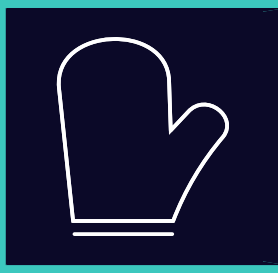
SIEMENS

HM776GK.1

Inbouwoven



NL Gebruikershandleiding en installatie-instructies



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

Siemens Home Appliances

U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

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

30 MONTAGEHANDLEIDING ... 44
30.1 Algemene montage-instructies ... 44

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

⚠ WAARSCHUWING
Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP
Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 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.

1.3 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:
- om voedsel en dranken te bereiden.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.

- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

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

1.4 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.

1.5 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 12*

⚠ 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 alcoholdampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.
- ▸ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▸ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.
- ▸ Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- ▸ Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannenlappen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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 aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.
- ▸ Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- ▸ Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

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

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▸ Draag veiligheidshandschoenen.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.
→ *"Materiële schade vermijden", Pagina 7*
- ▸ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▸ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

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 33*

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.

1.6 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.
- ▸ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▸ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▸ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

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

Spijsolie kan vlam vatten.
- ▸ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

In de magnetron bewaarde voorwerpen kunnen ontbranden.
- ▸ Controleer of zich in de ovenruimte geen voorwerpen bevinden die niet voor het gebruik met magnetron geschikt zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- ▸ Gebruik de ovenruimte niet voor het bewaren van brandbare voorwerpen, kookgerei of levensmiddelen en dergelijke als de magnetron niet in gebruik is.

⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.
- ▸ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.
- ▸ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.
- ▸ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▸ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
- ▸ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

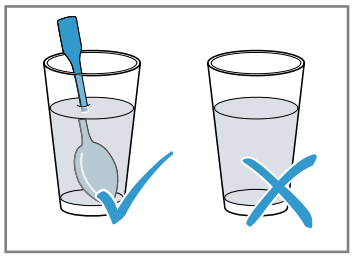
De droogfunctie bij de hoogste standen bij de magnetronfunctie schakelt automatisch een verwarmingselement bij en verhit de binnenruimte.
- ▸ Raak nooit de hete oppervlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aan.
- ▸ Houd kinderen uit de buurt.

Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.
- ▸ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▸ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▸ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.
- ▸ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt

kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.
- Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.
- Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Het apparaat werkt met hoogspanning.
- Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig tot dodelijk letsel!
Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetronenergie.
- Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- Kookcompartiment, deurafdichting, deur en scharnier altijd schoon houden.
  → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 25*

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.
- Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.
- De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

1.7 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.
- Accessoires 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
Alcoholdampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.
- ▸ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.
- ▸ Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▸ Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- ▸ Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▸ Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

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.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

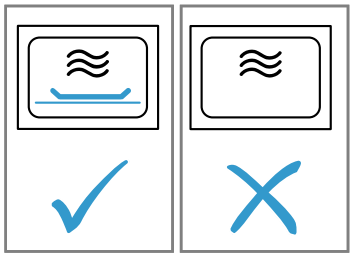
LET OP
Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.
- ▸ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Accessoires die te dicht tegen elkaar worden geplaatst veroorzaken vonken.
- ▸ Het rooster niet combineren met de braadslede.
- ▸ Accessoires alleen op de eigen hoogte inschuiven.

Wordt alleen de magnetron gebruikt, dan is de braadslede of de bakplaat niet geschikt. Er kunnen vonken ontstaan waardoor de binnenruimte wordt beschadigd.
- ▸ Gebruik het meegeleverde rooster om er iets op te zetten.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.
- ▸ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.
- ▸ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



Wordt er bij het maken van popcorn in de magnetron een te hoog vermogen gebruikt, dan kan de deurruit barsten als gevolg van overbelasting.
- ▸ Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen.
- ▸ Maximaal 600 watt gebruiken.
- ▸ Het popcornzakje altijd op een glazen schaal leggen.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.
- ▸ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.
→ *"Zo lukt het", Pagina 35*
- ✔ 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.

Het display in de basisinstellingen uitschakelen.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 21*
- ✔ Er wordt energie bespaard wanneer het display wordt uitgeschakeld.

Twee glazen of kopjes met vloeistof tegelijkertijd verwarmen.
- ✔ Het opwarmen van meerdere gerechten tegelijkertijd vraagt minder energie dan het verwarmen van meerdere gerechten na elkaar.

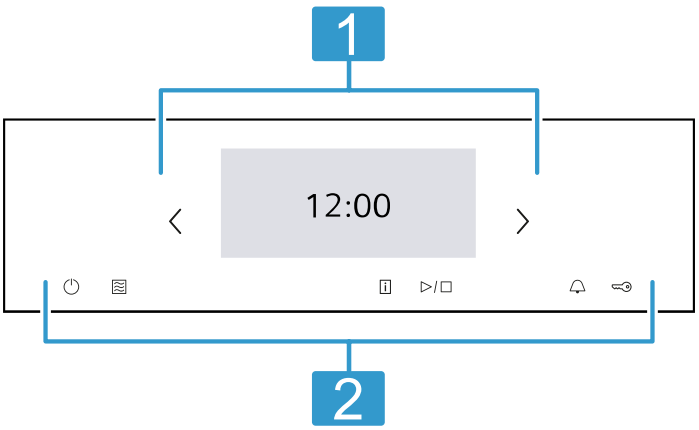
Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.
Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:
- ▪ Detectie van de 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 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.
Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	**Display** Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten. → *"Display", Pagina 9*
2	**Knoppen** Met de toetsen stelt u de verschillende functies direct in. → *"Knoppen", Pagina 9*

4.2 Display

Het display is onderverdeeld in verschillende gebieden.

Statusregel

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

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

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

Symbool	Betekenis
Tijd bijv. "12min10s"	Aanwijzing lopende tijdfuncties. → *"Tijdfuncties", Pagina 16*
🔔	Timer is geactiveerd. → *"Timer instellen", Pagina 17*
🔑	Kinderslot is geactiveerd. → *"Kinderslot", Pagina 21*
🔒	Vanwege de reinigingsfunctie of het kinderslot is de apparaatdeur vergrendeld. → *"Reinigingsfunctie Pyrolyse activeClean", Pagina 26* → *"Basisinstellingen", Pagina 21*
📶	WiFi-signaalsterkte voor Home Connect. Hoe meer lijntjes van het symbool gevuld zijn, des te beter is het signaal. Wanneer het symbool is doorgestreept 📶 , dan is er geen WiFi-signaal. Wanneer er een "x" bij symbool 📶 is, dan is er geen verbinding met de Home Connect server. → *"Home Connect ", Pagina 23*
	Start op afstand met Home Connect is geactiveerd. → *"Home Connect ", Pagina 23*
	Diagnose op afstand met Home Connect voor onderhoud is geactiveerd. → *"Home Connect ", Pagina 23*
	Ovenlamp is aan of uit. → *"Verlichting", Pagina 10*

Instelbereik

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

Mogelijke symbolen in tegels

Symbool	Betekenis
∧ ∨	Bij veel inhoud in de tegel bladeren.
− +	Instelwaarde verlagen of verhogen.
⌨	Instelwaarde via het numerieke toetsenbord invoeren.
↺	Instelwaarde resetten.
✕	Tegel sluiten.

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

Inforegel

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

4.3 Knoppen

Met de knoppen kiest u de verschillende functies direct.

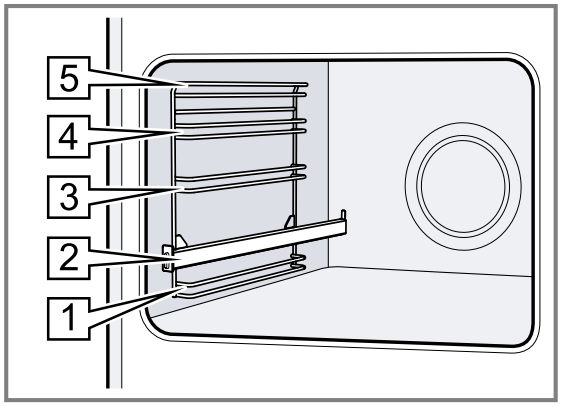
Knop	Functie
⏻	Apparaat in- of uitschakelen. → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
≋	Functie magnetron direct kiezen. → *"Magnetron", Pagina 17*
ⓘ	Extra informatie bij een functie of instelling laten weergeven. → *"Informatie weergeven", Pagina 15*
▷/□	Werking starten of onderbreken. → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
🔔	Timer selecteren. → *"Timer instellen", Pagina 17*
🔑	Ca. 4 seconden ingedrukt houden: kinderslot activeren of deactiveren. → *"Kinderslot", Pagina 21*

4.4 Binnenruimte

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

Rekjes

U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 12*
Uw apparaat heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.
De rekjes zijn afhankelijk van het type apparaat op een of meerdere niveaus met telescooprails uitgerust.
De rekjes kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.
→ *"Rekjes", Pagina 30*



Verlichting

Een of meerdere ovenlampen verlichten de binnenruimte.

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan ca. 18 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting in zodra het gebruik wordt gestart. Als het gebruik wordt beëindigd, schakelt de verlichting uit.

Koelventilator

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

LET OP
Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.
▸ Dek de ventilatiesleuven niet af.

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 21*

Apparaatdeur

Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking automatisch voortgezet.
Wanneer u bij het gebruik van de magnetronfunctie de apparaatdeur sluit, dient u de werking voort te zetten.

5 Functies

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

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

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden	Fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten kiezen. → *"Verwarmingsmethoden", Pagina 10* → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
Gerechten	Geprogrammeerde, aanbevolen instellingen voor verschillende gerechten gebruiken. → *"Gerechten", Pagina 19*
Magnetron	Met magnetron sneller bereiden, verhitten of ontdooien. → *"Magnetron", Pagina 17*
Reiniging	Reinigingsfunctie voor de binnenruimte kiezen. → *"Reinigingsfunctie Pyrolyse activeClean", Pagina 26* → *"Reinigingsondersteuning humidClean", Pagina 28* → *"Droogfunctie", Pagina 28*
Favorieten	Eigen opgeslagen instellingen gebruiken. → *"Favorieten", Pagina 21*

Home Connect
Met Home Connect kunt u de oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand bedienen om de volledige functionaliteit van het apparaat te benutten.
Al naar gelang het apparaattype kunt u met de Home Connect app extra of uitgebreide functies voor uw apparaat benutten. Informatie daarover kunt u vinden in de app.
→ *"Home Connect ", Pagina 23*

5.1 Verwarmingsmethoden

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.
Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.
Bij temperatuurinstellingen boven 275°C en grillstand 3 verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 40 minuten tot ca. 275°C resp. grillstand 1.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
	4D-Hetelucht	30 - 275°C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte	30 - 300°C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	Milde hetelucht	125-250 °C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op één niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. 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.
	Milde boven en onderwarmte	150-250 °C	Gekozen gerechten voorzichtig garen. De warmte komt van boven en van onderen. 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 gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	Circulatiegrillen	30 - 300°C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Platte producten, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Kleine hoeveelheden grillen, zoals steak, worstjes of toast. Kleine hoeveelheden gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.
	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.
	coolStart- functie	30 - 275°C	Voor een snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen. Kies de temperatuur die de fabrikant aangeeft. Gebruik de hoogste temperatuur die op de verpakking staat aangegeven.
	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.
	Warmhouden	50 - 100°C	Gerechten die al klaar zijn warmhouden.
	Servies voorverwarmen	30 - 90°C	Servies voorverwarmen.
	Air Fry	30-300 °C	Knapperig garen op een niveau met weinig vet. Bijzonder geschikt voor normaal in vet gefrituurde gerechten, bijv. frites.

Sym-bool	Verwarmingsmethode	Temperatuur-bereik	Gebruik en werkwijze Eventuele extra functies
			De ventilator wervelt met hoge snelheid de hitte van de grillelementen rond het gerecht. De afvoerlucht wordt versterkt uit de binnenruimte getrokken.

5.2 Temperatuur

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

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

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

5.3 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.
De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal Watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

Magnetronvermogen in watt	Maximale duur in uur	Gebruik
90 W	1:30	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1:30	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30	Vlees en vis bereiden. Gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30	Gerechten verwarmen en bereiden.
800 W "Boost"	0:30	Vloeistoffen verwarmen.

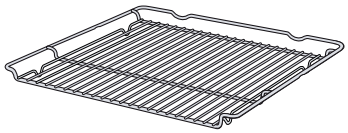
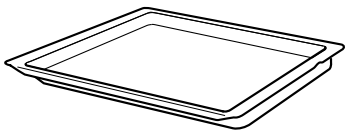
Opmerkingen
- Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron "Boost" gedurende de eerste minuten trapsgewijs tot 600 W gereduceerd. Het maximale vermogen is na een afkoelperiode weer beschikbaar.
- De magnetronvermogens komen niet overeen met het daadwerkelijke opgenomen vermogen van het apparaat.

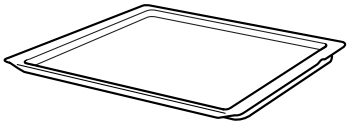
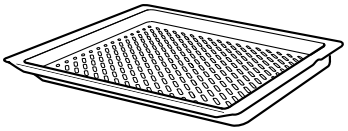
6 Accessoires

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

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

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

Accessoires		Gebruik
Rooster		▪ Bakvormen ▪ Ovenschalen ▪ Vormen ▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ▪ Diepvriesgerechten
Braadslede		▪ Vochtig gebak ▪ Gebak ▪ Brood ▪ Grote braadstukken ▪ Diepvriesgerechten ▪ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv vet bij het grillen op het rooster.

Accessoires		Gebruik
Bakplaat		▪ Plaatgebak ▪ Klein gebak
Air Fry & Grillplaat, geëmailleerd met gaatjes		▪ Gerechten knapperig bakken, die doorgaans in olie worden gefrituurd, bijv. frites. ▪ Gerechten grillen.

6.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Sommig toebehoren is alleen voor bepaalde functies geschikt.

Magnetrontoebehoren

Voor de zuivere magnetronfunctie is alleen het meegeleverde rooster geschikt.
Platen, bijv. de universele braadslede of de bakplaat, kunnen vonken vormen en zijn niet geschikt.
Neem de aanwijzingen m.b.t. de magnetron in acht.
→ *"Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 17*

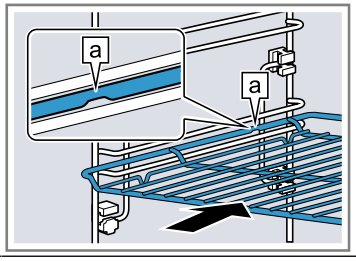
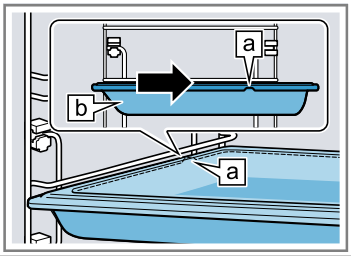
6.2 Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

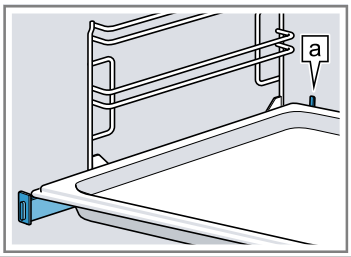
6.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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

Plaats het accessoire op de ingeschoven telescooprail.

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

Opmerking: Wanneer de telescooprails volledig zijn ingeschoven of uitgeschoven, klikt u deze afhankelijk van het apparaattype in. De telescooprails met een lichte druk uit hun positie halen.

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.

6.4 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.
U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:
siemens-home.bsh-group.com
Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

7 Voor het eerste gebruik

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

7.1 Eerste keer in gebruik nemen

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

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

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

7.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

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

Verwarmingsmethode	4D hetelucht
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

→ *"De Bediening in essentie", Pagina 14*

5. In werking stellen.
   ▸ Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
6. Schakel het apparaat uit met ⏻.
7. Als het apparaat is afgekoeld, gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
8. De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel grondig reinigen.

8 De Bediening in essentie

8.1 Apparaat inschakelen

▸ Schakel het apparaat in met ⏻.
✔ Op het display verschijnt het menu.

8.2 Apparaat uitschakelen

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

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

8.3 In werking stellen

Elke functie moet u starten.

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

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

▸ Start de werking met ▷/☐.
✔ Op het display verschijnen de instellingen.

8.4 Werking onderbreken

U kunt de werking onderbreken en weer hervatten.

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

8.5 Functie instellen

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

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

Tip: Uw instellingen kunt u als "Favorieten"☆ opslaan en opnieuw gebruiken.
→ *"Favorieten", Pagina 21*

8.6 Gebruik verlengen

Wanneer een gebruik is beëindigd, dan kunt u het gebruik verlengen of verdere instellingen invoeren en opnieuw starten.

1. Druk op "Verlengen".
   ▸ Al naar gelang de functie kunt u indien nodig de instellingen wijzigen.
2. Start de werking met ▷/☐.

8.7 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Stel de temperatuur in met − of + of via de instelbalk. Of voer de temperatuur direct in via het numerieke veld ⊞.
   Indien nodig kunt u verdere instellingen maken:
   - → *"Snel voorverwarmen", Pagina 15*
   - → *"Tijdfuncties", Pagina 16*
   - → *"Magnetron", Pagina 17*
   - → *"Ventilatiefunctie Knapperig laagje", Pagina 19*
4. Start de werking met ▷/☐.

✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ Op het display staan de instelwaarde en de tijd hoelang het programma al loopt.

5. Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Opmerking: De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
→ *"Verwarmingsmethoden", Pagina 10*

Verwarmingsmethode wijzigen

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

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

Temperatuur wijzigen

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

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

8.8 Informatie weergeven

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

1. Druk op ⓘ.

✔ Wanneer er informatie aanwezig is wordt deze gedurende enkele seconden weergegeven.

2. Bij veel inhoud in de tegel bladeren met ∧ of ∨.
3. Indien nodig de aanwijzing sluiten met ✕.

8.9 Warmhouden gedurende een langere periode

U kunt met uw apparaat gerechten tot 24 uur warmhouden, zonder dat het gedrag van het apparaat wijzigt. Gebruik de tijdfuncties en wijzig de basisinstellingen.

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wanneer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder. Om er zeker van te zijn dat het gedrag van het apparaat tijdens bedrijf niet verandert, de apparaatdeur pas na het verstrijken van de ingestelde tijd openen.

1. Wijzig de basisinstelling "Verlichting" naar "Altijd uit".
   → *"Basisinstellingen", Pagina 21*
2. Wijzig de basisinstelling "Tijdsweergave" naar "Aan".
3. De basisinstelling "Geluidssignaal" wijzigen naar "Zeer korte duur".
   Zo blijft de verlichting in de binnenruimte tijdens het gebruik en wanneer u de apparaatdeur opent altijd uit. De weergave van de klok wijzigt niet. De tijdsduur van het geluidssignaal aan het einde van het gebruik is gereduceerd.
4. Stel de gewenste functie in.
   → *"Functie instellen", Pagina 14*
   → *"Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 15*
5. Stel al naar gelang de functie de gewenste tijdsduur in.
   → *"Tijdsduur instellen", Pagina 16*
   → *"Tijdfuncties", Pagina 16*
6. Stel met "Einde" het tijdstip in, waarop de werking moet eindigen.
   → *"Einde instellen", Pagina 16*
   → *"Tijdfuncties", Pagina 16*
7. Plaats het gerecht in de binnenruimte, voordat het apparaat begint te verwarmen.
8. In werking stellen.

✔ Het display toont de tijdsduur tot aan de start.
✔ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.

9. Haal het gerecht uit de binnenruimte wanneer de werking is beëindigd. Na ca. 15 tot 20 minuten schakelt het apparaat volledig automatisch uit.
   Opmerking: Indien nodig de verschillende basisinstellingen weer wijzigen.

9 Snel voorverwarmen

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

Bij deze verwarmingsmethoden is snel voorverwarmen mogelijk:

- 4D hetelucht ⊛

- Boven- en onderwarmte

9.1 Snel voorverwarmen instellen

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

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

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

Snel voorverwarmen afbreken

▸ Druk op "Snel voorverwarmen".
✔ Op het display verschijnt bij "Snel voorverwarmen" »))) "Uit".

10 Tijdfuncties

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

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

10.1 Tijdsduur instellen

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

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

1. Druk op "Tijdsduur".
2. Druk om de tijdsduur in te stellen, op de betreffende tijdswaarde, bijv. urenaanwijzing "h" of minutenaanwijzing "min".
✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de tijdsduur in met − of + of via de instelbalk. Of voer de tijdsduur direct in via het numerieke veld. Rest indien nodig de instelwaarde met ↺.
4. Druk op "Overnemen".
5. Start de werking met ▷/□.
✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
6. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   ▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
   ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

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

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

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

10.2 Einde instellen

Het apparaat gaat automatisch aan en op de van te voren gekozen eindtijd uit. Stel hiervoor de tijdsduur in en leg vast wanneer de werking beëindigd wordt.

Vereisten

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

1. Druk op "Einde".
2. De tijd met − of + aanpassen of de tijd direct via het numerieke veld invoeren.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
3. Druk op "Overnemen".
4. Start de werking met ▷/□.
✔ Het display toont de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
✔ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
5. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   ▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Einde wijzigen

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

1. Druk op "Einde".

2. De tijd met − of + wijzigen of de tijd direct via het numerieke veld ⊞ invoeren.
3. Druk op "Overnemen".

Einde annuleren

U kunt de ingestelde tijd altijd wissen.

1. Op "Stop" drukken.
2. Op "Einde" drukken.
3. Reset de tijd met ↺.
   Opmerking: Bij functies waarbij een tijdsduur nodig is, reset het apparaat het tijdstip, waarop de tijdsduur eindigt, terug op de het volgende mogelijk tijdstip.
4. Op "Starten" drukken.

10.3 Timer instellen

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

1. Druk op de knop 🔔.
2. Druk om de timer in te stellen, op het display op de betreffende tijdswaarde, bijv. urenaanwijzing "h" of minutenaanwijzing "min".

✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.

3. Stel de timer in via het numerieke veld ⊞.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
4. Druk op "Starten" om de timer te starten.

✔ De timer loopt af.
✔ Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, dan blijft de timer op het display zichtbaar.
✔ Als het apparaat is ingeschakeld, staan de instellingen van de lopende werking op het display. De timer wordt in de statusregel weergegeven.
✔ Wanneer de timer is verstreken, klinkt een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de timer is beëindigd.

Timer wijzigen

U kunt de timer altijd wijzigen.

1. Druk op de knop 🔔.
2. Druk op "Stop".
3. De timer wijzigen.
4. Druk op "Starten".

Timer annuleren

1. Druk op de knop 🔔.
2. Druk op "Stop"
3. De timer met ↺ resetten.
4. Druk op 🔔.

11 Magnetron

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

11.1 Vormen en accessoires met magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u uitsluitend geschikte vormen en accessoires te gebruiken.
Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van uw vormen in acht.
Indien niet anders aangegeven, de vormen en accessoires inschuiven op hoogte 2.

Magnetronbestendig servies

Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal:

- Glas
- Glaskeramiek
- Porselein
- Temperatuurbestendige kunststof
- Volledig geglazuurd keramiek zonder barsten
- Serveervormen
  Vormen met gouddecor of zilverdecor alleen gebruiken als de fabrikant de geschiktheid voor gebruik in de magnetron garandeert.
- Meegeleverd rooster
  Platen, bijv. de universele braadslede of de bakplaat, kunnen bij puur magnetrongebruik vonken vormen en zijn niet geschikt.

Deze materialen laten microgolven door en worden niet beschadigd.

Vormen en accessoires die niet geschikt zijn voor de magnetron

Opmerking: Neem de gegevens over het vermijden van materiële schade in acht.
→ *"Magnetron", Pagina 7*

- Vormen en bakvormen van metaal

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

Vormen bij bijgeschakelde magnetron bij een functie

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

- Vormen en bakvormen van metaal
  Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.
  Bakvormen en vormen van metaal altijd op het meegeleverde rooster plaatsen.
- Meegeleverde accessoires:
  Rooster
  Braadslede
  Bakplaat
  Air Fry & Grillplaat

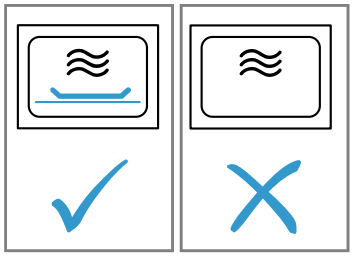
Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

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

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

▸ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte ser-

viestest vormt hierop een uitzondering.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
- De hete onderdelen nooit aanraken.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
3. In werking stellen.
4. De vorm meerdere keren controleren:
   - Wanneer de vorm koud of handwarm blijft, dan is deze geschikt voor de magnetron.
   - Wanneer de vorm heet wordt of als r vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

11.2 Instelmogelijkheden met magnetron

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

Pure magnetronfunctie

Alleen de elektromagnetische golven van de magnetron genereren energie, welke bijv in levensmiddelen in warmte omgezet kunnen worden.
Om condens te vermijden, schakelt bij de magnetronvermogens 600 watt en "Boost" het apparaat automatisch een verwarmingselement in. De binnenruimte en het toebehoren worden heet. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
Deze automatische droogfunctie kunt u in de basisinstellingen uitschakelen.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 21*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
De droogfunctie bij de hoogste standen bij de magnetronfunctie schakelt automatisch een verwarmingselement bij en verhit de binnenruimte.
- Raak nooit de hete oppervlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aan.
- Houd kinderen uit de buurt.

Bijgeschakelde magnetron

Door de bijgeschakelde magnetron bij een functie verkort de bereidingsduur van gerechten.

U kunt de magnetron met de volgende functies combineren:
- Verwarmingsmethoden →*Pagina 15*
  - 4D hetelucht
  - Boven- en onderwarmte
  - Circulatiegrillen
  - Grill, groot
  - Grill, klein
- → *"Gerechten", Pagina 19*
- → *"Ventilatiefunctie Knapperig laagje", Pagina 19*

Mogelijke magnetronvermogens in combinatie met een functie zijn:
- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

11.3 Magnetron instellen

Opmerking
Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:
- → *"Veiligheid", Pagina 2*
- → *"Materiële schade vermijden", Pagina 7*
- → *"Magnetronvermogen", Pagina 12*
- → *"Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 17*

1. Druk op " Magnetron".
   - Of direct met de toets de magnetron selecteren.
2. Druk op het gewenste magnetronvermogen.
3. Druk op "Tijdsduur".
   Voor gebruik van de magnetron is altijd een tijdsduur nodig.
4. Druk om de vooringestelde tijdsduur te wijzigen op de betreffende tijdswaarde, bijv. minutenaanwijzing "min" of secondenaanwijzing "s".

✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.

5. Stel de tijdsduur in met − of + of via de instelbalk. Of voer de tijdsduur direct in via het numerieke veld.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
6. Druk op "Toepassen".
7. Start de werking met ▷/☐.

✔ De magnetron start en de tijdsduur loopt af. Bij het maximale magnetronvermogen "Boost" geeft het display de vermogensreductie aan.
→ *"Magnetronvermogen", Pagina 12*

✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.

8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   - Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
9. Als u de droogfunctie voor de magnetron in de basisinstellingen hebt uitgeschakeld en zich in de binnenruimte condens heeft gevormd, dan de binnenruimte drogen.
   → *"Droogfunctie", Pagina 28*

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Als u de apparaatdeur sluit, moet u de werking voortzetten. Heeft u de basisinstelling hiervoor gewijzigd, zorg er dan voor dat de magnetron niet verder loopt terwijl hij leeg is.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 21*

Magnetronvermogen wijzigen

U kunt het magnetronvermogen te allen tijde wijzigen.

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

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Druk op de tijdsduur.

2. Wijzig de tijdsduur met − of + of direct via de instelbalk.
3. Druk op "Toepassen".

11.4 Magnetron bijschakelen instellen

Opmerking
Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:
- → *"Veiligheid", Pagina 2*
- → *"Materiële schade vermijden", Pagina 7*
- → *"Magnetronvermogen", Pagina 12*
- → *"Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 17*

Vereiste: Let op de informatie bij de betreffende functie.

→ *"Instelmogelijkheden met magnetron", Pagina 18*

1. Druk op de gewenste functie.
2. Maak de instellingen bij de functie, bijv. verwarmingsmethode en temperatuur.
3. Druk op "Bijgeschakelde magnetron" ≋.
4. Druk op het gewenste magnetronvermogen.
5. Druk op "Tijdsduur" en stel de tijdsduur in.
6. Start de werking met ▷/□.
   - ✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
   - ✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
7. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   - ▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen maken en de werking opnieuw starten.
   - ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Bijgeschakelde magnetron wijzigen

U kunt de bijgeschakelde magnetron altijd wijzigen of deactiveren.

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

12 Ventilatiefunctie "Knapperig laagje"

De ventilatiefunctie "Knapperig laagje" onttrekt vocht uit de binnenruimte, zodat uw gerecht knapperig wordt. De hoeveelheid hete stoom welke kan ontspannen bij het openen van de deur, wordt gereduceerd.

12.1 Geschikte verwarmingsmethoden met ventilatiefunctie

Voor de ventilatiefunctie zijn alleen bepaalde verwarmingsmethoden geschikt.

Bij de volgende verwarmingsmethoden kunt u de ventilatiefunctie gebruiken:
- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Pizzastand
- Circulatiegrillen

12.2 Ventilatiefunctie instellen

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

1. Stel een geschikte verwarmingsmethode en temperatuur in.
   Indien nodig kunt u meer instellingen maken en met de ventilatiefunctie combineren.
2. Op "Knapperig laagje" drukken.
   - ✔ Op de tegel staat "Aan".
3. Start de werking met ▷/□.
   - ✔ Het apparaat begint op te warmen.
   - ✔ Het display geeft de instelwaarden weer.
4. Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Opmerking: Tijdens de werking kunnen luidere ventilatorgeluiden hoorbaar zijn.

Ventilatiefunctie annuleren

U kunt de ventilatiefunctie te allen tijde uitschakelen.

- ▸ Druk op "Knapperig laagje".
- ✔ Op het display verschijnt bij "Knapperig laagje" "Uit".
- ✔ De werking wordt zonder ventilatiefunctie voortgezet.

13 Gerechten

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

13.1 Vormen voor gerechten

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de grootte van de vorm.
Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C. Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Braadstukken moeten de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:
- licht gekleurd, glanzend aluminium
- niet geglazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

Opmerking: Bij sommige gerechten schakelt het apparaat de magnetron in. Er verschijnt een aanwijzing op het display dat een voor de magnetron geschikte vorm dient te worden gebruikt.
→ *"Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 17*

13.2 Instelmogelijkheden van de gerechten

Om de gerechten optimaal te bereiden, gebruikt het apparaat, al naar gelang het gerecht, verschillende instellingen.
Op het display ziet u de gebruikte instellingen. Bepaalde instellingen kunt u aanpassen. Volg de aanwijzingen op het display.

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

Tips en aanwijzingen bij de instellingen

Als u een gerecht instelt, geeft het display voor dit gerecht relevante informatie weer, bijv.:
- Geschikte inschuifhoogte
- Geschikte accessoires of vormen
- Toevoegen van vloeistof
- Tijdstip voor het keren of omroeren
  Zodra dit tijdstip bereikt is, klinkt er een signaal.

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

Programma's

Bij programma's zijn het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de duur vast vooringesteld.
Om een optimaal bereidingsresultaat te behalen, moet u tevens het gewicht, de dikte of de mate van gaarheid instellen. U kunt alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.
Indien niet anders aangegeven, stelt u het totale gewicht van uw gerecht in.

Insteladvies

Bij insteladviezen is de optimale verwarmingsmethode vast vooringesteld.
De vooringestelde temperatuur en de tijdsduur kunt u aanpassen.

Bereidingsmethoden

Bij enkele gerechten kunt u een voorkeursbereidingsmethode kiezen.

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

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

Kies een bereidingsmethode met de volgende waarden:
- sneller
- voorzichtig en snel

Neem de informatie over het gebruik met de magnetron in acht.
→ *"Magnetron", Pagina 17*

13.3 Overzicht van de gerechten

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

Opmerking: In de basisinstellingen kunt u de weergegeven gerechten regionaal specialiseren.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 21*

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

13.4 Gerecht instellen

1. Op "Gerechten" drukken.
2. Druk op de gewenste categorie.
3. Druk op het gewenste voedsel.
4. Druk op het gewenste gerecht.
   Tip: Bij enkele gerechten kunt u een voorkeursbereidingsmethode kiezen.
   → *"Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 19*
   ✔ Op het display verschijnen de instellingen bij het gerecht.
5. Indien nodig de instellingen aanpassen.
   Al naar gelang het gerecht kunt u slechts bepaalde instellingen aanpassen.
   → *"Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 19*
6. Druk op ⓘ voor informatie over bijvoorbeeld accessoires en inschuifhoogte.

7. Start de werking met ▷/☐.
✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
✔ Als het gerecht klaar is, klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.
8. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   ▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

13.5 Automatische uitschakeling

De automatische uitschakelfunctie bij de gerechten zorgt ervoor dat u ontspannen kunt bakken en braden. Wanneer het gebruik is beëindigd, dan houdt het apparaat automatisch op met verwarmen.
Haal om een optimaal bereidingsresultaat te bereiken uw gerecht uit de binnenruimte wanneer de werking is beëindigd.

14 Favorieten

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

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

14.1 Favorieten opslaan

U kunt tot 30 verschillende functies als uw favorieten opslaan.

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

14.2 Favorieten kiezen

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

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

Opmerking
Let op de informatie bij de verschillende functies:
- → *"Magnetron", Pagina 17*
- → *"Ventilatiefunctie Knapperig laagje", Pagina 19*

14.3 Favorieten wijzigen

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

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

15 Kinderslot

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

15.1 Kinderslot activeren

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

▸ Houd 🔑 ca. 4 seconden lang ingedrukt om het kinderslot te activeren.
✔ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.
✔ Het bedieningspaneel is geblokkeerd. Het apparaat kan alleen met ⏻ worden uitgeschakeld.
✔ Het symbool 🔑 brandt.

15.2 Kinderslot deactiveren

Zo kunt u het kinderslot op elk gewenst moment deactiveren.

▸ Houd 🔑 ca. 4 seconden lang ingedrukt om het kinderslot te deactiveren.
✔ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

16 Basisinstellingen

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

16.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Meer informatie over de afzonderlijke basisinstellingen krijgt u op het display met ⓘ.

Basisinstellingen	Keuze
Taal	Zie de selectie op het apparaat

Basisinstellingen	**Keuze**
Home Connect	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand besturen. → *"Home Connect ", Pagina 23*
Tijd	Tijd in het 24-h formaat
Datum	Datum in formaat DD.MM.JJJJ

Display	**Keuze**
Helderheid	▪ Standen 1, 2, 3, 4 en 5 [1]
Tijdsweergave	▪ Aan, qua tijd gelimiteerd ▪ Aan (deze instelling verhoogt het energieverbruik) ▪ Uit [1]
Kloktype	▪ Digitaal + datum [1] ▪ Digitaal ▪ Analoog
Afstelling	▪ Display horizontaal en verticaal stellen

Geluid	**Keuze**
Sensortoetstoon	▪ Aan [1] ▪ Uit
Geluidssignaal	▪ Zeer korte duur ▪ Korte duur ▪ Gemiddelde duur [1] ▪ Lange duur

Apparaatinstellingen	**Keuze**
Nalooptijd ventilator	▪ Minimaal ▪ Aanbevolen [1] ▪ Lang ▪ Zeer lang
Verlichting	▪ Ingeschakeld bij het bereiden en bij het openen van de deur [1] ▪ Alleen bij het openen van de deur ▪ Altijd uit
Magnetronvermogen voorinstelling	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ Boost [1]
Magnetron hervatten	▪ Aan ▪ Uit [1]
Magnetron drogen	▪ Aan [1] ▪ Uit

Personalisering	**Keuze**
Merklogo	▪ Displays [1] ▪ Niet weergeven
Werking na inschakelen	▪ Hoofdmenu [1] ▪ Verwarmingsmethoden ▪ Magnetron ▪ Gerechten ▪ Favorieten

Personalisering	**Keuze**
Verstreken bereidingstijd	▪ Displays [1] ▪ Niet weergeven
Magnetronbakblik	▪ Aan [1] ▪ Uit
Gerechten	▪ Alle [1] ▪ Geen varkensvlees ▪ Alleen koosjer
Regionale gerechten	▪ Alle [1] ▪ Europese gerechten ▪ Gerechten volgens Britse wijze
Kinderslot	▪ Deurvergrendeling + toetsblokkering ▪ Alleen toetsblokkering [1] ▪ Gedeactiveerd
Automatisch snel voorverwarmen	▪ Aan [1] ▪ Uit

Fabrieksinstellingen	**Keuze**
Fabrieksinstellingen	▪ Terugzetten
Apparaatinformatie	▪ Apparaatinformatie

16.2 Basisinstellingen wijzigen

1. Druk in de statusregel op ⚙.
2. Druk op het gewenste basisinstellingsbereik.
3. Druk op de gewenste basisinstelling.
4. Druk op de gewenste keuze voor de basisinstelling.

✔ De wijziging wordt bij de meeste basisinstellingen direct overgenomen.

5. Om nog meer basisinstellingen te wijzigen, met ← teruggaan en een andere basisinstelling kiezen.
6. Schakel met ← terug naar het hoofdmenu om de basisinstellingen te verlaten of schakel het apparaat uit met ⏻.

✔ De wijzigingen zijn opgeslagen.

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

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

17 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.
De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: *www.home-connect.com*.
De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen en houd u aan de instructies in de Home Connect app.

Opmerkingen

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

17.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-signaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.

   Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.
2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

17.2 Home Connect Instellingen

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

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	Assistent starten Verbinding verbreken	Via de Home Connect Assistent kunt u uw apparaat verbinden met de Home Connect app. **Opmerking:** Wanneer u de Home Connect Assistent voor de eerste keer gebruikt, dan is alleen de instelling "Assistent starten" beschikbaar.
WiFi	Aan Uit	Met WiFi kunt u de netwerkverbinding van uw apparaat uitschakelen. Wanneer u eenmaal succesvol bent verbonden, dan kunt u WiFi deactiveren en verliest u niet uw gedetailleerde gegevens. Zodra u WiFi opnieuw activeert, dan maakt uw apparaat automatisch verbinding. **Opmerking:** Bij netwerkgebonden standby verbruikt het apparaat maximaal 2 Watt.
Status afstandsbediening	Bewaking Handmatige start op afstand Permanente start op afstand	Bij bewaking kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergegeven. Wanneer u omschakelt van bewaking of permanente start op afstand naar handmatige start op afstand, dan moet u de start op afstand elke keer activeren. U kunt de deur van het apparaat binnen 15 minuten openen, nadat u het starten op afstand heeft geactiveerd. Het starten op afstand wordt daardoor niet gedeactiveerd. Na het verstrijken van de 15 minuten wordt met het openen van de apparaatdeur de handmatige start op afstand gedeactiveerd. Bij permanente start op afstand kunt u het apparaat altijd op afstand starten en bedienen. Wanneer u het apparaat vaak op afstand bedient, dan is het zinvol om Starten op afstand op permanent in te stellen.

17.3 Apparaat met Home Connect app bedienen

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

⚠ **WAARSCHUWING – 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.

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

1. Druk op ☞ om de handmatige start op afstand te activeren.
   De bevestiging op de bakoven is uitsluitend nodig, wanneer u van bewaking of permanenten start op afstand overschakelt naar handmatige start op afstand. Bij permanente start op afstand is geen bevestiging op de bakoven noodzakelijk.
2. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.

   Opmerkingen
   - Wanneer u de ovenfunctie direct op het apparaat start, wordt Starten op afstand automatisch geactiveerd. U kunt de instellingen via de Home Connect app wijzigen of een nieuw programma starten.
   - U kunt de deur van het apparaat binnen 15 minuten openen, nadat u het starten op afstand heeft geactiveerd. Het starten op afstand wordt daardoor niet gedeactiveerd. Na het verstrijken van de 15 minuten wordt met het openen van de apparaatdeur de handmatige start op afstand gedeactiveerd.

17.4 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten. Hierdoor kunnen weergaven alsmede de bediening in het display enigszins wijzigen.
Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.
Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.
De actuele softwareversie is in de Home Connect app onder de apparaatinformatie van het apparaat te vinden.

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

17.5 Afstandsdiagnose

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

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

17.6 Bescherming persoonsgegevens

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

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):
- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde WiFi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

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

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

18 Reiniging en onderhoud

18.1 Reinigingsmiddelen

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- ▸ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP
Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.
- ▸ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▸ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▸ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▸ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

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

Verschillende reinigingsmiddelen met elkaar gemengd kunnen chemisch reageren.
- ▸ Geen reinigingsmiddelen mengen.
- ▸ Verwijder resten van reinigingsmiddelen volledig.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.
- ▸ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.
Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.
→ *"Apparaat schoonmaken", Pagina 26*

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	▪ Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.
Glas	▪ Warm zeepsop	Geen glasschraper gebruiken.

Apparaatdeur

Gedeelte	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger ▪ Inox Schuurspons	Geen glasschraper gebruiken. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → *"Apparaatdeur", Pagina 29*
Deurafscherming	▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ▪ Van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Gebruik geen onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → *"Apparaatdeur", Pagina 29*
Roestvaststalen binnenlijst van de deur	▪ RVS-reiniger	Verkleuringen kunnen verwijderd worden met reinigingsmiddelen voor roestvaststaal. Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken.
Deurgreep	▪ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.

Binnenruimte

Gedeelte	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	▪ Warm zeepsop ▪ Azijnwater ▪ Ovenreiniger ▪ Inox Schuurspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of Inox Schuurspons gebruiken. Laat om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open. **Opmerkingen** ▪ Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → *"Reinigingsfunctie Pyrolyse activeClean", Pagina 26* ▪ 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.
Rekjes	▪ Warm zeepsop ▪ Inox Schuurspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of Inox Schuurspons gebruiken. **Opmerking:** Voor een grondige reiniging de rekjes verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 30*
Telescoopsysteem	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen. **Opmerking:** Voor een grondige reiniging de telescooprails verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 30*
Toebehoren	▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger ▪ Inox Schuurspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of Inox Schuurspons gebruiken. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

18.2 Apparaat schoonmaken

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.
- ▸ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▸ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ **WAARSCHUWING – 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: De instructies voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aanhouden.

→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 25*

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
   - ▸ Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
   → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 25*
2. Drogen met een zachte doek.

19 Reinigingsfunctie "Pyrolyse activeClean"

Met de reinigingsfunctie "Pyrolyse activeClean" reinigt de binnenruimte zichzelf vrijwel automatisch.
Reinig de binnenruimte om de 2 tot 3 maanden met de reinigingsfunctie. U kunt de reinigingsfunctie desgewenst vaker gebruiken.
De reinigingsfunctie heeft ca. 3,9 - 4,8 kilowattuur nodig.

19.1 Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

Om een goed reinigingsresultaat te verkrijgen en schade te vermijden, 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.
- ▸ Accessoires 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. De rekjes met alle telescooprails kunt u mee reinigen. **Tip:** Verwijder tevens de rekjes, om energie te besparen en om een beter reinigingsresultaat in het kookcompartiment te verkrijgen.
   → *"Rekjes", Pagina 30*
2. Grove verontreinigingen uit het kookcompartiment en van de rekjes verwijderen.
   Grove verontreinigingen kunnen inbranden en daardoor alleen nog met moeite worden verwijderd.
3. 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 binnenruit met ovenreiniger.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. Het kookcompartiment moet, met uitzondering van de rekjes, leeg zijn.

19.2 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 26*
1. Op "Reiniging" drukken.
2. Op "Pyrolyse activeClean" drukken.
3. Druk op "Stand" en stel de reinigingsgraad in.

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

   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
   Het tijdstip waarop de werking moet zijn afgerond, kunt u verschuiven.
   → *"Einde instellen", Pagina 16*
4. Op ▷/☐ drukken.

✔ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het reinigen.

5. De aanwijzing bevestigen.

✔ De reinigingsfunctie start en de tijdsduur loopt af.
✔ Voor uw veiligheid vergrendelt de apparaatdeur vanaf een bepaalde temperatuur in de binnenruimte. Op het display verschijnt 🔒.
✔ Wanneer de reiniging beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.

6. Schakel het apparaat uit met ⏻.
7. .
   → *"Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken", Pagina 27*

Reinigingsfunctie afbreken

Na de start kunt u de reinigingsfunctie niet meer stoppen of wijzigen.
- ▸ Om de reinigingsfunctie af te breken het apparaat met ⏻ uitschakelen.

19.3 Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Achtergebleven as in het kookcompartiment, op de rekjes en bij de apparaatdeur verwijderen met een vochtig doekje.
   → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 25*
3. De telescooprails meerdere keren uittrekken en inschuiven.
   Tijdens de reinigingsfunctie kunnen verkleuringen aan de telescooprails ontstaan. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.
4. Witte aanslag met citroenzuur verwijderen.
   Opmerking: Witte aanslag op de emaille vlakken kan door te grove verontreinigingen ontstaan. Deze le-

vensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.

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.

20 Reinigingsondersteuning "humidClean"

De reinigingsondersteuning "humidClean" is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

20.1 Reinigingsondersteuning instellen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsondersteuning.

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.
1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
2. **LET OP –** Gebruik van gedestilleerd water in de binnenruimte leidt tot corrosie.
   - Geen gedestilleerd water gebruiken.

   0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
3. Druk op "Reiniging".
4. Druk op "humidClean".
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
5. Druk op ▷/☐.

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

6. Bevestig de aanwijzing.

✔ De reinigingsondersteuning start en de tijdsduur loopt af.
✔ Wanneer de reinigingsondersteuning is beëindigd, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.

7. Schakel het apparaat uit met ⏻.
8. .
   → *"Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen", Pagina 28*

20.2 Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen

LET OP
Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitvegen en volledig laten drogen.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Het resterende water in de binnenruimte met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
3. Reinig gladde emailoppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
4. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek en daarna met schoon water afnemen.
5. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
6. Om de binnenruimte volledig te laten drogen, de apparaatdeur ca. 1 uur open laten of de functie "Drogen" gebruiken.
   → *"Drogen instellen", Pagina 28*

21 Droogfunctie

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

LET OP
Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.
- Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

21.1 Binnenruimte drogen

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

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verontreiniging uit de binnenruimte verwijderen.
3. Water in de binnenruimte opvegen.
4. Droog de binnenruimte.
   - Laat om de binnenruimte te drogen de deur van het apparaat 1 uur open staan.
   - Om de functie "Droogfunctie" te gebruiken, "Droogfunctie" instellen.
     → *"Drogen instellen", Pagina 28*

Drogen instellen

Vereiste:

→ *"Binnenruimte drogen", Pagina 28*
1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "Droogfunctie".
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
3. Druk op ▷/☐.

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

4. Bevestig de aanwijzing.
✔ Het drogen start en de tijdsduur loopt af.
✔ Als het drogen beëindigd is, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd.
5. Schakel het apparaat uit met ⏻.
6. Om de binnenruimte volledig te drogen, de deur van het apparaat 1 tot 2 minuten geopend laten.

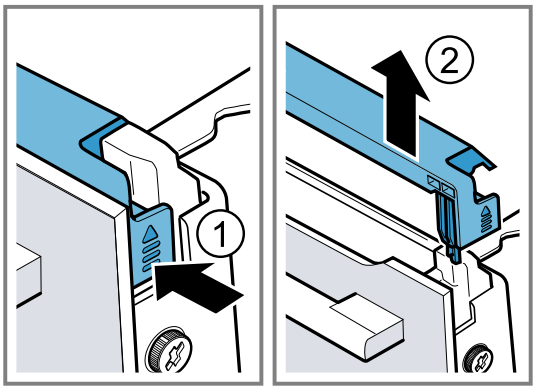
22 Apparaatdeur

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

22.1 Deurafscherming afnemen

Neem de deurafscherming af om deze te reinigen of de deurruiten te demonteren.

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



22.2 Deurruiten verwijderen

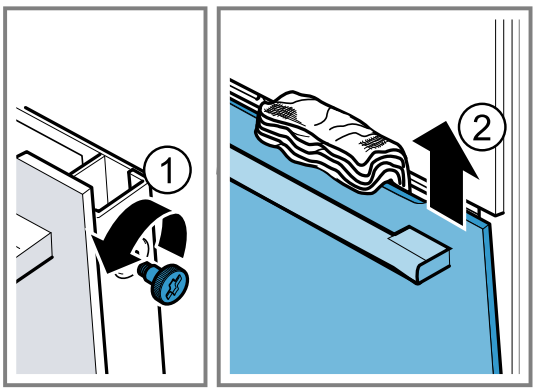
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
▸ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

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

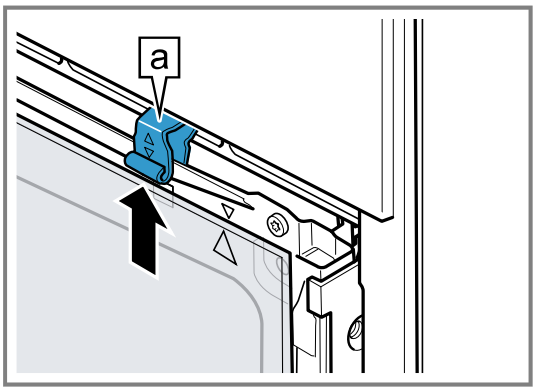
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
▸ Draag veiligheidshandschoenen.

Vereiste: De deurafscherming is afgenomen.

1. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien ① en verwijderen.
2. Een theedoek die meerdere keren is samengevouwen tussen de apparaatdeur klemmen.
3. Sluit de deur van het apparaat.
4. De voorruit er naar boven uittrekken ②.

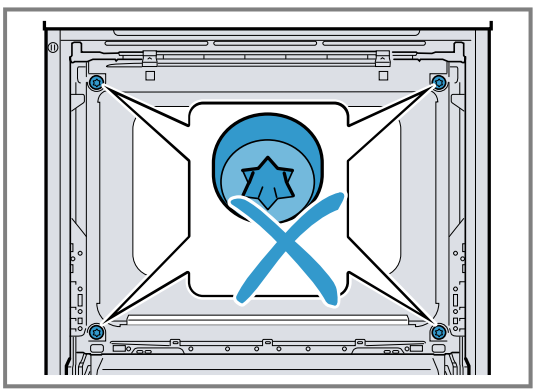


5. De voorruit met de deurgreep naar beneden op een vlak oppervlak leggen.
6. De tussenruit met één hand tegen het apparaat drukken en tegelijkertijd de linker en rechter houders [a] naar boven drukken. De houders [a] niet verwijderen.



7. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig tot dodelijk letsel!**
Door het opendraaien van de schroeven is de veiligheid van het apparaat niet meer gewaarborgd. Er kan energie van de magnetron naar buiten komen.
▸ De schroeven nooit opendraaien.

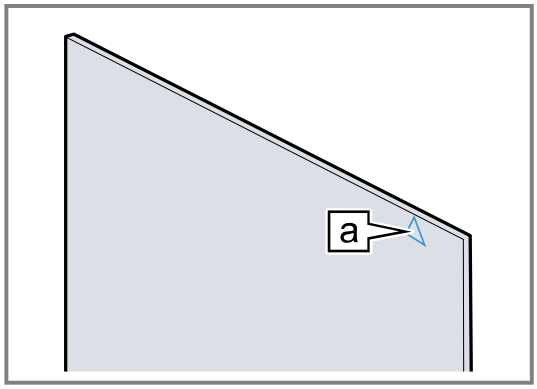
Nooit de 4 zwarte schroeven van de omlijsting schroeven.



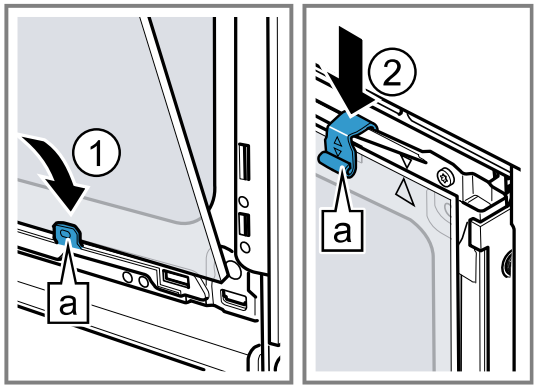
22.3 Deurruiten inbouwen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
▸ Draag veiligheidshandschoenen.

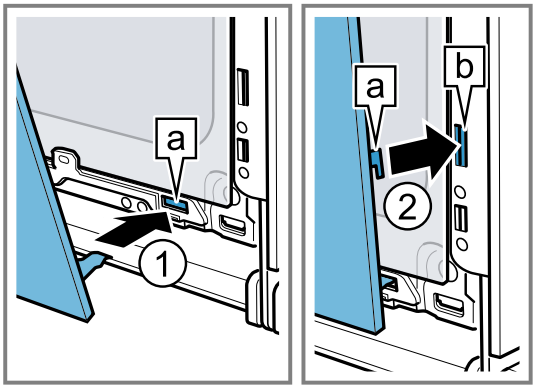
1. De tussenruit draaien, totdat de pijl [a] rechts boven is.



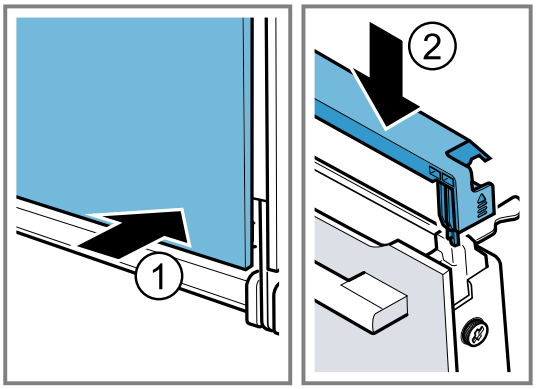
2. De tussenruit onder in de houder [a] inbrengen ① en aan de bovenkant aandrukken en vasthouden.
3. De linker en rechter houder [a] naar beneden drukken totdat de binnenruit is ingeklemd ②.



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



6. De voorste ruit onder aandrukken ①, totdat deze hoorbaar vast klikt.
7. De apparaatdeur een beetje openen en de theedoek verwijderen.
8. Draai de beide schroeven links en rechts op de apparaatdeur er in.
9. De deurafdekking aanbrengen en aandrukken ②, tot deze hoorbaar inklikt.



10. Sluit de deur van het apparaat.

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

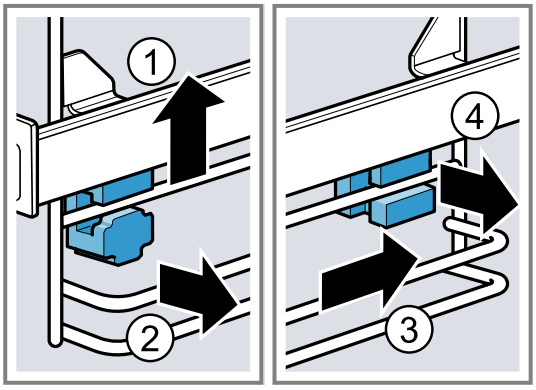
23 Rekjes

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

23.1 Rekjes verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De rekjes worden heel heet
▸ Nooit de hete rekjes aanraken.
▸ Het apparaat altijd laten afkoelen.
▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

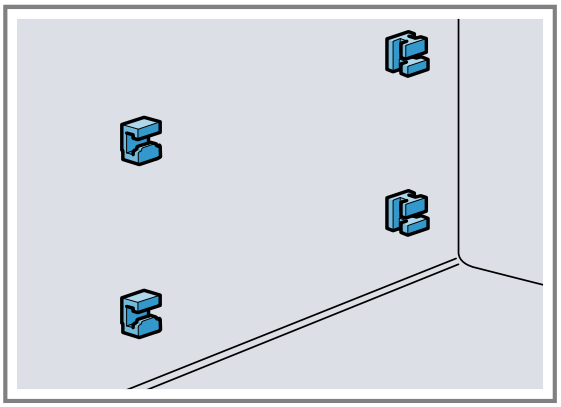
1. Het rekje aan de voorkant optillen ① en losmaken ②.
2. Het complete rekje naar achteren schuiven ③ en uitnemen ④.



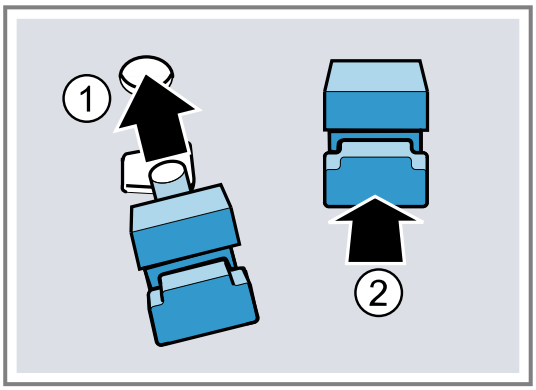
23.2 Houders inbrengen

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

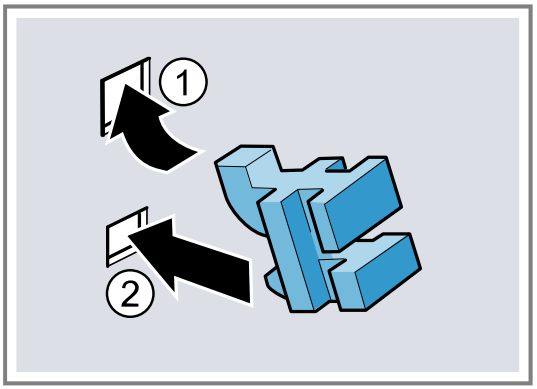
Opmerking: De houders zijn aan de voor- en achterkant verschillend.



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

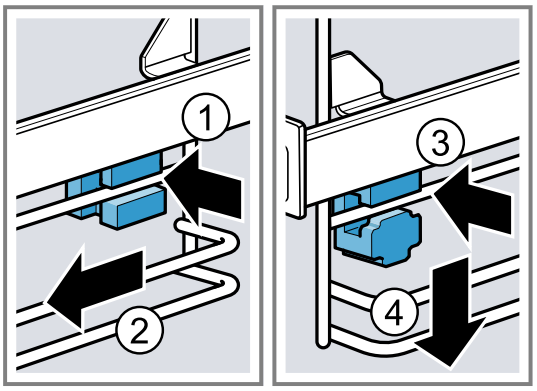


3. De achterste houders met de haak in het bovenste gat leiden ① en in het onderste gat drukken ②.



23.3 Rekjes inhangen

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



24 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

Tip: Verbind uw apparaat permanent met de Home Connect app om automatisch software-updates te verkrijgen. Zo worden fouten verholpen, prestatieverbeteringen doorgevoerd en nieuwe functies geüpload.

⚠ 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 33*

⚠ 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.

24.1 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 21*
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Stel de opties voor het eerste gebruik in.
Werking start niet of wordt onderbroken.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → *"Informatie weergeven", Pagina 15*
	Storing ▸ Neem contact op met de . → *"Servicedienst", Pagina 33*
Het apparaat warmt niet op.	Demonstratiemodus is ingeschakeld. **1.** Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. **2.** Schakel de demonstratiemodus binnen ca. 5 minuten in de basisinstellingen uit. → *"Basisinstellingen wijzigen", Pagina 22*
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Open en sluit na een stroomuitval de apparaatdeur één keer. ✔ Het apparaat controleert zichzelf en is klaar voor gebruik.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. ▸ Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie. → *"Basisinstellingen", Pagina 21*
Apparaatdeur kan niet worden geopend.	Reinigingsfunctie vergrendelt de apparaatdeur, op het display licht op. ▸ Laat het apparaat afkoelen tot op het display uitgaat. → *"Reinigingsfunctie Pyrolyse activeClean", Pagina 26*
	Kinderslot vergrendelt de apparaatdeur. ▸ Deactiveer het kinderslot met de toets . → *"Kinderslot", Pagina 21* De vergrendeling kunt u in de basisinstellingen uitschakelen. → *"Basisinstellingen", Pagina 21*
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Ga naar *www.home-connect.com*.
Bij het reinigen van de magnetron wordt de binnenruimte heet.	Droogfunctie is ingeschakeld. Om bij de pure magnetronfunctie condens te vermijden, schakelt het apparaat bij de standen 600 W en 800 W automatisch een verwarmingselement bij. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed. ▸ U kunt de basisinstelling voor de droogfunctie bij de magnetronfunctie wijzigen. → *"Basisinstellingen", Pagina 21* ▸ Neem de informatie over het gebruik met de magnetron in acht. → *"Magnetron", Pagina 17*
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. ▸ Wijzig de basisinstelling naar verlichting. → *"Basisinstellingen", Pagina 21*
	LED-lampje is defect. ▸ Neem contact op met de . → *"Servicedienst", Pagina 33*

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Maximale gebruiksduur bereikt.	Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. Er verschijnt een aanwijzing op het display. Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de functie-instellingen. **1.** Om de werking voort te zeggen, schakelt u het apparaat uit met ⏻ en weer aan. De werking opnieuw instellen en starten. **2.** Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met ⏻ uit. **Tip:** Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, kunt u een tijdsduur instellen. → *"Tijdfuncties", Pagina 16*
Foutcode bestaande uit letters en cijfers verschijnt op het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. **1.** Schakel het apparaat uit en weer in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **2.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 33*
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept-, hoeveelheid- en levensmiddel-afhankelijk. ▸ Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in. **Tip:** Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden en recepten vindt u in de Home Connect app of op onze homepage siemens-home.bsh-group.com.
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. ▸ Haal de rekjes uit het kookcompartiment om energie te besparen en om een beter reinigingsresultaat te bereiken. ▸ Let op de reiniging en het onderhoud van uw apparaat. → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 25*

25 Afvoeren

25.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



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

26 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.
Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

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.
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 energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.
De informatie conform verordening (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.

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

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.), het productienummer (FD) en het volgnummer (Z-Nr.) nodig. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.
U kunt de apparaatinformatie ook in de basisinstellingen laten weergeven.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 21*

27 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensource-software zijn gelicentieerd.
De informatie over de betreffende licentie is in het huishoudapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'. [1] U kunt de licentie-informatie ook downloaden via de merkproductwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
De betreffende broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.
Zend een daartoe strekkend verzoek naar ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Onderwerp: „OSSREQUEST“
De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

28 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.
Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

CE

2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.									

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.							

29 Zo lukt het

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

Tip: Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden en recepten vindt u in de Home Connect app of op onze homepage siemens-home.bsh-group.com.

29.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en het recept. Daarom zijn 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 13*

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

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

Voor knapperige gerechten is het inschakelen in de tweede bereidingshelft aanbevolen.
→ *"Ventilatiefunctie Knapperig laagje", Pagina 19*

29.2 Aanwijzingen voor het bakken

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

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

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

Inschuifhoogtes

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

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

Bakken op meerdere niveaus	**Hoogte**
2 niveaus ▪ Braadslede ▪ Bakplaat	3 1
2 niveaus ▪ 2 roosters met vormen erop	3 1
3 niveaus ▪ Bakplaat ▪ Braadslede ▪ Bakplaat	5 3 1
4 niveaus ▪ 4 roosters met bakpapier	5 3 2 1

Gebruik de verwarmingsmethode 4D hete lucht.

Opmerkingen

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

29.3 Aanwijzingen voor de bereiding bij braden, stoven en grillen

- Het insteladvies geldt voor braadproducten op koelkasttemperatuur alsmede voor ongevuld braadklaar gevogelte.
- Leg het gevogelte met de borstzijde of met de kant van het vel naar beneden op de vorm.
- Keer het braad- of grillproduct of hele vis na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd.

Braden op het rooster

Op het rooster wordt vlees van alle kanten bijzonder knapperig. Braad bijvoorbeeld groot gevogelte of meerdere stukken tegelijkertijd.

- Braad de stukken van gelijk gewicht en gelijke dikte. De grillstukken bruinen gelijkmatig en blijven lekker mals.
- Leg de te braden stukken vlees rechtstreeks op het rooster.
- Schuif om afdruipende vloeistof op te vangen, de braadslede een niveau onder het rooster in de binnenruimte.
- Giet afhankelijk van de grootte en het soort product tot ½ liter water in de braadslede.
  Van dit opgevangen braadvocht kunt u een saus bereiden. Er ontstaat dan ook minder rook en de binnenruimte wordt minder verontreinigd.

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

- Gebruik hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de oven.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

Braden in open vormen

- Gebruik een hoge braadvorm.
- Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Braden in gesloten vormen

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op 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.

Grillen

Grill de gerechten die knapperig moeten worden. Circulatiegrillen is zeer geschikt voor de bereiding van heel gevogelte, hele vis en vlees, bijv. braadvlees met een korstje.

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

Opmerkingen

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

29.4 Bereiding met magnetron

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

Algemeen

- De bereidingsduur bij gebruik van de magnetron is gebaseerd op het totaalgewicht.
  Wilt u een andere dan de opgegeven hoeveelheid klaarmaken, dan helpt de basisregel: **Bij een dubbele hoeveelheid is bijna de dubbele bereidingsduur nodig**.
- De producten geven warmte af aan het servies. Het servies kan zeer heet worden.
- In het belangrijkste deel van de gebruikershandleiding vindt u informatie, hoe u de magnetron en aanvullende magnetronwerking instelt.
  → *"Magnetron", Pagina 17*
  → *"Bijgeschakelde magnetron", Pagina 18*

Tip

Overige bereidingen met de magnetron vindt u hier:

- → *"Ontdooien", Pagina 41*
- → *"Opwarmen met de magnetron", Pagina 42*

Koken of stomen met de magnetron

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

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

- Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Mogelijk zijn de producten al bruin of vertonen ze ongelijkmatigheden.
- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

- Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Gebruik een hittebestendige vorm wanneer u het kant-en-klaar gerecht in een vorm bereidt.
- Verdeel stuksgerechten, zoals broodjes en aardappelproducten, gelijkmatig en vlak over de accessoires. Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen zit.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan.
- Om optimale resultaten te behalen, adviseren wij levensmiddelen of kant-en-klare gerechten bij 600 watt te verwarmen. Wanneer op de verpakking een hoger magnetronvermogen is aangegeven, verleng dan de tijd.

29.6 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		160-180	90	30-40
Cake, fijn	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2		150-170	-	60-80
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140-150	-	60-80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		**1.** 160-180 **2.** 100	**1.** 180 **2.** -	**1.** 30-40 **2.** 20
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-170 [1]	-	30-50
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-180 [2]	-	55-75
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-190 [2]	-	30-40
Cakerol	Bakplaat	3		180-190 [1]	-	10-20
Muffins	Muffinplaat	3		170-190	-	15-25
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-180	-	25-40
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	-	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	-	15-30
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140-160	-	15-30
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-90 [1,2]	-	120-150
Brood, 750 g	Braadslede of	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190 [1,2]	-	**1.** 10-15 **2.** 25-35

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] De ventilatiefunctie Crisp Finish inschakelen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
	Langwerpige bakvorm					
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190 [1]	-	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		200-210	-	35-45
Plat rond brood	Braadslede	3		250-270	-	20-25
Broodjes, vers	Bakplaat	3		180-190	-	20-30
Pizza, vers - op de bakplaat	Bakplaat	3		180-200 [1]	-	20-30
Pizza, vers - op de bakplaat, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180-190 [1]	-	35-45
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		220-230	-	20-30
Börek	Braadslede	1		200-220 [2]	-	20-30
Quiche	Quiche-vorm met donkere coating	3		190-210	-	30-40
Flammkuchen	Braadslede	3		260-280 [2]	-	10-15
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Vuurvaste schaal	2		150-170	360	20-30
Lasagne, diepvries, 350-450 g, 3 cm hoog	Open vorm	2		200-210	180	20-25
Lasagne, diepvries, 600-1000 g, 4-5 cm hoog	Open vorm	2		200-210	180	35-45
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Vuurvaste schaal	2		160-190	-	50-70
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Vuurvaste schaal	2		170-190	360	20-25
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Rooster	2		200-220 [1]	-	60-70
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Gesloten vorm	2		230-240	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 15 **2.** 25-30
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	2		190-210	360	20-30
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2		160-180	-	120-150
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2		170-190	180	80-90
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180-190	-	110-130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		220-240	360	55-65
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190-200	-	120-140
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	2		210-220	-	40-50

[1] De ventilatiefunctie Crisp Finish inschakelen.
[2] Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	130-160
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200-220	-	140-160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	2		220-230	-	60-70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		240-260	180	30-40
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		3	-	25-30 [1]
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170-190	-	50-80
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		240-260	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 30 **2.** 35-40
Gebraden gehakt, 1 kg + 20 ml water	Open vorm	2		170-190	360	30-40
Vis, gegrild, heel, 300 g, bijv. forel	Rooster	2		170-180	-	20-30
Vis, gegrild, heel, 300 g, bijv. forel	Rooster	3		2	90	15-20
Groente, vers, 250 g	Gesloten vorm	2		-	600	6-10 [2]
Gemengde groente, 250 g + 25 ml water	Gesloten vorm	2		-	600	8-12 [2]
Gebakken aardappels, gehalveerd, 1 kg	Braadslede	3		200-220	360	15-20
Gekookte aardappels, in vieren gedeeld, 500 g	Gesloten vorm	2		-	600	12-15 [2]
Langkorrelige rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten vorm	2		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7-9 **2.** 13-16
Gierst, heel, 250 g + 600 ml water	Gesloten vorm	2		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8-10 **2.** 5-10
Polenta of maïsgriesmeel, 125 g + 500 ml water	Gesloten vorm	2		-	600	6-8 [2]

Dessert

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. 1 liter melk (3,5 % vet) op 90°C verwarmen op de kookplaat en tot 40°C laten afkoelen.
   Bij houdbare melk is het verwarmen tot 40°C voldoende.
3. 150 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.
4. De massa in kleinere vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.
5. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
6. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
7. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
8. Laat de yoghurt na de bereiding minimaal 12 uur lang rusten in de koelkast.

Pudding van puddingpoeder maken

1. Gebruik een hoge vorm die geschikt is voor de magnetron.
2. Roer in de vorm de puddingpoeder met de gehele hoeveelheid melk en suiker.
3. Plaats de vorm op het rooster in de binnenruimte.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
5. Roer de melk stevig door zodra deze opkomt.
6. De procedure herhalen totdat de gewenste consistentie is bereikt.

Popcorn bereiden met de magnetron

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

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

1. Gebruik een vlakke ovenschaal die geschikt is voor de magnetron.
   Gebruik geen porselein of sterk gewelfde borden.

[1] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[2] Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

2. Leg de popcornzak volgens de aanwijzingen op de verpakking op de vorm.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
4. Afhankelijk van het product en de hoeveelheid moet de tijd mogelijk worden aangepast.
5. Verwijder de popcornzak na 1½ minuut en schud deze om zodat de popcorn niet aanbrandt.
6. Plaats de popcornzak weer terug in de oven en verder laten poffen.
7. Schakel wanneer nog slechts elke 2-3 seconden pofgeluiden te horen zijn het apparaat uit en neem de popcornzak uit de oven.
8. Veeg de binnenruimte na de bereiding schoon.

Insteladvies voor desserts, compote

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

29.7 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.

Gevogelte of vis langzaam garen

Opmerking: Een starttijdvoorkeuze met eindtijd is bij de verwarmingsmethode langzaam garen niet mogelijk.

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Gebruik vers, en hygiënisch onberispelijk vlees. Het beste kunnen stukken zonder been en zonder veel bindweefsel worden gebruikt.
2. De vorm op het rooster op niveau 2 in de binnenruimte plaatsen.
3. De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
4. Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.
5. Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen.
   Houd om ervoor te zorgen dat de temperatuur in de binnenruimte gelijk blijft, de deur van de oven tijdens het langzaam garen gesloten.

Tips voor het langzaam garen

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

Vraag	Tip
U wilt een eendenborst langzaam garen.	▪ Leg de eendenborst koud in een pan. ▪ Bak eerst de huidzijde aan. ▪ Eendenborst langzaam garen. ▪ Na het langzaam garen de eendenborst gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.
U wilt uw zacht gegaarde vlees zo heet mogelijk serveren.	▪ De serveerborden voorverwarmen. ▪ De bijbehorende sauzen heel heet serveren.

Insteladvies voor langzaam garen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	2	6-8	⬚	90 [3]	-	45-60
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	4-6	⬚	80 [3]	-	45-70
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	2	4-6	⬚	80 [3]	-	90-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	4	⬚	80 [3]	-	30-50

[1] Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.
[2] Leg de gesloten zak op de vorm.
[3] Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	4		80 [1]	-	30-45

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.
- Geen bakpapier gebruiken. De lucht moet in de binnenruimte circuleren.
- Diepgevroren gerechten niet ontdooien.
- De gerechten gelijkmatig verdelen op de Air-Fry-plaat of de braadslede. 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.

Ontdooien

Ontdooi diepvriesproducten met uw apparaat.

Aanwijzingen voor het ontdooien

- Met de functie "Magnetron" kunt u diepgevroren fruit, groente, gevogelte, vlees, vis of gebak ontdooien.
- Neem het diepvriesproduct uit de verpakking om te ontdooien.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- De insteladviezen gelden voor gerechten met diepvriestemperatuur (-18 °C).
- Ontdooien lukt beter in meerdere stappen. De stappen zijn onder elkaar aangegeven in de aanbevelingen voor instellingen.
- Keer of roer het voedsel tussendoor 1-2 keer.
  Keer grote stukken meerdere malen. Deel het voedsel tussendoor in stukken.
  Neem reeds ontdooide stukken uit de binnenruimte.
- Laat de ontdooide producten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

Insteladvies voor het ontdooien

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Brood, 500 g	Open vorm	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Broodjes	Rooster	2		140-160	90	2-4
Gebak, vochtig, 500 g	Open vorm	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10-15
Gebak, droog, 750 g	Open vorm	2		-	90	10-15
Kip, heel, 1,3 kg	Open vorm	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10-15 [2]
Vlees, heel, bijv. braadvlees, rauw vlees, 1 kg	Open vorm	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20-30 [2]
Gehakt, gemengd, 500 g	Open vorm	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10-15 [2]
Vis, heel, 300 g	Open vorm	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15 [2]
Kleinfruit, 300 g	Open vorm	2		-	180	5-10
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	2		-	90	7-9

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

Opwarmen met de magnetron

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

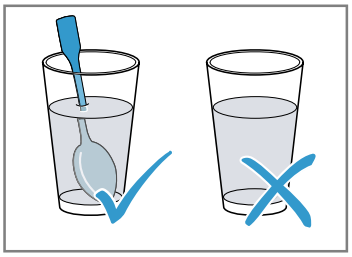
Bereidingswijze voor het opwarmen met de magnetron

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

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

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



LET OP

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

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

Insteladvies voor opwarmen en regenereren

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Dranken verwarmen, 200 ml	Open vorm	2	≋	-	max	1-3
Babyvoeding verwarmen, bijv. flesjes melk, 150 ml	Open vorm	2	≋	-	360	1-3
Groente, gekoeld, 250 g	Gesloten vorm	2	≋	-	600	3-8
Groente, diepvries, los, 250 g	Gesloten vorm	2	≋	-	600	8-12
Schotel, gekoeld, 1 portie	Gesloten vorm	2	≋	-	600	4-8
Soep, eenpansgerecht, gekoeld, 400 ml	Gesloten vorm	2	≋	-	600	5-7 [1]
Bijgerechten, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst, gekoeld	Gesloten vorm	2	≋	-	600	5-10
Schotel, diepvries, 1 portie	Gesloten vorm	2	≋	-	600	11-15
Soep, eenpansgerecht, 200 ml	Gesloten vorm	2	≋	-	600	6-8 [1]
Bijgerechten, 500 g, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst, diepvries	Gesloten vorm	2	≋	-	600	7-12
Ovenschotels, 400 g, bijv. lasagne, aardappelgratin, diepvries	Open vorm	2	🔥	180-200	180	20-25

[1] Het voedsel goed omroeren.

Warmhouden

Aanwijzingen voor het warmhouden

- Voorkom condensvorming wanneer u de verwarmingsmethode "Warmhouden" gebruikt. U hoeft de binnenruimte niet af te nemen.
- U kunt het voedsel afdekken om het uitdrogen te vermijden.
- Houd voedsel niet langer dan 2 uur warm.
- Houd er rekening mee dat vele gerechten bij het warmhouden verder garen.

29.8 Testgerechten

De informatie in dit deel is bedoeld voor testinstituten, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 of IEC 60350-1 en conform EN 60705, IEC 60705 te vergemakkelijken.

Bakken

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in het insteladvies in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuuur.
- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus:
  - Braadslede, hoogte 3
    Bakplaat: hoogte 1
  - Vormen op het rooster:
    Eerste rooster: hoogte 3
    Tweede rooster: hoogte 1
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:
  - Bakplaat: hoogte 5
  - Braadslede, hoogte 3
  - Bakplaat: hoogte 1
- Biscuitgebak
  - Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen diagonaal boven elkaar op het rooster plaatsen.
  - Als alternatief voor een rooster kunt u ook de door ons aangeboden Air Fry plaat gebruiken.

Insteladviezen voor het bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	3	▭	140-150 [1]	-	25-40
Spritskoekjes	Bakplaat	3	⊛	140-150 [1]	-	25-40
Spritskoekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⊛	140-150 [1]	-	30-40
Spritskoekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1	⊛	130-140 [1]	-	35-55
Kleine cakes	Bakplaat	3	▭	160 [1]	-	20-30
Kleine cakes	Bakplaat	3	⊛	150 [1]	-	25-35
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⊛	150 [1]	-	25-35
Kleine cakes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1	⊛	140 [1]	-	35-45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	▭	160-170 [2]	-	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	⊛	160-170 [2]	-	25-35
Biscuitgebak, 2 niveaus	2x Springvorm Ø 26 cm	3+1	⊛	150-170 [2]	-	30-50

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.
[2] Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Grillen

Insteladviezen bij het grillen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3 [1]	-	3-5

Bereiding met magnetron

- Schakel voor het testen van alleen de magnetronfunctie de droogfunctie in de basisinstellingen uit.
→*Pagina 21*

Insteladviezen voor het ontdooien met magnetron

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

Insteladviezen voor het bereiden met magnetron

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

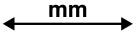
Insteladviezen voor het bereiden met magnetron gecombineerd

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Open vorm	2		170-190	360	25-30
Gebak	Open vorm	2		180-200	180	18-23
Kip	Rooster	2		200-220	360	25-35 [2]

30 Montagehandleiding

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





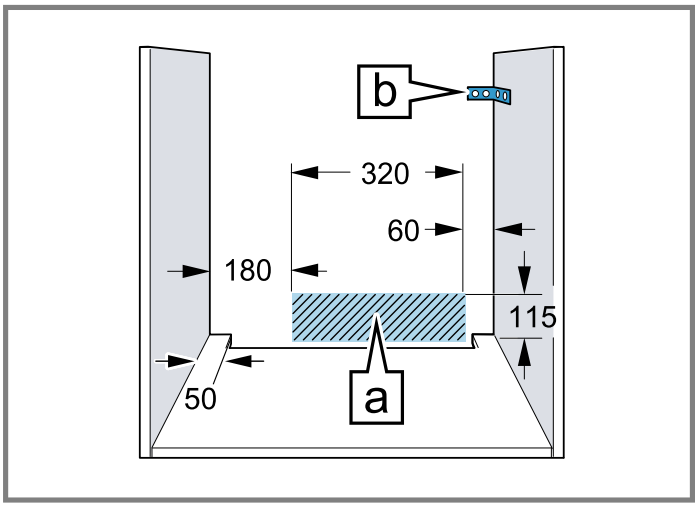
30.1 Algemene montage-instructies

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

- Tussen de wand en de bodem van de kast of de achterwand van de kast erboven dient een afstand van minstens 35 mm te worden aangehouden.
- Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.

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

- Gebruik de deurgreep niet voor transport of 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.
- De installatie van het apparaat is voor een hoogte van minder dan 850 mm van de vloer toegestaan.
- Het apparaat op een horizontaal gesteld vlak plaatsen.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak [a] of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel [b] 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 elektrospeciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

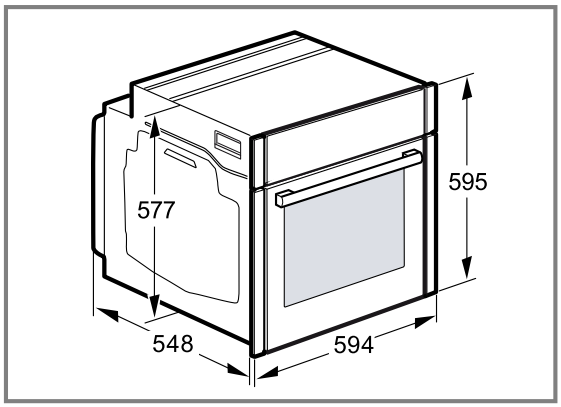
LET OP

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.

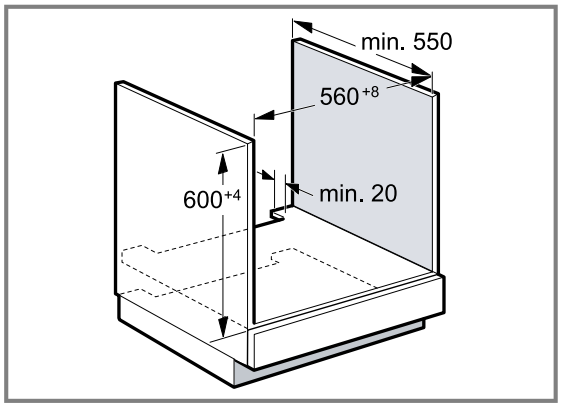
30.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



30.3 Inbouw onder een werkblad

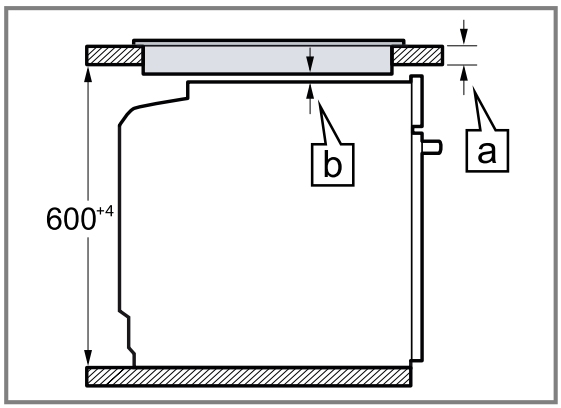
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.
- Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.
- Werkbladdiepte van min. 600 mm aanhouden.
- Let er bij inbouw onder een gaskookplaat op dat het apparaat niet met de gasaansluiting van de gaskookplaat in contact komt.
- Schakel eventueel een bevoegde vakkracht voor gasinstallaties in.

30.4 Inbouw onder een kookplaat

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



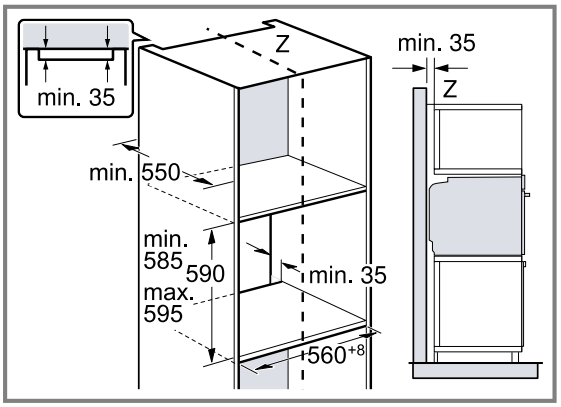
Op basis van de vereiste minimale afstand ⓑ wordt de minimale dikte van het werkblad berekend ⓐ.

Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak gemonteerd in mm	b in mm
Inductiekookplaat	37	38	5
Zoneloze inductiekookplaat	47	48	5
Gaskookplaat	27	38	5 [1]
Elektrische kookplaat	27	30	2

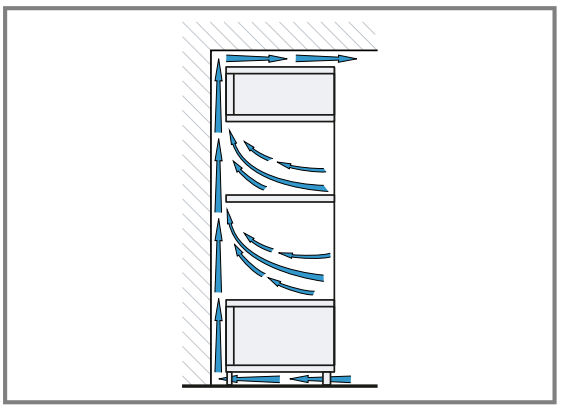
[1] Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

30.5 Inbouw in een hoge kast

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



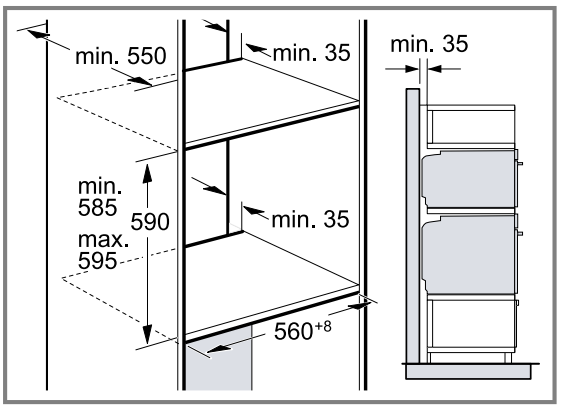
- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Om een voldoende ventilatie van het apparaat te waarborgen, is een ventilatie-opening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen. Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



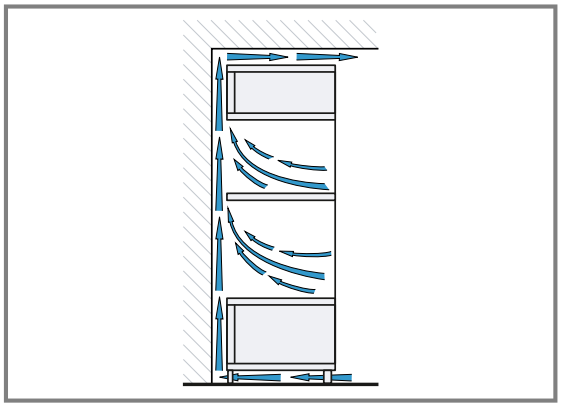
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de accessoires er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

30.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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



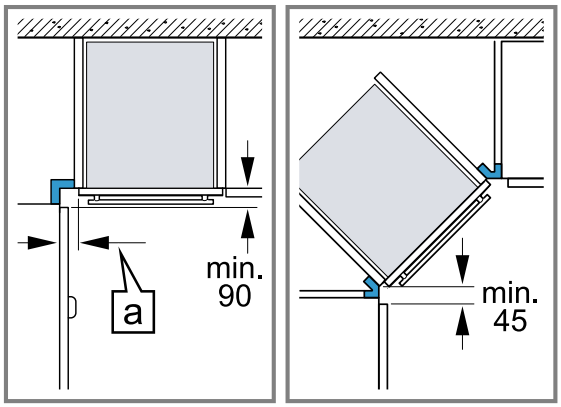
- Met het oog op de luchttoevoer van de apparaten dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatieopening.
- Om een voldoende ventilatie van de apparaten te waarborgen, is een ventilatieopening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster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



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

30.7 Hoekinbouw

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



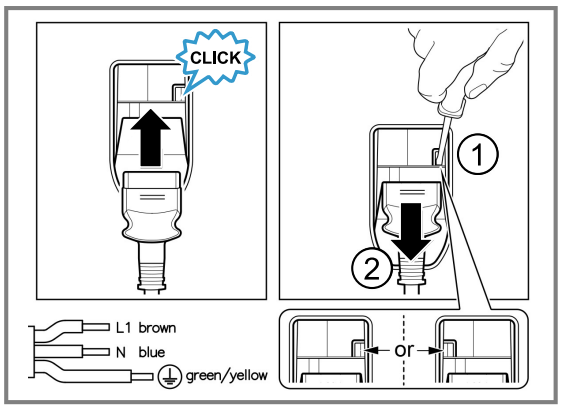
- Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat [a] is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

30.8 Elektrische aansluiting

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

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

- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de 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.
- Wanneer het display van het apparaat donker blijft, dan is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

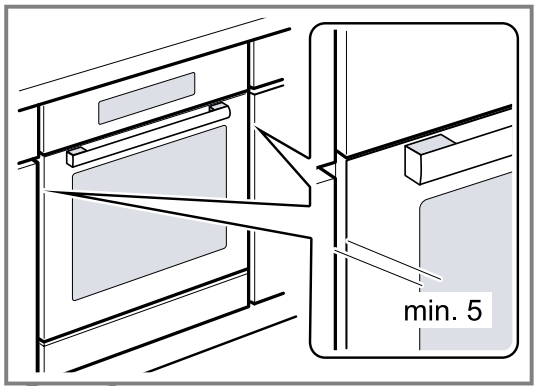
Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

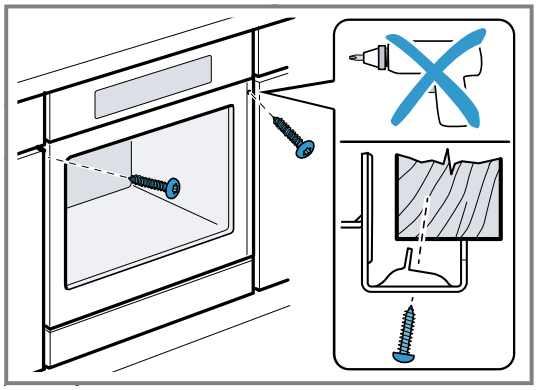
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
   Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
   Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

30.9 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



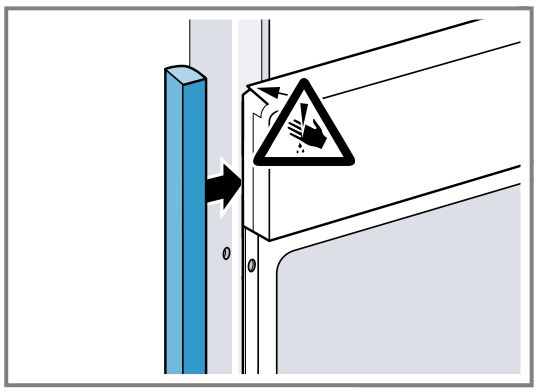
2. Het apparaat vastschroeven.



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.

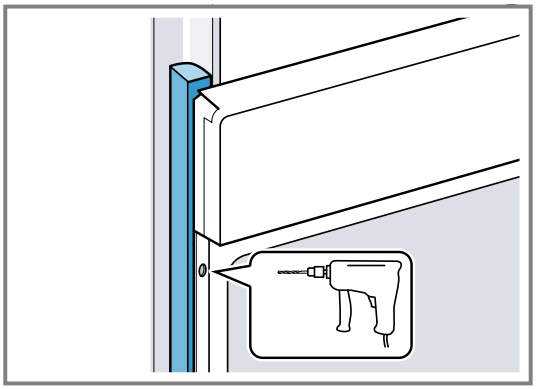
30.10 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

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

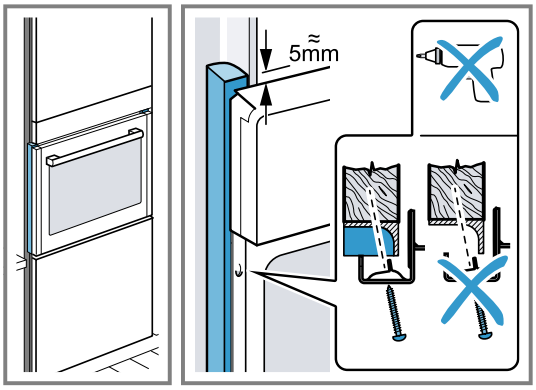


2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.

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



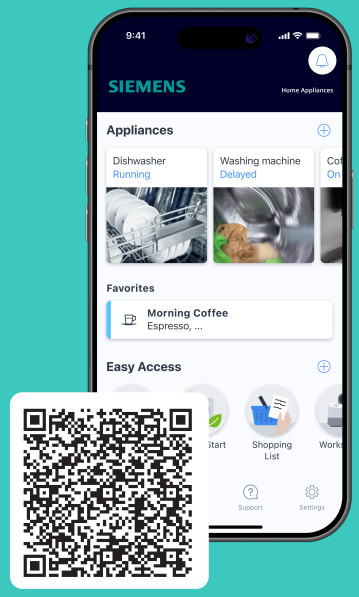
4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



30.11 Apparaat demonteren

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

Siemens Home Appliances App



Verbind uw huishoudapparaat vandaag nog en maak gebruik van de volgende voordelen:

- **Vanaf waar dan ook: toegang tot apparaatinfo, bijvoorbeeld de bereidingsvoortgang, alsmede slimme besturing, ook door middel van spraak.**
- **Verbeterde apparaatprestaties dankzij software-updates, kookassistent en functie-uitleg.**
- **Onderhoud wordt gemakkelijk gemaakt: onderhouds-/ reinigingsherinneringen alsmede een overzicht van de apparaattoestand.**

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

9002032624 (060703) REG25
nl