

SIEMENS



SIEMENS

Stoomoven

CD914GX.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 voorkomen.....	4
3	Milieubescherming en besparing.....	4
4	Uw apparaat leren kennen.....	5
5	Functies.....	6
6	Accessoires.....	7
7	Voor het eerste gebruik.....	8
8	De Bediening in essentie.....	9
9	Tijdfuncties.....	11
10	Gerechten.....	13
11	Kinderslot.....	15
12	Basisinstellingen.....	15
13	Home Connect.....	16
14	Reiniging en onderhoud.....	18
15	Storingen verhelpen.....	23
16	Afvoeren.....	25
17	Zo lukt het.....	25
18	Servicedienst.....	38
19	Conformiteitsverklaring.....	39
20	MONTAGEHANDLEIDING.....	39
20.1	Algemene montage-instructies.....	39

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 Veilig gebruik

Houd deze instructie aan wanneer een stoomfunctie gebruikt.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 7

⚠ 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.
 - ▶ Nooit de ventilatie-openingen aanraken.
- Accessoires of vormen worden zeer heet.
- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

⚠ 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.

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ 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.
- Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
- ▶ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
 - ▶ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

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

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.

→ Pagina 38

⚠ 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.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.

- ▶ De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. 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 afdruipe 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.

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

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

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

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.

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.

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 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.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

Ondeskundig onderhoud kan tot corrosie in de binnenruimte leiden.

- ▶ Onderhoudsvoorschriften en reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Als het apparaat is afgekoeld, het vuil in de binnenruimte verwijderen.

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.

Warmteophoping beschadigt het apparaat.

- ▶ Nooit toebehoren, folie, bakpapier of kookgerei op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Nooit folie van gelijk welk type op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal vrijhouden.
- ▶ Kookgerei altijd in een bak met gaatjes plaatsen. Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

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 → *Pagina 25* dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20% energie.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Gerechten gelijktijdig op meerdere niveaus bereiden. Plaats eerst de producten met de langste bereidings-tijd in het apparaat.

- Als u de gerechten tegelijk bereidt, verkort u de gebruiksduur.

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

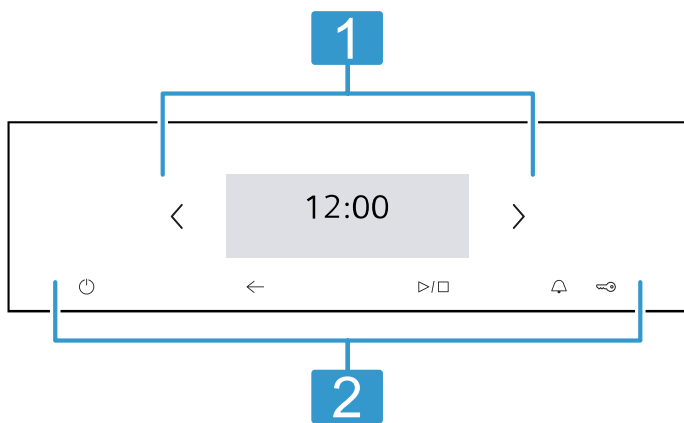
- in netwerkgebonden standby max. 2 W
- in niet netwerkgebonden gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in niet netwerkgebonden gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

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 5*

2 Knoppen

Met de knoppen stelt u de verschillende functies direct in.
→ *"Knoppen", Pagina 6*

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

Symbol	Betekenis
Tijd bijv. "12min10s"	Aanwijzing lopende tijdfuncties. → <i>"Tijdfuncties", Pagina 11</i>

Symbol	Betekenis
	Timer is geactiveerd. → <i>"Timer instellen", Pagina 12</i>
	Kinderslot is geactiveerd. → <i>"Kinderslot", Pagina 15</i>
	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. → <i>"Home Connect", Pagina 16</i>
	Start op afstand met Home Connect is geactiveerd. → <i>"Home Connect", Pagina 16</i>
	Diagnose op afstand met Home Connect voor onderhoud is geactiveerd. → <i>"Home Connect", Pagina 16</i>
	Ovenlamp is aan of uit.

Instelbereik

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






Mogelijke symbolen in tegels

Symbol	Betekenis
	Bij veel inhoud in de tegel bladeren.
	Instelwaarde verlagen of verhogen.
	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.

4.3 Knoppen

Met de knoppen kiest u de verschillende functies direct.

Knop	Functie
	Apparaat in- of uitschakelen. → "De Bediening in essentie", Pagina 9
	Werking starten of onderbreken. → "De Bediening in essentie", Pagina 9
	Eén instelling terug gaan.
	Timer selecteren. → "Timer instellen", Pagina 12
	Ca. 4 seconden ingedrukt houden: kinderslot activeren of deactiveren. → "Kinderslot", Pagina 15

4.4 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

Of de verlichting van de binnenruimte bij gebruik inschakelt, kunt u vastleggen in de basisinstellingen.

→ Pagina 15

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

LET OP!

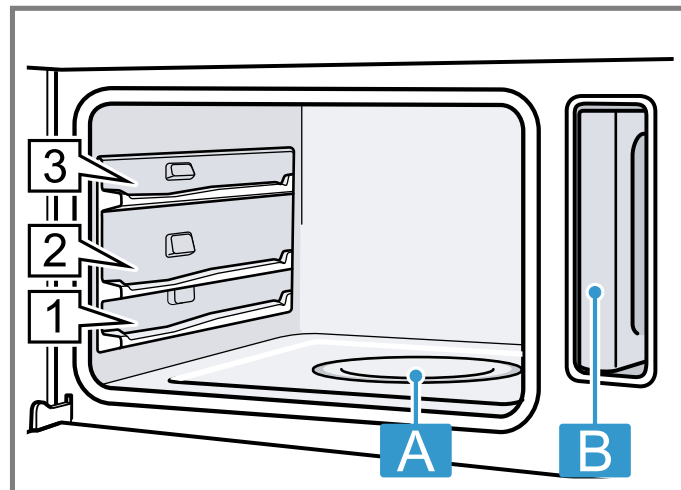
Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

► Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Hoe lang de koelventilator naloopt, legt u vast in de basisinstellingen.

Inschuifhoogtes

De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



A Stoomschaal

B Watertank in de tankschacht

4.5 Apparaatdeur

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

Tip: Open de deur tijdens het stomen zo weinig mogelijk om een optimaal bereidingsresultaat te verkrijgen.

5 Functies

Het menu is onderverdeeld in verschillende functies.






Functie	Gebruik
Stomen	De juiste verwarmingsmethode met stoom instellen en starten. → "De Bediening in essentie", Pagina 9
Gerechten	Gerechten bereiden met stoom. → "Gerechten", Pagina 13

Functie	Gebruik
Ontkalken	Het watervoerende systeem ontkalken. → "Ontkalken", Pagina 19
Instellingen	De basisinstellingen aanpassen.
Home Connect	Het apparaat met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand besturen. Home Connect → Pagina 16

5.1 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

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.

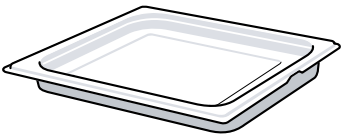
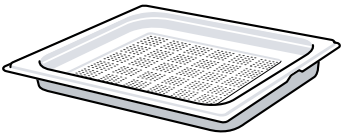
Symbol	Naam	Temperatuur	Gebruik
	Stomen	30-100°C	Blancheren en stomen van: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Groente ▪ Vis ▪ Bijgerechten Fruit uitpersen.
	Regenereren	80-100°C	Geschikt voor bordgerechten. Met de verwarmingsmethode stomen worden levensmiddelen met behoud van de voedingsstoffen opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
	Deeg laten rijzen	30-50°C	Geschikt voor gistdeeg. Het gistdeeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
	Ontdooien	30-60°C	Geschikt voor groente en fruit. De verwarmingsmethode stomen draagt door de vochtigheid de warmte behoedzaam over op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
	Sous-vide	50-95°C	De bereiding "onder vacuüm" bij lage temperaturen tussen 50-95°C en met 100% stoom: geschikt voor vlees, vis, groente en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.

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	Eigenschappen	Gebruik
Stoomschaal, zonder gaatjes, grootte L		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rijst, peulvruchten of granen bereiden ▪ Afdruipe vloeistof opvangen, bijv. bij het stomen
Stoombak met gaatjes, grootte L		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hele vis of grotere hoeveelheden groente stomen ▪ Grote hoeveelheden kleinfruit uitpersen

6.1 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.

- ▶ Nooit folie van gelijk welk type op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal vrijhouden.
- ▶ Kookgerei altijd in een bak met gaatjes plaatsen.

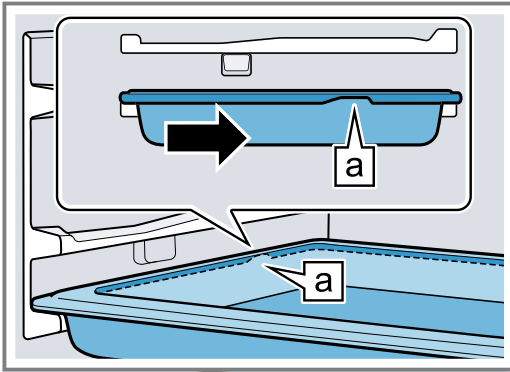
6.2 Stoomschaal erin schuiven

LET OP!

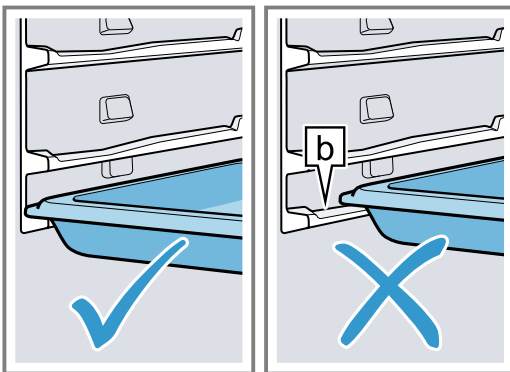
Warmteophoping beschadigt het apparaat.

- ▶ Nooit toebehoren, folie, bakpapier of kookgerei op de bodem van de binnenruimte leggen.

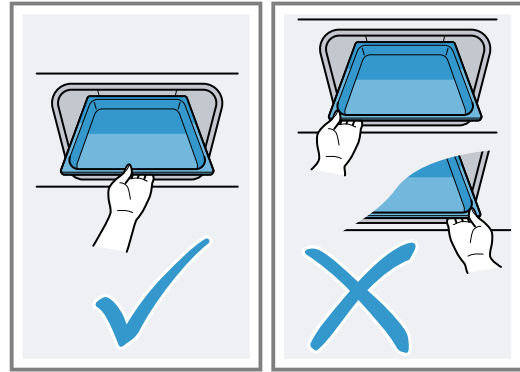
1. De stoomschaal zo draaien dat de pal **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.



2. De stoomschaal niet over de uitsparing **b** schuiven.



3. De stoomschaal in het midden vastpakken en erin schuiven.



6.3 Meer accessoires

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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

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

7 Voor het eerste gebruik

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

7.1 Vóór het eerste gebruik

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.

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

- ▶ Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloorhoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
- ▶ Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Opmerkingen


- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid op "zeer hard" in. Gebruikt u mineraalwater, gebruik dan uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur.
- Wanneer uw leidingwater sterk kalkhoudend is, adviseren wij u onthard water te gebruiken. Gebruikt u uitsluitend onthard water, stel dan het waterhardheidsbereik in op "onthard".

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

7.2 Eerste keer in gebruik nemen

Nadat u het apparaat op het lichtnet hebt aangesloten, moet u de instellingen voor de eerste ingebruikneming van het apparaat vastleggen.

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


1. Schakel het apparaat in met .
 - ✓ De eerste instelling verschijnt.
2. Indien nodig de instelling wijzigen.
Mogelijke instellingen:
 - Taal
 - Tijd
 - Datum
 - Waterhardheid
3. Met \rightarrow naar de volgende instellingen gaan.
4. De instellingen doorlopen en naar wens wijzigen.
 - ✓ Na de laatste instelling verschijnt een aanwijzing op het display dat de eerste ingebruikname is afgesloten.
5. Om het apparaat vóór het eerste verwarmen te controleren, de deur van het apparaat een keer openen en sluiten.

7.3 Het apparaat kalibreren en reinigen voor het eerste gebruik


Voordat je voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat moet je het kalibreren en de binnenruimte en de accessoires reinigen.

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

Vereiste: De binnenruimte is koud of op kamertemperatuur.


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


4. Vul de watertank.
 \rightarrow "Watertank vullen", Pagina 10
5. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	Stomen 
Temperatuur	100°C
Tijdsduur	20 minuten

\rightarrow "De Bediening in essentie", Pagina 9

6. In werking stellen.
 - Ventileer de keuken 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.
7. Laat het apparaat afkoelen en laat vervolgens de bodem van de binnenruimte goed drogen.
8. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	Stomen 
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	30 minuten

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

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 terug naar de fabrieksinstelling. Voer de kalibratie opnieuw uit.

7.4 Accessoires reinigen

- ▶ De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel reinigen.

8 De Bediening in essentie

8.1 Apparaat inschakelen

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

8.2 Apparaat uitschakelen

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

- ▶ Schakel het apparaat uit met .

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

8.3 In werking stellen

Elke functie moet u starten.

- ▶ Start de werking met \triangleright/\square .
- ✓ Op het display verschijnen de instellingen.

8.4 Werking onderbreken

U kunt de werking onderbreken en weer hervatten.

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

8.5 Functie instellen

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

1. Druk op < of > om in de verschillende selectiemogelijkheden 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:
 - Druk op – of +.
 - Of de waarde direct via de instelbalk kiezen.
5. Start de werking met ▷/□.
6. Wanneer de werking is beëindigd:
 - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
 - Schakel het apparaat uit met ○ wanneer het gerecht klaar is.

Opmerking: Uw instellingen kunt u als Home Connect opslaan en opnieuw gebruiken.

8.6 Watertank vullen

De watertank bevindt zich naast de binnenruimte. Vul de watertank voordat u de stoomfunctie gaat gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
 - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn. Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
 - ▶ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
 - ▶ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.
- Bij het openen van de deur van het apparaat kan heet water uit het apparaat lopen.
- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
 - ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
 - ▶ Als de stoomschaal overloopt, watertank niet bijvullen.

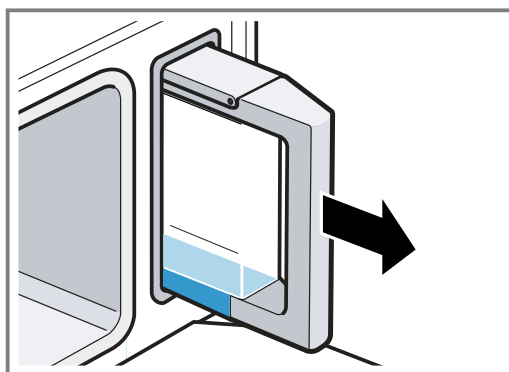
LET OP!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

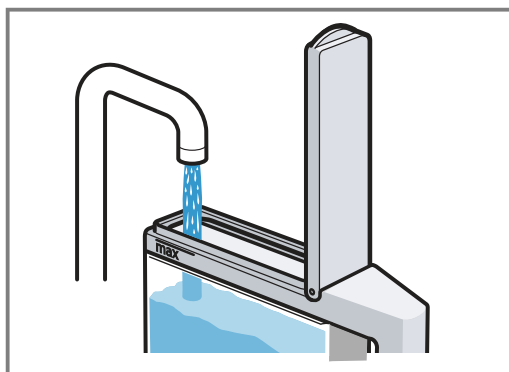
- ▶ Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloorhoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
- ▶ Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Vereiste: Het waterhardheidsbereik is correct ingesteld.

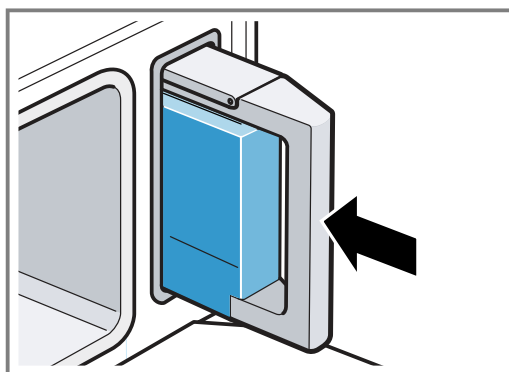
1. Open de deur van het apparaat.
2. Neem de watertank uit de tankschacht.



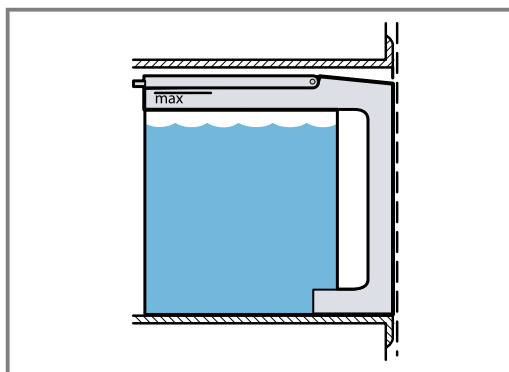
3. Vul de watertank tot de markering **max** met koud water.



4. Het tankdeksel sluiten.
5. De gevulde watertank weer in de tankschacht plaatsen.



6. Controleren of de watertank gelijk met de tankschacht is ingeschoven.



7. Sluit de apparaatdeur.

8.7 Watertank bijvullen

Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt de werking onderbroken.

1. De apparaatdeur voorzichtig openen.
2. Neem de watertank uit de tankschacht.
3. Vul de watertank met water.
4. De gevulde watertank weer in de tankschacht plaatsen.
5. Sluit de apparaatdeur.
6. Druk op ▷/□ om de werking te hervatten.

8.8 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Stel de temperatuur in met — of + of direct via de instelbalk.
Indien nodig kunt u verdere instellingen maken:
– Tijdfuncties → Pagina 11
4. Start de werking met ▷/□.
✓ Het apparaat begint op te warmen.
✓ Op het display staan de instelwaarde en de tijd hoe lang het programma al loopt.
5. Schakel het apparaat uit met ☹ wanneer het gerecht klaar is.

Opmerking: De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
→ "Verwarmingsmethoden", Pagina 6

Verwarmingsmethode wijzigen

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

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

Temperatuur wijzigen

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

1. Op de temperatuur drukken.
2. Wijzig de temperatuur met — of + of direct via de instelbalk.
3. Druk op "Overnemen".

8.9 Melding "Watertank vullen"

Wanneer u een verwarmingsmethode instelt en de watertank slechts half gevuld is, meldt het apparaat "Watertank vullen".

Start de werking wanneer u van mening bent dat er voldoende water in de watertank zit.

Vul de watertank wanneer de hoeveelheid water in de watertank niet voldoende is voor de bereiding.

→ "Watertank vullen", Pagina 10

8.10 Na elk gebruik met stoom

Na elk gebruik blijven er altijd vocht en verontreinigingen achter in de binnenruimte. Droog en reinig het apparaat na elk gebruik. Leeg ook de watertank.

Na elk gebruik met stoom

1. Droog de binnenruimte.
→ "Binnenruimte drogen", Pagina 19
2. Leeg de watertank.
→ "Watertank legen", Pagina 19

8.11 Informatie weergeven

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

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

9 Tijdfuncties

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

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

9.1 Tijdsduur instellen

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

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

1. Druk op "Tijdsduur".
2. Druk om de tijdsduur in te stellen, op de betreffende tijdswaarde, bijv. urenaanwijzing "h" of minutenaanwijzing "min".
✓ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de tijdsduur in met — of + of direct via de instelbalk.
Rest indien nodig de instelwaarde met ☹.
4. Druk op "Overnemen".
5. Start de werking met ▷/□.
✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.

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

Opmerkingen

- Wanneer u de verwarmingsmethode Stomen  start, dan begint de tijdsduur pas af te tellen wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
- Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het stomen , dan stopt het programma. Wanneer u de apparaatdeur sluit, dan verwarmt het apparaat eerst tot de ingestelde temperatuur, voordat de tijdsduur weer verder loopt.


Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Druk op de tijdsduur.
2. Wijzig de tijdsduur met $-$ of $+$ of direct via de instelbalk.
3. Druk op "Overnemen".

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

1. Druk op de tijdsduur.
2. Reset de tijdsduur met .
3. Druk op "Overnemen".


9.2 Einde instellen


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

Opmerkingen

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

Vereisten

- Een werking en een temperatuur of stand zijn ingesteld.
 - Er is een tijdsduur ingesteld.
1. Druk op "Einde".
 2. Verschuif de tijd met $-$ of $+$.
Rest indien nodig de instelwaarde met .
 3. Druk op "Overnemen".
 4. Start de werking met /.
- ✓ Het display toont de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
 - ✓ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
5. Wanneer de tijdsduur is verstreken:

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


Einde instellen

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

1. Druk op "Einde".
2. Wijzig de tijd met $-$ of $+$.
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".


9.3 Timer instellen

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

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


Timer wijzigen

U kunt de timer altijd wijzigen.

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

Timer afbreken

U kunt de timer altijd annuleren.

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

10 Gerechten

Met de functie "Gerechten" kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. Het apparaat kiest voor u de optimale instelling.

10.1 Gerechten kiezen en instellen

1. Druk op .
2. Kies "Gerechten" met de draaiknop.
3. Druk op .
4. Kies het gewenste gerecht met de draaiknop.
5. Druk op .
- ✓ Op het display is te zien welke inschuifhoogtes, accessoires of vormen gebruikt moeten worden.
6. Start de werking .
- ✓ Het apparaat leidt u door de instelprocedure voor het gekozen gerecht.
7. Druk op om door de instellingen te navigeren.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
- ✓ De aangegeven bereidingsduur kan in de eerste minuten wijzigen, omdat de opwarmtijd bijvoorbeeld afhangt van de temperatuur van de ingrediënten en het water.
- ✓ Wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Druk op om het signaal voortijdig te beëindigen
 - Bij sommige gerechten kunt u indien gewenst nagaren.
 - Schakel als het gerecht klaar is, het apparaat uit met .

10.2 Eindtijd verschuiven

Bij enkele gerechten kunt u de eindtijd verschuiven.

Vereisten

- Een gerecht is gekozen.
 - De werking is niet gestart.
1. Druk op ↵.
 2. Stel de eindtijd in met de draaiknop.
 3. Start de werking met ▷/□.
 - ✓ Op het display verschijnt 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 staat de tijdsduur op nul.

Opmerking: U kunt de eindtijd niet naderhand wijzigen.

10.3 Bereidingstijd verlengen

Bij sommige gerechten kunt u na het verstrijken van de tijdsduur het gerecht laten nagaren. U kunt zo vaak nagaren als u wilt.

1. Druk op "Nagaren".
- ✓ Op het display verschijnt een tijdsduur.
2. Wijzig indien gewenst de tijdsduur met de draaiknop.
3. Start de werking met ▷/□.

- ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat warmt niet meer op.
- 4. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Druk op → om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - Druk op "Nagaren" wanneer u opnieuw wilt nagaren.
 - Schakel als het gerecht klaar is, het apparaat uit met ○.

10.4 Instelling annuleren

Na het starten kunt u de instellingen niet langer wijzigen.

- ▶ Schakel het apparaat uit met ○ om alle instellingen te wissen.
- ✓ Alle instellingen zijn gewist. U kunt opnieuw instellen.

10.5 Overzicht van de gerechten

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

Gerechten

- "Gegrillde aubergine"
- "Vruchtencompote"
- "Vis, heel, stomen"
- "Rijstepap"
- "Pork belly - Op Britse wijze"
- "Bloemkoolroosjes stomen"
- "Ontdooien van gevogeltdelen"
- "Yoghurt in potten"
- "Casselerrib zonder been / rollade"
- "Broccoliroosjes stomen"
- "Gemengde groenten"
- "Chinees broodje"
- "Slow roast joint"
- "Couscous"
- "Eieren, hardgekookt"
- "Langkorrelige rijst"
- "Brood"
- "Japans melkbrood"
- "Visfilet, gegratineerd"

10.6 Overzicht van de Sous-Vide gerechten

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

De gerechten zijn in categorieën en eten ingedeeld. De aanduiding "SV" bij de gerechten geeft aan dat het om een Sous-Vide gerecht gaat.

Gerechten

- "Vis, heel, bakken"
- "Rundof kalfssteak, Sousvide"
- "Rundof kalfsfilet, Sousvide"
- "Varkensfilet, Sousvide"
- "Lamszadel, Sousvide"
- "Eendenborst, Sousvide"
- "Kipfilet, Sousvide"

- "Visfilet, Sousvide"
- "Sint-jakobsschelpen, Sousvide"
- "Garnalen, Sousvide"
- "Groene asperges, Sousvide"
- "Pompoen, Sousvide"
- "Tomaten, Sousvide"
- "Appelschijven, Sousvide"
- "Ananasschijven, Sousvide"

10.7 Aanwijzingen voor de bereiding van gerechten

Volg de aanwijzingen op uw apparaat op. Houd deze informatie aan bij het bereiden van gerechten.

- Alle programma's zijn geschikt voor de bereiding op één niveau. De bereidingstijden kunnen al naar gelang de hoeveelheid en kwaliteit van de ingrediënten variëren.

Hoeveelheid/Gewicht

- Het voedsel maximaal 4 cm hoog in de accessoires doen.
- Het in de aanbevelingen aangegeven maximale gewicht niet overschrijden.

Accessoires / vormen

- Gebruik de in het overzicht aanbevolen vorm.
- Plaats bij de bereiding in de stoombak met gaatjes ook de stoombak zonder gaatjes op hoogte 1. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.

Graanproducten of linzen

Product afwegen en in de juiste verhouding water toevoegen:

- Basmatirijst 1:1,5
- Couscous 1:1
- Zilvervliesrijst 1:1,5
- Groene linzen 1 :2
- Om er voor te zorgen dat het restwater sneller wordt opgezogen, graanproducten na het bereiden omroeren.

Vis

- De stoombak met gaatjes invetten.
- Vis of visfilets niet over elkaar heen leggen.
- Kies zo mogelijk even grote vissen of visfilets.
- Geef het gewicht van de zwaarste vis aan.

Eieren

- Eieren voor het bereiden inprikken.
- Eieren niet over elkaar heen leggen.

Kipfilet

- Kipfilet's niet over elkaar heen leggen.

Groente

- Groente pas na het bereiden kruiden.
- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.
- Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vorm. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat van de gerechten ongelijkmatig.

Yoghurt maken

1. Verwarm de melk op de kookplaat tot 90°C. Bij UHT-melk is 40°C voldoende.
2. Laat de melk afkoelen tot 40°C.
3. 150 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.
4. Het mengsel in kopjes of kleine glazen doen en afdekken met vershoudfolie.
5. De kopjes of glazen in een stoombak doen.
6. De informatie in het overzicht aanhouden en het programma starten.
7. Laat na de bereiding de yoghurt in de koelkast afkoelen.

Rijstepap klaarmaken

1. De rijst afwegen.
2. Een 2,5 voudige hoeveelheid melk erbij doen.
3. De rijst en de melk tot maximaal 2,5 cm hoog in het accessoire doen.
4. De informatie in het overzicht aanhouden en het programma starten.
5. Roer na het bereiden de rijst om.
- ✓ De rijstepap zuigt de rest van de melk op.

Vruchtencompote klaarmaken

Het programma is alleen geschikt voor steen- en pitvruchten.

1. Het fruit afwegen.
2. Ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water toevoegen.
3. Voeg suiker en specerijen naar smaak toe.
4. De informatie in het overzicht aanhouden en het programma starten.

Flesjes ontsmetten

U kunt met uw apparaat flesjes desinfecteren. Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.



1. De flesjes altijd direct na het drinken schoonmaken met een flessenborstel.
2. De flesjes in de vaatwasser reinigen.
3. Zet de flesjes zo in de stoombak met gaatjes dat ze elkaar niet raken.
4. De informatie in het overzicht aanhouden en het programma starten.
5. Droog de flesjes af met een schone doek.



11 Kinderslot

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

11.1 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.

11.2 Kinderslot deactiveren

U kunt het kinderslot bij in- en uitgeschakeld apparaat deactiveren.

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

12 Basisinstellingen


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

12.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Opmerkingen






- De wijzigingen van de instellingen van de taal, het toets signaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere instellingen zijn pas actief wanneer u de instellingen opslaat.
- Na een lange stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik. U moet de taal, de tijd en de datum opnieuw instellen.

Instelling	Keuze
Taal	Andere talen mogelijk
Tijd	Actuele tijd instellen
Datum	Actuele datum instellen
Waterhardheid	0 (onthard) 1 (zacht) 2 (gemiddeld) 3 (hard) 4 (zeer hard)
Geluidssignaal	Kort (30 s) Gemiddeld (1 min) Lang (5 min)
Toets signaal	Uitgeschakeld (Het toets signaal van de knop  blijft ondanks het gedeactiveerde toets signaal actief) Ingeschakeld
Helderheid van het display	In 5 stappen instelbaar
Tijdsweergave	Digitaal Uit
Verlichting	Bij werking ingeschakeld Bij werking uitgeschakeld



Instelling	Keuze
Startbedrijfsmodus	Stomen Hoofdmenu Gerechten
Nachtverduistering	Uitgeschakeld Ingeschakeld Opmerking: Bij ingeschakelde verduistering wordt het display tussen 22:00 uur en 5:59 uur verduisterd.
Merklogo	Indicaties Niet weergeven
Nalooptijd van de koelventilator	Aanbevolen Minimaal
Fabrieksinstellingen	Resetten Niet resetten

12.2 Instellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Druk op .
2. Druk op .
3. Kies "Instellingen" met de draaiknop.
4. Druk op .
5. Wijzig de waarden met de draaiknop.
6. Doorloop de instellingen met  en wijzig deze zo nodig met de draaiknop.
7. Druk op  om de wijzigingen op te slaan.
8. Kies "Opslaan" met  of .

Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

- ▶ Kies "Verwijderen" met  of .
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

12.3 Tijd wijzigen

U kunt de tijd wijzigen in de basisinstellingen.

1. Druk op .
2. Druk op .
3. Kies "Instellingen" met de draaiknop.
4. Druk op  totdat "Tijd" verschijnt.

5. Wijzig de tijd met de draaiknop.
6. Druk op .

7. Instellingen opslaan of weggooien.

13 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.

13.1 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.

13.2 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 Netwerkverbinding 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.
Start op afstand	Bewaking Handmatig Permanent	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.

13.3 Apparaat met Home Connect app bedienen

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


WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

Vereisten

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

1. Druk op  om start op afstand te activeren.
2. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.

Opmerkingen

- Als u binnen 15 minuten na de activering van start op afstand of het gebruikseinde de apparaatdeur opent, dan wordt de handmatige start op afstand gedeactiveerd.
- Wanneer u de ovenfunctie direct op het apparaat start, wordt Starten op afstand automatisch geactiveerd. U kunt de instellingen via de Home Connect app wijzigen of een nieuw programma starten.

13.4 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.

13.5 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

13.6 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.

14 Reiniging en onderhoud

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

14.1 Reinigingsmiddelen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

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

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- ▶ Geen ovenreiniger gebruiken.
- ▶ Geen ontkalkingsmiddel voor de deurgreep of het bedieningsveld gebruiken omdat deze vlekken niet meer kunnen worden verwijderd.
- ▶ Gebruik geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen.
- ▶ Zouten zijn zeer agressief en kunnen roestige plekken veroorzaken. Verwijder resten van scherpe sauzen of zoute gerechten direct uit de afgekoelde binnenruimte.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Aluminium	Afwaswater, sop Zacht raamschoonmaakmiddel	Maak het oppervlak na het schoonmaken droog met een zachte doek. Mild raamschoonmaakmiddel met een zachte doek of een pluisvrije microvezeldoek horizontaal en zonder druk op het aluminium front aanbrengen en afnemen.
RVS	Afwaswater, sop Speciale roestvaststaal reiniger	Maak het oppervlak na het schoonmaken droog met een zachte doek. Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen.

Binnenzijde apparaat

Binnenruimte met stoomschaal	Warm zeepsop Azijnwater	Gebruik voor het reinigen met het warme zeepsop of azijnwater de meegeleverde schoonmaakspoon of een zachte afwasborstel.
------------------------------	----------------------------	---

Accessoires	Warm zeepsop Azijnwater	De accessoires in warm zeepsop inweken en met een borstel of afwassponsje schoonmaken. Anders de accessoires in de vaatwasser reinigen. Bij sterke verkleuringen het accessoire met azijnwater reinigen.
Watertank	Afwaswater, sop	De watertank niet afwassen in de vaatwasmachine.
Tankschacht		Na gebruik altijd droogwrijven.
Dichting in het deksel van de watertank		Na gebruik altijd droogwrijven.

Apparaatdeur

Ruiten van de deur	Glasreiniger	Maak het oppervlak na het schoonmaken droog met een zachte doek.
Deurafdichting	Warm zeepsop	

14.2 Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje verwijdert waterachtig en vethoudend vuil.

Bestelnummer 460 770 of in de webshop

De microvezeldoek met honingraatstructuur is geschikt voor het reinigen van gevoelige oppervlakken, zoals bijvoorbeeld:

- Glas
- Glaskeramik
- RVS
- Aluminium

14.3 Schoonmaakspons

Gebruik de krachtig zuigende schoonmaakspons alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschaal.

Bestelnummer 623 653 of in de webshop

Spoel de schoonmaakspons voor het gebruik goed uit. U kunt de schoonmaakspons wassen in de wasmachine in het kookwasprogramma.

14.4 Binnenruimte drogen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
 - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
- ▶ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
 - ▶ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

1. Zet de apparaatdeur op een kier tot het apparaat afgekoeld is.
2. Verwijder de verontreinigingen in de binnenruimte.
3. Maak de afgekoelde binnenruimte en de stoomschaal schoon met de schoonmaakspons en droog deze met een zachte doek.

4. Wanneer er zich op meubelfronten condenswater heeft gevormd, droog dan de meubelfronten.

14.5 Watertank legen

LET OP!

Het drogen van de watertank in de hete binnenruimte leidt tot beschadiging van de watertank.


- ▶ De watertank niet drogen in de hete binnenruimte. Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.
- ▶ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
- ▶ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

1. Apparaatdeur openen.
2. De watertank uit het apparaat nemen en restwater verwijderen.
3. Maak de afdichting van het deksel van de watertank, en de tankschacht droog.
4. Plaats de watertank in de tankschacht.
5. Apparaatdeur sluiten.

14.6 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken. Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt hangt af van de hardheid van het gebruikte water.

Opmerkingen

- Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel (bestelnummer 311 680).
- Wanneer u tijdens het ontkalken op  drukt, dan wordt het proces afgebroken en schakelt het apparaat uit. Na het opnieuw inschakelen moet u het apparaat tweemaal spoelen, om de resten van de ontkalkingsoplossing te verwijderen. Tijdens de tweede spoelcyclus is het apparaat voor andere toepassingen geblokkeerd.
- Wanneer er nog 5 of minder keer stoom gebruikt kan worden, herinnert uw apparaat u om te ontkalken.

Stap	Tijdsduur
Ontkalken → Pagina 20	Ca. 30 min.
Eerste keer spoelen → Pagina 20	20 s
Tweede keer spoelen → Pagina 20	20 s

Ontkalken starten

Het ontkalken van uw apparaat duurt ca. 30 minuten.




LET OP!

Niet aanbevolen ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken


- ▶ Voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel gebruiken. De inwerktijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.

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


- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

1. Meng 300 ml water en 60 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing.
2. De watertank eruit nemen.
3. Vul de watertank met de ontkalkingsoplossing.
4. Schuif de watertank volledig in het apparaat.
5. Sluit de apparaatdeur.
6. Druk op .
7. Druk op .
8. Druk op .

Eerste spoelcyclus uitvoeren

1. Verwijder de ontkalkingsoplossing met de meegeleverde spons uit de stoomschaal en was de spons grondig uit met water.
2. Verwijder de watertank en spoel deze grondig schoon.
3. Vul de watertank met schoon water en plaats deze weer terug.
4. Sluit de apparaatdeur.
5. Druk op .
- ✓ Het apparaat spoelt ca. 20 seconden lang.
6. Open de apparaatdeur.
7. Verwijder het resterende water met de schoonmaak-spons uit de stoomschaal.
8. Ga verder met de tweede spoelcyclus.
→ Pagina 20

Tweede spoelcyclus uitvoeren

1. Verwijder de watertank en spoel deze grondig schoon.
2. Vul de watertank met schoon water en plaats deze weer terug.
3. Sluit de apparaatdeur.
4. Druk op .
- ✓ Het apparaat spoelt ca. 20 seconden lang.
5. Verwijder het resterende water met de schoonmaak-spons uit de stoomschaal.
6. De binnenruimte met de schoonmaak-spons afnemen en droog maken met een zachte doek.
7. Het apparaat uitschakelen.
- ✓ Het apparaat is weer klaar voor gebruik.

Stoomschaal ontkalken

U kunt de stoomschaal ook afzonderlijk ontkalken. U kunt hiervoor de ontkalkingsfunctie van uw apparaat gebruiken of de stoomschaal handmatig ontkalken.

LET OP!

Niet aanbevolen ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken

- ▶ Voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel gebruiken. De inwerktijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.

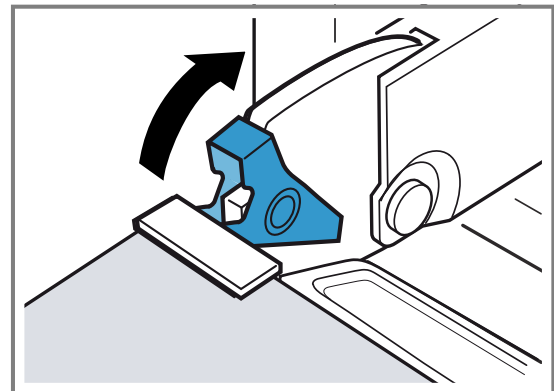
Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.
1. Meng 100 ml water en 20 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing.
 2. Vul de stoomschaal volledig met ontkalkingsoplossing.
 3. Vul de watertank met water en schuif deze volledig in het apparaat.
 4. Sluit de apparaatdeur.
 5. Ontkalken starten. → Pagina 20

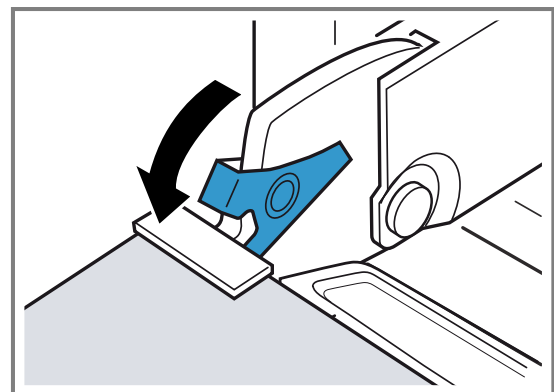
14.7 Apparaatdeur

Om de deurruiten schoon te maken of te demonteren, kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Alle scharnieren van de apparaatdeur zijn voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt, dan is de apparaatdeur geborgd. De apparaatdeur kan in deze toestand niet worden verwijderd.



Wanneer de blokkeerhendels zijn opgeklapt dan zijn de scharnieren geborgd en kunnen ze niet dichtklappen.



Apparaatdeur verwijderen

Wanneer de blokkeerhendels voor het demonteren van de apparaatdeur zijn opgeklapt dan zijn de scharnieren geborgd en kunnen ze niet dichtklappen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

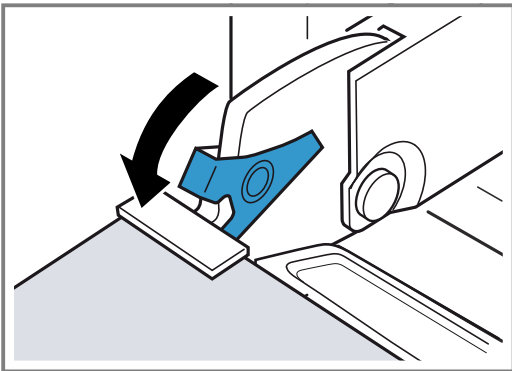
Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.

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

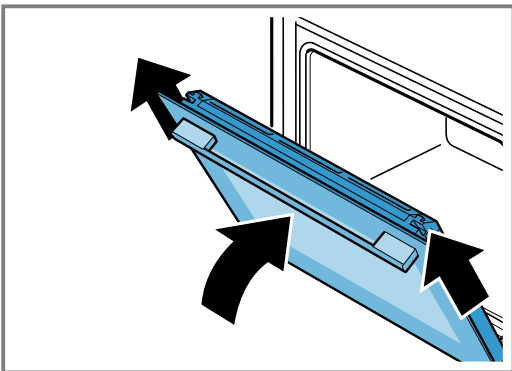
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De linker en rechter blokkeerhendel opklappen.



3. Sluit de apparaatdeur dusdanig, dat deze ca. 30° geopend blijft.
4. Houd de apparaatdeur met beiden handen links en rechts vast en til deze er naar boven uit.



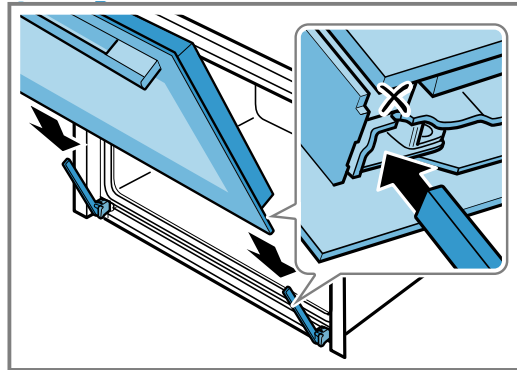
Apparaatdeur inhangen

Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt, dan is de apparaatdeur geborgd en kan deze niet worden verwijderd.

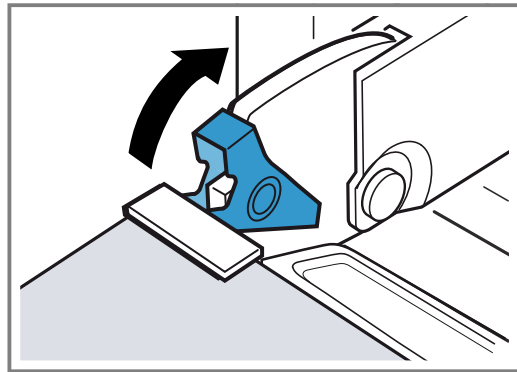
Opmerking: Voer de stappen voor het verwijderen van de apparaatdeur uit in omgekeerde volgorde.

→ "Apparaatdeur verwijderen", Pagina 21

1. Schuif de apparaatdeur er tot de aanslag in, zodat de scharnieren recht in de openingen ingevoerd kunnen worden.



2. De apparaatdeur helemaal openen.
3. De blokkeerhendels dichtklappen.



4. Sluit de apparaatdeur.

14.8 Ruiten van de deur

Om de deurruiten beter te kunnen reinigen, kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Deurruiten verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

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

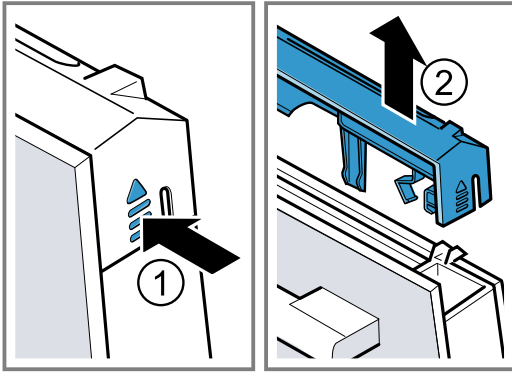
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

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

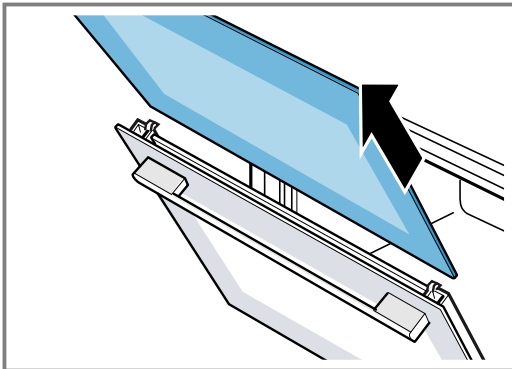
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

1. Open de apparaatdeur een beetje.
2. Druk links en rechts op de afscherming ①.

3. Verwijder de afscherming ②.

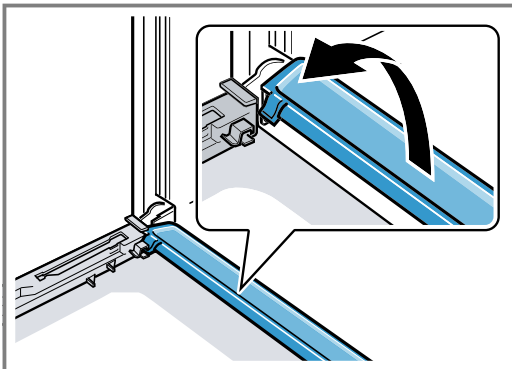


4. De binnenruit naar boven eruit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



5. Klap de apparaatdeur geheel open om indien nodig de condensstrip te verwijderen en te reinigen.

6. De condensstrip naar boven klappen en er uit trekken.



7. Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeepsop.

Deurruiten inbouwen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

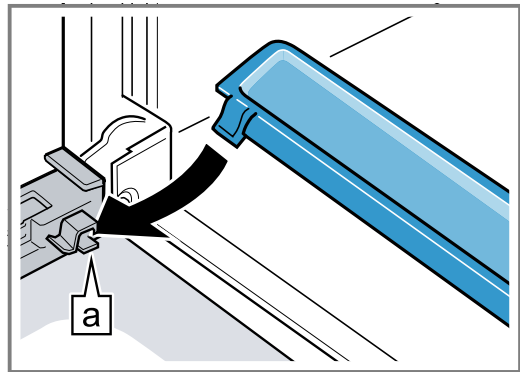
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

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

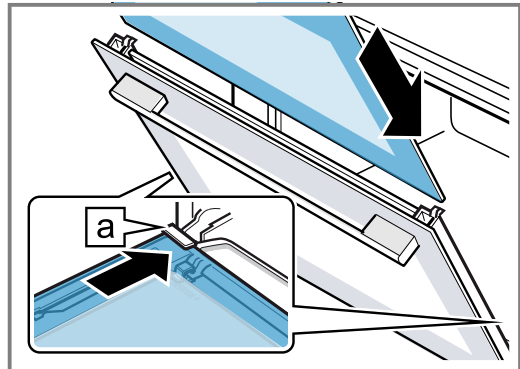
Opmerking: U kunt uw apparaat pas weer gebruiken wanneer de ruiten correct zijn ingebouwd.

1. De apparaatdeur helemaal openen.

2. De condensstrip weer terugplaatsen. Steek hiervoor de condensstrip loodrecht er in en draai deze naar beneden ③.



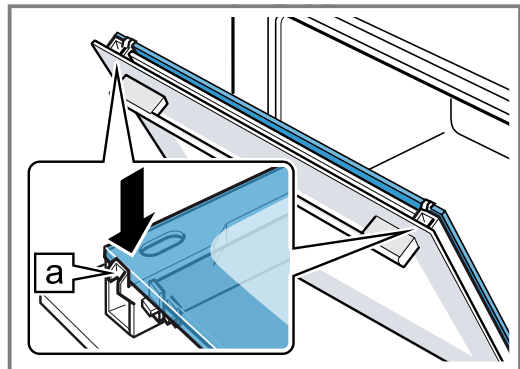
3. De binnenruit inschuiven ④.



Let er op dat de glanzende zijde van de ruit naar buiten is gericht en de uitsparing links en rechts boven.

De ruit moet onderaan juist in de houder zitten.

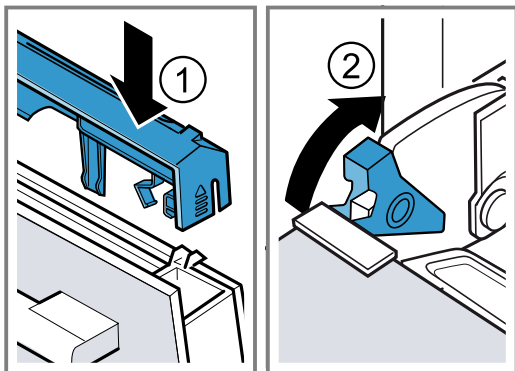
4. Binnenste ruit aan de bovenkant aandrukken ⑤.



5. Plaats de afscherming en druk deze aan totdat deze hoorbaar vergrendelt ①.
6. De apparaatdeur helemaal openen.

7. Beide blokkeerhendels links en rechts dichtklappen ②.

8. Sluit de apparaatdeur.



15 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.

15.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
Ingeschakelde apparaat kan niet worden bediend, op het display verschijnt .	Kinderslot is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Houd ingedrukt totdat op het display dooft.
De binnenruimte warmt niet op en op het display staat "Demonstratiemodus ingeschakeld".	Demomodus is geactiveerd. <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en na ca. 10 s opnieuw in te schakelen. 2. Deactiveer de demomodus in de basisinstellingen. → "Basisinstellingen", Pagina 15
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	Storing <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit en weer in. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit de apparaatdeur.
	Apparaat is niet uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schakel het apparaat uit en weer aan.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het apparaat verzoekt om de binnenruimte schoon te maken en de watertank te vullen.	Tijdens het ontkalken werd de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Spoel het apparaat tweemaal nadat het weer is ingeschakeld.
Na het inschakelen van een functie toont het display een melding, dat de temperatuur te hoog is.	Het apparaat is niet voldoende afgekoeld. <ol style="list-style-type: none"> 1. Laat het apparaat afkoelen. 2. Stel opnieuw een functie in.
Er verschijnt een melding om te ontkalken, zonder dat eerst de teller wordt weergegeven.	Ingestelde waterhardheid is te laag. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ontkalk het apparaat. 2. Controleer de ingestelde waterhardheid en pas de waterhardheid aan.
Knoppen knippen.	Normaal verschijnsel door condenswater achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Stoomschaal is leeggekookt hoewel de watertank vol is.	Watertank is niet goed ingeschoven. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. Toevoer naar de watertank is verstopt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ontkalk het apparaat. 2. Controleer de ingestelde waterhardheid en pas de waterhardheid aan.
Watertank loopt zonder reden leeg en de stoomschaal stroomt over.	De watertank werd niet goed gesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het deksel van de watertank, totdat deze waarneembaar vastklikt. De afdichting van het tankdeksel is verontreinigd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maak de afdichting schoon. Afdichting in het tankdeksel is defect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koop een nieuwe watertank bij de klantenservice.
Het apparaat verzoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank vol is.	Watertank is niet goed ingeschoven. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt. Het herkenningssysteem werkt niet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat verzoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank nog niet leeg is, resp. het apparaat vraagt niet om de watertank te vullen, hoewel de watertank leeg is.	De watertank is verontreinigd en de beweeglijke waterpeilmelders zijn klem gaan zitten. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schud en reinig de watertank. 2. Wanneer de klemgeraakte onderdelen niet losgemaakt kunnen worden, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice.
Tijdens bedrijf verschijnt de melding "Watertank vullen?" op het display.	De watertank is half gevuld. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Op het display verschijnt de melding "Apparaat warmt op", maar het apparaat bereikt de gekozen temperatuur niet.	De waarden van de automatische kalibratie zijn niet optimaal ingesteld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reset het apparaat naar de fabrieksinstellingen en herhaal de eerste inbedrijfsstelling. <ul style="list-style-type: none"> → "Basisinstellingen", Pagina 15 → "Voor het eerste gebruik", Pagina 8 ✓ Wanneer hierna gestoomd wordt bij 100 C loopt de kalibratie automatisch. Hierbij ontstaat meer stoom.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom.	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom.	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reset het apparaat naar de fabrieksinstellingen en herhaal de kalibratie.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluuchtingsleuven.	Normale procedure. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Home Connect functieert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Ga naar www.home-connect.com .

15.2 Defecte LED-lampen vervangen

- ▶ Defecte LED-lampen mogen alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een erkend vakman (elektromonteur).

15.3 Deurafdichting vervangen

Wanneer bij de binnenruimte de buitenste deurafdichting defect is, dan moet u de deurafdichting vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

1. Open de deur van het apparaat.

2. Trek de oude deurafdichting er af.
3. Schuif aan één zijde van de binnenruimte de nieuwe deurafdichting er in en deze rondom er in trekken. De las dient zich aan de zijkant te bevinden.
4. De goede plaatsing van de deurafdichting met name in de hoeken controleren.

16 Afvoeren

16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



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

17 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.

17.1 Zo kunt u het best te werk gaan

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.


Tip

Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- → "Energie besparen", Pagina 5
- → "Condenswater", Pagina 26

1. Kies een geschikt gerecht uit het overzicht van gerechten.

Tips

- Voor een selectie van gerechten heeft uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de geprogrammeerde gerechten → Pagina 13.
 - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden of die u wilt uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht.
2. Accessoires uit de binnenruimte nemen.
 3. Geschikte vormen en accessoires kiezen. Gebruik de vormen en accessoires welke in de instellingsaanbevelingen zijn aangegeven.
 4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
 5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
 6. Schakel als het gerecht klaar is, het apparaat uit met .

17.2 Goed te weten

In de tabellen vindt u een keur aan gerechten die u goed kunt klaarmaken in uw apparaat. U kunt nalezen welke verwarmingsmethoden, welke toebehoren en welke temperatuur en bereidingstijd u het best kunt kiezen. Indien niet anders is aangegeven, heeft de informatie betrekking op het plaatsen van gerechten in het onverwarmde apparaat.

Accessoires

Maak gebruik van de meegeleverde accessoires. Wanneer u gerechten bereidt in de stoombak met gaatjes, plaats dan altijd de stoombak zonder gaatjes eronder. De stoombak zonder gaatjes vangt de lekkende vloeistof op.

Vormen

Wanneer u een vorm gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van de stoombak met gaatjes.

De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Voor dikwandige vormen zijn langere bereidingstijden nodig.

Gerechten, welke u in het waterbad bereidt, (bijv. bij het smelten van chocolade), dekt u met folie af.

Bereidingstijd en bereidingshoeveelheid

De bereidingstijden bij het stomen zijn afhankelijk van de stuksgrootte, maar onafhankelijk van de totale hoeveelheid. Het apparaat kan maximaal 2 kg gerechten stomen.

Houd u aan de stuksgrootten die in de tabellen worden opgegeven. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer. De kwaliteit en graad van rijpheid hebben ook invloed op de bereidingstijd. Daarom kunnen de opgegeven waarden alleen dienen als richtlijn.

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vorm. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat van de gerechten ongelijkmatig.

Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk

Zorg ervoor dat de hoogte van drukgevoelige levensmiddelen in de stoombak beperkt blijft. U kunt beter twee stoombakken gebruiken.

Menu-bereiden

Bij stomen kunt u complete menu's tegelijkertijd bereiden, zonder dat er sprake is van smaakoverdracht. Plaats eerst de producten met de langste bereidingstijd in de binnenruimte. Plaats de overige producten op een geschikt tijdstip daarna in het apparaat. Zo zijn alle gerechten gelijktijdig klaar.

De totale bereidingstijd wordt langer bij het menu bereiden. Wanneer u de apparaatdeur opent ontsnapt er stoom en moet de binnenruimte opnieuw opwarmen.







Condenswater


















Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

17.3 Groente

Groente in de bak met gaatjes doen en op hoogte 2 inschuiven. De bak zonder gaatjes hieronder op hoogte 1 inschuiven. De stoombak zonder gaatjes vangt de lekkende vloeistof op.

Groente

Gerecht	Stuksgrootte	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 35
Bloemkool	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Bloemkool	roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 15
Broccoli	roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 10
Erwten	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	5 - 10
Venkel	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 14

Gerecht	Stuksgrootte	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Groenteflan	-	Bain-marie-vorm 1,5l + gaten op inschuifhoogte 2		100	50 - 70
Sperziebonen	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 25
Wortelen	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 20
Koolrabi	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 25
Prei	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	6 - 9
Mais	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Snijbiet	repen	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 10
Asperges, groene	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	7 - 12
Asperges, wit	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 15
Spinazie	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	2 - 3
Romanesco	roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 10
Spruitjes	roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 30
Rode bieten	heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	30 - 35
Witte kool / zuurkool	in reepjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Courgette	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	3 - 4
Peultjes	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 12

17.4 Bijgerechten en peulvruchten

Instellingsadvies voor bijgerechten en peulvruchten.















Bijgerechten en peulvruchten garen

1. Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.

Voorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

2. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.



Bijgerechten en peulvruchten

Gerecht	Verhouding	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Aardappelen in schil (middel-groot)	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	35 - 45
Gekookte aardappelen	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	20 - 25
Zilvervliesrijst	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	35 - 45
Rijst met lange korrel	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	20 - 30
Basmatirijst	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	20 - 30
Parboiled rijst	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 20
Risotto	1:2	stoombak zonder gaatjes	2		100	30 35
Groene linzen	1:2	stoombak zonder gaatjes	2		100	35 - 50
Witte bonen, voorgeweekt	1:2	stoombak zonder gaatjes	2		100	65 - 75
Couscous	1:1	stoombak zonder gaatjes	2		100	6 - 10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 20
Gierst, heel	1:2,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	25 - 35
Tarwe, heel	1:1	stoombak zonder gaatjes	2		100	60 - 70
Balletjes	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	20 - 25



17.5 Gevogelte en vlees

Instellingsaanbevelingen voor gevogelte en vlees.




Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kipfilet	per stuk 0,15 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 25
Eendenborst	per stuk 0,35 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	12 - 18



Rundvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
dunne rosbeef, medium	1 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	25 - 35
dikke rosbeef, medium	1 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	3 + 1		100	30 - 40

Varkensvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Varkensfilet	0,5 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	16 - 20
Varkensmedaillons	ca. 3 cm dik	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 12
Casselerrib	in plakken	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 20










Worsten

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Weense worstjes	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Witte worst	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	20 - 25





17.6 Vis

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden van vis en mosselen.

Vis

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Dorade, heel	per 0,3 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Doradefilet	per 0,15 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Visterrine	Bain-marie-vorm 1,5 l	stoombak zonder gaatjes	2		70 - 80	40 - 80
Forel, heel	per 0,2 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Kabeljauwfilet	per 0,15 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Zalmfilet	per 0,15 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	8 - 10
Mosselen	1,5 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 15
Roodbaarsfilet	per 0,15 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Zeetongrolletjes, gevuld		Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	10 - 20

17.7 Ingrediënten voor in de soep, diversen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eiergelei	stoombak zonder gaatjes	2		90	15 - 20
Griesmeelballetjes	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (Grootte M, max. 1 kg)	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 8

17.8 Desserts, compote

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden van desserts en compote.

Compote maken

1. Vruchten wegen.
2. Ca. 1/3 van de hoeveelheid aan water toevoegen.
3. Voeg suiker en specerijen naar smaak toe.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.










Rijstepap klaarmaken

1. Rijst afwegen.
 2. Een 2,5 voudige hoeveelheid melk erbij doen.
 3. Rijst en melk max. 2,5 cm hoog in een schaal doen.
 4. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
 5. Na het garen de rijstepap doorroeren.
- ✓ De rijstepap zuigt de rest van de melk op.

Yoghurt maken

1. Verwarm de melk op de kookplaat tot 90°C. Vervolgens tot 40°C laten afkoelen.
Wanneer u UHT-melk gebruikt, verwarm dan de UHT-melk tot 40°C. Deze temperatuur is voor UHT-melk voldoende.
2. Roer 150 g yoghurt (op koelkasttemperatuur) door de melk.
3. Het mengsel in kopjes of kleine glazen doen en afdekken met verhoudfolie.
4. Schuif de stoombak met gaatjes in de binnenruimte.
5. Plaats de kopjes of potjes in de stoombak met gaatjes.
6. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
7. Laat na de bereiding de yoghurt in de koelkast afkoelen.

Desserts, compote



Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistknoedels	stoombak zonder gaatjes		100	20 - 25
Crème caramel	Vormpjes + stoombak met gaatjes		80	15 - 20
Rijstepap	stoombak zonder gaatjes		100	25 - 35
Yoghurt	Glaasjes +stoombak met gaatjes		40	300 - 360
Appelcompote	stoombak zonder gaatjes		100	10 - 15
Perencompote	stoombak zonder gaatjes		100	10 - 15
Kersencompote	stoombak zonder gaatjes		100	10 - 15
Rabarbercompote	stoombak zonder gaatjes		100	10 - 15
Pruimencompote	stoombak zonder gaatjes		100	15 - 20

17.9 Regenereren

Bij het regenereren worden gerechten op een gezonde manier weer verwarmd. De gerechten smaken en zien eruit alsof ze vers zijn klaargemaakt.

Regenereren

Bij het regenereren worden gerechten op een gezonde manier weer verwarmd. Ze smaken en zien eruit als vers klaargemaakt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Groente	stoombak zonder gaatjes	2		100	12 - 15
Noedels, aardappels, rijst	stoombak zonder gaatjes	2		100	5 - 25

17.10 Ontdooien

De stoomfunctie Ontdooien is geschikt voor het ontdooien van diepvriesfruit en -groente.

Vlees en vis kunt u het beste in de koelkast ontdooien. Wanneer u de vloeistof in de diepvriesproducten wilt behouden, bijv. bij diepvriesspinazie, gebruik dan de stoombak zonder gaatjes.

Opmerkingen



- De aangegeven tijden in de tabel zijn richtwaarden en hangen af van de kwaliteit, diepvriestemperatuur (-18°C) en de conditie van het voedsel. In de tabel zijn de tijdbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste bereidingstijd in en verleng deze zo nodig.

- Vlak ingevroren of in porties opgedeelde gerechten ontdooien sneller dan gerechten die in één blok zijn ingevroren.

Diepgevroren gerechten ontdooien

- Diepgevroren gerechten uit de verpakking halen.
- Diepgevroren gerechten in de stoombak met gaatjes halen.
- Plaats de stoombak met gaatjes in de binnenruimte en de stoombak zonder gaatjes daaronder.
- ✓ Het product ligt niet in het ontdooiwater en afdruppelende vloeistof wordt opgevangen in de bak zonder gaatjes.
- Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Kleinfruit	0,5 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Groente	0,5 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		40 - 50	15 - 50

17.11 Uitpersen



Instellingsaanbevelingen voor het uitpersen van kleinfruit.

Kleinfruit uitpersen

- Het kleinfruit in een kom doen en suiker toevoegen.
- Laat het mengsel minstens één uur staan, zodat het sap uit de bessen kan trekken.

- Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 2 inschuiven.
- Plaats om het sap op te vangen de bak zonder gaatjes op het niveau eronder.
- Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
- Na de bereidingstijd het kleinfruit in een doek doen en de rest van het sap uitpersen.
- Binnenruimte drogen.

Uitpersen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
frambozen	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	30 - 45
Rode bessen	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	40 - 50

17.12 Inmaken

Conserveer fruit en groente door ze te verwarmen en luchtdicht af te sluiten in potten.

- Levensmiddelen vers inmaken. Wanneer ze langer opgeslagen zijn, wordt het vitaminegehalte kleiner en gaan ze gemakkelijker gisten.
- Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.
- U kunt de volgende levensmiddelen niet inmaken in uw apparaat: de inhoud van blikken, vlees, vis of pasteien.
- Inmaakglazen, rubberringen, klemmen en veren controleren.
- Gebruik uitsluitend roestvrije klemmen.




Fruit en groente inmaken

Vereiste: Inmaakglazen, rubberringen, klemmen en veren controleren.

- Rubberringen en glazen grondig schoonmaken met heet water.
U kunt de glazen met het apparaat steriliseren.
→ "Gerechten kiezen en instellen", Pagina 13
- Schuif de stoombak met gaatjes in de binnenruimte.
- De voorbereide glazen in de stoombak met gaatjes plaatsen.
De glazen mogen elkaar niet raken.
- Open de apparaatdeur na de aangegeven bereidingstijd.
- De inmaakglazen pas uit het apparaat nemen wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

Inmaken

Instellingsaanbevelingen voor het inmaken met stoom.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Groente	Inmaakpotten 1 liter	2		100	30 - 120
Steenvruchten	Inmaakpotten 1 liter	2		100	25 - 30
Pitvruchten	Inmaakpotten 1 liter	2		100	25 - 30

17.13 Bereiding sous-vide

Bij Sous-vide-bereiden worden levensmiddelen bij lage temperaturen tussen de 50 - 95 °C en bij 100 % stoom bereid, bijv. vlees, vis, groente en dessert. De levensmiddelen worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.

Door het beschermende omhulsel van een vacumeerzak blijven voedingsstoffen en aroma's behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier het ingestelde gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Porties

Houd u aan de hoeveelheden en stuksgrootten die in de tabel worden aangegeven. Het apparaat kan maximaal 2 kg product bereiden, pas de bereidingstijd bij grotere hoeveelheden en stukken aan.
De aangegeven hoeveelheden voor vis, vlees en gevogelte komen overeen met 1 tot 2 porties. De aangegeven hoeveelheden voor groente en dessert komen overeen met de hoeveelheden voor 4 personen.

Inschuifhoogtes

U kunt tot op maximaal 2 inschuifhoogtes producten bereiden.

Wanneer u gerechten bereidt in de stoombak met gaatjes, plaats dan altijd de stoombak zonder gaatjes eronder. De stoombak zonder gaatjes vangt de lekkende vloeistof op.

Vacumeerzak

Gebruik bij de bereiding sous-vide alleen hittebestendige vacumeerzakken die voor dit doel bestemd zijn. Gebruik de vacumeerzak slechts eenmaal. Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze bij verkoop zaten, bijv. vis in porties.

Kwaliteit van de levensmiddelen

De kwaliteit van het bereidingsresultaat wordt voor 100% beïnvloed door de conditie van het uitgangproduct. Gebruik om een veilig en smakelijk en goed bereidingsresultaat te waarborgen uitsluitend verse levensmiddelen.

Levensmiddelen 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.

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. Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.

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

Opmerking: Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.

1. Kruid de gerechten met de helft van de gebruikelijke hoeveelheid.

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 onangename bijmaak.
2. Vouw om de vacumeerzak te vullen de rand van de zak 3 - 4 cm om en plaats deze in een container, bijv. in een maatbeker.

Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.

3. Controleer voor het bereiden of het vacuüm in de zak intact is.

Let daarvoor op de volgende punten:

 - Zorg ervoor dat er geen lucht in de vacumeerzak zit.
 - Zorg ervoor dat de lasnaad correct is gesloten.
 - Zorg ervoor dat er geen gaten in de vacumeerzak zitten.
 - Gezamenlijk gevacumeerde stukken vlees of vis mogen niet direct tegen elkaar zijn gedrukt.
4. Als de vacumeerzak niet ideaal is gevuld, het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

Producten sous-vide koken

Door de bereiding onder vacuüm kunnen geen aroma's ontsnappen. Gebruikelijke aromahoeveelheden, zoals specerijen, of, beïnvloeden de smaak aanzienlijk sterker en intensiveren deze.

Vereisten

- Het product is voorbereid.
 - "Levensmiddelen voorbereiden", Pagina 33
 - De producten zijn gevacumeerd.
 - "Levensmiddelen vacumeren", Pagina 33
1. Plaats het product in de stoombak met gaatjes. Leg de gevacumeerde producten niet op elkaar of te dicht naast elkaar in de bak met gaatjes om een gelijkmatige warmteverdeling van het gerecht te verkrijgen.
 2. Schuif de bak zonder gaatjes eronder om afdruipend condens op te vangen.
 3. **⚠ 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 in de stoomschaal op met een spons.
 4. Droog de vacumeerzak van buiten af en leg deze in een schone vorm.
 5. Maak de vacumeerzak met een schaar open en doe al het product en de vloeistof in de vorm. U kunt een saus of vleessaas maken van de marinade.
 6. Maak het product klaar om te serveren.











Voedings- waar	Aanwijzingen voor de bereiding
Vlees	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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-vidé 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-vidé bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.

Voedings- waar	Aanwijzingen voor de bereiding
Groente	<ul style="list-style-type: none"> ■ Braad de groente kort aan om een roosteraroma te krijgen. ■ De groente op smaak brengen of met andere ingrediënten mengen.



Vlees

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van vleesgerechten.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Kalfssteaks, medium, 2 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		60	80	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Rundersteak (heupstuk, rug, etc.), saignant, 2 - 3 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	90	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Rundersteak (heupstuk, rug, etc.), medium, 2 - 3 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		62	80	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Runderfilet, stuk, saignant, 3 - 4 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	100	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Runderfilet, stuk, medium, 3 - 4 cm dik	Stoombakken met + zonder gaatjes		62	90	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Varkensmedallions (per stuk 80 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		63	75	Vacumeren met boter en verse basilicum.
Lamszadel, zonder been	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	50	Vacumeren met wat zout, boter en tijm.
Varkensbuik, 700 g	Stoombakken met + zonder gaatjes		65	24 uur	Vacumeren met boter, rozemarijn, tijm en wat mosterd.
Tafelspitz, 1 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes		62	18 uur	Vacumeren met boter, tijm, laurierblad, peperkorrels en knolgewassen.
Pulled Pork, 1,5 kg	Stoombakken met + zonder gaatjes		64	48 uur	Vacumeren met boter, ketjap, liquid smoke, peper, paprikapoeder en karwijzaadpoeder.




Gevogelte

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van gevogeltegerechten.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Eendenborst (à 350 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		62	70	Vetlaag insnijden, de kant van het vlees bestrooien met wat peper en zout en vacumeren met een klein stukje sinaasappelschil.
Kipfilet (à 250 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		65	60	Vacumeren met boter, wat zout en tijm.





Vis







Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van visgerechten.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Kabeljauw (à 140 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	25	Vacumeren met boter en weinig zout.
Heilbot / tarbot (à 150 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	30	Vacumeren met boter en weinig zout.
Snoekbaars (à 140 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		60	20	Vacumeren met boter en weinig zout.

Groente





Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van groente.



Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Bloemkool (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	40 - 50	Vacumeren met wat water, boter, zout en nootmuskaat.
Champignons, in vieren (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	20 - 25	Vacumeren met rozemarijn, boter, een beetje knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd (4 - 6 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	40 - 45	Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Groene asperges, heel (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	20 - 30	Opmerking: Groene asperges blijven mooi groen wanneer deze voor het vacumeren worden geblancheerd. Vacumeren met boter, zout, wat suiker en peper.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Wortelen, in plakjes 0,5 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		90	70 - 80	Vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild en in vieren gesneden (800 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		95	35 - 45	Vacumeren met boter en zout. Opmerking: Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade
Kerstomaten, heel of gehalveerd (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	25 - 5	Rode en gele kerstomaten mengen. Vacumeren met olijfolie, zout en suiker.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		90	25 - 35	Bereidingstijd kan afhankelijk van de pompoensoort variëren.
Courgettes, in plakken 1 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	25 - 30	Vacumeren met olijfolie, zout en tijm.
Peultjes, heel (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	5 - 10	Vacumeren met boter en zout.

Dessert

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van desserts.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Ananas, in plakken 1,5 cm (400 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	70 - 80	Vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in plakjes 0,5 cm (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	15 - 25	Tip: De bereidingstijd kan afhankelijk van de appelsoort variëren. Vacumeren met caramelsaus.
Bananen, heel (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		65	20 - 25	Vacumeren met boter, honing en vanillestokjes.
Peer, geschild, in partjes (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	25 - 35	Zoeten met honing of suiker.

Gerecht	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Kumquats, gehalveerd (12 - 16 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	75 - 80	Opmerking: Heet afwassen, halveren en ontpitten. Vacumeren met boter, vanillestokjes, honing en abrikozenjam.
Vanillesaus (0,5 l)	Stoombakken met + zonder gaatjes		80	15 - 25	0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

17.14 Deeg laten rijzen

Instellingsaanbevelingen voor het laten rijzen van deeg. In het apparaat kunt u gistdeeg sneller laten rijzen dan bij kamertemperatuur.


Deeg laten rijzen

1. Schuif de stoombak met gaatjes in de binnenruimte.

U kunt de inschuifhoogte voor de stoombak zonder gaatjes vrij kiezen.

2. Plaats de schotel met het deeg in de stoombak met gaatjes. Dek het deeg niet af.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.







Gistdeeg





Voedingswaar	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistdeeg	1 kg	Schotel + Stoombak met gaatjes		35	20 - 30

17.15 Diepvriesproducten

Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan. De opgegeven bereidingstijden gelden voor gerechten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten




Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Deegwaren, vers, gekoeld*	stoombak zonder gaatjes	2		100	5 - 10
Forel	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Zalmfilet	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Broccoli	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10
Bloemkool	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 8
Bonen	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Erwten	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 12
Wortelen	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	4 - 6
Gemengde groente	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10
Spruitjes	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 10

17.16 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Instelaanbevelingen voor testgerechten

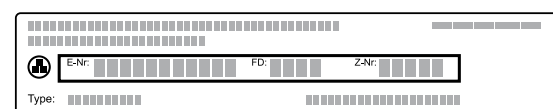
Product	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Broccoli (stoomverdeling)	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	7 - 9
Broccoli (stoomtoevoer)	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	7 - 9
Erwten (maximale belading)	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 12

18 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig. De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

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

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) 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 15

19 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.



	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.

20 Montagehandleiding

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



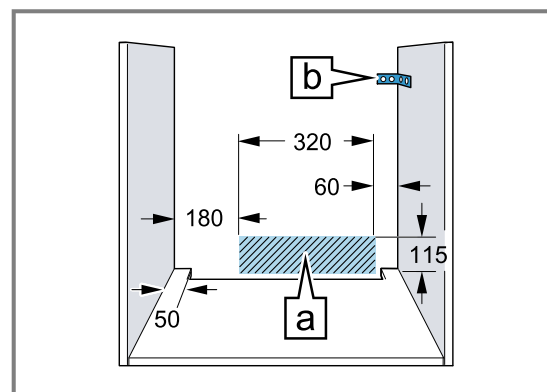
20.1 Algemene montage-instructies

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.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.

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

- 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 – 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.

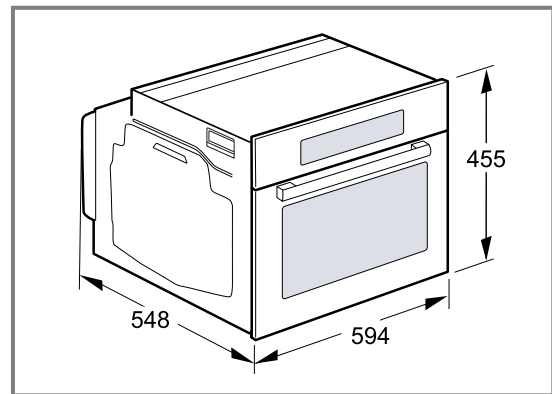
LET OP!

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.

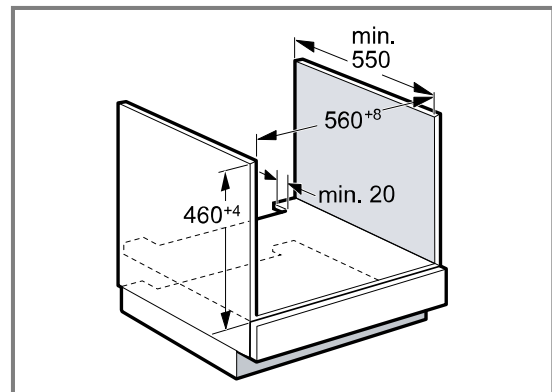
20.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



20.3 Inbouw onder een werkblad

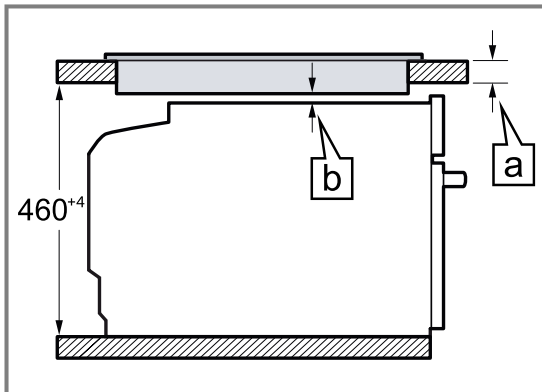
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- 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.

20.4 Inbouw onder een kookplaat

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

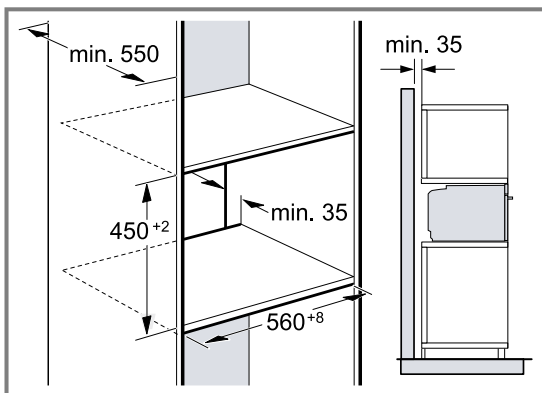


Op basis van de vereiste minimale afstand \boxed{b} wordt de minimale dikte van het werkblad berekend \boxed{a} .

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

20.5 Inbouw in een hoge kast

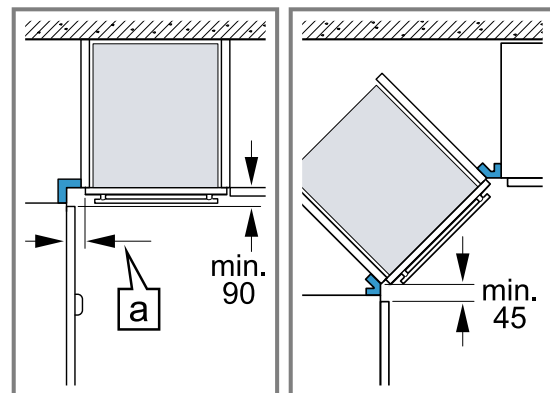
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



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

20.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouw instructies bij hoekinbouw aan.



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

20.7 Elektrische aansluiting

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

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

- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de service verkrijgbaar.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.
- Wanneer het display van het apparaat donker blijft, dan is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

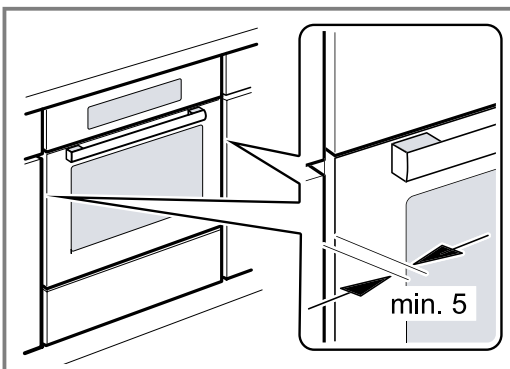
Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie. In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

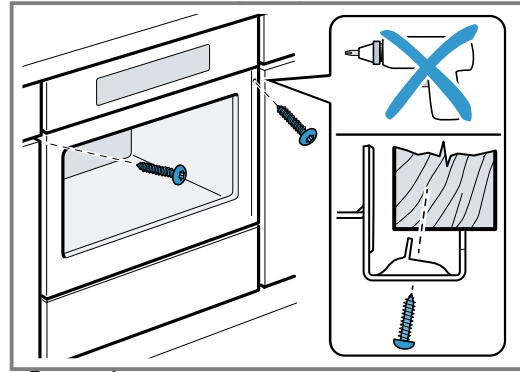
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

20.8 Apparaat inbouwen

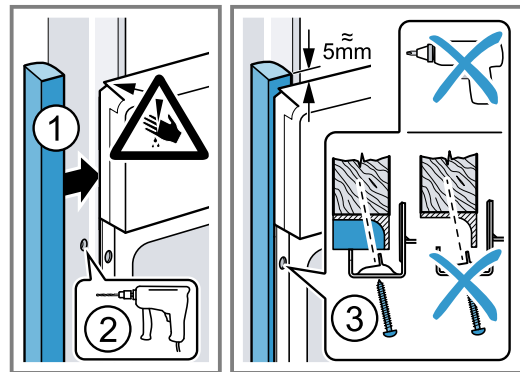
1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



2. Het apparaat vastschroeven.



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



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

20.9 Apparaat demonteren

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



A series of horizontal lines spanning the width of the page, designed for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.

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



9001665752 (020819)
nl