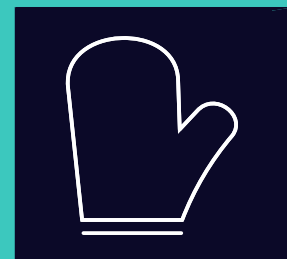


SIEMENS

HB.79GB.3

Inbouwoven



NL Gebruikershandleiding en installatie-instructies



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





Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade vermijden	5
3	Milieubescherming en besparing	6
4	Uw apparaat leren kennen	6
5	Accessoires	9
6	Voor het eerste gebruik	10
7	De Bediening in essentie	11
8	Snel voorverwarmen	11
9	Tijdfuncties	11
10	Programma's	12
11	Kinderslot	16
12	Warmhouden gedurende een langere perio- de	16

13	Basisinstellingen	17
14	Reiniging en onderhoud	18
15	Zelfreiniging	19
16	humidClean	20
17	Apparaatdeur	21
18	Rekjes	24
19	Storingen verhelpen	25
20	Afvoeren	27
21	Servicedienst	27
22	Zo lukt het	27
23	MONTAGEHANDLEIDING	33
23.1	Algemene montage-instructies	33

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 transportschade 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 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

1.3 Inperking van de gebruikers

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

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 9

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen. Het apparaat en de delen ervan die aangehaakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

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

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

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

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

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

→ "*Materiële schade vermijden*", Pagina 5

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale ap-

paraataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

→ Pagina 27

Na de installatie van het apparaat mogen de openingen in de achterwand van het apparaat niet toegankelijk zijn.

- ▶ Houd het speciale installatievoorschrift aan.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

1.5 Halogeenlamp

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Glazen kapje niet aanraken.
- ▶ Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

1.6 Reinigingsfunctie

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.

- ▶ Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- ▶ Toebehoren nooit meereinigen.

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

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.

- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig tot dodelijk letsel!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Accessoires nooit meereinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden.

Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

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

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

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.

- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.

- ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.

- ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.

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

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

- ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

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

- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.

- ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

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

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.

- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

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

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.

- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

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

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

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ✓ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.

→ "Zo lukt het", Pagina 27

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

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- ✓ Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- ✓ De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

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

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- ✓ Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.

Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:

- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

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

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningselementen

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

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

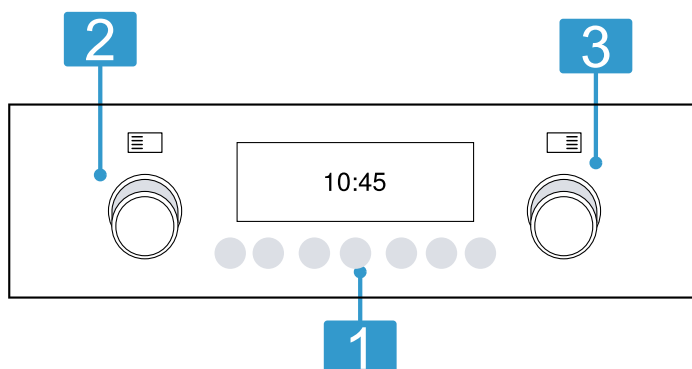
Knoppen en display

De knoppen zijn aanrakingsgevoelige vlakken. Om een functie te kiezen, slechts licht op het betreffende veld drukken.

1

Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

→ "Knoppen en display", Pagina 7



Functiekeuzeschakelaar

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.

U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien, deze heeft geen nulstand.

2

Afhankelijk van het apparaattype is de functiekeuzeknop verzonken. Voor vergrendelingen of ontgrendelingen op de functiekeuzeknop drukken.

→ "Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 7

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in en kiest u instellingen voor andere functies.

3

De temperatuurknop kunt u rechts en links draaien, deze heeft geen nulstand.

Afhankelijk van het apparaattype kan de temperatuurknop worden verzonken. Voor het verzinken of omhoog komen op de temperatuurknop drukken.

→ "Temperatuur en instelstanden", Pagina 8

4.2 Knoppen en display

Met de knoppen kunt u verschillende functies van uw apparaat instellen. Op het display ziet u de instellingen. Op het display wordt de gekozen verwarmingsfunctie of functie samen met de ingestelde temperatuur van de binnenruimte of de stand weergegeven.

U kunt de instellingen voor de actieve tijdfuncties telkens links en rechts naast de actuele tijd aflezen.

Symbol	Functie	Gebruik
	aan/uit	Apparaat inschakelen en uitschakelen.
	Menu	Menu voor verwarmingsfuncties en functies openen.
	Programma's	Menu voor programma's met afgestemde instelwaarden openen. → "Programma's", Pagina 12
	Reiniging	Zelfreiniging openen. → " Zelfreiniging ", Pagina 19
	Snel voorverwarmen	Snel opwarmen voor de ovenruimte starten of afbreken. → "Snel voorverwarmen", Pagina 11
	Tijdfuncties Basisinstellingen	Timer, tijdsduur of einde instellen. → "Tijdfuncties", Pagina 11 Apparaatinstellingen individueel aanpassen. → "Basisinstellingen", Pagina 17
	Informatie	Aanwijzingen laten weergegeven.

4.3 Verwarmingsmethoden en functies

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

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	Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	3D Hetelucht 30-275°C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Hetelucht Eco 125 - 275°C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op één niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Als u de toesteldeur ook maar kort opent, blijft het apparaat verwarmen zonder gebruik te maken van de restwarmte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Boven- en onderwarmte 30 - 275°C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	Circulatiegrillen 30-275°C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.

Symbol	Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	Intensieve hitte 30 - 275 °C	Gerechten met een knapperige bodem bereiden. De hitte komt van boven en bijzonder sterk van onderen.
	Grill, groot Grillstanden: 1 = laag 2 = gemiddeld 3 = hoog	Platte producten, zoals groenten, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, klein Grillstanden: 1 = laag 2 = gemiddeld 3 = hoog	Kleine hoeveelheden grillen, zoals groenten, worstjes of toast. Kleine hoeveelheden gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.
	Warmhouden 60 - 100 °C	Gerechten die al klaar zijn warmhouden.
	Pizzastand 30 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Langzaam garen 70 - 120 °C	Kort aangebraden, mals vlees in open vormen voorzichtig en langzaam garen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Onderwarmte 30 - 250 °C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Pizzastand 30 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Vorm voorverwarmen 30 - 70 °C	Servies voorverwarmen.
	coolStart- functie 30-275 °C	Diepvriesproducten snel bereiden, zonder voor te verwarmen. Houd bij de temperatuur en de bereidingstijd de informatie van de fabrikant op de verpakking aan. De hoogste vermelde temperatuur instellen, de bereidingstijd zoals aangegeven of korter instellen. Het gerecht op hoogte 3 inschuiven.
	Air Fry 30-275 °C	Knapperig garen op een niveau met weinig vet. Bijzonder geschikt voor normaal in vet gefrituurde gerechten, bijv. frites.

Meer functies

Hier vindt u een overzicht van bijkomende functies van uw apparaat.

Symbol	Functie	Gebruik
	Zelfreiniging	Reinigt het kookcompartiment vrijwel zelfstandig. → " Zelfreiniging ", Pagina 19

4.4 Temperatuur en instelstanden

Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.

De instellingen verschijnen op het display.

Tot 100 °C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.

Opmerking: Bij de instelling grillstand 3 verlaagt het apparaat na ca. 20 minuten op grillstand 1.

Opwarmindicatie

Het apparaat geeft aan wanneer het opwarmt.

De lijn in het display wordt, hoe meer de binnenruimte opgewarmd raakt, van links naar rechts gevuld.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de lijn geheel gevuld is.

Restwarmte-indicatie

Als u het apparaat uitschakelt, geeft de lijn op het display de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe verder de temperatuur in de binnenruimte daalt, hoe minder de lijn gevuld is.

Opmerkingen

- De opwarmingsindicatie wordt alleen gevuld bij verwarmingsmethoden waarbij een temperatuur wordt ingesteld. Bij grillstanden bijv. is de opwarmingsindicatie onmiddellijk gevuld.
- Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

4.5 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

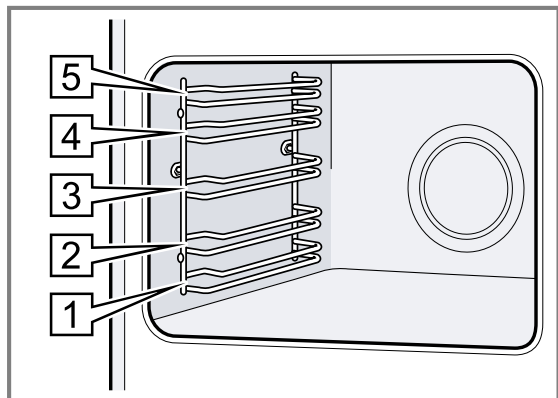
Rekjes

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

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

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

→ "Rekjes", Pagina 24



Koelventilator

De koelventilator schakelt tijdens gebruik automatisch in. De lucht ontsnapt via de deur.

Het apparaat herkent verhoogde vochtigheid in het kookcompartiment. Om de vochtigheid te reguleren, kan de intensiteit en het bedrijfsgeluid van de koelventilator variëren.

LET OP

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

► Dek de ventilatiesleuven niet af.

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

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

→ "Basisinstellingen", Pagina 17

Apparaatdeur

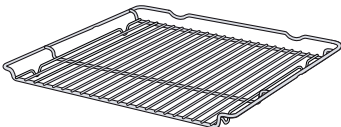
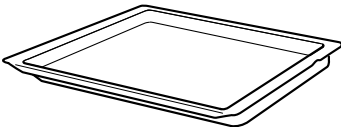
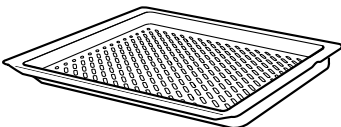
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet.

5 Accessoires

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

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

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

Accessoires		Gebruik
Rooster		■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Servies ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadselede		■ Vochtig gebak ■ Gebak ■ Brood ■ Grote braadstukken ■ Diepvriesgerechten ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster.
Air Fry & Grillplaat, geëmailleerd met gaatjes		■ Gerechten knapperig bakken, die doorgaans in olie worden gefrituurd, bijv. frites. ■ Gerechten grillen.

5.1 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.

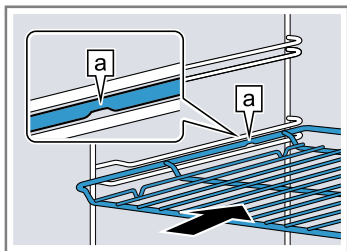
5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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

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

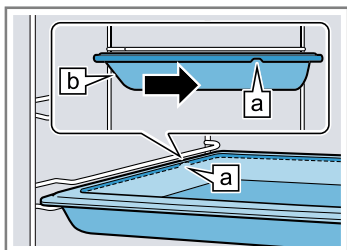
Rooster

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



Plaat bijv. braad- slede of bakplaat

De plaat met de afschuining gericht naar de □ ovendeur in de oven schuiven.



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

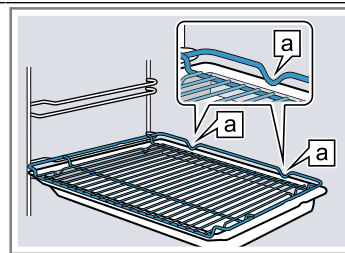
Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

Accessoires combineren

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

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

Rooster op braadslede



5.3 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.

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Eerste gebruik

U moet instellingen voor de eerste ingebruikneming uitvoeren voordat u uw apparaat kunt gebruiken.

Instellingen aanbrengen

Na het aansluiten op het elektriciteitsnet verschijnt op het display het menu voor de eerste inbedrijfstelling.

1. Om indien gewenst een instelling te wijzigen, de waarde met de temperatuurknop wijzigen.
2. Met de functiekноп naar de volgende instelling gaan. Mogelijke instellingen:
 - Taal
 - Home Connect
1. U kunt de configuratiestappen tijdens de eerste inbedrijfstelling uitvoeren of overslaan en later configureren.
 - Tijd
3. Om de eerste inbedrijfstelling af te sluiten, de toets ☺ ca. 3 seconden ingedrukt houden.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

1. 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. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
→ "De Bediening in essentie", Pagina 11

Verwarmingsmetho- 3D-hetelucht
de

Temperatuur maximaal

Tijdsduur 1 uur

4. Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
5. Het apparaat na de aangegeven tijdsduur uitschakelen.
6. Reinig gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen als het apparaat is afgekoeld.
7. De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel reinigen.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

- ▶ Op de knop  drukken.
- ✓ Het apparaat is ingeschakeld.

7.2 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. De verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.
 2. De temperatuur of grillstand met de temperatuurknop instellen.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.

3. Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

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

→ "Verwarmingsmethoden en functies", Pagina 7

7.3 Apparaat uitschakelen

- ▶ Op de knop  drukken.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

8 Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen kunt u met de functie snel voorverwarmen de opwarmtijd verkorten.

8.1 Geschikte verwarmingsmethoden bij coolStart

coolStart kan bij ingestelde temperaturen boven 100°C de opwarmduur verkorten.

Bij deze verwarmingsmethoden is snel voorverwarmen mogelijk:

- **3D Hetelucht** 
- **Boven- en onderwarmte** 
- **Intensieve hitte** 

8.2 Snel voorverwarmen instellen

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

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

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100 °C instellen.
2. Druk op de knop .
- ✓ Op het display verschijnt .
- ✓ Na enkele seconden start het snel voorverwarmen.
- ✓ Als het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt een signaal en op het display dooft het symbool .
3. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

9 Tijdfuncties

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

9.1 Overzicht van de tijdfuncties

Met de knop  kiest u de verschillende tijdfuncties.

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

9.2 Timer instellen

De timer loopt onafhankelijk van de werking. U kunt de timer bij ingeschakeld en uitgeschakeld apparaat tot 23

uur en 59 minuten instellen. De timer heeft een eigen signaal, zodat u hoort of de timer of een tijdsduur eindigt.

1. Druk op de knop .
- ✓ Op het display verschijnt .
2. Stel de timertijd in met de temperatuurknop. Tot 10 minuten kan de timertijd in stappen van 30 seconden worden ingesteld. Daarna worden de tijdstappen groter, naarmate de waarde hoger is.
3. Bevestig met de knop .
- ✓ Na enkele seconden start de timer en loopt de timer-tijd af.
- ✓ Wanneer de timertijd is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat de timertijd op nul.
4. Wanneer de timertijd is verstreken:
 - ▶ Druk op een willekeurige knop om de timer uit te schakelen.

Wekker wijzigen

U kunt de timertijd altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is  gemarkeerd.

- ▶ De timertijd met de temperatuurknop wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Wekker afbreken

U kunt de timertijd altijd afbreken.

Vereiste: Op het display is  gemarkeerd.

- ▶ De timertijd met de temperatuurknop op nul terugzetten.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen en  gaat uit.

9.3 Tijdsduur instellen

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

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

1. Druk op de knop .
2. Met de functiekeuzeknop de tijdsduur  selecteren.
3. De tijdsduur met de temperatuurknop instellen.
De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen. Op het display loopt de tijdsduur af.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op. Op het display staat "Werking beëindigd".
4. Als uw gerecht klaar is, het apparaat met  uitschakelen.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is  gemarkeerd.

- ▶ De tijdsduur met de temperatuurknop wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

Vereiste: Op het display is  gemarkeerd.

- ▶ De tijdsduur met de temperatuurknop op nul terugzetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en wordt zonder tijdsduur verder opgewarmd.

9.4 Einde instellen

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

Opmerkingen

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

Vereisten

- Een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand zijn ingesteld.
 - Er is een tijdsduur ingesteld.
1. Op de toets  drukken.
 2. Kies Einde  met de functiekeuzeknop.
 - ✓ Het display toont het berekende einde.
 3. Het einde met de temperatuurknop verschuiven.
 4. Met de knop  bevestigen.
 - ✓ Het display toont de ingestelde eindtijd.
 - ✓ Als de berekende starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur verstrijkt.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat 'Werking beëindigt'.
 5. Wanneer uw gerecht klaar is, het apparaat met uitschakelen.

Einde wijzigen

Om een goed kookresultaat te verkrijgen, kunt u het ingestelde einde alleen wijzigen totdat de werking start en de tijdsduur verstrijkt.

Vereiste: Op het display is  gemarkeerd.

- ▶ Het einde met de temperatuurknop verschuiven.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Einde afbreken

U kunt het ingestelde einde altijd wissen.

Vereiste: Op het display is  gemarkeerd.

- ▶ Het einde met de temperatuurknop naar de actuele tijd plus ingestelde tijdsduur terugzetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af.

10 Programma's

Met de programma's helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

10.1 Vormen voor programma's

Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C.

10.2 Programmatafel

De programmanummers zijn aan bepaalde voedingswaren toegewezen.

Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:

- licht gekleurd, glanzend aluminium
- Niet geglazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

Nr.	Voedingswaar	Servies	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toe- voegen	In- schuif- hoog- te	Aanwijzingen
01	Pizza, dunne bodem diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,4 kg Totaalgewicht	nee	3	voor een tweede pizza de aanwijzingen opvol- gen die op de verpak- king staan
02	Pizza, dikke bodem diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,28-0,6 kg Totaalgewicht	nee	3	voor een tweede pizza de aanwijzingen opvol- gen die op de verpak- king staan
03	Lasagne diepvries	Originele verpak- king	0,3-1,2 kg Totaalgewicht	nee	3	-
04	Frites diepvries	Braadslede met bakpapier	0,2-0,75 kg Totaalgewicht	nee	3	naast elkaar op de braadslede leggen
05	Afbakbroodjes diepvries, voorgebak- ken	Braadslede met bakpapier	0,1-0,8 kg Totaalgewicht	nee	3	-
06	Aardappelgratin	Ovenschaal zonder deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
07	Pastaschotel met voorgedaarde pas- ta	Ovenschaal zonder deksel	0,4-3,0 kg Totaalgewicht	nee	2	-
08	Crumble Verse of diepvries- vruchten met kruimels bedekt	Vorm op rooster	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	nee	3	Kruimels met haver- vlokken of noten toe- bereid worden bijzon- der knapperig
09	Aardappels uit de oven, heel ongeschilde, kruimige aardappels	Braadslede	0,3-1,5 kg Totaalgewicht	nee	3	-
10	Eenpansgerecht, met groente vegetarisch	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Groente met een lange bereidingstijd (bijv. wortelen) in klei- nere stukken snijden dan groente met een korte bereidingstijd (bijv. tomaten)
11	Eenpansgerecht, met vlees	hoge braadpan met deksel	0,5-3,0 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Het vlees niet eerst aanbraden
12	Goulash Rund- of varkensvlees in blokjes, met groente	hoge braadpan met deksel	0,5-2,5 kg Totaalgewicht	volgens re- cept	2	Eerst het vlees erin doen en daarop de groente leggen Het vlees niet eerst aanbraden
13	Vis, heel panklaar, gekruid	Braadpan met dek- sel	0,3-1,5 kg Gewicht van de vis	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
14	Kip, ongevuld panklaar, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,6-2,5 kg Gewicht kip	nee	2	met de borst naar bo- ven in de vorm leggen
15	Stukken kip panklaar, gekruid	Braadpan met dek- sel	0,1-0,8 kg Gewicht van het zwaarste deel	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
16	Eend, ongevuld panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	1,0-2,7 kg Gewicht eend	nee	2	-
17	Gans, niet gevuld panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	2,5-3,5 kg Gewicht gans	nee	2	-

Nr.	Voedingswaar	Servies	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toe- voegen	In- schuif- hoog- te	Aanwijzingen
18	Ganzenbouten panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,3-0,8 kg Gewicht kip	Bodem van de braadpan bedekken	2	-
19	Onge vulde, kleine kal- koen panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	2,0-3,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	-
20	Kalkoenfilet van het stuk, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-2,5 kg Gewicht kalkoenfi- let	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
21	Gestoofd rundvlees bijv. klapstuk, schou- derstuk, fricandeau of gemarineerd vlees	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Vlees met vloeistof be- dekken	2	Het vlees niet eerst aanbraden
22	Roastbeef, Engels panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	met de vetzijde naar boven in de vorm leg- gen Het vlees niet eerst aanbraden
23	Rosbief, medium panklaar, gekruid	Braadpan zonder deksel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	nee	2	met de vetzijde naar boven in de vorm leg- gen Het vlees niet eerst aanbraden
24	Runderrollade gevuld met groente of vlees	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van alle gevulde rollades	Vleesrolletjes bedekken bijv. met bouillon of water	2	Het vlees niet eerst aanbraden
25	Gebraden gehakt, vers Gehakt van rund-, var- kens- of lamsvlees	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht gehakt	nee	2	Het vlees niet eerst aanbraden
26	Lamsbout zonder been, medium panklaar gekruid	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
27	Lamsbout zonder been, doorbakken panklaar gekruid	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
28	Lamsbout met been, doorbakken panklaar gekruid	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
29	Gebraden kalfsvlees, doorregen bijv. rug of heup	Braadpan met dek- sel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot	2	Het vlees niet eerst aanbraden

Nr.	Voedingswaar	Servies	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toe- voegen	In- schuif- hoog- te	Aanwijzingen
				250 g groen- te toevoegen		
30	Gebraden kalfsvlees, mager bijv. lendestuk of fri- candeau	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
31	Kalfsschenkel	Braadpan met dek- sel	0,5-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
32	Osso buco van kalfs- vlees	Braadpan met dek- sel	0,5-3,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
33	Hertenvlees zonder been	Braadpan met dek- sel	0,5-2,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
34	Reebout zonder been gezouten	Braadpan met dek- sel	0,5-2,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
35	Konijn, heel panklaar, gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	1,0-2,5 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
36	Wild zwijn, braadstuk panklaar gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	-
37	Gebraden varkens- hals zonder been panklaar gekruid	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden
38	Gebraden varkens- vlees met korstje bijv. schouder, gekruid en zwoerd ingesneden	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen, het zwoerd goed zouten
39	Gebraden varkens- haas	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-2,5 kg	Bodem van de braadpan	2	Het vlees niet eerst aanbraden

Nr.	Voedingswaar	Servies	Gewichtsbereik Instelgewicht	Vloeistof toe- voegen	In- schuif- hoog- te	Aanwijzingen
	gekruide		Gewicht van het vlees	bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen		
40	Varkensrollade panklaar gekruide	Braadpan met gla- zen deksel	0,5-3,0 kg Gewicht van het vlees	Bodem van de braadpan bedekken, eventueel tot 250 g groen- te toevoegen	2	Het vlees niet eerst aanbraden

10.3 Gerecht voor programma voorbereiden

Gebruik verse levensmiddelen, het best op koelkasttemperatuur. Diepvriesgerechten direct uit het diepvriesvak gebruiken.

1. Het gerecht wegen.
Het gewicht van het gerecht is nodig om het programma juist in te stellen.
2. Het gerecht in de vorm doen.
3. De vorm op het rooster plaatsen.
Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

10.4 Programma instellen

Het apparaat kiest het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de tijdsduur. U hoeft alleen het gewicht in te stellen.

Opmerkingen

- Het gewicht kunt u alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.

- Na de programmastart kunt u het programma en het gewicht niet meer wijzigen.
1. De knop aanraken.
 2. Het gewenste programma met de functiekeuzeknop instellen.
 3. Stel het gewicht van uw gerecht in met de temperatuurknop. Altijd op het volgende hogere gewicht instellen.
 - ▶ Raak knop aan.
 - ▶ Er verschijnt een instructietekst.
 4. Raak knop aan.
Er verschijnt een instructietekst.
 - ✓ Na enkele seconden start het programma en de tijdsduur loopt af.
 5. Wanneer het programma is beëindigd:
 - ▶ Om het signaal voortijdig te beëindigen, de knop aanraken.
 - ▶ Om het nagaren in te stellen, de knop aanraken.
 - ▶ U kunt met de temperatuurkiezer de tijdsduur voor het nagaren instellen.
 - ▶ Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

11 Kinderslot

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

11.1 Kinderslot activeren

- ▶ Om het kinderslot te activeren, de knop ingedrukt houden tot op het display verschijnt.
- ✓ Het kinderslot is geactiveerd.

11.2 Kinderslot deactiveren

- ▶ Om het kinderslot te deactiveren, de knop ingedrukt houden tot op het display dooft.
- ✓ De kinderbeveiliging is gedeactiveerd.

12 Warmhouden gedurende een langere periode

U kunt met uw apparaat gerechten tot maximaal 70 uur tussen 85°C en 140°C met **Boven- en onderwarmte** warmhouden, zonder dat u het apparaat hoeft in- of uit te schakelen.

12.1 Warmhouden gedurende een langere periode instellen

Opmerkingen

- Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wan-

neer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder.

- Na de start kunt u niet meer wijzigen of onderbreken.
- U kunt het einde niet wijzigen.

Vereiste: De betreffende basisinstelling is geactiveerd.

→ "Basisinstellingen", Pagina 17

1. Druk op de knop .
2. Warmhouden - langere periode kiezen met de functiekeuzeknop.
3. Druk op de knop .
4. Kies "Tijdsduur" met behulp van de functiekeuzeknop.

5. Met de temperatuurknop de gewenste tijdsduur instellen.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de tijdsduur over.
6. Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.

7. Wanneer de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul. Het apparaat houdt op met verwarmen en reageert weer zoals gebruikelijk.
 - Het apparaat uitschakelen.
- Na ca. 10 tot 20 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

13 Basisinstellingen

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

13.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Basisinstellingen	Keuze
Taal	Taal kiezen
Tijd	Actuele tijd instellen
Datum - jaar	Actueel jaar instellen
Datum - Maand	Actuele maand instellen
Datum - Dag	Actuele dag instellen
Geluidssignaal	Korte duur Gemiddelde duur ¹ Lange duur
Sensortoets-toon	Uitgeschakeld ¹ Ingeschakeld
Display-helderheid	De helderheid van het display is in 5 stappen instelbaar
Verlichting bij gebruik	Uit Aan ¹
Kinderslot	Alleen toets-blokkering ¹ Deurvergrendeling + toetsblokkering Gedeactiveerd
Verstreken bereidingstijd	Niet weergegeven Vanaf start ¹ Na opwarmen
Inschakel-animatie	Niet weergegeven Displays ¹
Nalooptijd ventilator	Minimaal Gemiddeld Aanbevolen ¹ Lang
Uittreksysteem	Niet achteraf aangebracht (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem) ¹ Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem)
Warmhouden - langere periode	Niet weergegeven ¹ Displays
Gerechten	Alle ¹ Alleen koosjer Geen varkensvlees

Basisinstellingen	Keuze
Fabrieksinstellingen	Ja (resetten) Nee

13.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. De knop  ca. 3 seconden ingedrukt houden.
- ✓ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de functiekноп naar de volgende of vorige instelling gaan.
3. Om wijzigingen op te slaan, de knop  ca. 3 seconden lang ingedrukt houden.

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

13.3 Basisinstellingen annuleren

- Druk op .
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
 - ▶ Geen harde schuursponsjes of afwassponsjes gebruiken.
 - ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
 - ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.
- Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.
- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

14.2 Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat. Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	▪ Warm zeepsop ▪ Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken	Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk om corrosie te vermijden. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Kunststof of gelakte oppervlakken bijv. bedieningspaneel	▪ Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	▪ Warm zeepsop ▪ RVS-spiraalspons	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat. Tip: Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 21
Deurafscherming	▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ▪ van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Tip: Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 21
Deurgreep	▪ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	▪ Warm zeepsop ▪ Azijnwater ▪ Ovenreiniger ▪ RVS-spiraalspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons gebruiken. Laat om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
		Tip: Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → "Zelfreiniging", Pagina 19 Opmerkingen ▪ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ▪ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ▪ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Glazen kapje van de ovenlamp	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	▪ Warm zeepsop ▪ RVS-spiraal spons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons gebruiken. Tip: Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → "Rekjes", Pagina 24
Toebehoren	▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger ▪ RVS-spiraal spons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons gebruiken. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

14.3 Apparaat schoonmaken

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

Vereiste: Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.

→ "**Reinigingsmiddelen**", Pagina 18

1. Het apparaat met heet zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
 - ▶ Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
→ "**Geschikte schoonmaakmiddelen**", Pagina 18
2. Drogen met een zachte doek.

15 Zelfreiniging

Met de reinigingsfunctie **Zelfreiniging**  reinigt de binnenruimte zich vrijwel zelfstandig. Reinig de binnenruimte om de 2 tot 3 maanden met de reinigingsfunctie. U kunt de reinigingsfunctie desgewenst vaker gebruiken. De reinigingsfunctie heeft ca. 2,5 - 4,8 kilowattuur nodig.

15.1 Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

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

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.

- ▶ Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
 - ▶ Toebehoren nooit meereinigen.
- De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
 - ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.

- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
 - ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.
1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
 2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
→ "Rekjes", Pagina 24
 3. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte. Grove verontreinigingen kunnen inbranden en daarvoor alleen nog met moeite worden verwijderd.
 4. De binnenkant van de apparaatdeur en de randoppervlakken bij de deurafdichting met zeepsop en een zachte doek reinigen.
De deurafdichting niet verwijderen en niet schuren. Verwijder sterke verontreinigingen op de binnenruimte met ovenreiniger.
 5. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.

15.2 Reinigingsfunctie instellen

Ventileer de keuken zolang de reinigingsfunctie actief is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

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

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

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsfunctie.

Vereiste:

→ "Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden", Pagina 19

1. Druk op de knop .
2. De reinigungsstand met de temperatuurkeuzeknop instellen.

Reinigingsgraad	Mate van reiniging	Tijdsduur in uren
1	Licht	Ca. 1:15
2	Gemiddeld	Ca. 1:30
3	Hoog	Ca. 2:00

Bij sterkere of oudere verontreiniging een hogere reinigungsstand kiezen.

De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

3. Druk op de knop .
- Aanwijzingen op het display in acht nemen.
4. Start de reinigingsfunctie met de knop .
- ✓ Na enkele seconden start de reinigingsfunctie en de tijdsduur verstrijkt.
- ✓ Kort na de start vergrendelt de apparaatdeur voor uw veiligheid. Op het display verschijnt .
- ✓ Als de reinigingsfunctie beëindigd is, verschijnt op het display "Pyrolyse beëindigd" en de tijdsduur staat op nul.
5. Het apparaat uitschakelen.
Als het apparaat voldoende is afgekoeld, ontgrendelt de apparaatdeur en  gaat uit.
6. → "Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken", Pagina 20

15.3 Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Achtergebleven as in het kookcompartiment en bij de apparaatdeur verwijderen.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 18
3. Witte aanslag met citroenzuur verwijderen.
Opmerking: Witte aanslag op de emaille vlakken kan door te grove verontreinigingen ontstaan. Deze levensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.
4. De rekjes inhangen.
→ "Rekjes", Pagina 24

16 humidClean

De **humidClean** is een snel alternatief voor het tussen-door reinigen van het kookcompartiment. De reinigungs-ondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

16.1 Reinigungs-ondersteuning instellen

Ventileer de keuken zolang de reinigungsfunctie actief is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. De accessoires uit de binnenruimte verwijderen.
2. 0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten. Sluit de deur van het apparaat.
Gebruik geen gedestilleerd water.
3. De verwarmingsmethode **Onderwarmte**  met de functiekeuzeknop instellen.

4. 80°C met de temperatuurknop instellen.
5. Op de toets ☹ drukken.
6. Met de functiekeuzeknop de tijdsduur ⇨ selecteren.
7. Stel de tijdsduur met de temperatuurknop in op 4 minuten.
8. Met de knop ☹ bevestigen.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat 'Werking beëindigt'.
9. Het apparaat uitschakelen en het kookcompartiment ca. 20 minuten laten afkoelen.

16.2 Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen

LET OP

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

- Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitvegen en volledig laten drogen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Het resterende water in de binnenruimte met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Reinig gladde emailoppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek en daarna met schoon water afnemen.
4. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
5. Als de binnenruimte voldoende is gereinigd:
 - Om het kookcompartiment te laten drogen, de apparaatdeur in de grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen.
 - Om het kookcompartiment snel te drogen, het apparaat bij geopende deur ca. 5 minuten met **3D Hetelucht** ☼ en 50°C verwarmen.

17 Apparaatdeur

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

Opmerking: Meer informatie:



17.1 Apparaatdeur verwijderen

Opmerking: Al naar gelang het apparaattype zijn de deurgrepen verschillend.

⚠ 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.

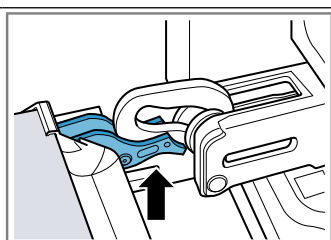
- Draag veiligheidshandschoenen.

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

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

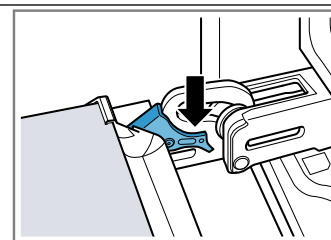
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opengeklapt



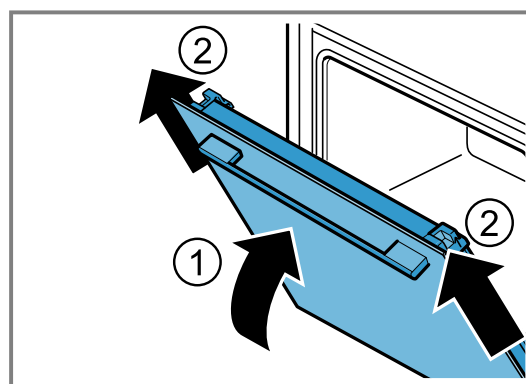
Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.

Blokkeerhendel dichtgeklapt



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

- ✓ De vastzethendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. Sluit de apparaatdeur tot de aanslag ①. De apparaatdeur met beide handen links en rechts vastpakken en er naar boven uit trekken ②.



4. De apparaatdeur voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

17.2 Apparaatdeur inhangen

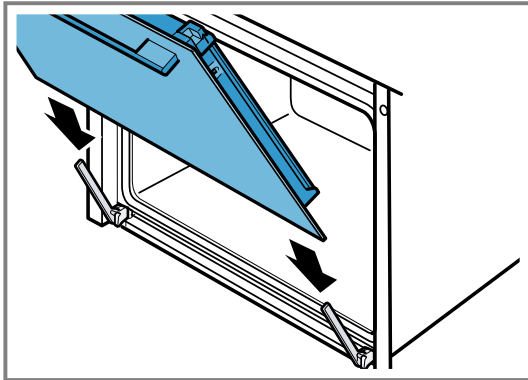
1. ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewe-

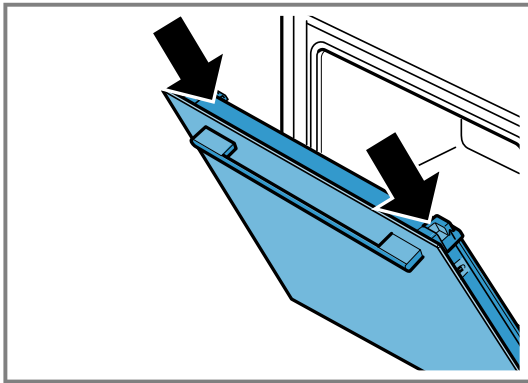
gen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

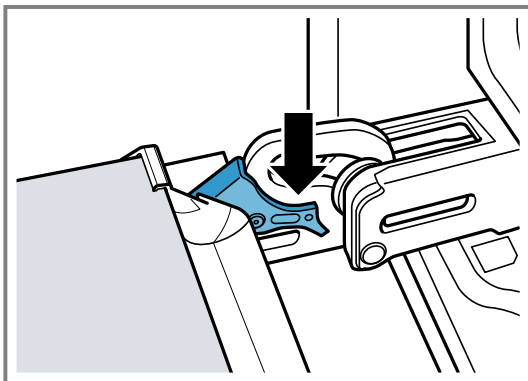
- Opmerking:** Let erop dat u de apparaatdeur zonder weerstand op de scharnieren schuift.



- Schuif de apparaatdeur met beide handen tot de aanslag.



- De apparaatdeur helemaal openen.
- De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier dichtklappen.



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

- Sluit de deur van het apparaat.

17.3 Deurruiten verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

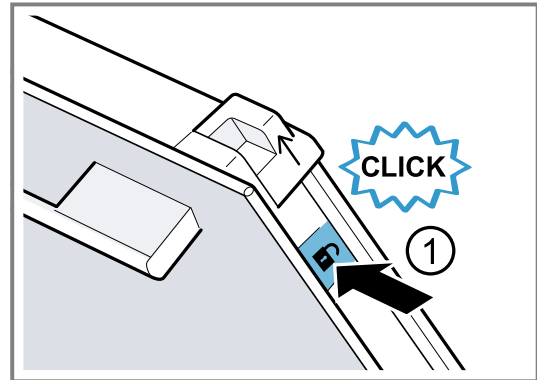
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

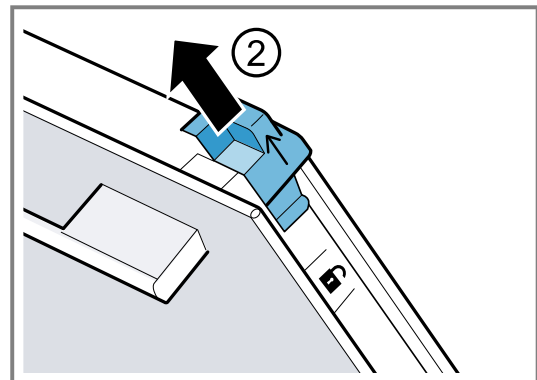
- Draag veiligheidshandschoenen.

Opmerking: Al naar gelang het apparaattype heeft het apparaat een metalen strip die kan worden opengeklapt.

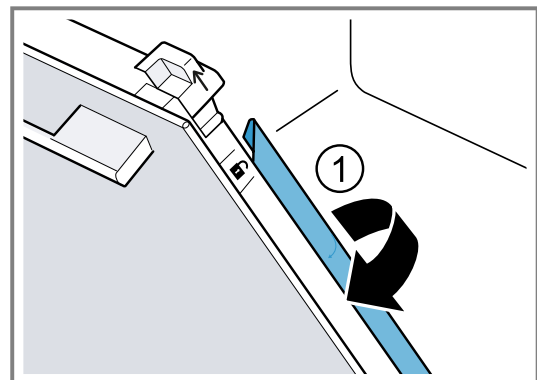
- De apparaatdeur helemaal openen.
- De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen
- ✓ De vastzethendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
- Sluit de apparaatdeur tot de aanslag.
- Druk op het linker en rechter drukvlak ①, totdat het hoorbaar klikt.



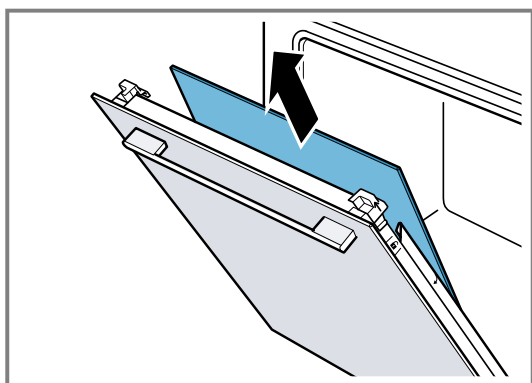
- Schuif de twee schuifkappen in de richting van de pijl naar boven ②.



- De binnenruit schuin naar boven er uit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.
- Al naar gelang het apparaattype de linker en rechter metalen strip in de richting van de pijl open klappen ①.



8. De eerste en tweede binnenruit schuin naar boven er uit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



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

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

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

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

10. De apparaatdeur reinigen.

11. De deurruiten drogen en weer inbouwen.

Opmerking: Tijdens de reinigingsfunctie verkleurt de binnenlijst van de apparaatdeur of andere delen van RVS van de apparaatdeur. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de werking van het apparaat. De verkleuringen kunnen met een reinigingsmiddel voor RVS worden verwijderd.

17.4 Deurruiten inbouwen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

Opmerking

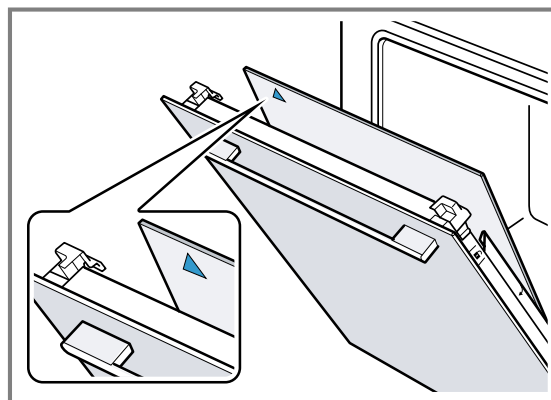
Al naar gelang het apparaattype heeft het apparaat

- een metalen strip om dicht te klappen,
- of twee verschillende tussenruiten.

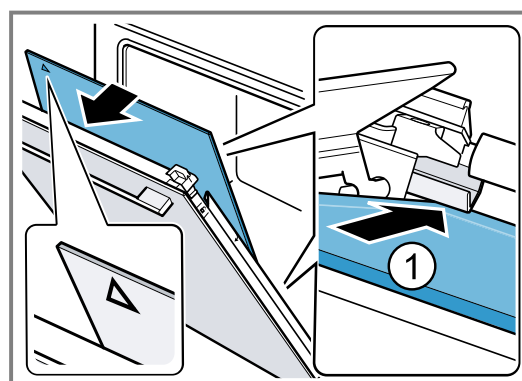
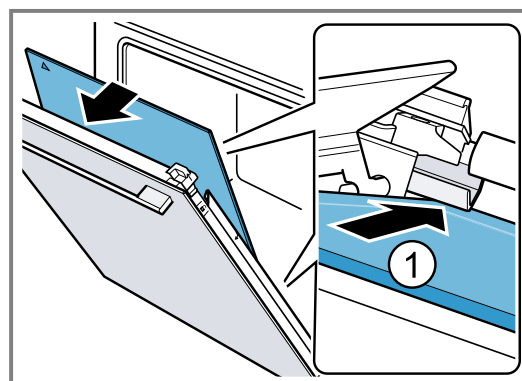
De tussenruiten zijn met een driehoeksymbool gemarkeerd.

Eerst de tussenruit met een niet gevulde driehoek $\triangle$ inbouwen, daarna de tussenruit met een gevulde driehoek $\blacktriangle$.

Let er bij de tussenruiten op dat de pijl zich linksboven bevindt.

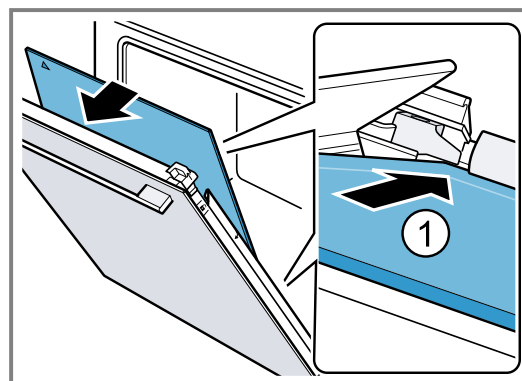


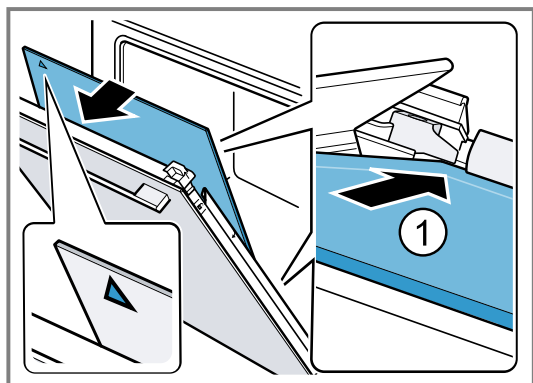
1. De eerste tussenruit in de onderste houder schuiven ① en aan de bovenkant aanleggen.



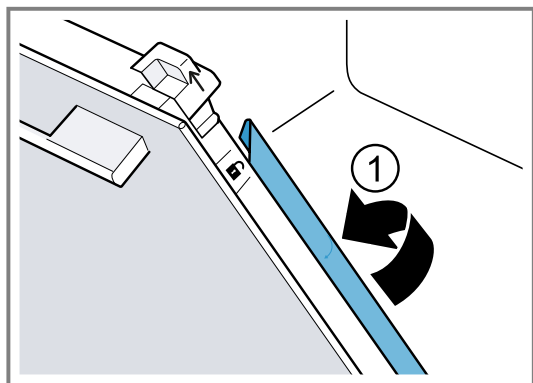
- ✓ De tussenruit positioneert zich automatisch door de draaibeweging van de afstandshouder.

2. De tweede tussenruit in de middelste houder schuiven ① en boven aanleggen.

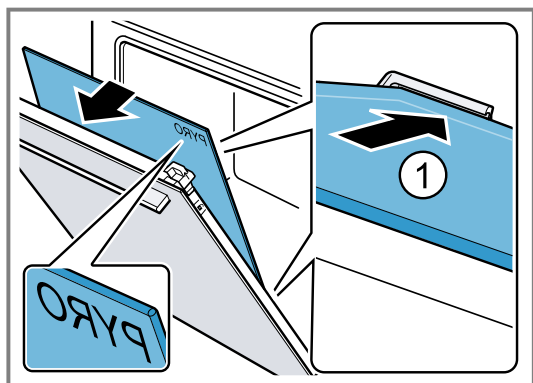




3. Al naar gelang het apparaattype de metalen strip links en rechts dichtklappen. ①.

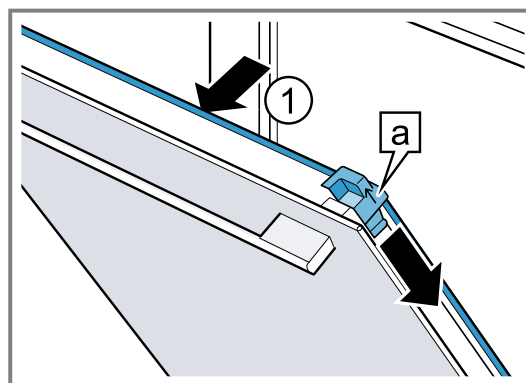


4. De binnenste ruit onder in de houder schuiven ① en boven aanleggen.

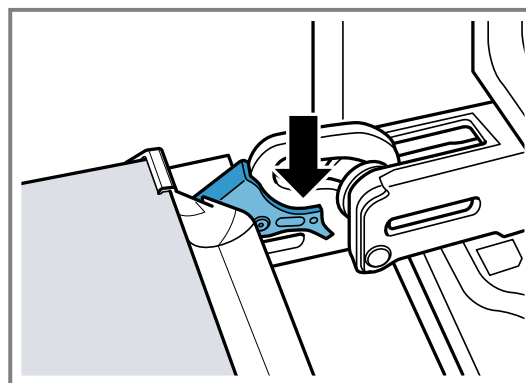


De tekst "Pyro" moet boven, zoals in de afbeelding, leesbaar zijn.

5. De binnenste ruit boven aandrukken ①. Schuif twee schuifkappen a in de richting van de pijl naar beneden.



6. De apparaatdeur helemaal openen.
7. De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier dichtklappen



8. Sluit de deur van het apparaat.

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

18 Rekjes

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

18.1 Rekjes verwijderen

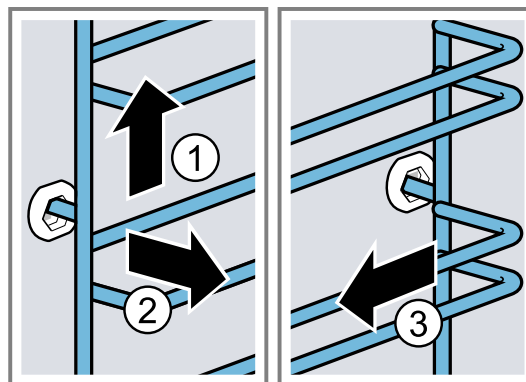
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De rekjes worden heel heet

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

1. Het rekje aan de voorkant licht optillen ① en losmaken ②.

2. Het rekje naar voren trekken ③ en verwijderen.



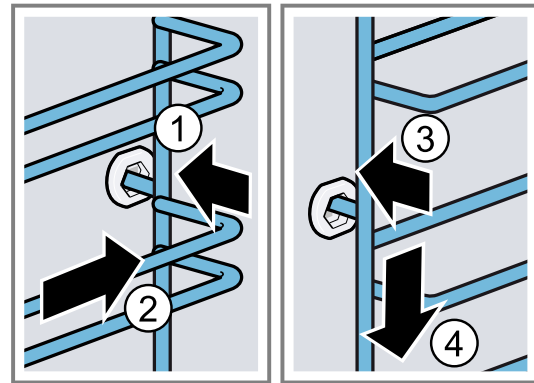
3. Het rekje reinigen.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 18

18.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen

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

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



19 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.
→ "Servicedienst", Pagina 27

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

19.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Fout van het elektronische systeem 1. Koppel het apparaat minimaal 30 seconden los van het elektriciteitsnet, door de zekering uit te schakelen. 2. Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → "Basisinstellingen", Pagina 17
Het apparaat vraagt u om opnieuw een eerste ingebruikneming uit te voeren.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Opnieuw de eerste ingebruikneming uitvoeren
Apparaat kan niet worden ingesteld. Op het display brandt  .	
Apparaatdeur kan niet worden geopend, op het display brandt  .	Kinderslot vergrendelt de apparaatdeur. ▶ Deactiveer het kinderslot met de toets . → "Kinderslot", Pagina 16
Apparaatdeur kan niet worden geopend, op het display brandt  .	Reinigingsfunctie vergrendelt de apparaatdeur. ▶ Het apparaat laten afkoelen tot op het display  uitgaat.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display brandt  en het apparaat kan niet worden ingesteld.	Kinderslot is geactiveerd. ► Deactiveer het kinderslot met de toets  . → "Kinderslot", Pagina 16
Op het display verschijnt een melding met "E", bijv. E0502	Elektronicastoring 1. Druk op de toets  . ► Indien nodig stelt u de tijd opnieuw in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de foutmelding. 2. Als de foutmelding opnieuw verschijnt, neemt u contact op met de servicedienst. Geef de exacte foutmelding en het E-nr. van uw apparaat op. → "Servicedienst", Pagina 27
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept-, hoeveelheid- en levensmiddel-afhankelijk. ► Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in. 
Resultaat van de reinigingsfunctie is niet naar tevredenheid.	Kookcompartiment was te sterk verontreinigd. ► Verwijder grove verontreinigingen vóór het uitvoeren van de reinigingsfunctie uit het kookcompartiment. ► Let op de reiniging en het onderhoud van uw apparaat. → "Reiniging en onderhoud", Pagina 18

19.2 Ovenlamp vervangen

Wanneer de verlichting in de oven is uitgevallen, vang dan de ovenlamp.

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogeenvlampen, 40 - 43 watt, kunt u verkrijgen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Gebruik alleen deze lampen. Pak nieuwe halogeenvlampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.

- Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

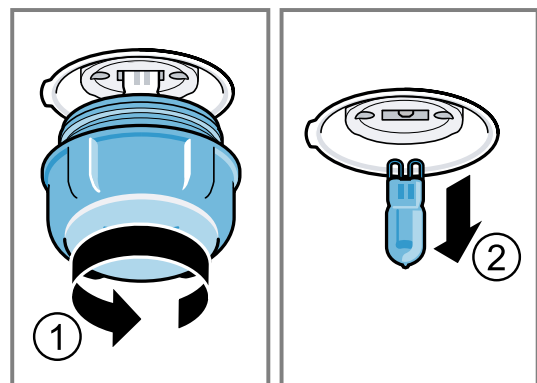
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

De glazen afdekking kan door externe invloeden reeds gebroken zijn of bij inbouw of uitbouw door te veel druk breken.

- Wees voorzichtig bij het inbouwen of uitbouwen van de glazen afdekking.
- Gebruik handschoenen of een theedoek.

Vereisten

- Het apparaat moet zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
 - Een nieuwe halogeenvlamp ter vervanging is beschikbaar.
1. Leg een theedoek in de binnenruimte om beschadiging te voorkomen.
 2. Draai het glazen kapje er naar links uit ①.
 3. Trek de halogeenvlamp zonder deze te draaien er uit ②.



4. Plaats de nieuwe halogeenvlamp en duw deze stevig in de fitting.
Let op de stand van de pinnen van de halogeenvlamp.
5. Afhankelijk van het type apparaat is het glazen kapje voorzien van een afdichtring. De afdichtring plaatsen.
6. Het glazen kapje erin schroeven.
7. Verwijder de theedoek uit de binnenruimte.
8. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.

20 Afvoeren

20.1 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 terugnemings- en verwerking van oude apparaten.

21 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

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 klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklaas G. De informatie conform verordening (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op siemens-home.bsh-group.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

icepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

21.1 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.

22 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.

22.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

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

LET OP

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

Geschikte accessoires kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.

→ "Meer accessoires", Pagina 10

22.2 Aanwijzingen voor het bakken

Gebruik bij het bakken de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau	Hoogte
hoog gebak of vorm op het rooster	2
plat gebak resp. op bakplaat	3
Bakken op twee niveaus	Hoogte
Braadslede	3
Bakplaat	1

Bakken op twee niveaus	Hoogte
Vormen op het rooster:	Hoogte
eerste rooster	3
tweede rooster	1

Bakken op drie niveaus	Hoogte
Bakplaat	5
Braadslede	3
Bakplaat	1

Opmerkingen

- Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus hete lucht. Gebak dat gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

22.3 Aanwijzingen voor het braden en grillen

De instelwaarden gelden voor onge vuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidings-tijd.
- Keer gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

Braden en grillen op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk

- Giet afhankelijk van de grootte en het soort product tot 1/2 liter water in de braadslede.
Van dit opgevangen braadvocht kunt u een saus bereiden. Er ontstaat dan ook minder rook en de binnenruimte wordt minder verontreinigd.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	50-70
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-160	70-90
Cake, fijn (in rechthoekige vorm)	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	60-80
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140-150	70-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		170-190	55-80

- Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten.
Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.
- Leg het te grillen stuk op het rooster. Plaats bovendien de braadslede, met de schuine kant naar de apparaatdeur, ten minste één inschuifhoogte eronder. Zo wordt afdruppend vet opgevangen.

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan. Vormen van glas zijn het meest geschikt.

Open vorm

- Gebruik een hoge braadvorm.
- De vorm op het rooster plaatsen.
- Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Gesloten vorm

- De vorm op het rooster plaatsen.
- Vlees, gevogelte en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik daarvoor een braadslede met glazen deksel. Stel een hogere temperatuur in.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.

- ▶ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

22.4 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Gebak van gistdeeg in de springvorm	Springvorm Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Cakerol	Braadslede	3		180-200 ¹	10-15
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	55-95
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		170-180	50-60
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinplaat	2		170-190	20-40
Klein gebak van gistdeeg	Braadslede	3		160-180	25-35
Klein gebak van gistdeeg	Braadslede	3		160-170	25-45
Koekjes	Braadslede	3		140-160	15-25
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	15-25
Koekjes, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		140-160	15-25
Schuimgebak	Braadslede	3		80-90 ¹	120-150
Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, vers - op de bakplaat	Braadslede	2		200-220	25-35
Pizza, vers - op de bakplaat	Braadslede	3		180-200	20-30
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		250-270 ¹	15-20
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	1		210-230	30-40
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	1		190-210	40-50
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	2		190-210	25-35
Börek	Braadslede	1		180-200	40-50
Börek	Braadslede	3		200-210	30-40
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Vuurvaste schaal	2		200-220	30-60
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Open vorm	2		200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3		220-230	30-35
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Varkensrug, mager, 1 kg	Vlakke glazen vorm	2		180	90-120

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		160-170	130-150
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	120-150
Runderfilet, medium, 1 kg ¹	Rooster + Braadslede	3		210-220	40-50 ²
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg ³	Gesloten vorm	2		200-220	130-150
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster + Braadslede	3		200-220	60-70 ²
Burger, 3-4 cm hoog ⁴	Rooster	4		3	25-30 ⁵
Lamsbout zonder been, medium, 1,0 kg ingebonden ⁶	Open vorm	2		170-190	70-80 ⁷
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel ¹	Rooster	2		160-180	20-30
Vis, gestoofd, heel 300 g, bijv. forel	Gesloten vorm	2		170-190	30-40
Vis, gestoofd, heel 1,5 kg, bijv. zalm	Gesloten vorm	2		180-200	55-65

Yoghurt

Maak yoghurt met uw apparaat.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. De eerder voorbereide yoghurtmassa in kleine vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.

Insteladviezen voor desserts

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		40-45	8-9 uur
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		40-45	8-9 uur

22.5 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

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

Langzaam garen

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

¹ De braadslede onder het rooster inschuiven.

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

³ In het begin vloeistof in de vorm doen, gebrad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen

⁴ De braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen.

⁵ Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

⁶ Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.

⁷ Keer het voedsel niet.

Voedingswaar langzaam garen

Vereisten

- De binnenruimte is koud.
- Gebruik vers, en hygiënisch onberispelijk vlees. Het beste kunnen stukken zonder been en zonder veel bindweefsel worden gebruikt.

Insteladvies voor langzaam garen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Aanbraad-duur in min.	Verwar-mingsmetho-de	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, à 300 g	Open vorm	2	6-8		95 ¹	60-70
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	4-6		85 ¹	75-100
Runderfilet, 4-6 cm dik, 1 kg	Open vorm	2	6-8		85 ¹	90-150
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	4		80 ¹	50-70
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	4		85 ¹	30-70

Air Fry

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

Aanwijzingen voor de bereiding met Air Fry

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

- De bereiding met Air Fry is slechts op een niveau mogelijk.
- Het knapperige resultaat bereikt u met de geëmailleerde Air-Fry plaat. Door het geperforeerde oppervlak is een bijzonder goede luchtcirculatie rondom het product mogelijk. Wanneer de Air-Fry plaat niet standaard bij het apparaat is meegeleverd, dan kunt u de Air-Fry plaat als speciaal accessoire verkrijgen.
- De oven niet voorverwarmen.

- De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
- Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.
- Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen.
- Houd de deur van het apparaat gesloten om een gelijkmatig bereidingsklimaat te krijgen.

- Geen bakpapier gebruiken. De lucht moet in de binnenruimte circuleren.
- Diepgevroren gerechten niet ontdooien.
- De gerechten gelijkmatig in het Air Fry plaat of de universele braadslede verdelen. Indien mogelijk slechts een laag van de gerechten over het toebehoren verdelen.
- Het toebehoren op hoogte 3 in de binnenruimte schuiven. Als u het Air Fry plaat gebruikt, kunt u ter bescherming tegen verontreiniging een lege universele braadslede op hoogte 1 inschuiven.
- Halverwege de bereidingstijd het product keren. Bij grotere hoeveelheden het product 2 keer keren.

Tip: Het product pas na het bereiden zouten. Hierdoor wordt het product knapperiger.

Gepaneerde groente is eveneens geschikt voor de bereiding met Air Fry. Om vet te sparen, de panade met een verstuiver met olie besproeien. Zo ontstaat een knapperige korst met weinig vet.

Insteladvies voor Air Fry

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwar-mingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Frites, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	20-25
Gevulde aardappelsnack, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	20-25
Aardappel-rösti, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	20-25
Kipsticks, nuggets, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	10-15
Vissticks, diepvries	Air Fry plaat	3		170-190	15-20
Broccoli, gepaneerd	Air Fry plaat	3		170-190	15-25

22.6 Testgerechten

Bakken

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in het insteladvies in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

¹ Het apparaat voorverwarmen.

nl Zo lukt het

- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus:
 - Braadslede, hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
 - Vormen op het rooster:
Eerste rooster: hoogte 3
Tweede rooster: hoogte 1
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:
 - Bakplaat: hoogte 5
 - Braadslede, hoogte 3
 - Bakplaat: hoogte 1
- Biscuitgebak
 - Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen steeds midden boven elkaar op de roosters plaatsen.
 - Als alternatief voor een rooster kunt u ook de door ons aangeboden Air Fry plaat gebruiken.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Braadslede	3		140-150 ¹	25-35
Sprits	Braadslede	3		140 ¹	28-38
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 ¹	30-40
Sprits, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Braadslede	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Braadslede	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Braadslede	3		170	20-30
Small Cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	5+3+1		140 ¹	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 stuks	2x Springvorm Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Grillen

Insteladviezen bij het grillen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3 ³	5-6

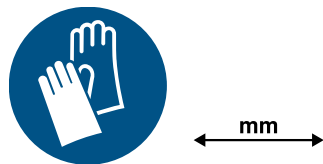
¹ Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

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

³ Het apparaat niet voorverwarmen.

23 Montagehandleiding

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



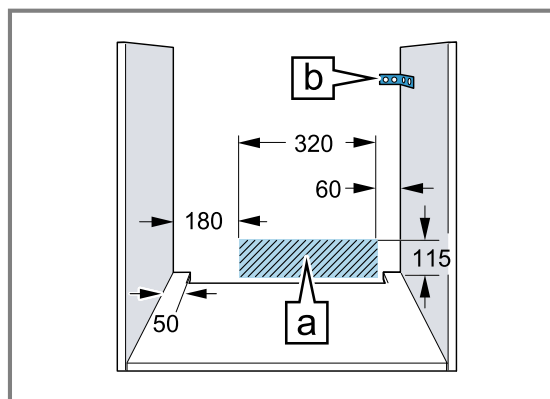
23.1 Algemene montage-instructies

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.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Het apparaat op een horizontaal gesteld vlak plaatsen.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak  of buiten de inbouwruimte te bevinden.

1 Niet-bevestigde meubels moeten met een 0.gebruikelijke, in de handel verkrijgbare mon-

tagebeugel  aan de wand worden bevestigd.



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

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Na de montage van het apparaat mogen de openingen in de achterwand van het apparaat voor kinderen niet toegankelijk zijn, ook niet via de daaronder liggende laden en keukenkastjes. Dit moet door de inbouw worden gewaarborgd. In geval van een kookeiland is een gesloten achterwand noodzakelijk.

WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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

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

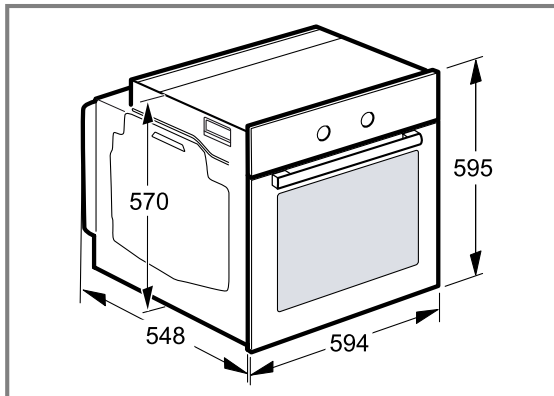
LET OP

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

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

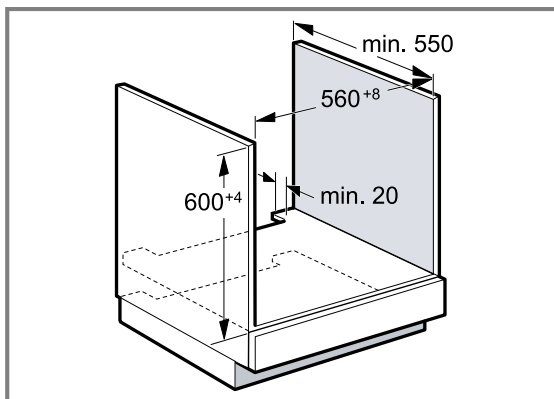
23.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



23.3 Inbouw onder een werkblad

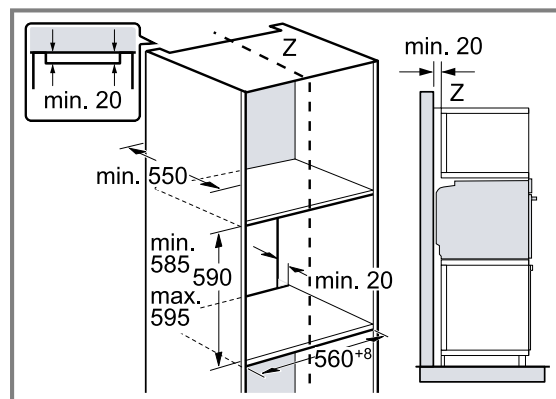
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- In combinatie met inductiekookplaten mag de spleet tussen werkblad en apparaat niet door extra lijsten worden afgesloten.
- 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.

23.4 Inbouw in een hoge kast

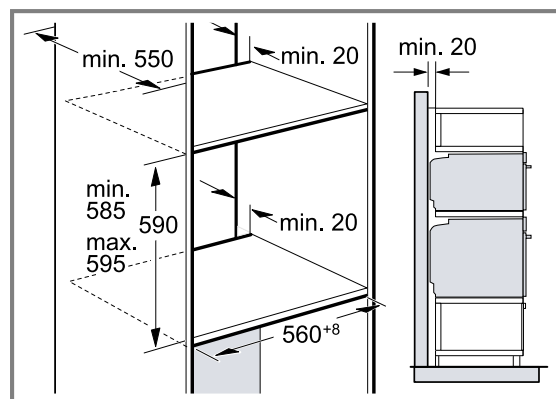
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



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

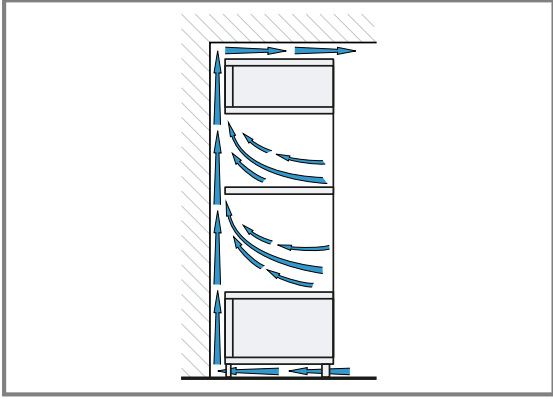
23.5 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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



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

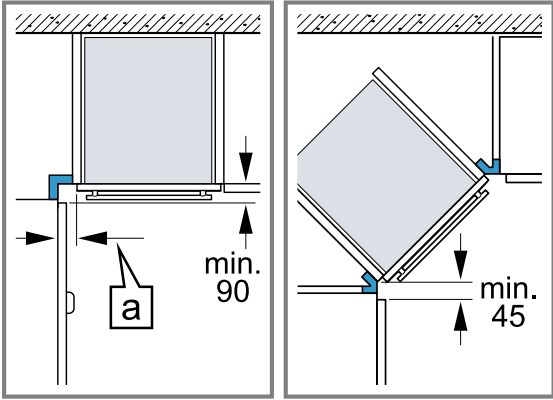
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



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

23.6 Hoekinbouw

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



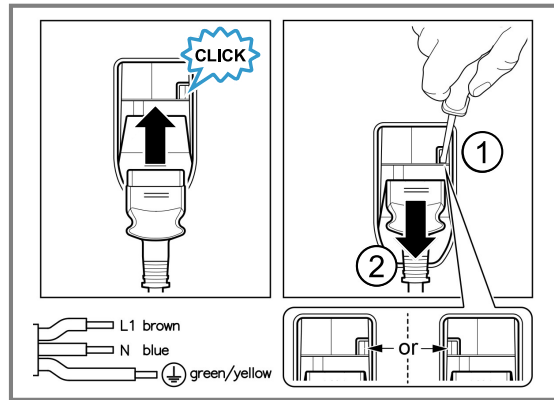
- Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat $\boxed{a}$ is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

23.7 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 klantenservice verkrijgbaar.



- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

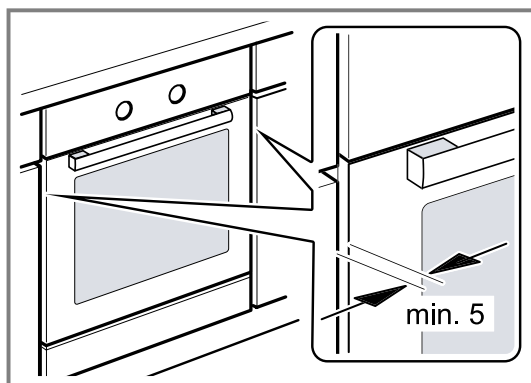
Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

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

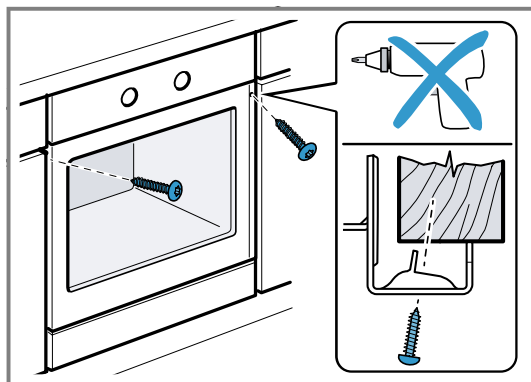
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

23.8 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



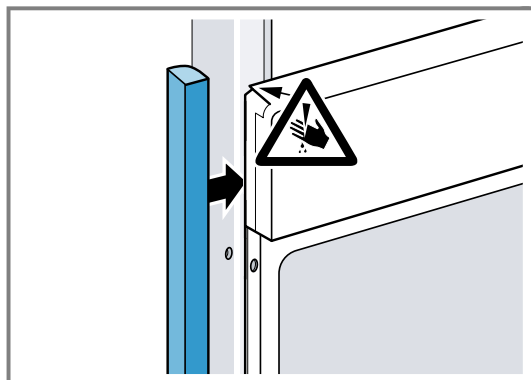
2. Het apparaat vastschroeven.



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

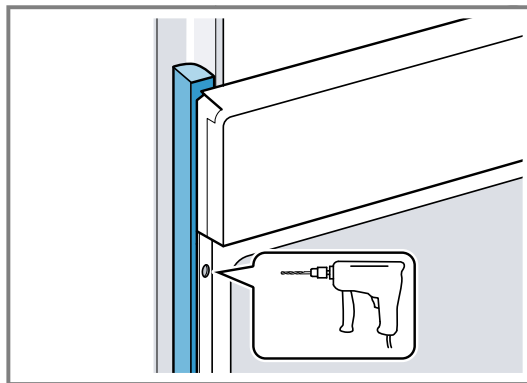
23.9 Bij greeploze keukens met verticale greeplijst:

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

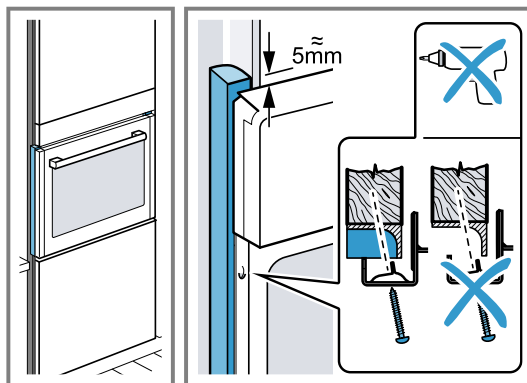


2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.

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



4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



23.10 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 for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001977658 (050325) REG25

nl