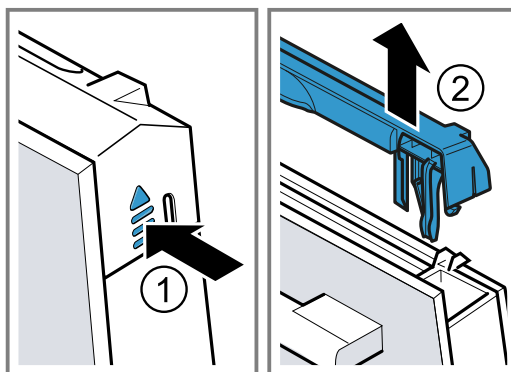
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren. Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- Draag veiligheidshandschoenen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen ①.
- ✓ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

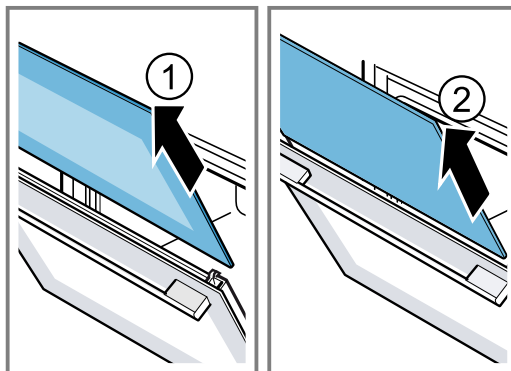
3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ②.



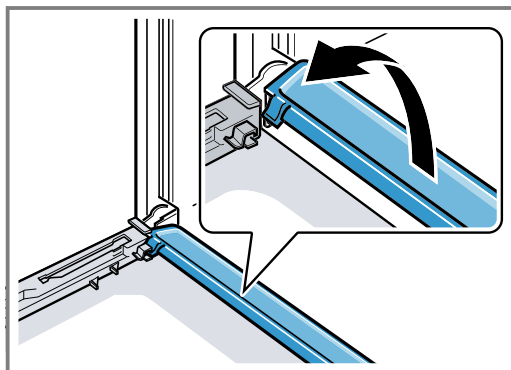
4. De deurafdekking links en rechts van buiten drukken ①, tot deze losklikt.
5. De deurafdekking verwijderen ②.



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



8. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen.
 - Open de apparaatdeur.
 - De condensstrip naar boven klappen en er uit trekken.



9. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

De gedemonteerde ruiten van beide zijden met glasreiniger en een zachte doek reinigen.

10. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeepsop.

11. De apparaatdeur reinigen.

12. De deurruiten drogen en weer inbouwen.

24.4 Deurruiten inbouwen

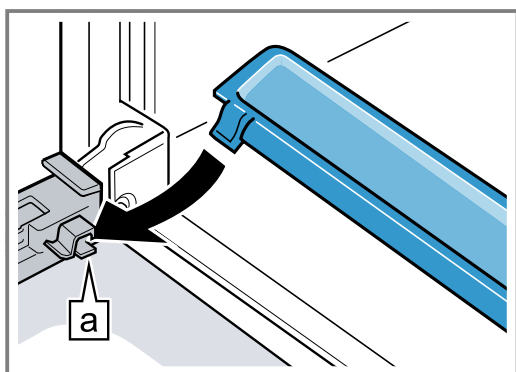
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

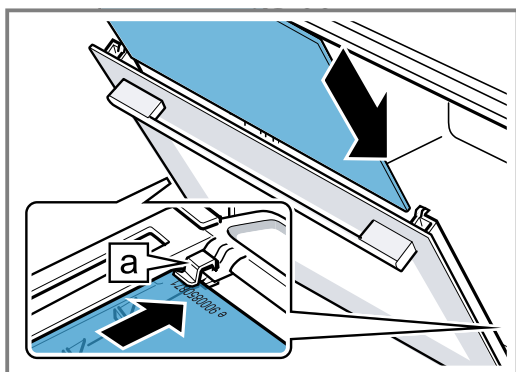
- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren. Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.

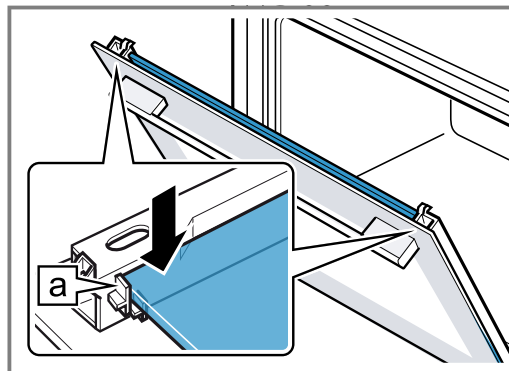
2. De condensstrip loodrecht in de houder **a** plaatsen en naar onderen draaien.



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

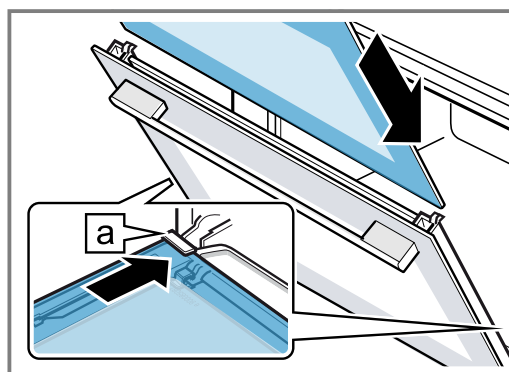


4. De tussenruit boven aandrukken, tot deze in de linker en rechter houder **a** zit.

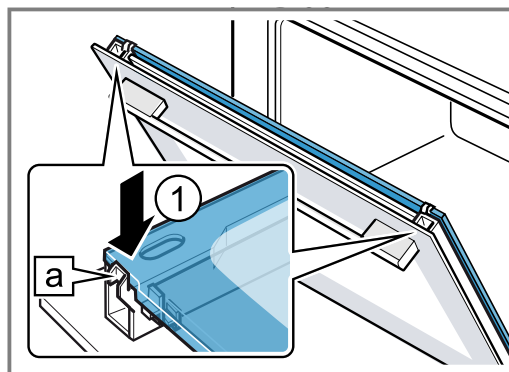


5. **Opmerking:** Let er bij het inschuiven van de ruit op dat de glanzende zijde van de ruit buiten is gericht en de uitsparing links en rechts boven is.

De binnenruit in de linker houder **a** schuiven.



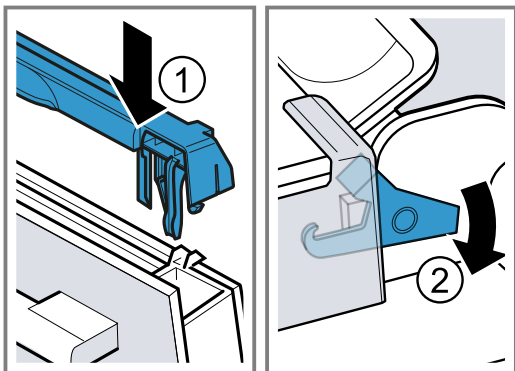
6. De binnenruit boven aandrukken totdat deze in de linker en rechter houder **a** zit.



7. De deurafdekking aanbrengen ① en aandrukken, tot deze hoorbaar vastklikt.

8. De apparaatdeur helemaal openen.

9. De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier dichtklappen ②.



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

10. Sluit de apparaatdeur.

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

25 Rekjes

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

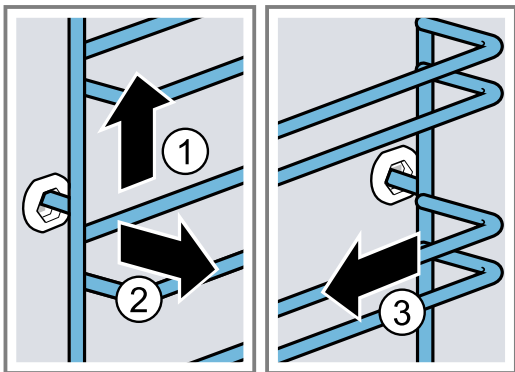
25.1 Rekjes verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De rekjes worden heel heet

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

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



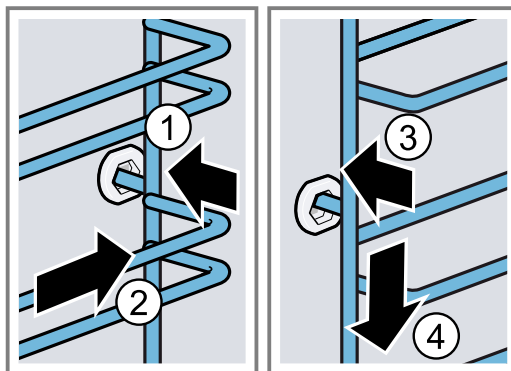
3. Het rekje reinigen.

25.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen

- De rekjes passen alleen links of rechts.
 - Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen aan de voorkant zitten.
1. Het rekje in het midden van de achterste bus steken ①, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en naar achteren drukken ②.

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



25.3 Telescooprail verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De rekjes worden heel heet

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

LET OP!

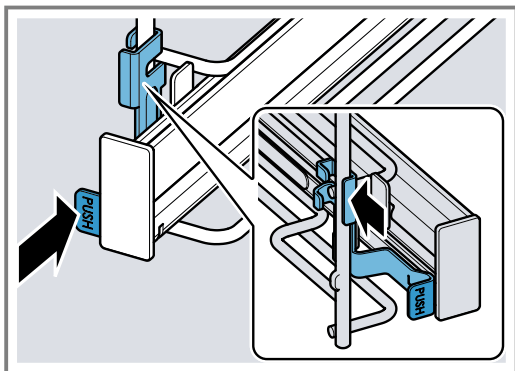
De zelfreinigende vlakken in de binnenruimte kunnen door het verwijderen en plaatsen van de telescooprails beschadigd raken.

- ▶ De rekjes eerst verwijderen, voordat u de telescooprails verwijderd of plaatst.

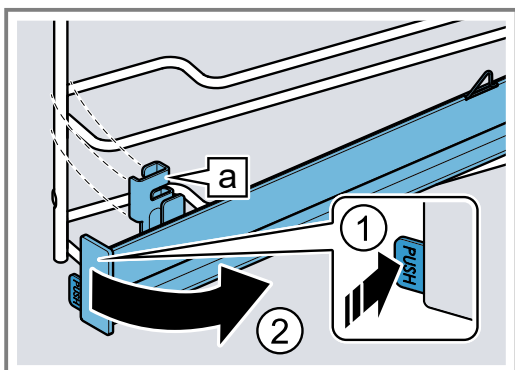
Opmerkingen

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

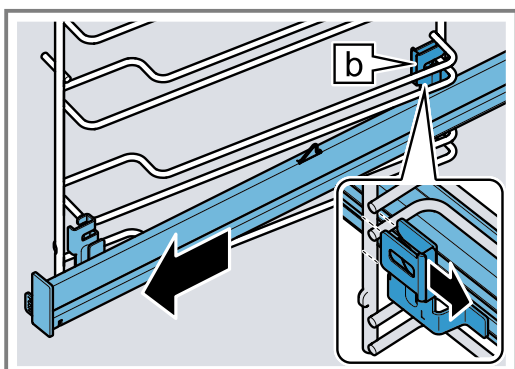
1. Aan de zijkant van de rail op **PUSH** drukken en de rail naar achteren schuiven.



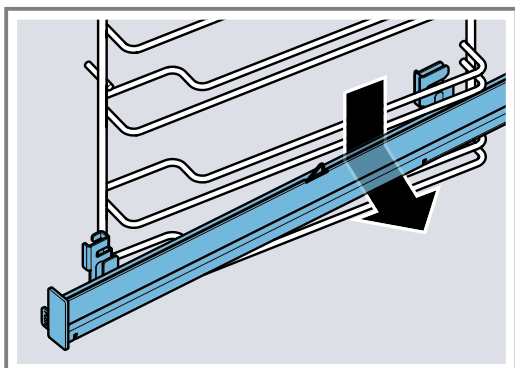
2. **PUSH** ingedrukt houden ① en de rail naar buiten zwenken ②, tot de voorste bevestiging [a] los is.



3. Trek de rail er naar voren uit.



4. De telescooprail verwijderen.



5. De telescooprail reinigen.

Opmerking:

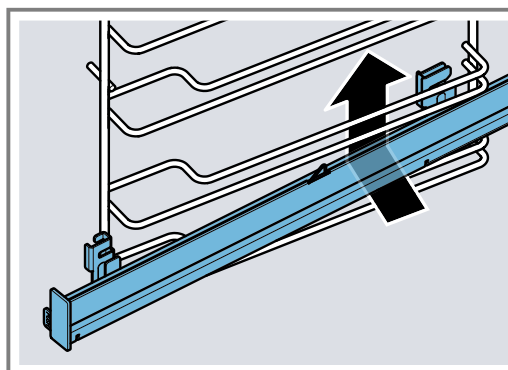
Meer informatie:



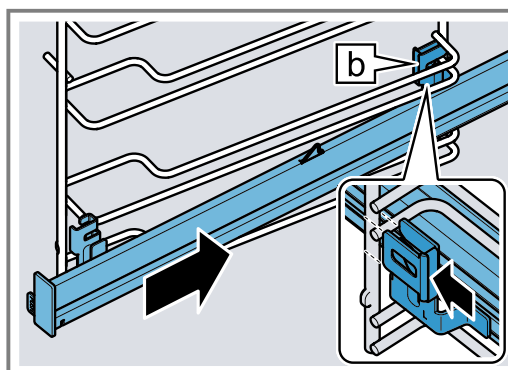
25.4 Telescooprail aanbrengen

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

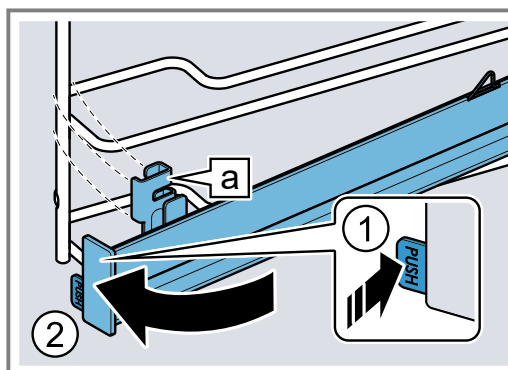
1. De telescopische rail met de achterste bevestiging [b] van onderen achter de beide geleidingsstaven van de gewenste inschuifhoogte invoeren en horizontaal houden.

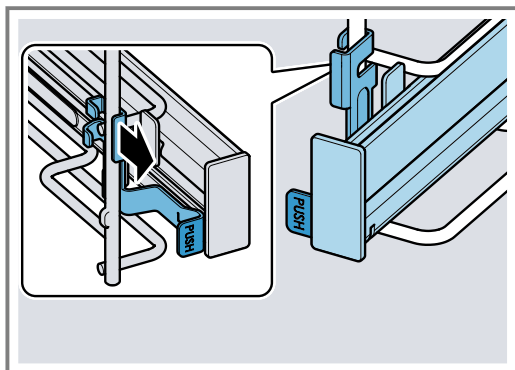


2. De rail langs de geleidingsstaven naar achteren geleiden en beide houders elk op de onderste staaf schuiven. Daarbij met de achterste bevestiging [b] de verticale staaf omvatten.



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



4. **PUSH** loslaten.

✓ De houder klikt in.

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

Opmerking:

Meer informatie:



26 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 wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

26.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Fout van het elektronische systeem 1. Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet door de zekering uit te schakelen. 2. Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → "Basisinstellingen", Pagina 25
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → "Eerste keer in gebruik nemen", Pagina 13
Werking start niet of wordt onderbroken.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → "Informatie weergeven", Pagina 15 Storing ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 42
Het apparaat warmt niet op.	Demonstratiemodus is ingeschakeld. 1. Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. 2. Schakel de demonstratiemodus binnen ca. 5 minuten in de basisinstellingen uit. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Open en sluit na een stroomuitval de apparaatdeur één keer. ✓ Het apparaat controleert zichzelf en is klaar voor gebruik.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. ► Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie. → <i>"Basisinstellingen", Pagina 25</i>
Home Connect functie werkt niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ► Ga naar www.home-connect.com .
Heel sterke stoomontwikkeling bij het stomen.	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd. Geen handeling vereist. Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd. Als er meermaals heel veel damp ontstaat, kalibreer het apparaat dan opnieuw. 1. Zet het apparaat terug naar de fabrieksinstelling. → <i>"Basisinstellingen", Pagina 25</i> 2. Herhaal de kalibratie. → <i>"Voor het eerste gebruik", Pagina 13</i>
Er verschijnt een melding om te ontkalken, zonder dat eerst de teller wordt weergegeven.	Ingestelde waterhardheid is te laag. 1. Ontkalk het apparaat. → <i>"Ontkalken", Pagina 32</i> 2. Controleer de waterhardheid en stel deze in de basisinstellingen in. → <i>"Basisinstellingen", Pagina 25</i>
Er verschijnt een melding om te spoelen.	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. ► Spoel het apparaat. → <i>"Spoelen", Pagina 33</i>
Toetsen knipperen.	Er is condenswater ontstaan achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist. Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer.
Er klinken plop-geluiden bij de bereiding met stoom.	Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp. Geen handeling vereist.
Het apparaat broemt tijdens het gebruik en na het uitschakelen.	Functiecontrole van de pomp veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist.
Camera-beeld is niet scherp.	Cameralens is vuil. ► Reinig de cameralens.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. ► Wijzig de basisinstelling naar verlichting. → <i>"Basisinstellingen", Pagina 25</i> LED-lampje is defect. ► Neem contact op met de klantenservice. → <i>"Servicedienst", Pagina 42</i>
Maximale gebruiksduur bereikt.	Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. Er verschijnt een aanwijzing op het display. Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de functie-instellingen. 1. Om de werking voort te zetten, schakelt u het apparaat uit met  en weer aan. De werking opnieuw instellen en starten. 2. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met  uit. Tip: Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, kunt u een tijdsduur instellen. → <i>"Tijdfuncties", Pagina 16</i>
Foutcode bestaande uit letters en cijfers verschijnt op het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. 1. Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → <i>"Servicedienst", Pagina 42</i>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept-, hoeveelheid- en levensmiddel-afhankelijk. ► Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in. Tip: Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden vindt u in de Home Connect app of op onze homepage siemens-home.bsh-group.com.

27 Transporteren, opslaan en afvoeren

27.1 Leegmaken

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

27.2 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.

3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

28 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraardelen 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.

28.1 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 25

28.2 AQUA-STOP-garantie

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

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

29 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 huis-houdapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.¹ 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 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 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.

30 Conformiteitsverklaring

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

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

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



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

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

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

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

31 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.

31.1 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.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

31.2 Aanwijzingen voor het bakken

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

LET OP!

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

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

Inschuielhoogtes

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

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

31.3 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 ¾ 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 afdruipe nde vloeistof op te vangen, de braadslede met opgelegd rooster een niveau onder de aangegeven inschuielhoogte 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 de gerechten die knapperig moeten worden. Circulatiegrillen is zeer geschikt voor de bereiding van heel gevogelte, hele vis en vlees, bijv. braadvlees met een korstje.

- Grill grillstukken van vergelijkbaar gewicht en vergelijkbare dikte. De grillstukken bruinen gelijkmatig en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.

- Schuif om afdruipe 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.

31.4 Aanwijzingen voor het stomen

Gerechten voorzichtig bereiden. Het product blijft bijzonder mals.

In tegenstelling tot de bereiding met stoomtoevoer krijgt het vlees geen korst.

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

- In het belangrijkste deel van de gebruikershandleiding vindt u informatie, hoe u de stoomfunctie instelt.

→ "Stomen", Pagina 17

Groente op verschillende niveaus

Op 2 niveaus kunt u uitstekend meerdere gerechten of hele menu's bereiden, bijv. broccoli en aardappelen.

→ Pagina 48

Rijst of graan

- Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe.

Zo betekent bijvoorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

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

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

31.6 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 9	Temperatuur in °C / grillstand	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Cake, fijn	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	-	60-80
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140-160	-	60-80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60

¹ Het apparaat voorverwarmen.

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

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 9</i>	Temperatuur in °C / grillstand	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 uit	1. 10 2. 25-35
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-180	-	55-75
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-190	-	30-40
Cakerol	Bakplaat	3		180-200 ¹	1	10-15
Muffins	Muffinplaat	3		170-190	-	15-20
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-180	2	25-35
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	-	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	-	15-30
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140-160	-	15-30
Brood, 750 g	Braadslede of Langwerpige bak- vorm	2		1. 210-220 2. 180-190	3 uit	1. 10-15 2. 25-35
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bak- vorm	2		1. 210-220 2. 180-190	3 uit	1. 10-15 2. 45-55
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bak- vorm	2		200-210	-	35-45
Plat rond brood	Braadslede	3		220-230	3	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		200-220	2	20-30
Pizza, vers - op de bak- plaat	Bakplaat	3		200-220	-	25-35
Pizza, vers - op de bak- plaat, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, vers, dunne bo- dem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		220-230	-	20-30
Quiche	Quiche-vorm met donkere coating	1		200-210	-	40-50
Flammkuchen	Braadslede	3		240-250 ¹	-	10-18
Ovenschotel, hartig, ge- gaarde ingrediënten.	Ovenschaal	2		150-170	2	40-50
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		160-190	-	50-70
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Rooster	2		200-220	-	60-70
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Rooster	2		190-210	2	50-60
Kipfilet, stomen	Stoombak met gaatjes	3		100	-	15-25
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		200-220	2	30-45
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2		160-180	-	120-150

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

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 9</i>	Temperatuur in °C / grillstand	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	2 2 uit	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	-	110-130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	-	120-140
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	uit 1 uit	1. 25-30 2. 60-80 3. 20-30
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	2		210-220	-	40-50
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	2		190-200	1	50-60
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	130-160
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	140-160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	2		220-230	-	60-70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	1	65-80
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		3	-	25-30 ²
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-190	-	50-80
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-180	1	80-90
Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel	Braadslede	2		1. 170-180 2. 160-170	1 uit	1. 15-20 2. 5-10
Vis, gestoomd, heel, 300 g, bijv. forel	Stoombak met gaatjes	3		80-90	-	15-25
Visfilet, ongepaneerd, gestoomd	Stoombak met gaatjes	3		80-100	-	10-16
Bloemkool, heel, stomen	Stoombak met gaatjes	3		120	-	20-30
Wortelen in plakjes, stomen	Stoombak met gaatjes	3		120	-	5-7
Spinazie stomen	Stoombak met gaatjes	3		100	-	2-3
Aardappels in de schil, heel	Stoombak met gaatjes	3		120	-	30-35
Rijst met lange korrel, 1:1,5	Vlakke vorm	3		110	-	12-17
Eieren, hardgekookt	Stoombak met gaatjes	3		100	-	9-12

¹ Het apparaat voorverwarmen.

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

Dessert

Crème caramel of crème brûlée bereiden

1. Maak de massa voor de crème volgens uw recept.
2. Vul de vormpjes tot 2-3 cm hoog met het mengsel.
3. Plaats de vormpjes in de stoombak met gaatjes, maat XL.

4. Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af, bijv. met vershoudfolie.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. Verleng de bereidingstijd bij vormpjes van zeer dik materiaal.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. 1 liter melk (3,5 % vet) op 90°C verwarmen op de kookplaat en tot 40°C laten afkoelen.
Bij houdbare melk is het verwarmen tot 40°C voldoende.
3. 150 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.

4. De massa in kleinere vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.
5. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
6. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
7. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
8. Laat de yoghurt na de bereiding minimaal 12 uur lang rusten in de koelkast.

Insteladvies voor desserts, compote

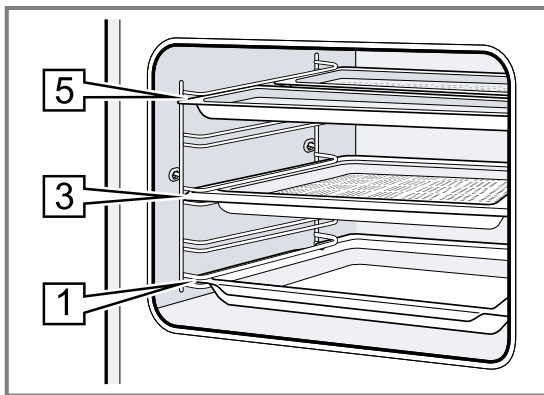
Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 9	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Crème brûlée	Portievormen	3		85	-	20-30
Crème caramel	Portievormen	3		85	-	30-40
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		35-40	-	300-360

Menu bereiden met stoom

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

Aanwijzingen voor de bereiding van menu's

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



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

Insteladvies voor bereiden middels voorinstelde menu's

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 9	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Gekookte aardappel, in vieren gedeeld	Stoombak met gaatjes, maat M	5+5+3		100	-	1. 30
Diepvries zalmfilets	+ Stoombak zonder gaatjes, maat M					2. 20
Broccoli	+ Stoombak met gaatjes, maat XL					3. 10

31.7 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.	■ Leg de eendenborst koud in een pan. ■ Bak eerst de huidzijde aan. ■ Eendenborst langzaam garen. ■ Na het langzaam garen de eendenborst gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.
U wilt uw zacht ge-gaarde vlees zo heet mogelijk serveren.	■ De serverborden voorverwarmen. ■ De bijbehorende sauzen heel heet serveren.

Insteladvies voor langzaam garen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode → Pagina 9	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	2	6-8		90 ¹	-	45-60
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	4-6		80 ¹	-	45-70
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	2	4-6		80 ¹	-	90-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	4		80 ¹	-	30-50
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	4		80 ¹	-	30-45

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Sous-vide

De bereiding sous-vide betekent het klaarmaken van gerechten „onder vacuüm“, bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en bij 100% stoom.

De bereiding sous-vide is een gezonde bereidingswijze voor vlees, vis, groenten en desserts.

De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.

Door het beschermende omhulsel van de vacuümeerzak blijven voedings- en aromastoffen behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Aanwijzingen voor de sous-vide bereiden

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

Levensmiddelen vacumeren

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

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

Opmerking: Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.

- Kruid de gerechten met de helft van de gebruikelijke hoeveelheid.
Door de bereiding onder vacuüm kunnen geen aroma's ontsnappen. Gebruikelijke aromahoeveelheden, zoals specerijen, kruiden en knoflook, beïnvloeden de smaak aanzienlijk sterker en intensiveren deze.
Tip: U kunt al met een klein beetje boter en zout in de vacumeerzak de natuurlijke aroma's van kwalitatief hoogwaardig levensmiddelen intensiveren. Verschillende ingrediënten hebben invloed op de bereiding van het gerecht:
 - Zout en suiker verkorten de bereidingstijd.
 - Zuurhoudende levensmiddelen laten gerechten vaster worden, bijv. citroensap of azijn.
 - Alcohol en knoflook geven de gerechten een on aangename bijsmaak.
- Vouw om de vacumeerzak te vullen de rand van de zak 3 - 4 cm om en plaats deze in een container, bijv. in een maatbeker.
Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.
- Controleer voor het bereiden of het vacuüm in de zak intact is.
Let daarvoor op de volgende punten:
 - Zorg ervoor dat er geen lucht in de vacumeerzak zit.
 - Zorg ervoor dat de lasnaad correct is gesloten.
 - Zorg ervoor dat er geen gaten in de vacumeerzak zitten.
 - Gezamenlijk gevacumeerde stukken vlees of vis mogen niet direct tegen elkaar zijn gedrukt.
- Als de vacumeerzak niet ideaal is gevuld, het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

Gerechten voor sous-vide koken voorbereiden

Op vrijwel alle oppervlakken van levensmiddelen bevinden zich bacteriën.

WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De bereiding sous-vide gebeurt bij lage temperaturen kan bij niet-naleving van de gebruiks- en hygiënevoorschriften tot schade aan de gezondheid leiden.

- ▶ Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- ▶ De handen wassen en ontsmetten.
- ▶ Wegwerphandschoenen, een kooktang of een grilltang gebruiken.
- ▶ Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.

- ▶ Groente en fruit altijd grondig wassen en schillen.
- ▶ Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken schoon zijn.
- ▶ Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- ▶ Koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen.
- ▶ Gevacumeerde gerechten maximaal 24 uur in de koelkast bewaren voordat u met het bereidingsproces begint.
- ▶ Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.
- ▶ Houd om de bacteriën te doden de gevacumeerde en nog niet bereide producten max. 3 seconden in kokend water.
- ✓ De ingrediënten zijn met weinig bacteriën en hygiënisch voor het sous-vide-koken voorbereid.

Producten sous-vide koken

Vereisten

- Het product is gevacumeerd. → *Pagina 50*
 - Het product is voorbereid. → *Pagina 50*
- Het product op het rooster leggen.
Leg de gevacumeerde producten niet op elkaar of te dicht naast elkaar op het rooster om een gelijkmatige warmteverdeling van het gerecht te verkrijgen.
 - Schuif de braadslede in op niveau 1 om afdruiwend condens op te vangen.
 - LET OP!**
Risico op meubelschade
 - ▶ Overschrijd de maximale instelbare tijdsduur van meerdere uren niet.
 Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
 -  **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.
 - ▶ De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
 - ▶ De vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap verwijderen.
 Laat na bereiding de binnenruimte afkoelen en neem aansluitend het water op met een spons.
 - Droog de vacumeerzak van buiten af en leg deze in een schone vorm.
 - Open de vacumeerzak met een schaar. Doe het hele product en de vloeistof in de vorm.
U kunt een saus of vleessaas maken van de marinade.
 - Maak het product klaar om te serveren.

Voedings- waar	Aanwijzingen voor de bereiding
Vlees	■ Dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af ter voorkoming van vet-spatten. ■ Braad het vlees zeer heet gedurende enkele seconden per zijde. Hierdoor krijgt het vlees een korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt.

Voedings- waar	Aanwijzingen voor de bereiding
Vis	■ De vis kruiden en er hete boter over gieten. ■ Braad de vis enkele seconden per zijde aan om een korst en roosteraroma te verkrijgen. ■ Verleng de aanbraadtijd, wanneer door het sous-vide koken de gewenste gaarheid nog niet is bereikt. ■ Serveer de vis op voorverwarmde borden en met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.

Voedings- waar	Aanwijzingen voor de bereiding
Groente	■ Braad de groente kort aan om een roosteraroma te krijgen. ■ De groente op smaak brengen of met andere ingrediënten mengen.

Insteladvies voor sous-vide koken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Stoominten- siteit	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen om- trent sous-vide
Runderfilet, stuk, saignant, 3-4 cm dik	Rooster + Braadslede		58	-	90	Vacumeren met bo- ter en rozemarijn.
Runderfilet, stuk, me- dium, 3-4 cm dik	Rooster + Braadslede		65	-	80	Vacumeren met bo- ter en rozemarijn.
Eendenborst, à 300 g	Rooster + Braadslede		62	-	70	Vetlaag insnijden, de kant van het vlees bestrooien met wat peper en zout en vacumeren met een klein stukje sinaasappelschil.
Visfilet, 2-3 cm dik, bijv. zalm, kabeljauw	Rooster + Braadslede		65	-	25	Vacumeren met bo- ter en een beetje zout.
Champignons, in vie- ren gedeeld, 500 g	Rooster + Braadslede		85	-	20-25	Vacumeren met bo- ter, rozemarijn, een beetje knoflook en zout.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm, 600 g	Rooster + Braadslede		90	-	70-80	Recepttip: vacume- ren met sinaasap- pelsap, kerrie en bo- ter.
Aardappels, geschild en in vieren gesne- den, 800 g	Rooster + Braadslede		95	-	35-45	Recepttip: vacume- ren met boter en zout. Goed voor ver- dere verwerking, bijv. voor salade.
Ananas, in plakken 1,5 cm, 400 g	Rooster + Braadslede		85	-	70-80	Recepttip: vacume- ren met boter, ho- ning en vanille.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen om trent sous-vide
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm, 2-4 stuks	Rooster + Braadslede		85	-	15-25	Recepttip: vacumeren met caramelsaus. Stevige appels zijn het meest geschikt, bijv. Jonagold of Boskoop.
Vanillesaus 0,5 l	Rooster + Braadslede		82	-	15-25	Recepttip: 0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

Desinfecteren en hygiëne

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

Flesjes ontsmetten

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

Aanwijzingen voor het desinfecteren

Houd deze informatie aan wanneer u servies desinfecteert.

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

Insteladvies voor hygiëne

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 9	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Schone vorm kiemvrij maken	Stoombak met gaatjes	2		100	-	15-20

Deeg laten rijzen

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

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Schuif het rooster in de binnenruimte.
2. Plaats het deeg in een hittebestendige kom op het rooster.
De kom niet afdekken.

3. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
De gegevens zijn richtwaarden. Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten.
4. Open tijdens het rijzen de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontsnapt.
5. Veeg vóór het bakken de binnenruimte droog.

Insteladvies voor het laten rijzen van deeg

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 9	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Vetrijck deeg, bijv. Panetone	Schotel op rooster	2		40-45	-	40-90
Witbrood	Schotel op rooster	2		35-40	-	30-40

Regenereren

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

Aanwijzingen voor het regenereren

- Gebruik open, hitte- en stoombestendige vormen.
- Gebruik een platte, brede vorm. Door een koude vorm duurt het regenereren langer.

- Plaats de vorm op het rooster.
- Leg het voedsel, dat u niet in de vorm bereidt, direct op het rooster op niveau 2, bijv. broodjes.
- Dek het voedsel niet af.
- Open tijdens het regenereren de deur van de binnenruimte niet, omdat er veel stoom ontsnapt.
- Veeg de binnenruimte en het condensaatreservoir na het regenereren droog.

Insteladvies voor opwarmen en regenereren

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 9</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Schotel, gekoeld, 1 portie	Open vorm	2		120-130	-	15-25
Pizza, gebakken, gekoeld	Rooster	2		170-180 ¹	-	5-15
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	2		150-160 ¹	-	10-20
Pizza, gebakken, diepvries	Rooster	2		170-180 ¹	-	5-15
Broodjes, baguette, gebakken, diepvries	Rooster	2		160-170 ¹	-	10-20

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Warmhouden

Aanwijzingen voor het warmhouden

- Voorkom condensvorming wanneer u de verwarmingsmethode "Warmhouden" gebruikt. U hoeft de binnenruimte niet af te nemen.
- Dek het voedsel niet af.
- Houd voedsel niet langer dan 2 uur warm.

- Houd er rekening mee dat vele gerechten bij het warmhouden verder garen.

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

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

31.8 Testgerechten

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

Bakken

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in het insteladvies in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus:
 - Braadslede, hoogte 3

Bakplaat: hoogte 1

– Vormen op het rooster:

Eerste rooster: hoogte 3

Tweede rooster: hoogte 1

- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:

– Bakplaat: hoogte 5

– Braadslede, hoogte 3

– Bakplaat: hoogte 1

- Biscuitgebak

– Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen diagonaal boven elkaar op het rooster plaatsen.

– Als alternatief voor een rooster kunt u ook de door ons aangeboden Air Fry plaat gebruiken.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 9</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140-150 ¹	-	25-40
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140-150 ¹	-	25-40
Spritskoekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-150 ¹	-	30-40
Spritskoekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-140 ¹	-	35-55
Kleine cakes	Bakplaat	3		160 ¹	-	20-30
Kleine cakes	Bakplaat	3		150 ¹	-	25-35
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 ¹	-	25-35
Kleine cakes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140 ¹	-	35-45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 uit	1. 10 2. 20-25
Biscuitgebak, 2 niveaus	2x Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-170 ²	-	30-50

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

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

Stomen

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

Inschuiфhoogtes

Inschuiфhoogtes bij het stomen op één niveau

- Gebruik maximaal 2,5 kg.

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

Insteladviezen voor het stomen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 9</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Erwten, diepvries, twee bakken	2x Stoombak, maat XL + Braadslede	5+3+1		100	-	- ¹
Broccoli, vers, 300 g	Stoombak, maat XL	3		100 ²	-	8-9 ³
Broccoli, vers, een bak	Stoombak, maat XL	3		100 ²	-	10-11 ³

¹ ** De controle is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt (zie IEC 60350-1).

² Het apparaat voorverwarmen.

³ Een vergelijkbare mate van gaarheid tussen referentiemonster en hoofdmonster wordt bereikt wanneer het referentiemonster 5 minuten (uitgevoerd zoals beschreven in IEC 60350-1) wordt bereid.

Grillen

Insteladviezen bij het grillen

Voedingswaar	Accessoires / voor- men	Hoogte	Verwar- mingsme- thode → <i>Pagina 9</i>	Temperatuur in °C / grillstand	Stoomin- tensiteit	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3 ¹	-	4-6

¹ Het apparaat niet voorverwarmen.

32 Montagehandleiding

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

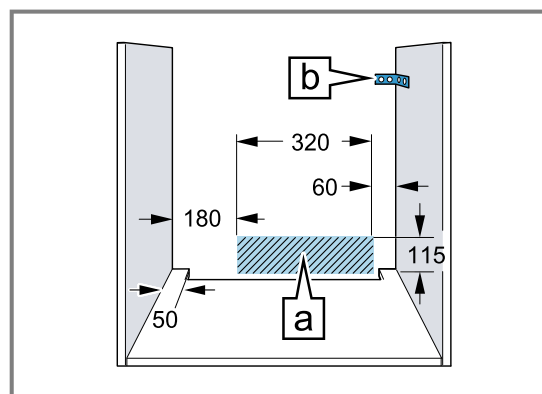


32.1 Algemene montage-instructies

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

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of inbouw.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.

- De 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 – Gevaar: magnetisme!



Let op! magnetisme



Opgelet voor personen met pacemaker

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

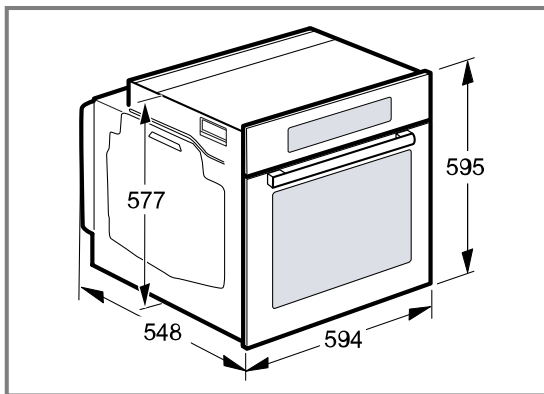
LET OP!

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

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

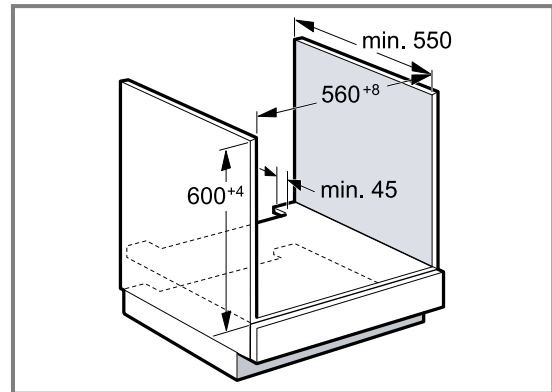
32.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



32.3 Inbouw onder een werkblad

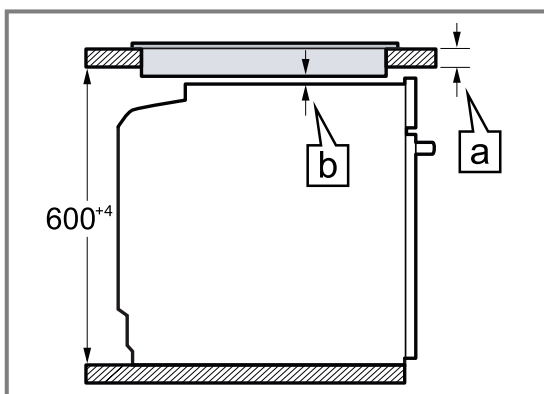
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- 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.

32.4 Inbouw onder een kookplaat

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



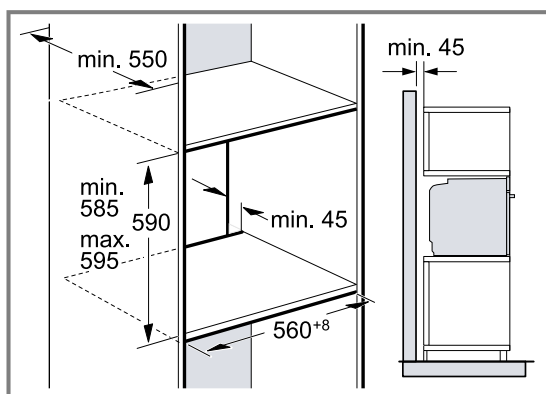
Op basis van de vereiste minimale afstand **b** wordt de minimale dikte van het werkblad berekend **a**.

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 ¹
Elektrische kookplaat	27	30	2

¹ Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

32.5 Inbouw in een hoge kast

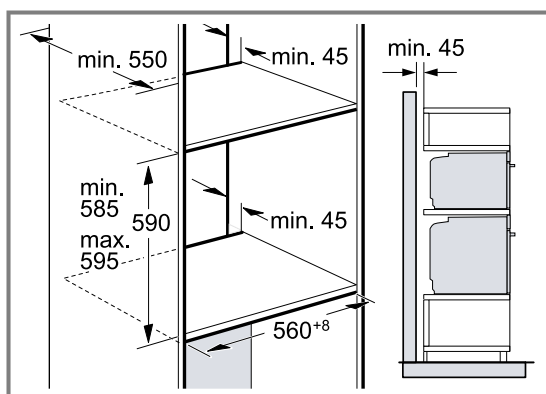
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwand nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de toebehoren er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

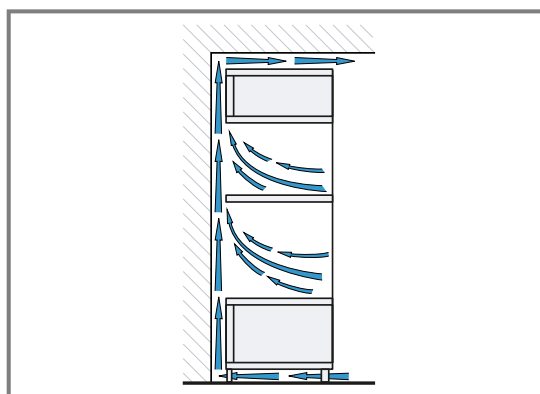
32.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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



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

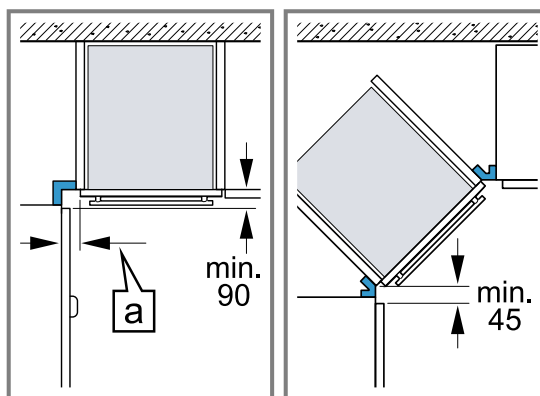
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



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

32.7 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.

32.8 Elektrische aansluiting

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

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.

- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.
- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de 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 geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

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

32.9 Wateraansluiting

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

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

Apparaat op de wateraansluiting aansluiten

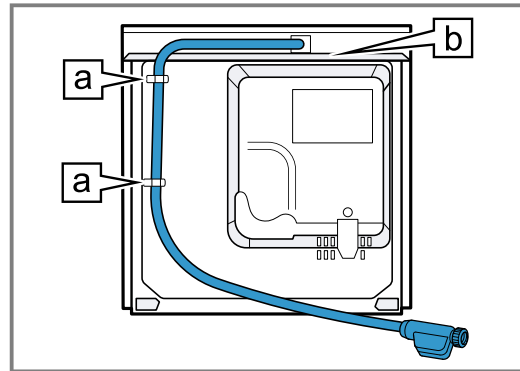
Opmerking:

Het apparaat mag alleen op een koudwateraansluiting worden aangesloten die aan de volgende voorwaarden voldoet:

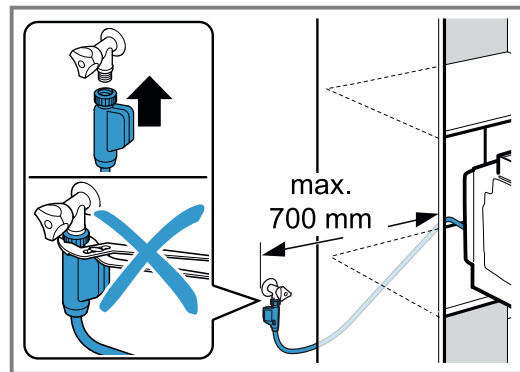
- Aansluiting $\frac{3}{4}$ " (26,4 mm)
- Waterdruk 0,2 - 1 MPa (2 - 10 bar)
- Max. dimensioneringswateroverdruk 1 MPa (10 bar)
- min. 10 liter/minuut

Vereisten

- De wateraansluiting voor de toevoerslang mag niet direct achter het apparaat liggen en moet altijd toegankelijk zijn.
 - De wateraansluiting en de toevoerslang mogen niet hoger liggen dan de onderkant van het apparaat.
1. Bovenste transportbeveiliging verwijderen.
 2. Toevoerslang uit de slangklemmen [a] aan de achterkant van het apparaat nemen.
 3. Toevoerslang binnen de verlaging [b] omlaag leiden.
 4. Slangklemmen [a] openen en toevoerslang weer aanbrengen.



5. Toevoerslang met aansluithaak op de huisaansluiting monteren.



Kunststof wartelmoer alleen met de hand vastdraaien.

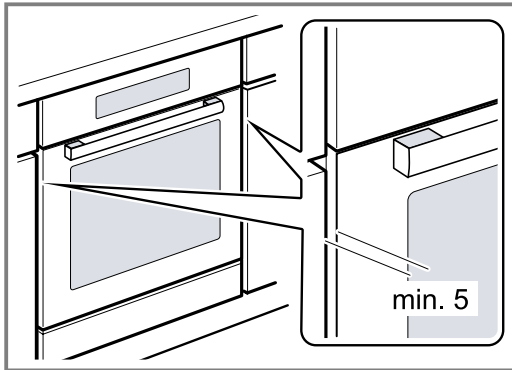
Toevoerslang niet trekbelasten, inklemmen, knellen of te sterk buigen.

Bij onvoldoende slanglengte kan een slangverlenging worden gebruikt. Een slangverlenging van 2 m van het type Z7710X0 is bij de servicedienst verkrijgbaar.

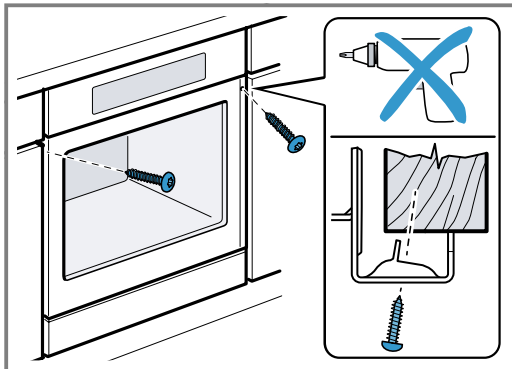
6. Wateraansluiting op dichtheid controleren.
Bij een lek het water opnieuw afsluiten en de verbinding aandraaien.

32.10 Apparaat inbouwen

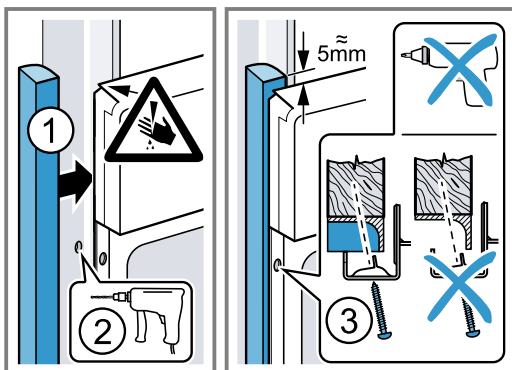
1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



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.

32.11 Apparaat demonteren

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

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

Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkllicentie van Siemens AG



9001647550 (020926)
nl